



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ

**EZİNE GIDA İHTİSAS ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ MESLEK
YÜKSEKOKULU**

**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ/ GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ
PROGRAMI**

2024 YILI ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

DR.ÖĞR.ÜYESİ ŞEHNAZ ÖZATAY (Başkan)

DR.ÖĞR.ÜYESİ DİLVİN İPEK (Üye)

DR.ÖĞR.ÜYESİ ENGİN MEYDAN (Üye)

ÖĞR.GÖR. ÇİSEM ÖĞE (Üye)

01/01/2024-31/12/2024

İÇİNDEKİLER

PROGRAMA AİT BİLGİLER.....	2
1.ÖĞRENCİLER	2
2-PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI	5
3-PROGRAM ÇIKTILARI	9
4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME	10
5-EĞİTİM PLANI	11
6-ÖĞRETİM KADROSU	15
7-ALTYAPI.....	16
8-KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR.....	19
9-ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ	21
SONUÇ.....	22

PROGRAMA AİT BİLGİLER

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 2024 yılı içerisinde gerçekleştirilmiş faaliyetler ve 2025 yılı için planlanan çalışmalara kanıtlarıyla yer verilmiştir. Bu gerçekleştirilebilmiş olan paydaşlara ait geri bildirimlere de ilgili konu başlıkları altında yer verilmiştir.

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

Bu dokümanda sunulan bilgiler Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ezine Meslek Yüksekokulu,

Gıda İşleme Bölümü, Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı’nı kapsamaktadır. Bu doküman, iç ve dış paydaşların, anket değerlendirme ve sonuçları doğrultusunda hazırlanmıştır.

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

Meslek Yüksekokulu (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler	
MYO Adı	: Ezine Gıda İhtisas Organize Sanayi Bölgesi Meslek Yüksekokulu
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	: 1994
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	: 1996
Müdür Adı Soyadı (unvanı)	: Öğr.Gör. Gülce Tok
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	: Öğr.Gör. Sibel Şen
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	: Öğr.Gör. Giray Öge
Programla ilgili bilgiler	
Bölüm Adı	: Gıda İşleme Bölümü
Program Adı	: Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	: 2016
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	: 2018
Program Başkanının Adı Soyadı (unvanı)	: Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz Özatay
Program öğretim türü	: Örgün
Eğitim dili	: Türkçe
Programa öğrenci kabul şekli	: TYT
Diplomada yazılan derecenin adı	: Ön Lisans
Program akredite mi?	: Hayır
MYO’da akredite programların adları	: Yok
Program değerlendirici tarafından iletişim kurulacak kişi bilgileri	
Adı Soyadı (Akademik ve İdari Unvan)	: Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz Özatay
Cep telefonu	: 05325228690
Elektronik posta	: sehnazozatay@comu.edu.tr

Kanıtlar <http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr>

<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r42.html>

EK 3

Durum	☐ Uygulama Yok ☐ Olgunlaşmamış Uygulama ☒ Örnek Uygulama
--------------	--

1.ÖĞRENCİLER

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

Öğrencinin mezun olabilmesi için Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programında 96 krediyi (120 AKTS) ve toplam 30 iş günü olan bir adet stajını yapması gerekir. 2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılı itibariyle Program 3+1 Uygulamalı eğitime geçmiştir. İlgili Eğitim-Öğretim yönetmeliği doğrultusunda 3+1 modülüne geçmek isteyen ve buna hak kazanan öğrenciler 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılında İş Yeri Uygulaması ile bir dönem uygulamalı eğitim göreceklerdir. 3+1 modülünden yararlanmak istemeyen öğrenciler ise seçmeli ders havuzunun bulunduğu 4. Yarıyılı okulda öğrenimlerini sürdürerek tamamlayacaklardır.

Gıda İşleme Bölümü, Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi 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.

Tablo 1.1. Öğrencilerin Üniversite Giriş Sınav Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl	Öğrenci sayısı		Yerleşme puanı		Sınav başarı sırası	
	Kontenjan	Kayıt yaptıran	En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
Geçerli Yıl	45	47	282,369 47	249,2066 0		
Bir önceki yıl	45	47	280,0 4371	243,733 00		
İki önceki yıl	45	47	307,800 55	247,13956		

Tablo 1.2. Kayıtlı Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ⁽¹⁾	Kayıtlı Öğrenci		Mezun Öğrenci Sayısı
	1.Sınıf	2.Sınıf	
Geçerli Yıl	46	25	41
Bir önceki yıl	39	13	28
İki önceki yıl	13	36	28

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

Akademik Yıl	Yatay Geçiş	Dikey Geçiş	Çift Anadal	Yandal
Geçerli Yıl	0	-	-	-
Bir önceki yıl	1	-	-	-
İki önceki yıl	1	-	-	-

Kanıtlar

<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/programlar/gida-kalite-kontrolu-ve-analizi-programi-r10.html>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
- ☐ Olgunlaşmamış Uygulama
- ☒ Örnek Uygulama

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

Merkezi yerleştirme ve Başarı Puan ölçütlerine göre yatay geçişler gerçekleştirilmektedir. 2023-2024 Eğitim-Öğretim yılında “Başarı Durumuna Göre Yatay Geçiş Kontenjanları” Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı için 2, Süt ve Ürünleri Teknolojisi için ise 2 ğrenci 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 ğrenci olarak verilmiştir.

Programlar arasında çift ana dal/yan dal için 2024 yılında güncellenen ğretim planlarında iki program için uyum çalışması gerçekleştirilmiştir.

Üniversite içi yatay geçiş yapabilmek için bölümlerin puan türlerinin uyuşması gerekmektedir. Üniversitemizin sayısal puanla ğrenci alan bölümlerinde okuyan ve birinci sınıfın sonunda gerekli koşulları sağlayan tüm ğrenciler Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı ve Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı’na kontenjan dâhilinde yatay geçiş yapabilmektedir. Üniversite içi Yatay Geçiş koşulları ve ders transferleri ile ilgili uygulamalar “Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, ift 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.

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi ön lisans programını bitirenler ÖSYM tarafından yapılan Dikey Geçiş Sınavında başarılı oldukları takdirde ülkemizdeki ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyetindeki üniversitelerin;

- 1- Gıda Mühendisliği
 - 2- Kimya
 - 3- Beslenme ve Diyetetik
 - 4- Tarımsal Biyoteknoloji
 - 5- Gıda Teknolojisi
- Lisans programlarına dikey geçiş yapabilirler.

Kanıtlar

<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/programlar/gida-kalite-kontrolu-ve-analizi-programi-r10.html>

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

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☒ Örnek Uygulama

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

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 faydalanmaktadır. Öğrenci değişim hem ders hem de staj çalışmaları için yıllık ve dönemlik olarak yapılabilir. Bölümümüz ikili anlaşmalar çerçevesinde ortaklık çalışmalarını sürdürmektedir.

Kanıtlar

Durum

- ☐ Uygulama Yok
- ☒ Olgunlaşmamış Uygulama
- ☐ Örnek Uygulama

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

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, 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.	
Kanıtlar https://cdn.comu.edu.tr/cms/ogrencisleri/files/692-akademik-danismanlik-yonergesi.pdf	
Durum	☐ Uygulama Yok ☐ Olgunlaşmamış Uygulama ☒ Örnek Uygulama

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

Ders geçme sistemi uygulanan bir programın birinci sınıfına ilk kayıt olan öğrenciler, kayıt oldukları yarıyıla ait tüm dersleri almakla ykmldrlerdir. Bir ğrencinin başarılı olamadığı ve öncelikle almak zorunda olduğu derslerle, bulunduğu yarıyıldan alacağı teorik ve uygulamalı derslerin toplamı her yarıyıl için haftada (YK’un zorunlu kredisiz dersleri hariç) 36 ders saatini, ön lisans ğretiminde 3 ve 4’nc yarıyıldan itibaren, mezuniyet aşamasında ise haftada 40 ders saati geçemez. Ancak uygulama saati 8 ve yukarısı olan dersler için danışman ve Bölüm Başkanının nerisi üzerine öğrencinin haftada alacağı ders saati ilgili Yönetim Kurullarınca belirlenir.

