



**ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ**

**EZİNE MESLEK YÜKSEKOKULU  
SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**

**2023 YILI ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU**

**Dr. Öğr. Üyesi Şehnaz ÖZATAY (Başkan)**

**Öğr. Gör. Dr. Eda KESKİN USLU (Üye)**

**Doç. Dr. Engin MEYDAN (Yedek Üye)**

**31/12/2023-25/01/2024**

## İÇİNDEKİLER

PROGRAMA AİT BİLGİLER .....	2
1.ÖĞRENCİLER.....	9
2-PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI .....	18
3-PROGRAM ÇIKTILARI.....	23
4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME.....	25
5-EĞİTİM PLANI.....	29
6-ÖĞRETİM KADROSU .....	40
7-ALTYAPI .....	47
8-KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR .....	52
9-ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ.....	54
SONUÇ .....	58

## PROGRAMA AİT BİLGİLER

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

Öz değerlendirme raporu oluşturulurken 2023 yılı içerisinde gerçekleştirilmiş faaliyetler ve 2024 yılı için planlanan çalışmalara kanıtlarıyla yer verilmiştir. Bu gerçekleştirilebilmiş olan paydaşlara ait geri bildirimlere de ilgili konu başlıkları altında yer verilmiştir.

### Amaç

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

### Kapsam

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

### Uygulama Planı

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

### Komisyon Üyeleri

Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz ÖZATAY (Başkan)

E-posta: [sehnazozatay@comu.edu.tr](mailto:sehnazozatay@comu.edu.tr)

Telefon: 0(286) 6184525

Dahili: (144)

Öğr. Gör. Dr. Eda KESKİN USLU (Gıda İşleme Bölüm Kalite Temsilcisi Üyesi)

E-posta: [eda.keskinuslu@comu.edu.tr](mailto:eda.keskinuslu@comu.edu.tr)

Telefon: 0(286) 6184525

Dahili: (114)

Doç. Dr. Engin MEYDAN (Yedek Üye)

E-posta: [enginmeydan@comu.edu.tr](mailto:enginmeydan@comu.edu.tr)

Telefon: 0(286) 6184525

Dahili: (146)

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

### **01.1. Programın Kısa Tarihçesi ve Sahip Olduğu İmkanlar**

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

2017-2018 Eğitim-Öğretim yılı MEYOK (Meslek Yüksekokulları Komisyonu) toplantısında ders planlarında değişiklik yapılmıştır. 2020-2021 Eğitim- Öğretim yılında alınan Senato kararıyla öğretim planında 1. yılın bahar yarı yılına Kariyer Planlama dersi eklenmiştir. 2021-2022 Eğitim-Öğretim yılı MEYOK (Meslek Yüksekokulları Komisyonu) toplantısında alınan kararlar doğrultusunda ortak zorunlu derslere ilişkin yeni bir güncellemeye gidilmiş, genel kültür seçmeli dersler açılarak öğrencilerin farklı disiplinlerden ders alması sağlanmıştır. Programın toplam öğrenci kontenjanı 20 kişidir.

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

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

### **01.2. Programın Öğretim Yöntemi, Eğitim Dili ve Öğrenci Kabulü**

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

Gıda İşleme Bölümüne öğrenci alımı ÖSYM tarafından yapılan öğrenci seçme ve yerleştirme sınav sonuçlarına göre "Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı" için TYT (Sayısal) puan türüyle olmaktadır. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesinde kayıt kabul işlemleri Öğrenci İşleri Daire Bakanlığı tarafından yürütülmekte olup, yönetmelik ve yönergelere ilişkin bilgiler <http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/adresinin> "mevzuat" bağlantısından elde edilebilmektedir. Gıda İşleme Bölümü'nde eğitim süresi toplam dört yarıyıldan

oluşmaktadır ve eğitim Türkçe olarak yapılmaktadır. Öğrencilerimiz mezun olmadan önce 30 iş günü staj yapmak zorundadırlar.

### **01.3. Programın İdari Yapısı- Öğretim Kadrosu**

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

### **01.4. Programın Vizyon ve Misyonu**

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

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

#### **Değerlerimiz**

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

### **01.5. Programın Amacı**

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

### **01.6. Programın Hedefi**

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

### **01.7. Kazanılan Derece**

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programını bitiren öğrenciler ön lisans diploması almaya hak kazanmakla birlikte ayrıca “Süt ve Ürünleri Teknikeri” meslek elemanı unvanı almaya hak kazanmaktadırlar. Bu programdan mezun olabilmek için öğrencilerin; Öğretim programlarındaki tüm derslerden 4.00 üzerinden en az 2.00 Genel Not Ortalamasına sahip olmaları ve 120 AKTS kredisi almaları zorunludur. Ayrıca stajlarını belirtilen sürede ve özellikle tamamlamaları gerekmektedir.

