



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ EZİNE MESLEK YÜKSEKOKULU

EĞİTİM KALİTE AKREDİTASYONU BİLGİLENDİRME TOPLANTISI



20 Şubat 2019



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ

KALİTE GÜVENCE ÇALIŞMALARI

2016 yılına ait Kurum İç Değerlendirme Raporunu (KİDR) 2017 yılı Nisan ayı itibariyle Yükseköğretim Kalite Kuruluna sunan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi (ÇOMÜ), Yükseköğretim Kalite Kurulu tarafından 2017 yılı Kurumsal Dış Değerlendirme Programına dâhil edilmiştir.

Yükseköğretim Kalite Kurulu 5-9 Kasım 2017 tarihinde üniversitemize Saha Ziyaretlerini gerçekleştirmişler ve Kurumsal Geri Bildirim Raporunu hazırlamışlardır.

Üst Komisyon Üyesi <i>(Kadrosunun Bağlı Olduğu Birim)</i>	İdari Görevi	Sorumlu Olduğu Birimler
Prof. Dr. Yücel ACER	Rektör	
Prof. Dr. Süha ÖZDEN <i>(Mühendislik Fakültesi)</i>	Rektör Yardımcısı Mühendislik Fakültesi Dekan V.	Mühendislik Fakültesi Mimarlık ve Tasarım Fakültesi
Prof. Dr. Dinçay KÖKSAL <i>(Eğitim Fakültesi)</i>	Güzel Sanatlar Fakültesi Dekan V.	Eğitim Fakültesi Güzel Sanatlar Fakültesi Turizm Fakültesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü
Doç. Dr. Ayhan ORAL <i>(Fen Edebiyat Fakültesi)</i>	ÇOBİLTUM Müdürü	Araştırma ve Uygulama Merkezleri
Doç. Dr. Tuğba TÜMER <i>(Fen Edebiyat Fakültesi)</i>	Moleküler Biyoloji ve Genetik Bölümü, Bölüm Başkan Yardımcısı	Fen Edebiyat Fakültesi Deniz Bilimleri ve Teknoloji Fakültesi Fen Bilimleri Enstitüsü
Doç. Dr. Ali Şahin ÖRNEK <i>(Biga İktisadi ve İdari Birimler Fakültesi)</i>	Proje Koordinasyon Merkezi Koordinatörü Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdür Yardımcısı	Biga İktisadi İdari ve Bilimler Fakültesi Siyasal Bilgiler Fakültesi İletişim Fakültesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
Dr. Öğr. Üyesi Başak BÜYÜK <i>(Tıp Fakültesi)</i>		Tıp Fakültesi Diş Hekimliği Fakültesi Ziraat Fakültesi İlahiyat Fakültesi Tıp Fakültesi Hastanesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Dr. Öğr. Üyesi Erdem GÜNDOĞDU <i>(Çan Meslek Yüksekokulu)</i>	MEYOK Koordinatör Yardımcısı	Rektörlüğe Bağlı Bölüm Başkanlıkları Yüksekokullar Meslek Yüksekokulları
Sami YILMAZ <i>(Rektörlük)</i>	Genel Sekreter	Daire Başkanlıkları İdari Birimler
Ömer Erdem KODAL <i>(Rektörlük)</i>	Strateji Geliştirme Daire Başkanı	Daire Başkanlıkları İdari Birimler
Alperen UYSAL	ÇOMÜ Öğrenci Temsilcisi	Öğrenci Toplulukları Öğrenci Kulüpleri
Öğr. Gör. Remzi Mustafa GENÇER		



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ

KALİTE GÜVENCESİ

DOKÜMANLAR

<http://kalite.comu.edu.tr/dokumanlar.html>



DOKÜMANLAR

- **ÇOMÜ Kalite Güvence Politikası**
- **ÇOMÜ Kurum İç Değerlendirme Raporu**
- **ÇOMÜ Teşkilat Şeması**
- **ÇOMÜ Stratejik Planı**
- **Kurumsal Dış Değerlendirme Kılavuzu**
- **ÇOMÜ Kalite Güvencesi Çalışmaları Kontrol Listesi**
- **Sınav Kağıdı Formatı**
- **Örnek Birim Stratejik Planı**
- **Anketler**