Stajlar, yasayla belirtilen azami eğitim – ğretim 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) ğrenim 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, dev ve çalışmaları süresi içinde teslim etmiş, gerekli düzeltmeleri yapmış ve sorumlu ğretim 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, dev, laboratuvar ve benzeri) alınan notların ortalamasının % 40’ı, yarıyıl sonu veya bütünleme sınav notunun % 60 katkısı alınarak ilgili ğretim elemanı tarafından belirlenir ve öğretimin ilk iki haftasında öğrencilere bildirilir. Dersin ğretim 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 derse başarmış sayılır.

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

c) (FD) ve (FF) notlarından birini almış ise o derse 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 Kanunun 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 yarıyılta aldıkları derslerin her birinin kredisi ile bu derslerden alınan notların çarpımları toplamının aynı derslerin kredi toplamına bölünmesi, GNO ise tüm yarıyılarda 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 verildikleri ilk yarıyılta tekrar alırlar.

Bulundukları yarıyıl sonu itibariyle tüm yarıyıllarda aldığı derslerden en az (CC) almış olan ve GNO'su en az 2.00 olan öğrenciler isterlerse bir üst yarıyıldan 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 yarıyıllardan ders alamazlar. Bu süreler toplam öğretim süresinden sayılır.

GNO'sını yükseltmek isteyen öğrenciler daha önce aldıkları ve başarılı oldukları dersleri o derslerin verildiği yarıyılta tekrarlayabilirler. Ancak; bu durumda, öğrencilerin derse kayıt yaptırmaları gereklidir. Bir dersin devam koşulunu bir kez yerine getiren öğrencilerin bu dersti 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.

Kanıtlar

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

Durum	☐ Uygulama Yok ☐ Olgunlaşmamış Uygulama ☒ Örnek Uygulama
--------------	--

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

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 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.	
Kanıtlar https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTarih=5	
Durum	☐ Uygulama Yok ☐ Olgunlaşmamış Uygulama ☒ Örnek Uygulama

2-PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

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

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.

Kanıtlar<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr>**Durum**

- ☐ Uygulama Yok
- ☐ Olgunlaşmamış Uygulama
- ☒ Örnek Uygulama

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

Program amaçlarına ulaşma kapsamında Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi 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.	
Kanıtlar https://mis.comu.edu.tr	
Durum	☐ Uygulama Yok ☐ Olgunlaşmamış Uygulama ☒ Örnek Uygulama

2.3-Kurumun, fakültenin ve bölümün özgörevleriyle uyumlu olmalıdır.

Gıda İşleme Bölümü' nün, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi ve Ezine Meslek Yüksekokulu'nun misyon, vizyon ve temel değerleri Tablo 11' de sunulmuştur. Bu misyon, vizyon ve temel değerleri birbiri ile uyumlu olduğu net bir şekilde görülebilir. Misyon, vizyon ve temel değerleri Gıda İşleme Bölümü web sayfasında http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr yayınlanmıştır.	
Kanıtlar https://apiozdegerlendirme.comu.edu.tr/Storage/165747/1519/GostergeCevapProofFiles/Tablo%2011.pdf	
Durum	☐ Uygulama Yok ☐ Olgunlaşmamış Uygulama ☒ Örnek Uygulama

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

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

Kanıtlar

<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/danisma-kurulu-r18.html>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☒ Örnek Uygulama

2.5-Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

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

Kanıtlar

<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r42.html>

<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/kalite-guvence-komisyonu-ve-faaliyetleri-r40.html>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
- ☐ Olgunlaşmamış Uygulama
- ☒ Örnek Uygulama

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

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

1. Diğer üniversitelerin eğitim amaç ve programlarının incelenmesi
2. Dış paydaşlarla karşılıklı görüşmeler (YÖK, İşveren danışma kurulları, Mezun danışma kurulları) v. Stratejik Plan-SWOT Analizi
3. İş veren anketleri
4. Mezun ve yeni mezun anketleri
5. 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.

Kanıtlar

<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/swot-analizi-r41.html>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☒ Örnek Uygulama

2.7-Test Ölçütü

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ezine Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi 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.

Kanıtlar

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☒ Örnek Uygulama

3-PROGRAM ÇIKTILARI

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

Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi 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 Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programına ait program çıktıları Tablo'da verilmiştir. Bu program çıktıları öğrencilerimizin mezuniyetleri esnasında sahip olmaları gereken bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlamaktadır.

Kanıtlar

<https://apiozdegerlendirme.comu.edu.tr/Storage/165747/1519/GostergeCevapProofFiles/Tablo12Gkka.pdf>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
- ☐ Olgunlaşmamış Uygulama
- ☒ Örnek Uygulama

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

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

Yukarıda da detaylı olarak aktarıldığı üzere bu kapsamda Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi Ön lisans eğitimi için gerekli yeterlilikleri de zaten tanımlamıştır. Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı'nın program çıktıları belirlenirken de ilgili yönetmelikler ve Bologna sistemi mutlaka dikkate alınmaktadır. Ayrıca programımız eğitim programlarında üniversitemizin ve meslek yüksekokulumuzun kurumsal hedefleri ve önceliklerinin yanı sıra güncel yerel, bölgesel, ulusal ihtiyaçları ve hedefleri dikkate almaktadır. Program çıktıları düzenleneceği zaman program danışmanının bölüm başkanına önerisiyle toplantı gündemi oluşturulmakta ve gerekirse akademik kurul organize edilmekte ve tüm ilgililerin görüşü alınmaktadır. Ayrıca gerekli görüldüğü takdirde ve/veya öğretim planı güncellendiğinde program çıktıları da mutlaka güncellenmektedir. Bu kapsamda program çıktılarının sağlanma düzeyinin dönemsel olarak belirlenmesi, eğitim-öğretim bilgi sisteminden ve öğrenci bilgi sisteminden takip edilmektedir. Öğrencinin herhangi bir dönem (güz/bahar) içerisinde aldığı

derslerdeki başarı seviyesi ile de ilgilidir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 28. maddesine göre öğrencilerin başarı durumları, derslerden almış oldukları notlar ve derslerin AKTS kredileri yoluyla hesaplanan Dönem Not Ortalaması (DNO) ve Genel Not Ortalaması (GNO) değerleriyle izlenmektedir. DNO bir yarıyıl da 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 çıktılarını ne ölçüde sağladığına ilişkin en önemli veri elde edilmiş olur. Böylece, öğrenci çalışmalarının esas alındığı sistematik bir ölçüm gerçekleştirilebilmektedir.

Kanıtlar

<https://apiozdegerlendirme.comu.edu.tr/Storage/165747/1519/GostergeCevapProofFiles/Tablo13Gkka.pdf>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
- ☐ Olgunlaşmamış Uygulama
- ☒ Örnek Uygulama

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

Program çıktılarının öğrenme çıktıları ile ne şekilde uyumlu olduğu ve sağlandığı eğitim-öğretim bilgi sisteminde program çıktıları matrisinde açıkta görülmekte hangi öğrenme çıktısının hangi program çıktısına karşılık kaldığı ve ne derece katkı sağladığı takip edilmektedir. Bu doğrultuda öğrencilere işletmelerin sahip oldukları para, insan gücü, bilgi ve teknoloji 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 ve mezun anketleri program çıktılarına ulaşmada kanıt niteliği taşımakta ve ölçümler ve iyileştirmelere bu şekilde yön verilmektedir.

Kanıtlar

Durum

- ☐ Uygulama Yok
- ☐ Olgunlaşmamış Uygulama
- ☒ Örnek Uygulama

4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

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

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.

Kanıtlar

<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/swot-analizi-r41.html>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☒ Örnek Uygulama

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

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

Bölümümüzdeki ilk Stratejik Plan ve SWOT analizi çalışması yapılmış ve 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. Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı Stratejik Planı (2023-2025) Güçlü Yönlerimiz

1. Ezine ismi ile marka değeri taşıması
2. Bölgenin süt ve süt ürünleri üretimi açısından ön planda olması
3. GıdaİhtisasOrganizeSanayininvarlığı
4. Ezine Meslek Yüksekokulu İzmir-İstanbul anayolu üzerinde olması
5. Bölgenin Gıda sektörü açısından değer taşıması
6. Öğretimüyelerininveöğretimelemanlarınınbilimselçalışmalarateshvikedilmesi
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. 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
2. Programlarımızın daha iyi eğitim-öğretim faaliyeti gösterebilmesi için bir pilot tesise ihtiyaç bulunmaktadır
3. Mevcut laboratuvarlarda eksiklikler (Ekipman, sarf malzeme ve kimyasal) bulunmaktadır
4. Teknikelemanihhtiyacıbulunmaktadır.