### **01.8. Öğrencilerin Programı Seçerken Sahip Olması Gereken Yetkinlikler**

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

### **01.9. Öğrencilerin Öğrenimleri Sonunda Sahip Olacağı Yetkinlikler**

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

### **01.10. Programın Mevcut Öğrenci Profili**

Program yoğun olarak Çanakkale ve İzmir illerinde yaşayan öğrenciler tarafından tercih edilmektedir. Yök Atlas (2023) verilerine göre öğrencilerin yaklaşık %90,5’lik oranının Marmara, %4,8’lik kısmı İç Anadolu Bölgesi’nden ve diğer %4,8’lik kısmının ise Doğu Anadolu Bölgesi’nden geldikleri görülmektedir. Öğrencilerin mezun oldukları liselere bakıldığında Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Anadolu Lisesi ve İmam Hatip Lisesi ağırlıklı olduğu görülmektedir. Yapılan yeni mezun anketleri ile konu analiz edilmiştir.

### **01.11. Program Mezunlarının Mesleki Profili**

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

### **01.12. Programın Paydaşları**

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

#### **İç Paydaşlar**

- Öğrenciler
- Ders veren öğretim üyeleri ve görevlileri
- Üniversitenin ve Ezine Meslek Yüksekokulu’nun diğer bölümleri
- Rektörlük

-Öğrenci Temsilcileri

**Dış Paydaşlar**

- İşverenler
- Mezunlar
- Kamu kurumları
- Diğer üniversiteler
- Sivil Toplum Örgütleri
- Ezine Gıda İhtisas Organize Sanayi Bölgesi
- Yüksek Öğretim Kurumu

**01.13. Programın İletişim Bilgiler**

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi  
Ezine Meslek Yüksekokulu  
Gıda İşleme Bölümü  
Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı  
Ezine Yahya Çavuş Yerleşkesi / Ezine / ÇANAKKALE 17600

**Gıda İşleme Bölümü Başkanı**

Dr. Öğr. Üyesi Şehnaz ÖZATAY  
E-posta: sehnazozatay@comu.edu.tr  
Telefon: 0 (286) 618 4525 Dahili: (144)  
Faks: 0 (286) 618 4546

**Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Danışmanı**

Öğr. Gör. Dr. Eda KESKİN USLU  
E-posta : eda.keskinuslu@comu.edu.tr  
Telefon : 0 (286) 618 4525 Dahili: (114)  
Faks: 0 (286) 618 4546

## Kanıtlar

İlgili Bilgiler Tablo 1,2,3,4,5 olarak aşağıda verilmiştir:

**Tablo 1. Programdaki Öğretim Elemanlarının Dağılımı**

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

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

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Ünvanlara Göre Olması Gereken Minimum Ders Yüğü ve Mevcut Ders Yüğü Dağılımları			
Akademik Ünvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Ders Yüğü
Doç. Dr.	Engin MEYDAN	10	12
Dr.Öğr.Üyesi	Şehnaz ÖZATAY	5	16
Dr.Öğr.Üyesi	Dilvin İPEK	10	14
*Öğr.Gör.Dr.	Eda KESKİN USLU	12	16
Öğr.Gör.	Çisem ÖĞE	12	15
*Öğr.Gör.	Ezgi YIKICI	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 45 / Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı - 2	22
--	----

**Tablo 4. Öğretim Elemanlarının Aldığı Burs ve Ödüller**

Akademik Unvan Ad, Soyad	Burs, Ödül, Destek Adı / Tarihi / Veren Kurum
Doç. Dr. Engin MEYDAN	Yok
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. Excellencein Research, Konkuk Üniversitesi, Visiting Scientist Burs, 2016 2. Training School: Hands-on course in advanced techniques to study food-biofilms Scholarship, Cost Action FA1202-2nd BacFoodNet, 2014 3. Grand Prize and Gold Medal- Natural Disinfectant Solution-Naturdisinfect / Innovation Week IWA 2020 –OFEED by IFIA-International International Federation of Inventors Associations 4. Gold Medal- in recognition of excellent and creative efforts to invent “Natural Disinfectant Solution-Naturdisinfect” / ISIF’20 5TH Istanbul International Invention Fair by Turkish Patent and Trademark Office-Türkpatent.
Öğr.Gör. Dr. Eda KESKİN USLU	1. ERASMUS- Öğrenci Değişim Bursu- 2012- Szeged Üniversitesi- Macaristan Food Science and Technology
Öğr.Gör. Çisem ÖĞE	Yok
Öğr.Gör. Ezgi YIKICI	Yok
<b>Genel Toplam</b>	<b>9</b>

**Tablo 5. Öğretim Elemanlarının Marka, Tasarım, Patent Sayıları**

Doç. Dr. Engin MEYDAN	Yok
Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz ÖZATAY	Yok
Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İPEK	1
Öğr.Gör. Dr. Eda KESKİN USLU	Yok
Öğr.Gör. Çisem ÖĞE	Yok
Öğr. Gör. Ezgi YIKICI	Yok
<b>Toplam</b>	<b>1</b>

