



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ EZİNE MESLEK YÜKSEKOKULU

KALİTE GÜVENCESİ KAPSAMINDA DOSYA YAPILANDIRMA SİSTEMİ

30 Nisan 2019



KALİTE GÜVENCESİ DOSYA YAPILANDIRMA SİSTEMİ

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



KALİTE GÜVENCE KOORDİNATÖRLERİNİN HAZIRLAMASI GEREKLİ OLAN DOSYA TİPLERİ



Dosya Tip 1: Genel

Öz Değerlendirme Raporu
Vizyon ve Misyon
Program Çıktıları
Ders Program Çıktı Matrisi
Komisyonlar



Dosya Tip 2: İç Paydaşlarla İlişkiler

Etkinlikler

Danışma Kurulu Toplantı Tutanaqları

Öğrenci Staj Memnuniyet Anketleri

Öğrenci Memnuniyet Anketleri

Akademik Personel Memnuniyet Anketleri



Dosya Tip 3: Dış Paydaşlarla İlişkiler

Staj yeri (İşveren) Memnuniyet Anketi

Yeni Mezun Memnuniyet Anketi

Mezun Memnuniyet Anketi

Mezun Çalıştıran İşveren Memnuniyet Anketi



TÜM ÖĞRETİM ELEMANLARININ HAZIRLAMASI GEREKLİ OLAN DOSYA TİPLERİ

Dersya Tip 4: Ders Dosyaları (Eğitim Öğretim Planında yer alan her bir yarıyıl için ayrı ayrı)

İlgili Yarıyıl da var olan (açılan-açılmayan) her bir dersin:

- *Kapak (Kapak 1)
- *Ders Tanıtım Formu (Örnek 1)
- *Ders Kaynakları
(Kitap adı, Kitabın yazarı, Yayınevi adı, Basım tarihi)
- *Ders Notları – Sunumlar
- *Derste yapılacak olan uygulamalar, proje dokümanları
- *Derste arazi çalışması ve/veya laboratuvar eğitimi
veriliyorsa arazi çalışması-laboratuvar föyleri

Dosya Tip 5: Yarıyıl Dosyaları (Örnek 2018-2019 Bahar Yarıyılı) (Normal ve İkinci Öğretim için ayrı ayrı)

İlgili Yarıyıldaki **açılan** her bir ders için:

- *Kapak (Kapak 2)
- *Vize Sınav Soruları
- *Vize Cevap Anahtarı
- *Vize en iyi, ortalama ve en kötü kağıt fotokopileri
- *Ödev, proje, sunum vb. ders değerlendirmesine etki eden dönem içi çalışmalar için en iyi, ortalama ve en kötü örneklerin fotokopileri

Dosya Tip 5: (DEVAMI)

***Sınav Soruları**

*** Final Cevap Anahtarı**

*** Final en iyi, ortalama ve en kötü kağıt fotokopileri**

*** Bütünleme Sınav Soruları**

*** Bütünleme Cevap Anahtarı**

*** Bütünleme en iyi, ortalama ve en kötü kağıt fotokopileri**

*** Ders Değerlendirme Raporu**

(Dersin genel değerlendirmesi, vize ve final sorularının ders öğrenme çıktıları ile ilişkisinin değerlendirilmesi, varsa ödev, proje, sunum vb. faaliyetlerinin ders öğrenme çıktıları ile ilişkisinin değerlendirilmesi, başarı notlarının dökümü ve harf notu dağılım grafiği vb., derse ilişkin düşünceler)



DOSYA TİP 4 VE 5 DOSYALARI

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



HAZIRLIK İÇİN SON TARİHLER

DOSYA TİP 1,2,3,4 : 31 MAYIS 2019

DOSYA TİP 5: 1 TEMMUZ 2019



PC-DÇ-SS UYUMU

PROGRAM ÇIKTILARI

DERS ÇIKTILARI

SINAV SORULARI



BOLOGNA KOORDİNATÖRLERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

**PROGRAM ÇIKTILARININ TÜRKİYE YETERLİLİKLER
ÇERÇEVESİ (TYYÇ) İLE UYUMLU OLMASINA DİKKAT
EDİLMESİNİN GEREKLİLİĞİ**

**DERSLERİN 2018-2019 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILINDA
SORUMLU ÖĞRETİM ELEMANLARININ KONTROLÜ**