5. Ulusal ve uluslararası projelerin sayıca az olması
6. Diğer üniversiteler, öğretim üyeleri ve araştırmacılar ile güçlü ilişkilerin kurulamaması
7. Öğretmelemanlarının indersyükünün fazla olması

Fırsatlar

1. Ezine Meslek Yüksekokulu arazisinin yanında bulunan araziye kurulumu için kararlınan Gıda İhtisas Organize Sanayi Bölgesinin faaliyete geçmesi ile yapılacak ikiliş birliğı anlaşmaları ile uygulamalı eğitim görebilme ve staj yapabilme imkanı
2. Bölgede süt ve süt ürünleri alanında faaliyet gösteren büyük fabrikaların varlığı ve araeleman ihtiyaçları
3. Ulusal ve uluslararası bilimsel araştırma ve proje desteğı
4. Sektörler arasında artan iş birliğı ihtiyacı
5. Bölgenin tarım ve gıda potansiyelinin olması

Tehditler

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

2024 yılı Eğitim-Öğretim yılında üniversitemiz stratejik planı ile uyumlu olarak hazırlanmış olan genişletilmiş ve güncellenmiş stratejik planımız Tablo'da belirtildiğı şekildedir;

Kanıtlar

<https://apiozdegerlendirme.comu.edu.tr/Storage/165747/1519/GostergeCevapProofFiles/Tablo%2014.pdf>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☒ Örnek Uygulama

5-EĞİTİM PLANI

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

Öğrencinin mezun olabilmesi için Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programında 96 krediyi (120 AKTS) ve toplam 30 iş günü olan bir adet stajını yapması gerekir. 2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılı itibariyle Program 3+1 Uygulamalı eğitime geçmiştir. İlgili Eğitim-Öğretim yönetmeliğı doğrultusunda 3+1 modülüne geçmek isteyen ve buna hak kazanan öğrenciler 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılında İş Yeri Uygulaması ile bir dönem uygulamalı eğitim göreceklerdir.

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

Ders Adı	Öğretim Dili	Kategori (Kredi/AKTS Kredisi)					Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler
		Genel Eğitim	Matematik ve Temel Bilimler	Programa/alana özgü mesleki dersler	Dış paydaş önerilerinin dikkate alındığı dersler	İşletmede Mesleki	
1. Yarıyıl							
Yabancı Dil 1(İngilizce)	Türkçe	Evet	-	-	-	-	
Matematik	Türkçe	-	Evet	-	-	-	
Genel Kimya 1	Türkçe	-	-	Evet	-	-	
Laboratuvar Tekniği I	Türkçe	-	-	Evet	-	-	
Genel Mikrobiyoloji	Türkçe	-	-	Evet	-	-	
Bilişim Teknolojileri	Türkçe	Evet	-	-	-	-	
Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	Türkçe	-	-	Evet	-	-	
İş Sağlığı ve Güvenliği	Türkçe	-	-	-	-	Evet	
Kariyer Planlama	Türkçe	Evet	-	-	-	-	
Gıda Muhafazası	Türkçe	-	-	Evet	-	-	
Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji	Türkçe	-	-	Evet	-	-	
2. Yarıyıl							
Yabancı Dil 2(İngilizce)	Türkçe	Evet	-	-	-	-	
Ambalaj Teknolojisi	Türkçe	-	-	Evet	-	-	
Gıda Kimyası	Türkçe	-	-	Evet	-	-	
Gıda Mikrobiyolojisi	Türkçe	-	-	Evet	-	-	
Laboratuvar Tekniği II	Türkçe	-	-	Evet	-	-	
Genel Kimya 2	Türkçe	-	-	Evet	-	-	
Gıdalarda Duyusal Değerlendirme	Türkçe	-	-	Evet	-	-	
Gıda Mevzuatı	Türkçe	-	-	Evet	-	-	
Gıda Biyoteknolojisi	Türkçe	-	-	Evet	-	-	
İçecek Teknolojisi	Türkçe	-	-	Evet	-	-	
3. Yarıyıl							
Süt ve Ürünleri Analizi	Türkçe	-	-	Evet	-	-	
Et ve Ürünleri Analizi	Türkçe	-	-	Evet	-	-	
Meyve- Sebze Ürünleri Analizi	Türkçe	-	-	Evet	-	-	
Tahıl ve Ürünleri Analizi	Türkçe	-	-	Evet	-	-	
Yağ Analizleri	Türkçe	-	-	Evet	-	-	
Staj (30 İş Günü)	Türkçe	-	-	-	-	Evet	

Bal ve Şekerli Ürünlerin Analizi	Türkçe	-	-	Evet	-	-
Girişimcilik	Türkçe	-	-	-	Evet	-
Yöresel ve Fonksiyonel Gıdalar	Türkçe	-	-	Evet	-	-
Özel Gıdalar Teknolojisi	Türkçe	-	-	Evet	-	-
4. Yarıyıl						
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	Türkçe	Evet	-	-	-	-
Türk Dili	Türkçe	Evet	-	-	-	-
İş Başı Eğitimi	Türkçe	-	-	-	-	Evet
Kanıtlar https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6863&culture=tr-TR						
Durum	☐ Uygulama Yok ☐ Olgunlaşmamış Uygulama ☒ Örnek Uygulama					

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

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.

Kanıtlar

<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/mezun-iletisim-sistemi-r128.html>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☒ Örnek Uygulama

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

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.

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

Ders Adı	Öğretim Dili	Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki derslerin				Program Çıktısı ²
		T	U	K	AKTS	
1. Yarıyıl						
Gıda Hijyen ve Sanitasyonu	Türkçe	2	0	0	2	Mesleği ile ilgili temel sorunları tanımlayarak çözüm önerilerinde bulunabilir.
2. Yarıyıl						
Gıda Mikrobiyolojisi	Türkçe	2	2	3	4	Mesleği ile ilgili oluşan temel sorunları belirleyerek laboratuvarında analiz yaparak sonuç raporu hazırlayabilir.
3. Yarıyıl						
Süt ve Ürünleri Analizi	Türkçe	3	2	4	3	Mesleği ile ilgili oluşan temel sorunları belirleyerek laboratuvarında analiz yaparak sonuç raporu hazırlayabilir.
Et ve Ürünleri Analizi	Türkçe	2	1	3	3	Mesleği ile ilgili oluşan temel sorunları belirleyerek laboratuvarında analiz yaparak sonuç raporu hazırlayabilir.
Meyve Sebze ve Analizi	Türkçe	2	2	3	4	Mesleği ile ilgili oluşan temel sorunları belirleyerek laboratuvarında analiz yaparak sonuç raporu hazırlayabilir.
Tahıl ve Ürünleri Analizi	Türkçe	2	1	3	3	Mesleği ile ilgili oluşan temel sorunları belirleyerek laboratuvarında analiz yaparak sonuç raporu hazırlayabilir.
Yağ Teknolojisi	Türkçe	2	2	3	3	Mesleği ile ilgili oluşan temel sorunları belirleyerek laboratuvarında analiz yaparak sonuç raporu hazırlayabilir.
4. Yarıyıl						
İş Başı Eğitimi	Türkçe	0	5	5	22	Ders dönemi boyunca almış olduğu dersleri yerinde uygulayabilir, yorumlayabilir ve uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilir.
Kanıtlar http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r42.html						
Durum	☐ Uygulama Yok ☐ Olgunlaşmamış Uygulama ☒ Örnek Uygulama					

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

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.

Kanıtlar

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6863&culture=tr-TR>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☒ Örnek Uygulama

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

--

Kanıtlar

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☒ Örnek Uygulama

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

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.

Kanıtlar

<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/danisma-kurulu-r18.html>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☒ Örnek Uygulama

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

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. Konu ile ilgili gerçekleştirilen etkinliğe ait haber linki kanıt olarak gösterilebilir.