<https://apiozdegerlendirme.comu.edu.tr/Storage/321202/1520/GostergeCevapProofFiles/%C5%9Eekil%201.pdf>

**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.

Gıda İşleme Bölümü, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğrencileri evrensel niteliklere sahip, güncel ve ülkemizin gereksinimlerine en uygun bilgi ve becerilerini kazanmaktadır. Öğrencilerimiz, eğitimleri boyunca temel bilimlerin yanı sıra, laboratuvar analizleri, kalite, bilişim ve diğer birçok konuda bilgi ve beceriyi kazanarak mezun olurlar. Öğrencinin mezun olabilmesi için Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında 91 krediyi (120 AKTS) ve toplam 30 iş günü olan bir adet stajını yapması gerekir. Öğrencilerimiz ön lisans eğitiminde aldıkları teorik dersler ve laboratuvar uygulamalarının yanında mecburi stajlarını, özel sektör ve kamu kurumlarında yaparak pratiklerini artırmaktadırlar. Programın 3+1 Uygulamalı eğitimlere geçebilmesi için İç paydaş toplantıları gerçekleştirerek önümüzdeki senelerde uygulamaya geçirilmesi yönünde istişarelerde bulunulmuştur.

### 1.1. Öğrenci Kabulleri

Gıda İşleme Bölümü, ÖSYM tarafından yapılan öğrenci seçme ve yerleştirme sınav sonuçlarına göre “Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı” için YKS sistemine göre TYT puan türünden 150,000 puan ve üzeri alan öğrencilerini kabul etmektedir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesinde kayıt kabul işlemleri Öğrenci İşleri Daire Bakanlığı tarafından yürütülmekte olup, yönetmelik ve yönergelerle ilişkin bilgiler <http://ogrencisleri.comu.edu.tr/adresinin> “mevzuat” bağlantısından elde edinilebilir. Eğitim süresi toplam 2 yıldır ve eğitim Türkçe olarak yapılmaktadır. Program 45+2 kişilik öğretim kontenjanıyla eğitim-öğretime devam etmektedir. Programın dili Türkçe’dir. Zorunlu Yabancı dil olarak ve Mesleki Yabancı Dil olarak İngilizce dersleri bulunmaktadır. Yök Atlas (2023) verilerine göre programın doluluk oranı %100’dir. Aşağıdaki tablolarda programa ait istatistikler sunulmuştur.

## Kanıtlar

İlgili Bilgiler Tablo 6,7,8,9,10 olarak aşağıda verilmiştir

**Tablo 6. Programa Kayıtlı Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler**

	2023/2024
Kuruluşumuzdan Günümüze Kadar Kayıt Yaptıran Toplam Öğrenci Sayısı	230
Bölümde Toplam Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı	125
<b>Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı</b>	<b>40</b>

**Tablo 7. Programdan Mezun Olan Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler**

Öğrenci/Mezun	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2021/2022	2022/2023	2023/2024
Toplam Öğrenci	41	55	59	85	13	28	40
Mezun	24	18	17	35	9	4	23

**Tablo 8. Programa Merkezi Yerleştirme Sınavıyla Kayıt Olan Öğrenci Sayısı**

Akademik Yıl	ÖSS Puan Türü(SAY) / TYT	Sıralama	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı
2016-2017	YGS-2	1.201.000	45
2017-2018	YGS-2	1.200.858	11
2018-2019	TYT	1.413.360	40
2019-2020	TYT	1.452.951	41
2020-2021	TYT	1.384.465	47
2021-2022	TYT	1.602.627	4

2022-2023	TYT	2.011.948	20
2023-2024	TYT	2.009.783	22

**Tablo 9. Öğrencilerin Derslere Devam Durumları**

<b>Derslere Sürekli Devam Eden Ortalama Öğrenci Sayısı (2023-2024)</b>	
Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı (1.sınıf)	10
Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı (2.sınıf)	16
<b>Genel Ortalama</b>	<b>26</b>

**Tablo 10. Son 4 Yıla Ait Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız**

<b>Eğitim-Öğretim Yılı</b>	<b>En Düşük Puan</b>	<b>En Yüksek Puan</b>
2017-2018	209,82644	209,82644
2018-2019	168,62726	254,76509
2019-2020	Oluşmadı	Oluşmadı
2020-2021	Oluşmadı	Oluşmadı
2021-2022	Oluşmadı	Oluşmadı
2022-2023	Oluşmadı	Oluşmadı
2023-2024	228,35914	228,24739

**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.

## **1.2. Yatay ve Dikey Geçişler ift Ana dal ve Ders Sayma**

Merkezi yerleştirme ve Başarı Puan ölçütlerine göre yatay geçişler gerçekleştirilmektedir. 2019-2020 Eğitim-ğretim yılında “Başarı Durumuna Göre Yatay Geçiş Kontenjanları” Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı için 2, Süt ve rnleri 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 rnleri Teknolojisi için ise 6 ğrenci olarak verilmiştir. 2023 yılında 1 ğrenci kurum içi yatay geçiş yaparak Gıda Kalite Kontrol ve Analizi programına yerleşmiştir. Programlar arasında çift ana dal/yan dal bulunmamaktadır. Ancak uygulanmasına yönelik planlama ve hazırlıklar bulunmaktadır.