BOLOGNA GERÇEKLİKLERİ

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





ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
EZİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ

DOSYA TİP 4

KAPAK FORMATI

KAPAK1

GKA216
Gıda Biyoteknolojisi

DERS DOSYASI



DERS BİLGİLERİ DÖKÜMÜ

ÖRNEK 1





DERS BİLGİLERİ DÖKÜMÜ

ÖRNEK 1

Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz / Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz / Onlisans - Normal Öğretim

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GKK-1009	Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	2,00	0,00	0,00	2,00	4,00

Ders Detay

Dersin Dili	: Türkçe
Dersin Seviyesi	: Onlisans
Dersin Tipi	: Zorunlu
Ön Koşullar	: Yok
Dersin Amacı	: Gıda Hijyen ve Sanitasyonunun Öğrenilmesi
Dersin İçeriği	: Gıda sanayindeki mikroorganizmaların tanınması ve işletmelerde hijyen ve sanitasyonun sağlanabilmesi için gerekli bilgiler, gıda güvenliğinin gereklilikleri personel hijyeni.
Dersin Kitabı / Matzemesi / Önerilen Kaynaklar	: Kayaardı,S., 2015, Gıda Hijyen ve Sanitasyonu, Sidas yayıncılık, İzmir.
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretim Yöntemleri	: Anlatım, tartışma.
Ders için Önerilen Diğer Hususlar	: ---
Dersi Veren Öğretim Elemanı	: Dr. Öğr. Üyesi Şehnaz Özataş
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	: ---
Dersin Verilişi	: Yüzyüze ders anlatımı

Ders Öğrenme Çıktıları

- 1 Mikroorganizmalar hakkında bilgi sahibi olur.
- 2 Sanitasyon yöntemleri hakkında bilgi sahibi olur.
- 3 Gıda kaynaklı hastalıkları tanıır.
- 4 Personel hijyeni hakkında bilgi sahibi olur.
- 5 Gıda güvenliği için gerekli bilgilere hakim olur.

Ön Koşullar

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
-----------	----------	--------	----------	-------------	-------------	------

Haftalık Konular ve Hazırlıklar

	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları
1.Hafta	*Mikroorganizmalar Hakkında Genel Bilgiler				
2.Hafta	*Mikroorganizmalar Hakkında Genel Bilgiler				
3.Hafta	*Gıda Bulaşmaları				
4.Hafta	*Bulaşma Kaynakları				
5.Hafta	*Bulaşma Kaynakları				
6.Hafta	*Gıda Bozulmaları				
7.Hafta	*Vize				
8.Hafta	*Gıda Kaynaklı Hastalıklar				
9.Hafta	*Personel Hijyeni				
10.Hafta	*Personel Hijyeni				
11.Hafta	*Gıda Güvenliği				
12.Hafta	*HACCP				
13.Hafta	*ISO 22000				
14.Hafta	*Dezenfeksiyon				

Değerlendirme Sistemi %

- 1 Ara Sınav 1 (Maz): 40,000
- 2 Final : 60,000

AKTS İş Yükü

Aktiviteler	Sayı	Süre(Saat)	Toplam İş Yükü
Vize	1	1,00	1,00
Final	1	1,00	1,00

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.



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
EZİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ

DOSYA TİP 5

KAPAK FORMATI

KAPAK 2

GKA216

Gıda Biyoteknolojisi

DERS DOSYASI

2018-2019 Bahar



PUKÖ

=

**PLANLA- UYGULA- KONTROL ET- ÖNLEM
AL**

**ANKET ANALİZLERİ, DERS RAPORLARI
BUNU GERÇEKLEŞTİRMEMİZİ SAĞLAR**



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



YÜKSEKÖĞRETİM KURUMU (YÖK) BAŞVURU VE DEĞERLENDİRME SÜRECİ



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 YILMAZ
DIŞ TİCARET BÖLÜMÜ	Öğr.Gör. Muhittin EKİCİ
YÖNETİM VE ORGANİZASYON BÖLÜMÜ	Öğr.Gör. Şükran DENİZ DOĞANAY



DOKÜMANLAR

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



TEŞEKKÜRLER

Dr. Öğr. Üyesi Şehnaz ÖZATAY