Kanıtlar

<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/ezine-gida-ihstias-osb-myo-gunleri-r144.html>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☒ Örnek Uygulama

6-ÖĞRETİM KADROSU

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

Gıda İşleme Bölümü'nde 2024 yılı itibariyle üç (3) doktor öğretim üyesi, üç (3) öğretim görevlisi görev yapmaktadır. Programlar bazında ayrıştırıldığında mevcut öğretim elemanlarından 2 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. Dr. Eda Keskin USLU'dur.

Kanıtlar

EK 4

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☒ Örnek Uygulama

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

Gıda İşleme Bölümü öğretim elemanları doktora seviyesinde eğitime sahiptir. Tübitak ve Bilimsel Araştırma Projeleri kapsamında çalışmaları bulunmaktadır. Öğretim elemanlarının detaylı özgeçmişleri bu sekmeye ait kanıtları içermektedir.

Kanıtlar

<https://ezinemyo.comu.edu.tr/personel/akademik-kadro-r8.html>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☒ Örnek Uygulama

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

Doktor Öğretim Üyesi, Doçent ve Profesör Kadrolarına Atanma Ölçütleri

Madde 6. Doktor öğretim üyesi kadrosuna ilk atanma için zorunlu koşullar:

1. BAP dışında, en az bir (1) dış kaynaklı ulusal veya uluslararası projede yürütücü veya görev almış olmak veya patent başvurusu yapmış ve araştırma raporunu sunmuş olmak. (İlk atamada adayın istenen puanın iki (2) katını sağlaması halinde bu koşul aranmaz.)
2. Sağlık bilimleri alanında birinde başlıca yazar olarak, en az birisi 1(a) maddesi kapsamında olması koşuluyla 1(a), 1(d) veya 1(f) maddelerinden toplamda en az dört (4) yayın yapmış olmak.
3. Mühendislik, Fen bilimleri, Ziraat ve Su ürünleri alanlarından birinde başlıca yazar olarak, en az birisi 1(a) maddesi kapsamında olması koşuluyla 1(a), 1(d) veya 1(f) maddelerinden toplamda en az dört (4) yayın yapmış olmak.
4. Eğitim bilimleri alanında birinde başlıca yazar olmak koşulu ile 1(d) maddesinden en az iki (2) yayın ve 1(f) maddesinden en az iki (2) yayın olmak üzere toplamda en az dört (4) yayın yapmış olmak.
5. Sosyal bilimler, Deniz İşletmeciliği, İlahiyat ve Hukuk alanlarından birinde başlıca yazar olmak koşulu ile en az birisi 1(a) veya 1(d) maddesinden olması koşuluyla; 1 (a), 1 (d) veya 1(f) maddeleri kapsamında toplamda en az dört (4) yayın yapmış olmak.
6. Spor bilimleri alanında birinde başlıca yazar olarak, en az birisi 1(a) maddesi kapsamında olması koşuluyla 1(a), 1(d) veya 1(f) maddelerinden toplamda en az dört (4) yayın yapmış olmak.
7. Devlet Konservatuarında 1(a, b, c, d, e, f, g, h1, h2), 3(a, b, c, d, e) maddelerinden birinde başlıca yazar olmak koşulu ile en az iki (2) yayın yapmış olmak.
8. Güzel Sanatlar alanında 1(a, b, c, d, e, f, g, h1, h2), 3(a, b, c, d, e) maddelerinden birinde başlıca yazar olmak koşulu ile en az iki (2) yayın yapmış olmak.
9. Mimarlık ve Tasarım alanında 1(a, b, c, d, e, f, h1, h2), 3(a, b, c, d, e) maddelerinden birinde başlıca yazar olmak koşulu ile en az üç (3) yayın yapmış olmak.
10. Güzel sanatlar alanında özgün sanat eserleri, tasarımlar veya yorum çalışmalarıyla en az bir (1) kişisel etkinlikte (sergi, bienal, gösteri, dinleti, festival veya gösterimde) bulunulmalıdır.
11. Güzel sanatlar alanında sempozyum, festival, workshop, bienal gibi etkinliklere eserleriyle en az bir kere katılmış olmak veya sempozyum, panel, kongre gibi bilimsel veya sanatsal bir toplantıya bildiri ile katılmak gerekmektedir.
12. Doktor öğretim üyesi olarak atanabilmek için en az **500** puan almış olmak. (01.01.2024 tarihinden itibaren geçerlidir.)
13. Adayın toplam puanının %65'ini Tablo 2.'de yer alan 1-5 maddeleri arasından almış olması gerekmektedir. (Güzel sanatlar, iletişim, mimarlık ve tasarım ve konservatuar alanında Tablo 2.'nin 1-5 ve 10. ve 11. Maddeleri de geçerlidir.)
14. 01.01.2025 tarihinden itibaren Doktor öğretim üyesi kadrosuna atanabilmek için en az **600** puan almış olmak gerekmektedir.

Madde 7. Doktor öğretim üyesi kadrosuna yeniden atanmalar için gerekli zorunlu koşullar (son atamadan sonra):

1. Yeniden atamalarda gereken en az puan 500'dür.
2. En az bir (1) adet BAP projesinin yürütücüsü olmak ya da tamamlanmış en az bir (1) projede yürütücü/araştırmacı olarak görev almış olmak. (Yeniden atamada adayın istenen puanın iki (2) katını sağlaması halinde bu koşul aranmaz.)
3. BAP hariç ulusal/uluslararası dış kaynaklı bir projede yürütücü olmak veya görev almak. (Yeniden atamada adayın istenen puanın iki (2) katını sağlaması halinde bu koşul aranmaz.)
4. Sağlık bilimleri, Mühendislik, Ziraat, Su ürünleri ve Fen bilimleri alanında 1(a, b, c, d, e, f, g, h) maddesinden birinde başlıca yazar olmak koşulu ile en az üç (3) yayın yapmış olmak.