### **1.2.1. Üniversite İçi Yatay Geçiş**

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

### **1.2.2. Üniversite Dışı Yatay Geçiş**

Yükseköğretim Kurumları Arasında n lisans ve Lisans Düzeyinde Yatay Geçiş Esaslarına İlişkin Yönetmelik hükümleri çerçevesinde gerekli koşulları sağlayan öğrenciler niversite dışından yatay geçiş başvurusunda bulunabilirler. Başvuru koşulları ve kontenjanlar her dönem başında ğretim birimlerince belirlenir. Bölümde 2 ğrenci Süt ve rnleri Teknolojisi Programı’ndan kendi bölümümüzde faaliyet gösteren Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programına yatay geçiş yapmıştır.

### **1.2.3. Dikey Geçiş**

Süt ve rnleri Teknolojisi Programını bitirenler ÖSYM tarafından yapılan Dikey Geçiş Sınavında başarılı oldukları takdirde ülkemizdeki ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyetindeki niversitelerin;

- 1- Gıda Mühendisliği
- 2- Gıda Teknolojisi
- 3- Kimya
- 4- Beslenme ve Diyetetik
- 5- Süt Teknolojisi

Lisans programlarına dikey geçiş yapabilirler.

#### **Kanıtlar**

<b>Durum</b>	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> rnek Uygulama
--------------	--

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

### **1.3. Öğrenci Değişimi**

Bölümümüzdeki ğrenciler, yabancı dil, mülakat, not ortalaması gibi istenen Şartları yerine getirdikleri takdirde ön lisans eğitimlerinin belirli bir döneminde başka bir yükseköğretim kurumunda yurtdışı (ERASMUS) ğrenci programları ile eğitim görebilir ve staj yapabilirler. ERASMUS değişim programında ülkemizde başladığı yıldıan itibaren öğrencilerimiz faydalanmaktadır. Öğrenci değişim hem ders hem de staj çalışmaları için yıllık ve dönemlik olarak yapılabilir. ERASMUS programları kapsamında yükseköğretim kurumları ile olan ilişkiler, Çanakkale Onsekiz Mart niversitesi'nin sağladığı imknlar dâhilinde gerçekleşmektedir. Bölümümüzde Farabi ğrenci değişim programı aktif hale geçmemiştir.

#### **Kanıtlar**

<b>Durum</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> rnek Uygulama
--------------	--

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

### **1.4. Danışmanlık ve İzleme**

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

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

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

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

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

## Kanıtlar

<https://apiozdegerlendirme.comu.edu.tr/Storage/321202/1520/GostergeCevapProofFiles/EK4.pdf>

<https://apiozdegerlendirme.comu.edu.tr/Storage/321202/1520/GostergeCevapProofFiles/EK3.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.

## 1.6. Başarı Değerlendirmesi

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

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

Bir dersin yarıyıl sonu sınavına girebilmek için;

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

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

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

Ara sınav ve dönem içi etkinliklerden (Uygulama, staj, seminer, proje, ödev, laboratuvar ve benzeri) alınan notların ortalamasının % 40'ı, yarıyıl sonu veya bütünleme sınav notunun %



60 katkısı alınarak ilgili öğretim elemanı tarafından belirlenir ve öğretim ilk iki haftasında öğrencilere bildirilir. Dersin öğretim elemanı tarafından, her ders için öğrencilerin aldıkları başarı notları 100 puan üzerinden ele alınarak başarı notu değerlendirme tablosuna uygun olarak dersin yarıyıl sonu başarı notu harfli ve katsayılı not biçiminde, aşağıdaki tablodaki gibi takdir edilir: Bir dersten başarılı sayılabilmek için diğer şartlara ek olarak o dersin yarıyıl sonu veya bütünleme sınavından en az 50 puan almak gerekir, alamayanlar not ortalaması ne olursa olsun başarısız (FD ve altı) sayılır.