Kalite Güvencesi Çalışmaları Kontrol Listesi

- **ÇOMÜ Kalite Güvencesi politikası, misyonu, vizyonu, değerleri, stratejik planı, amaçları, hedefleri ve performans göstergeleri bilinmektedir**
- **Kurum İç Değerlendirme Raporları (KİDR) yıllık olarak kalite ofisine teslim edilmekte veya mail ile gönderilmektedir**
- **YÖKSİS bilgileri tam ve günceldir**
- **ÇOMÜ Eğitim Bilgi Sistemi (Bologna) verileri tam ve günceldir**
- **ÇOMÜ AVESİS bilgileri tam ve günceldir**
- **Birimlerin kalite güvencesi için iyileştirme çalışmaları KİDR aracılığıyla takip edilmektedir**
- **Birimlerin üniversitemiz stratejik planı ile uyumlu hedefleri ve performans göstergeleri tanımlanmıştır**

Kalite Güvencesi Çalışmaları Kontrol Listesi

- Eğitim-öğretim planlarının düzenlenmesinde iç ve dış paydaşların katkı ve görüşleri alınmaktadır
- ÇOMÜ stratejik planı ile uyumlu çalışmalar sürdürülmektedir
- Akredite olmak isteyen bölüm/programlar teşvik edilmekte ve destek olunmaktadır
- Akredite olmayan bölümler için PUKÖ (Planla, Uygula, Kontrol Et, Önlem Al) çevrimi kapatılmaktadır
- Mezunlar ile iletişim kurulmakta ve mezunlar takip edilmektedir
- Yapılan tüm çalışmalar birimlerde dokümante edilmekte, analiz edilmekte, değerlendirilmekte ve KİDR içerisinde ifade edilmektedir

Kalite Güvencesi alışmaları Kontrol Listesi

- **Birimde kalite bilincinin oluşturulmasına ve kalite süreçlerinin işletilmesine yönelik düzenli toplantılar yapılmaktadır**
- **Birimlerin kalite alt komisyon yeleri ile düzenli toplantılar yapılmaktadır**
- **Kalite güvencesi anketlerine (ğrenci, akademik ve idari personel) katılım sağlanmaktadır**



EZİNE MESLEK YÜKSEKOKULU

KALİTE GÜVENCE ÇALIŞMALARI



KALİTE GÜVENCE KOMİSYONU KOORDİNATÖRLERİ



**MESLEK YÜKSEKOKULU
KOORDİNATÖRÜ**

Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz ÖZATAY

BÖLÜMLER

KOORDİNATÖRLER

GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ

Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İPEK

**PAZARLAMA VE REKLAMCILIK
BÖLÜMÜ**

Dr.Öğr.Üyesi Bilge ÇAVUŞGİL KÖSE

MUHASEBE VE VERGİ BÖLÜMÜ

Dr.Öğr.Üyesi Özlem ELMALI

**SEYAHAT TURİZM VE EĞLENCE
HİZMETLERİ BÖLÜMÜ**

Öğr.Gör. Selda EĞİLMEZGİL

DIŞ TİCARET BÖLÜMÜ

Öğr.Gör. Muhittin EKİCİ

**YÖNETİM VE ORGANİZASYON
BÖLÜMÜ**

Öğr.Gör. Şükran DENİZ DOĞANAY



VİZYON & MİSYON PROGRAM ÇIKTILARI DEĞERLERİMİZ & HEDEFLERİMİZ



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ

MİSYON-VİZYON

ÇOMÜ misyonunu;

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

Vizyonunu;

“Genç ve dinamik insan varlığıyla; özgürlükçü, yenilikçi ve sürdürülebilir yapısıyla; kurumsal kültüre değer veren ve kalite odaklı gelişmeyi hedef alan yönetim anlayışıyla; bilimsel araştırma, eğitim-öğretim, sanat ve sportif faaliyetleriyle; bölgenin en iyi üniversitesi olmak, ülkesinin ve dünyanın güçlü bir bilim kurumu haline gelmek” olarak ifade etmektedir.



ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler

B. Değerlendirme Özeti

Ölçüt 1. Öğrenciler

Ölçüt 2. Program Eğitim Amaçları

Ölçüt 3. Program Çıktıları

Ölçüt 4. Sürekli İyileştirme

Ölçüt 5. Eğitim Planı

Ölçüt 6. Öğretim Kadrosu

Ölçüt 7. Altyapı

Ölçüt 8. Kurum Desteği ve Parasal Kaynaklar

Ölçüt 9. Organizasyon ve Karar Alma Süreçleri

Ölçüt 10. Programa Özgü Ölçütler



İÇ PAYDAŞLARLA İLİŞKİLER

GÖSTERGELER:

ANKETLER



DIŞ PAYDAŞLARLA İLİŞKİLER

GÖSTERGELER:

- ✓ KURUMLARARASI İŞBİRLİKLERİ
- ✓ İŞ VEREN ANKETLERİ
- ✓ DANIŞMA KURULU ÜYELERİ



PROGRAMIN EĞİTİM AMAÇLARI

GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI EĞİTİM AMAÇLARI

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.



KALİTE GÜVENCESİ DOSYA YAPILANDIRMA SİSTEMİ

DOSYA TİPİ

1. GENEL
2. İÇ PAYDAŞLARLA İLİŞKİLER
3. DIŞ PAYDAŞLARLA İLİŞKİLER
4. DERS DOSYALARI
5. YARIYIL DOSYALARI



BÖLÜM WEB SAYFALARI

KALİTE GÜVENCE SEKMESİ

- Bölüm Etkinlikleri
- Program Çıktıları
- İç Paydaşlarla İlişkiler
- Dış Paydaşlarla İlişkiler
- Bölüm Stratejik Planı
- Program Eğitim Amaçları
- Kurumlararası İşbirliği



ANKETLERİN ÖNEMİ

- ❖ İdari Personel Memnuniyet Anketi
- ❖ Ders ve Öğretim Elemanı Değerlendirme Anketi
- ❖ Akademik Personel Memnuniyet Anketi
- ❖ Stratejik Plan Anketi
- ❖ Yeni Mezun Anketi
- ❖ Mezun Anketi
- ❖ Yeni Kazanan Anketi
- ❖ Stajyer Memnuniyet Anketi
- ❖ Staj İşyeri Memnuniyet Anketi
- ❖ İş veren Memnuniyet Anketi



DANIŞMA KURULU

Kurul Üyeleri;

- **Mezun ve Aktif Öğrenci**
- **Sektörde çalışan 2-3 meslek elemanı**
- **Kamu kurum ve kuruluşlarından temsilciler**
- **STK temsilcileri**
- **Bölüm elemanları**

6 Ayda bir toplanması gerekmektedir.

Alınan ararlar doğrultusunda bölüm çalışmalarına ve eğitim-öğretim planlarının güncellenmesine gidilmelidir.



PC-DC-SS UYUMU

PROGRAM ÇIKTILARI

DERS ÇIKTILARI

SINAV SORULARI



MEZUNLAR İLE İLGİLİ FAALİYETLER

- ✓ Mezunlar günü tarzında etkinlikler düzenlenmeli
- ✓ Mezun ve aktif öğrencilerin düzenlenen etkinlikler ile bir araya gelmeleri sağlanmalı



İYİLEŞTİRME PLANI

Program Kalite Takvimi



BOLOGNA GERÇEKLİKLERİ

Bologna bilgilerinde belirtilen tüm faaliyetler birebir uygulanıyor durumda olmalıdır. Tüm bilgiler gerçeği yansıtmalıdır.