5. Sosyal bilimler, Hukuk, Deniz İşletmeciliği, İlahiyat ve Eğitim bilimleri alanında 1(a, b, c, d, e, f, g, h) maddelerinden birinde başlıca yazar olmak koşulu ile en az üç (3) yayın yapmış olmak.
6. Devlet Konservatuarında 1(a, b, c, d, e, f, g, h), 3(a, b, c, d, e, f), maddelerinden birinde başlıca yazar olmak koşulu ile en az üç (3) yayın yapmış olmak.
7. Güzel Sanatlar, Mimarlık ve Tasarım alanında 1(a, b, c, d, e, f, g, h), 3(a, b, c, d, e, f) maddelerinden birinde başlıca yazar olmak koşulu ile en az üç (3) yayın yapmış olmak.
8. Spor bilimleri alanında 1 (a, b, c, d, e, f, g, h) maddelerinden birinde başlıca yazar olmak koşulu ile en az üç (3) yayın yapmış olmak.
9. Adayın toplam puanının %65'ini Tablo 2.'de yer alan 1-5 maddeleri arasından almış olması gerekmektedir. (Güzel sanatlar, iletişim, mimarlık ve tasarım ve konservatuar alanında Tablo 2.'nin 1-5 ve 10. ve 11. maddeleri de geçerlidir.)10. Aday 500 puan alması halinde iki (2) yıllığına doktor öğretim üyesi kadrosuna atanır. Adayın 600 puan alması durumunda ataması üç (3) yıl; 700 puan alması halinde ise dört (4) yıl olarak gerçekleştirilir.
- Madde 8.** Doçent kadrosuna atanma için zorunlu koşullar:
1. BAP dışında, en az bir (1) dış kaynaklı ulusal veya uluslararası projede yürütücü veya görev almış olmak veya patent başvurusu yapmak ve araştırma raporunu sunmuş olmak. (Güzel sanatlar, konservatuar, mimarlık ve tasarım ve sağlık bilimleri alanlarında adayın gerekli puanın iki (2) katını sağlaması durumunda bu koşul aranmaz. **(01.01.2024 tarihinden itibaren geçerlidir.)**
2. BAP dışında, en az iki (2) dış kaynaklı ulusal veya uluslararası projede yürütücü olmak veya patent başvurusu yapmak ve araştırma raporunu sunmuş olmak. (Güzel sanatlar, konservatuar, mimarlık ve tasarım ve sağlık bilimleri alanlarında adayın gerekli puanın iki (2) katını sağlaması durumunda bu koşul aranmaz. **(01.01.2025 tarihinden itibaren geçerlidir.)**
3. Sağlık bilimleri alanında ikisinde başlıca yazar olarak, en az ikisinin 1(a) maddesi kapsamında olması koşuluyla 1(a), 1(d) veya 1(f) maddelerinden toplamda en az beş (5) yayın yapmış olmak.
4. Mühendislik, Fen bilimleri, Ziraat ve Su ürünleri alanında ikisinde başlıca yazar olarak, en az birisi 1(a) maddesi kapsamında olması koşuluyla 1(a), 1(d) veya 1(f) maddelerinden toplamda en az beş (5) yayın yapmış olmak.
5. Eğitim bilimleri alanında ikisinde başlıca yazar olarak, en az birisi 1(a) maddesi kapsamında olması koşuluyla, 1(a), 1(d) maddelerinden en az 3(üç) yayın ve 1(f) maddesinden en az iki (2) yayın olmak üzere toplam en az beş (5) yayın yapmış olmak. (Aday yayınlarının tamamını 1(a) ve 1(d) maddelerinden de gerçekleştirebilir.)
6. Sosyal bilimler, Deniz İşletmeciliği, İlahiyat ve Hukuk alanında en az ikisinde başlıca yazar olarak; en az birisi 1(a) veya 1(d) maddesinden olması koşuluyla; 1(a), 1(d) veya 1 (f) maddeleri kapsamında toplamda en az beş (5) yayın yapmış olmak.
7. Spor bilimlerinde ikisinde başlıca yazar olmak koşulu ile 1(a) maddesinden en az iki (2) yayın ve 1 (d) maddesinden en az üç (3) yayın, toplam en az beş (5) yayın yapmış olmak.
8. Devlet Konservatuarında 1 (a, b, c, d, e, f, g, h), 3 (a, b, c, d, e, f) maddelerinden birinde başlıca yazar olmak koşulu ile en az üç (3) yayın yapmış olmak.
9. Güzel Sanatlar alanında 1 (a, b, c, d, e, f , g, h), 3 (a, b, c, d, e, f) maddelerinden birinde başlıca yazar olmak koşulu ile en az dört (4) yayın yapmış olmak.
10. Mimarlık ve Tasarım alanında 1 (a, b, c, d, e, f , h), 3 (a, b, c, d, e, f) maddelerinden ikisinde başlıca yazar olmak koşulu ile en az beş (5) yayın yapmış olmak.
11. Güzel sanatlar alanında özgün sanat eserleri, tasarımlar veya yorum çalışmalarıyla en az üç (3) kişisel etkinlikte (sergi, bienal, gösteri, dinleti, festival veya gösterimde) bulunulmalıdır.
12. Güzel sanatlar alanında sempozyum, festival, workshop, bienal gibi etkinliklere eserleriyle en az üç (3) kere katılmış olmak veya sempozyum, panel, kongre gibi bilimsel veya sanatsal bir toplantıya bildiri ile katılmak gerekmektedir.13. Doktora sonrasında akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-5. Maddeleri arasından en az 1000 puan almış olmak. (Güzel sanatlar, iletişim, mimarlık ve tasarım ve konservatuar alanında Tablo 2.'nin 1-5 ve 10. ve 11.maddeleri de geçerlidir.)
14. Doçent kadrosuna atanabilmek için toplam en az **1250** puan almış olmak. (01.01.2024 tarihinden itibaren geçerlidir.)

15. Doçent kadrosuna atanabilmek için toplam en az **1500** puan almış olmak. (01.01.2025 tarihinden itibaren geçerlidir.)

Madde 9. Profesör kadrosuna atanma için zorunlu koşullar

1. Doçent unvanının alındığı tarihten sonra en az üç (3) yılı yükseköğretim kurumlarında olmak üzere alanında beş (5) yıl çalışmış olmak.

2. Başvurduğu alanda ön lisans, lisans veya lisansüstü programlarından en az birinde en az dört (4) yarıyıl (2 yıl) ders vermiş/veriyor olmak.

3. Başvurduğu alanda veya disiplinlerarası programlarda biri tamamlanmış olmak üzere en az iki (2) yüksek lisans /doktora/ uzmanlık/ sanatta yeterlik tezi yönetmiş veya yönetiyor olmak (Ön lisans programlarının kadrolarına başvurularda bu şart aranmaz). Adayın gerekli puanın iki (2) katını sağlaması durumunda 1.2.ve 3.madde koşulları aranmaz.

4. BAP dışında, en az bir (1) dış kaynaklı ulusal veya uluslararası projede yürütücü veya görev almış olmak veya patent başvurusu yapmış ve araştırma raporunu sunmuş olmak. (Güzel sanatlar, konservatuar, mimarlık ve tasarım ve sağlık bilimleri alanlarında adayın gerekli puanın iki (2) katını sağlaması durumunda bu koşul aranmaz. **(01.01.2024 tarihinden itibaren geçerlidir.)**

5. BAP dışında, en az iki (2) dış kaynaklı ulusal veya uluslararası projede yürütücü olmak veya patent başvurusu yapmak ve araştırma raporunu sunmuş olmak. (Güzel sanatlar, konservatuar, mimarlık ve tasarım ve sağlık bilimleri alanlarında adayın gerekli puanın iki (2) katını sağlaması durumunda bu koşul aranmaz. **(01.01.2025 tarihinden itibaren geçerlidir.)**

6. Sağlık bilimleri alanında ikisinde başlıca yazar olmak koşulu ile 1(a) maddesinden en az üç (3) yayın ve 1 (d) veya 1(f) maddesinden en az dört (4) yayın, toplam en az yedi (7) yayın yapmış olmak.

7. Mühendislik, Fen bilimleri, Ziraat ve Su ürünleri alanında ikisinde başlıca yazar olmak koşulu ile 1(a) maddesinden en az üç (3) yayın ve 1 (d) veya 1(f) maddesinden en az dört (4) yayın, toplam en az yedi (7) yayın yapmış olmak.

8. Eğitim bilimleri alanında ikisinde başlıca yazar olmak koşulu ile 1(a) maddesinden en az iki (2) yayın ve 1 (d) maddesinden iki (2) ve 1(f) maddesinden en az üç (3) yayın olmak üzere toplam en az yedi (7) yayın yapmış olmak.

9. Sosyal bilimler, Deniz İşletmeciliği, İlahiyat ve Hukuk alanında ikisinde başlıca yazar olarak, en az ikisi 1(a) veya 1 (d) maddesinden olması koşuluyla; 1(a); 1(d) veya 1(f) maddeleri kapsamında toplamda en az yedi (7) yayın yapmış olmak.

10. Spor bilimleri alanında ikisinde başlıca yazar olmak koşulu ile 1(a) maddesinden en az üç (3) yayın ve 1 (d) maddesinden en az dört (4) yayın, toplam en az yedi (7) makale yayınlamış olmak.

11. Devlet Konservatuarında 1 (a, b, c, d, e, f, g, h), 3 (a, b, c, d, e, f) maddelerinden birinde başlıca yazar olmak koşulu ile en az beş (5) yayın yapmış olmak.

12. Güzel Sanatlar alanında 1 (a, b, c, d, e, f, g, h), 3 (a, b, c, d, e, f) maddelerinden birinde başlıca yazar olmak koşulu ile en az beş (5) yayın yapmış olmak.

13. Mimarlık ve Tasarım Fakültesi'nde 1 (a, b, c, d, e, f, h), 3 (a, b, c, d, e, f) maddelerinden ikisinde başlıca yazar olmak koşulu ile en az yedi (7) yayın yapmış olmak.

14. Doçentlik sonrası akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-5. maddelerinden en az 1500 puan almış olmak. (Güzel sanatlar, iletişim, mimarlık ve tasarım ve konservatuar alanında Tablo 2.'nin 1-5 ve 10. Ve 11.maddeleri de geçerlidir.)