### **Başarı Derecesi Harf Notu Ağırlık Katsayısı**

AA 4.00

BA 3.50

BB 3.00

CB 2.50

CC 2.00

DC 1.50

DD 1.00

FD 0.50

FF 0.00

- (AA), (BA), (BB), (CB) veya (CC) notlarından birini almış ise o dersi başarmış sayılır.
- (DC) veya (DD) notlarından birini almış ise o dersi “koşullu” başarmış sayılır.
- (FD) ve (FF) notlarından birini almış ise o dersi başaramamış sayılır.
- Kredisiz olan dersler ile stajların devamsızlık ve başarı değerlendirmelerinde; (YE) yeterli, (YS) yetersiz, (DS) devamsız sayılır.
- 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 yarıyıldaki aldıkları derslerin her birinin kredisi ile bu derslerden alınan notların çarpımları toplamının aynı derslerin kredi toplamına bölünmesi, GNO ise tüm yarıyıllarda aldıkları derslerin her birinin kredisi ile bu derslerden alınan notların çarpımları toplamının tüm derslerin kredi toplamına bölünmesi ile elde edilir.

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

Buldukları yarıyıl sonu itibariyle tüm yarıyıldarda 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 yarıyıldan ders alamazlar. Bu süreler toplam öğretim süresinden sayılır.

GNO'sını yükseltmek isteyen öğrenciler daha önce aldıkları ve başarılı oldukları dersleri o derslerin verildiği yarıyıldan tekrarlayabilirler. Ancak; bu durumda, öğrencilerin derse kayıt yaptırmaları gereklidir.

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

### **Kanıtlar**

<https://apiozdegerlendirme.comu.edu.tr/Storage/321202/1520/GostergeCevapProofFiles/EK2.pdf>

### **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.

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

Bir öğrencinin izlemekte olduğu programdan mezun olabilmesi için, tüm derslerden başarılı olması, varsa zorunlu stajlardan başarılı olması ve kredisiz derslerden (YE) alması zorunludur. GNO'su 2.00 ve üzerinde olan öğrenciler koşullu başarılı derslerden de başarılı

kabul edilirler. Bir öğrencinin GNO'su aynı zamanda mezuniyet not ortalamasıdır. Zorunlu staj olan 30 iş günü stajını da tamamlamış olması gerekmektedir. Mezun olabilmek için öğrenciler 120 AKTS kredisini mutlaka tamamlamalıdır. Öğrenim programlarını başarı ile tamamlayan öğrencilere, programın tamamlanmasını takip eden sınav dönemi sonunda diplomaları verilir. Diplomalar hazırlanmaya kadar, gerektiğinde öğrencilere geçici bir çıkış belgesi verilebilir. Mezuniyet tarihi, son sınav dönemlerinin bitim tarihinden sonraki ilk iş günüdür

### Kanıtlar

<b>Durum</b>	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

## 2-PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

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

### 2.1. Tanımlanan Program Eğitim Amaçları

Programımızın eğitim amaçları aşağıdaki gibidir:

Mezunlarımız,

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

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

EA-3 Yenilikçi ve girişimci bilgileriyle kendi işlerini kurabilirler.

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

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

### Kanıtlar

<b>Durum</b>	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

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

### 2.2. Program Amaçlarının Öğrencilerin Kariyer Hedeflerine Uygunluğu

Program amaçlarına ulaşma kapsamında Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı'nın misyonu ve eğitim amaçları mezunların erişmeyi istedikleri kariyer hedefleri ve mesleki beklentileriyle uyumludur. Programın bu amaçları ve öz görevi tüm iç ve dış paydaşlarımızın görüşleri alınarak benimsenmiş ve bölgesel, ulusal ve küresel ölçekteki gelişmeler de dikkate alınarak gerekli zamanlarda tüm paydaşlarla istişare edilip güncellenmektedir. Programımız bu kapsamda mezunlarının, nitelikli biçimde yetişmiş işgücü potansiyeli olarak, çalışacakları sektörle ilgili ulusal ve uluslararası platformda yaşanan güncel gelişmeleri takip eden, iletişim becerisi yüksek, özgüveni tam, girişimci ve yenilikçi uzmanlar olarak hizmet vermelerini hedeflemektedir.

#### Kanıtlar

<b>Durum</b>	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

2.3-Kurumun, fakültenin ve bölümün öz görevleriyle uyumlu olmalıdır.

#### 2.3 Program Amaçlarının Kurum Öz görevleriyle Tutarlılığı

Gıda İşleme Bölümü' nün, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi ve Ezine Meslek Yüksekokulu'nun misyon, vizyon ve temel değerleri aşağıdaki linkte 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/321202/1520/GostergeCevapProofFiles/Tablo%2011.pdf>

<b>Durum</b>	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

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

#### 2.4. Program Amaçlarının Paydaşlar Dahil Edilerek Belirlenmesi

Program öz görevi, amaçları, hedefleri ve öğretim planı belirlenirken program danışmanı ilgili bölüm başkanını, birim yöneticisini, programdaki öğretim elemanlarını ve program öğrencilerini toplantıya çağırarak öncelikle iç paydaşların görüşlerinin alındığı bir toplantı organize etmiştir. Gıda İşleme Bölümü iç ve dış paydaşları aşağıda verilmiştir. Gerek mevcut ön lisans öğrencilerimiz gerekse mezun olan öğrencilerimizin fikirleri alınarak eğitim ve öğretim içeriklerimizin zenginleşmesi, daha güncel, daha anlaşılır, daha dengeli ve iş

yaşamıyla daha uygun pratik bilgiler içerecek hale getirilmesi için gerekli tüm çalışmalar yapılmıştır. Öğretim planları güncellenirken ayrıca MEYOK tarafından bir incelemeye daha tabi tutulmaktadır.