DERS DOSYALARI

**GÜZ VE BAHAR YARIYILINA AİT
TÜM DERSLERİMİZ İÇİN
(ÜZERİMİZE ATANAN SEÇİLMEMİŞ
SEÇMELİ DERSLER DAHİL)
HAZIRLANMASI GEREKMEKTEDİR.**



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
EZİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ

GKA216
Gıda Biyoteknolojisi

DERS DOSYASI
2018-2019 Bahar

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARIYLA İLİŞKİLERİ ve ÖLÇME FORMU

Dersin Kodu: GKK 216	Dersin Adı: Gıda Biyoteknolojisi		
Yarıyıl: 2018-2019 Bahar	Dersin Öğretim Üyesi: Dr. Öğr. Üyesi Şehnaz ÖZATAY		
Program Çıktıları	Ders Öğrenme Çıktıları*	Ölçme Yöntemi**	İlişkinin Derecesi***
1. Gıda laboratuvar bilgisi ile elde ettiği sonuçları üretimde ve kalite kontrolde değerlendirebilir.	Fermentasyon aşamaları hakkında bilgi sahibi olur. Biyoteknoloji ve Gıda Bilimi arasındaki bağlantıları öğrenir.		
2. Gıda üretim yöntemlerini kavrayarak bu bilgilerini üretimde kullanabilir.	Fermentasyon aşamaları hakkında bilgi sahibi olur. Biyoteknoloji ve Gıda Bilimi arasındaki bağlantıları öğrenir. Yeni biyoteknolojik yöntemler hakkında bilgi sahibi olur.	Soru-cevap, sınav	Guçlu
3. Gıda üretimi ve laboratuvarında yönetmelik ve mevzuatların gereği olan koşulları sağlayarak risk oluşturan noktaları tespit edebilir.	Fermentasyon aşamaları hakkında bilgi sahibi olur. Biyoteknoloji ve Gıda Bilimi arasındaki bağlantıları öğrenir.		
4. Gıda alanında yenilikleri takip ederek yaratıcı çalışmalar gerçekleştirebilir.	Fermentasyon aşamaları hakkında bilgi sahibi olur. Biyoteknoloji ve Gıda Bilimi arasındaki bağlantıları öğrenir. Yeni biyoteknolojik yöntemler hakkında bilgi sahibi olur. Alternatif üretim yöntemleri hakkında bilgi sahibi olur.	Soru-cevap	Guçlu
5. Gıda üretim, depolama ve satış yerlerinde gerekli hijyen ve sanitasyon koşullarını sağlayabilir.			
6. Gıda mikrobiyolojik ve kimyasal analizler ile ilgili deneysel araştırmaları yorumlayabilir.	Biyoteknoloji ve Gıda Bilimi arasındaki bağlantıları öğrenir.		
7. Gıda alanında, genel ahlaki ve mesleki etik değerleri benimser.	Yeni biyoteknolojik yöntemler hakkında bilgi sahibi olur.		
8. Gıda laboratuvarlarındaki temel laboratuvar cihazlarını tanır.	Biyoteknoloji ve Gıda Bilimi arasındaki bağlantıları öğrenir. Yeni biyoteknolojik yöntemler hakkında bilgi sahibi olur.		
9. Gıda alanındaki mesleki gelişmeleri takip eder.	Biyoteknoloji ve Gıda Bilimi arasındaki bağlantıları öğrenir. Yeni biyoteknolojik yöntemler hakkında bilgi sahibi olur.		
10. Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma, rapor yazma ve sunum yapma becerisini kazanır.			
11. Gıda sektörü ile ilgili mevzuatı takip eder.	Biyoteknoloji ve Gıda Bilimi arasındaki bağlantıları öğrenir. Yeni biyoteknolojik yöntemler hakkında bilgi sahibi olur.		
12. İş sağlığı ve güvenliği ve çevre koruma bilincine sahip olur.	Yeni biyoteknolojik yöntemler hakkında bilgi sahibi olur.		
13. Kalite güvence sistemleri hakkında bilgi sahibi olur.			

* Program çıktısına ulaşmak için derste anlatılan kısım hakkında bilgi verilecektir.

** Ölçme yönteminin nasıl yapıldığı belirtilecektir (Sınav, uygulama, sunum vb.).

*** İlişkinin derecesi "1-Çok az, 2- Az, 3- Orta, 4-İyi, 5-Çok iyi" terimleri ile ifade edilecektir.



YÜKSEKÖĞRETİM KURUMU (YÖK) BAŞVURU VE DEĞERLENDİRME SÜRECİ