15. Profesörlük kadrosuna atanabilmek için toplam en az **2000** puan almış olmak. (01.01.2024 tarihinden itibaren geçerlidir.)

16. Profesörlük kadrosuna atanabilmek için toplam en az **2250** puan almış olmak. (01.01.2025 tarihinden itibaren geçerlidir.)

Kanıtlar

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/personel/files/1359-01012024-akademik-kadro-atama-kriterleri.pdf>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☒ Örnek Uygulama

7-ALTYAPI

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

Ezine Gıda İhtisas Organize Sanayi Bölgesi 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 Kütüphane, 218 kişilik Konferans Salonu, 2 Bilgisayar Dersliği, 11 adet derslik, 4 adet Gıda Analiz Laboratuvarı ve 1 adet Pilot Tesis, Açık Spor Alanı (Voleybol, Basketbol, Mini Futbol Alanı, Bocce Alanı) Kantin ve Yemekhane öğrencilerin hizmetindedir.

Kanıtlar

<https://ezinemyo.comu.edu.tr/fiziki-imkanlar-r40.html>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
- ☐ Olgunlaşmamış Uygulama
- ☒ Örnek Uygulama

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

Meslek Yüksekokulu ve Üniversite bünyesinde çok sayıda faaliyet gösteren Öğrenci Topluluğu bulunmaktadır. Öğrenciler kişisel gelişimleri ve istekleri doğrultusunda bu topluluklara katılarak gereksinimlerini karşılayabilmektedirler. Ayrıca Meslek Yüksekokulu bünyesinde spor faaliyetleri de yapılmaktadır ve öğrenciler yetenekleri doğrultusunda istedikleri klüplere katılabilmektedirler.

Kanıtlar

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

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☒ Örnek Uygulama

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

Gıda İşleme Bölümü imkanları içerisinde 4 adet laboratuvar ve 1 adet Pilot Tesis 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 yapılabilmesi için düzenek ve sistemler mevcut bulunmaktadır.

Kanıtlar

<https://apiozdegerlendirme.comu.edu.tr/Storage/165747/1519/GostergeCevapProofFiles/Tablo%202024.pdf>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☒ Örnek Uygulama

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

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.

Kanıtlar

<https://ezinemyo.comu.edu.tr/tanitim/genel-bilgi-r4.html>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☒ Örnek Uygulama

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

Öğrencilerin uygulama yaptıkları laboratuvarlarda güvenlik önlemleri alınmış durumdadır. Herhangi bir kimyasal maddeye maruz kalınması durumunda gözler için "Göz duşu" ve vücut için "Boy Duşu" bulunmaktadır. Engelli öğrenciler için deneylerin yapılabileceği bankolar ergonomik boyutlardadır ve zemin katta laboratuvar imkanları bulunmaktadır. Tehlikeli kimyasal maddeler ile çalışma yapmaya imkan sağlayan "Çeker Ocaklar" ve patojen mikroorganizmalar ile çalışmak için "Hepa Filtreli Biyolojik Kabin" bulunmaktadır.

Kanıtlar

<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/galeriler/laboratuvarlarimiz>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☒ Örnek Uygulama

8-KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

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

Bölüm ihtiyaçları Tübitak, Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) ve Güney Marmara Kalkınma Ajansı Proje bütçeleri ile sağlanmaktadır. Acil ihtiyaçlarda üniversite İdari Mali İşleri Biriminden gerekli talepler bulunmaktadır.

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.

Kanıtlar

<https://imid.comu.edu.tr/mevzuat.html>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☒ Örnek Uygulama

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

Devlet Üniversitesi'ne bağlı bir program olmamız nedeniyle bütçemiz kısıtlıdır. İnsan kaynaklarının yönetimi stratejileri kurumumuz personel daire başkanlığı ve strateji daire başkanlığı bünyesinde birimlerin oluşturdukları norm kadro sayılarına ve atama kriterlerine göre planlanmakta olup takibi rektörlüğümüz ve genel sekreterliğimizce yapılmaktadır. Program öğretim elemanlarının maaş ve ek ders ücretleri 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 sağlanır. Bildiri başına en fazla bir akademisyen destekten faydalanabilir. Ancak 14 Kasım 2014'te yürürlüğe giren Yükseköğretim Personel Kanunu'nda Değişiklik Yapılmasına Dair Kanunla birlikte Öğretim Üye ve Yardımcılarının maaşlarında olumlu bir iyileştirmeye gidilmiş olması ülkemizde nitelikli öğretim kadrosunu çekme ve devamlılığını sağlama noktasında önemli bir teşvik sağlamıştır. Öğretim elemanlarımız yaptıkları TÜBİTAK ve BAP projeleri kanalıyla da ek gelir ve teçhizat edinme imkanına sahiptir. Ayrıca program öğretim elemanlarının bazıları üniversitemizin Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) ile bazıları ise sanayi ortaklı projeler ile bilimsel çalışmalara katkıda bulunmaktadırlar. Ayrıca 14 Aralık 2015 tarihinde Bakanlar Kurulu kararı ile yürürlüğe giren Akademik Teşvik Ödeneği Yönetmeliği'ne dayanarak öğretim üyelerimiz proje, araştırma, yayın, tasarım, sergi, patent, atıflar, tebliğ ve almış olduğu akademik ödüller gibi akademik faaliyetleri için akademik teşvik ödeneği almaktadırlar. Düzenli olarak, Öğretim Üye ve Yardımcılarının istekleri doğrultusunda

kütüphaneye kitap alımları gerçekleştirilmekte, üye olunan bilimsel veri tabanı sayısı artırılarak bilimsel yayınlara ulaşım imkânları genişletilmektedir.

Kanıtlar

<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/tubitak-1002-b-projesi-tovag-grubu-tarafindan-dest-r155.html>

<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/1919b012318654-proje-nolu-tubitak-2209-a-projesini-r156.html>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☒ Örnek Uygulama

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

Konu ile ilgili olarak Projelendirme ile ihtiyaçlar alınmaktadır. İlave olarak Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, İdari Mali İşler Daire Başkanlığı tarafından teknik bazı ihtiyaçlar karşılanmaktadır. Açılması planlanan Uygulama ve Araştırma Merkezlerine ait çalışmalar ile farklı kaynaklar oluşturulmaya çalışılmaktadır.	
Kanıtlar http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/gida-analiz-laboratuvari.html	
Durum	☐ Uygulama Yok ☒ Olgunlaşmamış Uygulama ☐ Örnek Uygulama

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

Konu ile ilgili olarak Personel Daire Başkanlığı, İdari Mali İşler Daire Başkanlığı ve Strateji Daire Başkanlığı ile gerekli yazışmalar gerçekleştirilerek talep edilen destek ve ihtiyaçlar bildirilmektedir. Belli bir miktar ihtiyaç üniversitenin Bilimsel Araştırmalar Biriminden belli bazı ihtiyaçlar ise farklı proje kaynaklarından sağlanmaktadır (Tübitak, GMKA, AB gibi).	
Kanıtlar http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr	
Durum	☐ Uygulama Yok ☐ Olgunlaşmamış Uygulama ☒ Örnek Uygulama

9-ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

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

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 aday 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 aday 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 mütevellî 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 diğer görevleri yapmaktır.

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

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

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

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

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

(3) Rektörün onayından sonra Resmi Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe girecek olan üniversite veya üniversitenin birimleri ile ilgili yönetmelikleri hazırlamak,

(4) Üniversitenin yıllık eğitim - öğretim programını ve takvimini inceleyerek karara bağlamak,

(5) Bir sınava bağlı olmayan fahri akademik ünvanlar vermek ve fakülte kurullarının bu konudaki önerilerini karara bağlamak,

(6) Fakülte kurulları ile rektörlüğe bağlı enstitü ve yüksekokul kurullarının kararlarına yapılacak itirazları inceleyerek karara bağlamak,

(7) Üniversite yönetim kuruluna üye seçmek,

(8) Bu kanunla kendisine verilen diğer görevleri yapmaktır.