### **İç Paydaşlar**

Öğrenciler

Ders veren öğretim üyeleri ve görevlileri

Üniversitenin ve Ezine Meslek Yüksekokulu'nun diğer bölümleri

Rektörlük

Öğrenci Temsilcileri

### **Dış Paydaşlar**

İşverenler

Mezunlar

Kamu kurumları

Diğer üniversiteler

Sivil Toplum Örgütleri

Ezine Gıda İhtisas Organize Sanayi Bölgesi

Yüksek Öğretim Kurumu

### **Kanıtlar**

#### **Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

2.5-Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

### **2.5. Program Amaçlarına Erişim**

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

### **Kanıtlar**

#### **Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

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

### **2.6. Program Amaçlarının Paydaşlar Dahil Edilerek Güncellenmesi**

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

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

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

### **Mezun ve Yeni Mezun Anketleri**

Bölümümüz ilk mezununu 2018-2019 Eğitim-Öğretim döneminde vermiştir. Bölümümüzün önemli paydaşlarından bir tanesi mezunlarımızdır. Mezunların Bölümümüz ile ilgili görüşleri Yeni Mezun anketleri aracılığıyla toplanmakta ve geri bildirimlerin eğitim amaçlarına ve eğitim programına yansıtılması hedeflenmektedir. 2020-2021 yılına ait Yeni Mezun Anketleri ve anket değerlendirmeleri pandemi dolayısıyla etkin olarak gerçekleştirilememiştir. 2021-2022 yılına ait Yeni Mezun Anketleri ve anket değerlendirmeleri meslek yüksekokulu tarafından yapılmıştır. 2017-2018 Eğitim-Öğretim yılında anketlerde ölçülen program çıktıkları 2018-2019 Eğitim-Öğretim yılında güncellenerek Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) Temel Alan Yeterlilikleri göz önünde bulundurularak güncellenmiştir. 2018-2019 Eğitim-Öğretim Yılı mezunlarına bu güncellenmiş olan yeni mezun anketi uygulanmıştır.

Mezun anketlerinin 2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılında toplanarak geri dönüşlerinin alınması planlanmaktadır.

### **Ders Değerlendirme Anketleri:**

Ders değerlendirme anketleri verilen her ders için dönem sonunda anket komisyonu tarafından doldurulması sağlanmaktadır. Öğretim elemanları ders değerlendirme anketlerini değerlendirerek program çıktılarının sağlanması için gerekli değişiklikleri uygulamaktadır. Program çıktılarının da eğitim hedeflerine ulaşmada ana unsur olduğu dikkate alınır, ders değerlendirme anketlerinin önemi ortaya çıkmaktadır. Ders anketlerinin sonucunda belirli çıktılarda eksiklik bazı eğitim amaçlarının gerçekleşmediğinin göstergesi olarak değerlendirilmektedir.

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

1. Derse devam durumu
2. Dersten beklenen başarı notu
3. İlk hafta derse katılıp katılmadığı
4. Cinsiyet/Yaş
5. Dersin amaç ve hedeflerinin tanımlanıp tanımlanmadığı
6. Ders içeriğinin dersin amaçlarına uygunluğu

7. Konuların birbirleriyle bütünlük oluşturulacak şekilde işlenip işlenmediği
8. Derse ilişkin kaynakların paylaşılıp paylaşılmadığı
9. Dersin kapsamındaki yeniliklerin ve gelişmelerin paylaşılıp paylaşılmadığı
10. Ders sürecinde öğrencilerin fikir ve bakış açılarını ifade etmeye teşvik edilip edilmediği
11. Sınav sorularının ders başarısını değerlendirmek için yeterli olup olmadığı
12. Dersin mesleki gelişim açısından yararı
13. Derse yönelik fiziki alt yapının (laboratuvar, derslik vb.) yeterliliği
14. Haftalık ders saatinin dersin işlenmesi için yeterliliği
15. Derste yeterince ödev, proje vb. verilip verilmediği
16. Dersten öğrenme düzeyi
17. Dersin öğrencinin bundan sonraki hayatına katkı sağlayıp sağlamayacağı

2022 ve 2023 Eğitim-Öğretim Yılı Ders Değerlendirme Anketleri yapılmıştır.

#### Kanıtlar

<https://apiozdegerlendirme.comu.edu.tr/Storage/321202/1520/GostergeCevapProofFiles/EK1.pdf>

#### Durum

- Uygulama Yok
- Olgunlaşmamış Uygulama
- Örnek Uygulama

#### 2.7-Test Ölçütü

##### 2.7. Program Amaçlarına Ulaşıldığına Dair Test Ölçütleri

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

- Stratejik plan ve SWOT analizi Tüm iç ve dış paydaşlar
- Tüm anketlerin sonuçları
- Öğretim üyesi ders dosyaları
- Teknolojik Gelişmeler

Staj İş Yeri değerlendirme anket sonuçları da eğitim- öğretim süresince test ölçümü sağlamaktadır. Aynı anda hem iş verenin hem de öğrencinin memnuniyeti ölçümlenerek bu sağlanmaktadır. Stajların büyük çoğunluğu pandemi dolayısıyla ödev olarak tercih edildiği için analize değer sayıda anket toplanamamıştır. 2021-2022 Eğitim-Öğretim yaz döneminde stajların iş yerlerinde yapılması nedeniyle anketler değerlendirilmiştir. 2022-2023 Eğitim-Öğretim yılı yaz staj bilgilendirme toplantısı 6 Şubat 2023 tarihli deprem felaketi nedeniyle uzaktan eğitime geçilmesi nedeniyle online olarak gerçekleştirilmiştir.

#### Kanıtlar

Haber

<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gida-isleme-bolumu-ogrencilerine-staj-bilgilendirm-r94.html>

<b>Durum</b>	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> 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.

#### 3.1. Program Çıktılarını Belirleme ve Güncelleme Yöntemi ve Amaçlara Uygunluğu

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

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

#### Kanıtlar

<https://apiozdegerlendirme.comu.edu.tr/Storage/321202/1520/GostergeCevapProofFiles/Tablo%2012.pdf>

<b>Durum</b>	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

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

#### 3.2 Program Çıktılarını Ölçme ve Değerlendirme Yöntemi

Program eğitim amaçları burada tekrarlanacak olursa:

Mezunlarımız,

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



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

EA-3 Yenilikçi ve girişimci bilgileriyle kendi işlerini kurabilirler.

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

Gıda İşleme Bölümü akademik elemanlarıyla yapılan analiz neticesinde program çıktılarının Yukarıda da detaylı olarak aktarıldığı üzere bu kapsamda Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi Ön lisans eğitimi için gerekli yeterlilikleri de zaten tanımlamıştır. Süt ve Ürünleri Teknolojisi'nin 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 Ön Lisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 28. maddesine göre öğrencilerin başarı durumları, derslerden almış oldukları notlar ve derslerin AKTS kredileri yoluyla hesaplanan Dönem Not Ortalaması (DNO) ve Genel Not Ortalaması (GNO) değerleriyle izlenmektedir. DNO bir yarıyılıda alınan derslerin her birinin AKTS kredisi ile bu derslerden alınan notların katsayısının çarpımları toplamının, aynı derslerin AKTS kredi toplamına bölünmesi ile elde edilmektedir.

Yeni mezun anketi ile mezunların bölümde almış oldukları eğitimin program çıktılarına ilişkin özellikleri ne ölçüde sağladığı, bununla ilişkili olarak bölüm olanaklarının, bölüm öğretim planının yeterliliği, alınan eğitimin beklentileri ne derece karşıladığı ile ilgili bilgiler toplanmaktadır. Öğrenci ders değerlendirme anketi ile öğrencilerin almış oldukları derslerin program çıktılarına 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 çıktılarına ne ölçüde sağladığına ilişkin en önemli veri elde edilmiş olur. Böylece, öğrenci çalışmalarının esas alındığı sistematik bir ölçüm gerçekleştirilebilmektedir. Program çıktıları aşağıdaki linkte sunulmuştur.

#### **Kanıtlar**

<https://apiozdegerlendirme.comu.edu.tr/Storage/321202/1520/GostergeCevapProofFiles/Tablo13Sut.pdf>

<b>Durum</b>	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

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

### 3.3. Mezunların Program Çıktılarını Sağlaması

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

Bu durumu perçinlemek içinse öğrencilerimiz 30 günlük zorunlu staj gerekliliklerini yerine getirmekte ayrıca ilgili sektörlerle iş birliği sonucu seminer, panel ve konferanslar düzenlenmekte ve işletme ziyaretlerine gidilmektedir. Böylelikle program çıktıları sağlanmaya çalışılmaktadır. Zira 07.05.2014 tarihli ve 28993 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ön lisans Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği’nin 38. ve 39. maddelerine istinaden bu programdan mezun olabilmek için öğrencilerin öğretim programındaki tüm derslerden 4.00 üzerinden en az 2.00 Genel Not Ortalamasına sahip olmaları gerekmektedir. Ayrıca her bir kredili dersten en az DD veya üzeri not almış olmaları, her bir kredisiz dersten YE notu almış olmaları ile zorunlu ve seçimli tüm derslerin AKTS kredisi toplamının 120 AKTS olup 30 günlük zorunlu stajlarını tamamlamış olmaları zorunludur. Öğrenim programlarını başarı ile tamamlayan öğrencilere, programın tamamlanmasını takip eden sınav dönemi sonunda diplomaları verilmektedir. Yeni mezun anketleri program çıktılarına ulaşmada kanıt niteliği taşımakta ve ölçümlenmeler ve iyileştirmelere bu şekilde yön verilmektedir.