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

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

(1) Yükseköğretim üst kuruluşları ile senato kararlarının uygulanmasında, belirlenen plan ve programlar doğrultusunda rektöre yardım etmek,

(2) Faaliyet plan ve programlarının uygulanmasını sağlamak; üniversiteye bağlı birimlerin önerilerini dikkate alarak yatırım programını, bütçe tasarısı taslağını incelemek ve kendi önerileri ile birlikte rektörlüğe, vakıf üniversitelerinde ise mütevelli heyetine sunmak,

(3) Üniversite yönetimi ile ilgili rektörün getireceği konularda karar almak,

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

(5) Bu kanun ile verilen diğer görevleri yapmaktır.

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

b) Yüksekokul müdürü, üç yıl için ilgili fakülte dekanının önerisi üzerine rektör tarafından atanır. Rektörlüğe bağlı yüksekokullarda bu atama doğrudan rektör tarafından yapılır. Süresi biten müdür tekrar atanabilir. Müdürün okulda görevli aylıklı öğretim elemanları arasında 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 arasında 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 arasında 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.

Kanıtlar

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

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☒ Örnek Uygulama

10- PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1-Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

Üniversitemizin Kalite Güvencesi çalışmaları kapsamında ve akreditasyon hazırlığı olarak programımız gerekli görülen 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. 2023-2025 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 kapsamında Meslek Yüksekokulunda Panel ve Çalıştaylar düzenlenmektedir.

Kanıtlar

<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/swot-analizi-r41.html>
<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/mezunlarla-bulusma-paneli-gerceklestirildi-r111.html>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☒ Örnek Uygulama

SONUÇ

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ezine Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı'ndan mezun olan tüm öğrencilerimiz program çıktılarında yer alan yetkinlikleri kazanmış olarak mezun olmaktadır.

3+1 İş Yerinde Uygulamalı Eğitim-Öğretim Sistemine geçilmesi ile birlikte ara eleman olarak yetiştirilen program mezunlarının daha donanımlı olarak meslek hayatlarına başlamaları sağlanmış olacaktır.

Okulun isminin Ezine Gıda İhtisas Organize Sanayi Bölgesi Meslek Yüksekokulu olarak değişmesi ile birlikte gerçekleştirilecek Üniversite- Sanayi iş birlikleri kapsamında elde edilecek fırsatlar ile Eğitim-Öğretim kalitesinin de artması ön görülmektedir.

Kanıtlar

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

Durum

- ☐ Uygulama Yok
- ☐ Olgunlaşmamış Uygulama
- ☒ Örnek Uygulama

EKLER

EK 1. Programa İlişkin Genel Bilgiler

EK 2. Kurum Profili

EK 3. Tablo 1,2,3,4,5Gkka

EK 4. Tablo 16,17,18,19,20Gkka

EK 1. PROGRAMA İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

I.1 Ders İzlemleri

I.Sınıf – I.Yarıyıl

Matematik I (2+0) (Z)

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

Yabancı Dil I (İngilizce I) (2+0) (Z)

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 (3+0) (Z)

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) (Z)

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

Genel Mikrobiyoloji (3+2) (Z)

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

Gıda Hijyen ve Sanitasyonu (2+0) (Z)

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

Bilişim Teknolojileri (2+0)

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

İş Sağlığı ve Güvenliği (2+0) (Z)

İş ortamında var olan tehlikeleri bertaraf ederek risklerin minimize edilmesiyle çalışanı 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 yetiştirmektir.

Kariyer Planlama (2+0) (Z)

Üniversite öğrencilerinde kariyer farkındalığı yaratmak, onlara kariyer yolculuklarında destek sunmak amacıyla geliştirilen ve 14 haftalık içerikten oluşan bir derstir.

Gıda Muhafazası (2+0) (S)

Gıdalarda bozulmaları önlemek ve gıda kaynaklı hastalıklara neden olan patojen mikroorganizmaları inaktive/inhibe etmek amacıyla uygulanan fiziksel, kimyasal ve biyolojik muhafaza tekniklerini öğretmek.

Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji (2+0) (S)

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 işlemede kullanılan fosfatlar, Asitler ve bazlar, Kekleşmeyi engelleyiciler, durultucular, Ağartıcılar, Gazlar ve propellantlar, gıdalarda yer alan doğal toksik maddeler, Gıdalara isteğe bağlı katılanlar ve bulaşanlar.

I.Sınıf – II.Yarıyıl

Gıda Kimyası (2+0) (Z)

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

Laboratuvar Tekniği II (2+2) (Z)

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.

Yabancı Dil II (İngilizce II) (2+0) (Z)

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) (Z)

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

Ambalaj Teknolojisi (2+0) (Z)

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

Gıda Mikrobiyolojisi (2+2) (Z)

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.

Genel Kimya I (3+0) (Z)

Çözeltiler, Molarite, Normalite, ppm, pbb hesaplamaları.

Gıda Mikrobiyolojisi I (2+2) (Z)

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak indikatör mikroorganizmaların sayımı, patojen mikroorganizma analizleri, süt ve süt ürünlerinde ve sularda mikrobiyolojik analizleri yapma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. İndikatör mikroorganizmaların sayımını yapmak, Patojen mikroorganizma analizlerini yapmak, Süt ve süt ürünlerinde mikrobiyolojik analizler yapmak, Sularda mikrobiyolojik analizler yapmak.

Gıda Mevzuatı (2+0) (Z)

5996 Sayılı Kanun, Gıda Kodeksi. Yönetmelikler ve Tebliğler. Gıda alanında yönetmelik, tüzük, tebliğ ve kanunlar hakkında bilgi sahibi olur.

İçecek Teknolojisi (2+0) (S)

Suyun önemi ve üretim teknolojisi, Alkoller, tanımı ve tarihçesi, kimyasal ve fiziksel özellikleri, alkollerin kullanım alanları; damıtma tekniği, alkol ve sağlık.

Gıda Biyoteknolojisi (2+0) (S)

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

II.Sınıf – I.Yarıyıl

Süt ve Ürünleri Analizi (3+2) (Z)

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak süt ve ürünlerinden numune alma, çiğ süt, süt ve peynir analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Süt ve ürünlerinden numune almak, Çiğ sütlerin işlenmeye uygunluğunu belirlemek, Süt analizlerini yapmak/değerlendirmek, Peynir analizlerini yapmak/değerlendirmek. Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak yoğurt, krema, tereyağı ve dondurma analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Yoğurt analizlerini yapmak/değerlendirmek, Krema analizlerini yapmak/değerlendirmek, Tereyağı analizlerini yapmak/değerlendirmek, Dondurma analizlerini yapmak/değerlendirmek

Et ve Ürünleri Analizi I (2+1) (Z)

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak taze et, dondurulmuş et ürünleri, kanatlı et ve su ürünlerinin analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Taze et analizlerini yapmak/değerlendirmek, Dondurulmuş et ve ürünlerinin analizlerini yapmak/değerlendirmek, Kanatlı eti analizlerini yapmak/değerlendirmek, Su ürünleri analizlerini yapmak/değerlendirmek. Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak sucuk, emülsiyon tipi et ürünleri, pastırma, kavurma ve konserve tipi et ürünlerinin analizlerini yapma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Sucuk analizlerini yapmak/ değerlendirmek, Emülsiyon tipi et ürünlerinin analizlerini yapmak/ değerlendirmek, Pastırma analizlerini yapmak/değerlendirmek, Kavurma analizlerini yapmak/değerlendirmek, Konserve tipi et ürünlerinin analizlerini yapmak/ değerlendirmek

Meyve- Sebze Ürünleri Analizi I (2+2) (Z)

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

Tahıl ve Ürünleri Analizi I (2+1) (Z)

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak tahıllardan numune alma, buğday ve buğday unu analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Tahıllardan numune almak, Buğday analizlerini yapmak/değerlendirmek, Buğday unu analizlerini yapmak/değerlendirmek. Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak hamur, ekmek, makarna ve bisküvi analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Hamur analizlerini yapmak/değerlendirmek, Ekmek analizlerini yapmak/değerlendirmek, Makarna analizlerini yapmak/değerlendirmek, Bisküvi analizlerini yapmak/değerlendirmek.

Yağ Analizi (2+1) (Z)

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

Bal ve Şekerli ürünler Analizi (1+1) (S)

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

Yöresel ve Fonksiyonel Gıdalar (2+0) (S)

Yöresel olan fonksiyonel ve diğer gıda ürünleri hakkında bilgi, bu ürünlerin üretim yöntemleri, fonksiyonel özellikleri.

Özel Gıdalar Teknolojisi (2+2) (S)

Bu derste öğrenciler, gıda teknolojisinin ana dalları dışında kalan ürün gruplarını ve işleme tekniklerini kavrar, Şeker üretimi konusunda bilgi ve deneyim kazanır ve kavrar, Şekerleme çeşitleri ve üretim aşamalarını kavrar ve uygular, benzer prosesleri tasarlar,) Kakaodan çekirdeğinin üretimi ve bundan elde edilen kakao tozu ve kakao yağı üretim aşamalarını kavrar, Çikolata ve çikolata tiplerinin üretim aşamalarını kavrar ve uygular, Kahve üretimi ve kuru çekirdek kahvenin elde edilmesi sürecini kavrar, Çay ve çay tipleri, siyah çay üretimi ve kalite özelliklerini kavrar

Girişimcilik (2+0) (S)

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.

II.Sınıf – II.Yarıyıl

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi (4+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. 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 (4+0)

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

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

İş Başı Eğitimi (0+5)

İş yerinde tüm eğitim ders dönemi boyunca alınan bilgiler uygulamalı olarak gerçekleştirilir.

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	Araştırma
Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz Özatay	Ege Üniversitesi, Doktora, 2007	-	5	13	13	Var	-	Yüksek
Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İpek	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi,	-	2	12	4	Var	-	Yüksek

EK 2.

II.1 Üniversiteye İlişkin Bilgiler

Üniversiteye ilişkin bilgiler	
Üniversite Adı	: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Web adresi	: https://www.comu.edu.tr
Adres	: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Terzioğlu Kampüsü, Barbaros, Prof. Dr. Sevim Buluç Sk. No:20, 17100 Çanakkale Merkez/Çanakkale
Yönetim statüsü (devlet, vakıf)	: Devlet
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	: 1992
Üniversite yönetimi ile ilgili bilgiler	
Rektör Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	: Prof.Dr. R. Cüneyt Erenoğlu
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	: Prof.Dr. Evren Karayel Gökkaya
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	: Prof.Dr. H. Levent Dalyancı
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	: Prof.Dr. Arda Aydın
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	: -
Genel sekreter Adı Soyadı (akademik unvanı /idari)	: Oğuz Ünal
Akreditasyon bilgileri	
Üniversitenin akredite fakülte sayısı (Kuruluşların adı)	: 31
Üniversitenin akredite meslek yüksekokulu sayısı (Kuruluşların adı)	: -
Üniversitenin akredite program sayısı (Kuruluşların adı)	: -
Misyon, vizyon, değerler, etik ilkeler, sloganı	
Üniversitenin misyonu	: Çağdaş, sürdürülebilir ve kapsayıcı eğitim yaklaşımı ile yetkin bireyler yetiştirmek; ürettiği bilimsel bilgi ve teknolojiler ile gerçekleştirdiği kültürel, sportif ve sanatsal faaliyetlerle ulusal ve uluslararası düzeyde topluma katkı sunmaktır.
Üniversitenin vizyonu	: Yetiştirdiği yenilikçi ve girişimci bireyler ile toplumun yaşam kalitesine katkıda bulunan bilim, teknoloji, sanat, spor ve kültür alanlarında öncü bir üniversite olmak.
Üniversitenin değerleri	• : Adalet ve Liyakat • Akademik Yetkinlik • Kurumsal Aidiyet ve Katılımcılık • Topluma ve Doğaya Duyarlılık • Etik Değerlere Bağlılık • İnsana ve Farklılıklara Saygı • Girişimcilik, Yenilikçilik ve Yaratıcılık • Erişilebilirlik, Şeffaflık ve Hesap Verebilirlik • Kalite Odaklı Kurum Kültürü • Milli ve Manevi Değerlere Bağlılık • Kapsayıcı Eğitim Yaklaşımı
Üniversitenin etik ilkeleri	: -
Üniversitenin sloganı	: Hep Birlikte Daha İleri

II.2 Meslek Yüksekokuluna İlişkin Bilgiler

Genel Bilgi

Meslek Yüksekokulu (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler	
MYO Adı	: Ezine Gıda İhtisas Organize Sanayi Bölgesi Meslek Yüksekokulu
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	: Yüksekokulumuz 1994-1995 Eğitim-Öğretim yılında İşletme ve Bilgisayarlı Muhasebe olmak üzere iki programda eğitim-öğretim faaliyetlerine başlamıştır. Yüksekokulumuzda 2022-2023 Eğitim-Öğretim yılında Dış Ticaret, Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi, Halkla İlişkiler ve Tanıtım, İşletme Yönetimi, Muhasebe ve Vergi Uygulamaları, Pazarlama, Süt ve Ürünleri Teknolojisi, Tapu ve Kadastro, Turizm ve Seyahat Hizmetleri Programlarında örgün öğretim olmak üzere yaklaşık 1000 öğrencimiz ile öğrenim sürdürülmektedir.Kurulumu tamamlanan Gıda Analiz Laboratuvarı da Eylül 2012 itibarı ile hizmete geçmiştir.
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	:25/07/1996 ülfet sarıkavak
Müdür Adı Soyadı (unvanı)	:Öğr.Gör.Gülce TOK
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	: Öğr. Gör. Sibel Şen
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	: Öğr. Gör. Giray ÖGE
Programla ilgili bilgiler	
Bölüm Adı	:
Program Adı	:
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	:
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	:
Program Başkanının Adı Soyadı (unvanı)	:
Program öğretim türü	:
Eğitim dili	:
Programa öğrenci kabul şekli	:
Diplomada yazılan derecenin adı	:
Program akredite mi?	:
MYO'da akredite programların adları	:
Program değerlendirici tarafından iletişim kurulacak kişi bilgileri	
Adı Soyadı (Akademik ve İdari Unvan)	:
Cep telefonu	:
Elektronik posta	:

EK 3.

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				1	2			
Öğr.Gör.			1					

Tablo 2. Öğretim Kadrosunun Ders Yüğü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Ünvanlara 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	12
Dr.Öğr.Üyesi	Engin Meydan	10	20
Öğr.Gör.	Çisem Öge	12	16
*Öğr.Gör.	Ezgi Yıkıcı	12	14
*Öğr.Gör.Dr.	Eda Keskin Uslu	12	13

* Gıda İşleme Bölümü, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı'nda görev yapmaktadırlar.

Tablo 3. Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı 20 / Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı - 2	10
---	----

Tablo 4. 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	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.
Dr.Öğr.Üyesi Engin Meydan	Yok
Öğr.Gör. Çisem Öge	Yok
Genel Toplam	8

EK 4.

Tablo 16. Bölümdeki Öğretim Elemanlarının Dağılımı

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

Tablo 17. Bölümde Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

Bölüm Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı 90/ Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı 6	15
---	----

Tablo 18. Programda Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı 65 / Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı 4	16
--	----

Tablo 19. Öğretim Kadrosunun Ders Yüğü Dağılımı

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara Göre Olması Gereken Minumum Ders Yüğü ve Mevcut Ders Yüğü Dağılımları			
Akademik Ünvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Ders Yüğü
Dr.Öğr.Üyesi	Şehnaz Özatay	5	17

Dr.Öğr.Üyesi	Dilvin İpek	10	13
Dr.Öğr.Üyesi	Engin Meydan	10	18
Öğr.Gör.	Çisem Öge	12	16
Öğr.Gör.	Ezgi Yıkıcı	12	15
Öğr.Gör.	Eda Keskin Uslu	12	13

Tablo 20. Öğretim Kadrosunun Haftalık Yük Özeti

Akademik Ünvan	Ad, Soyad	Öğretim	Araştırma	Diğer
Dr.Öğr.Üyesi	Şehnaz Özatay	17	15	14
Dr.Öğr.Üyesi	Dilvin İpek	13	15	14
Dr.Öğr.Üyesi	Engin Meydan	18	15	13
Öğr.Gör.	Çisem Öge	16	15	12
Öğr.Gör.	Ezgi Yıkıcı	15	15	12
Öğr.Gör.	Eda Keskin Uslu	13	15	12