### Kanıtlar

<b>Durum</b>	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

## 4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

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

### 4.1. Ölçme ve Değerlendirme Sonuçlarının Sürekli İyileştirmeye Yönelik Kullanımı

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

Ayrıca performans göstergeleri, bölüm değerlendirme anketleri yılda bir güncellenmektedir. Bunlara ek olarak 5 yılda bir stratejik plan anketleri yapılmaktadır. Bu kapsamda programımız, gelişimini kalite bilincine dayalı olarak sürdürmeyi asıl hedef olarak önüne koymuştur. Bu hedefler doğrultusunda attığımız adımlar ve önümüzdeki beş yıl boyunca gerçekleştirmeyi düşündüğümüz planlar programımıza ait stratejik planda web sitemizde paylaşılmıştır.

2023-2024 eğitim-öğretim yılı güz dönemi içerisinde iki kere iç paydaş toplantısı gerçekleştirilmiştir. İlk toplantı bölüm öğretim elemanları ile yapılmış olup SWOT Analizi revize edilerek yapılması planlanan kalite çalışmaları değerlendirilmiştir. İkinci iç paydaş toplantısı bölüm öğretim elemanlarının ve program kalite temsilcisi öğrencilerin katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Kalite temsilcisi öğrencilerin görüş ve önerileri rapor edilmiştir. Teknik geziler, sosyal faaliyetler ve uygulama faaliyetleri görüşülerek planlamalar yapılmıştır.

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

Bölümümüz GZFT analizi Eylül 2023 itibari ile değiştirilmiştir. İlgili GZFT analizi:

SWOT analizi çalışmasında Gıda İşleme Bölümü'nün güçlü yönleri, zayıf yönleri, fırsatlar ve tehditler belirlenmiştir.

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

- Öğretim elemanı sayısının artırılması
- Uygulamalı dersler için gerekli ekipmanların artırılması
- Proje sayılarının artırılarak öğrencilerin de görev almalarının sağlanması
- Planlanan Erasmus anlaşmasını gerçekleştirerek öğrencilerimizin ve öğretim elemanlarımızın düzenli değişimlerini sağlayabilmek
- Üniversite-sanayi iş birliği projelerinin artırılması
- Bölümün tanıtım çalışmalarına ağırlık verilmesi bu detaylar arasındadır.

### **Süt ve Ürünleri Teknolojisi Stratejik Planı (2023-2024)**

#### **Güçlü Yönlerimiz**

1. Ezine ismi ile marka değeri taşıması
2. Bölgenin katma değeri olan süt ve süt ürünleri ve zeytinyağı ürünleri gibi gıda ürünlerin üretimi açısından ön planda olması
3. Gıda İhtisas Organize Sanayinin varlığı
4. Ezine Meslek Yüksekokulu İzmir-İstanbul anayolu üzerinde olması

5. Bölgenin Gıda sektörü açısından değer taşıması
6. Öğretim üyelerinin ve öğretim elemanlarının bilimsel çalışmalara teşvik edilmesi
7. Öğrenci odaklı eğitimin esas alınması
8. Mezunlarımızın kamu, özel sektördeki ve sivil toplum örgütlerinde iş alanlarının geniş olması
9. Artan öğretim elemanı ve öğrenci ilgisi
10. Genç, dinamik ve uluslararası deneyimli akademik kadro
11. Akademik ve idari kadro için uygun çalışma ortamı
12. Dış paydaşlarla güçlü iletişim ve işbirliği içerisinde olunması (Üniversite-Sanayi İş Birlikleri kapsamında gerçekleştirilen faaliyetler ve projeler)

### **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 öğrenci uygulamalarının yeterli oranda gerçekleştirilmesi konusunda eksiklikler (Ekipman, sarf malzeme ve kimyasal) bulunmaktadır
4. Kütüphane kaynaklarının gıda bilimi ve teknolojisi açısından iyileştirilmesi
5. Teknik eleman ihtiyacı bulunmaktadır (4D'li tekniker personel).
6. Öğrenci değişimi ve personel hareketliliği için uluslararası anlaşmalarımızın olmayışı
7. Diğer üniversiteler, öğretim üyeleri ve araştırmacılar ile güçlü ilişkilerin kurulamaması
8. Öğretim elemanlarının ders yükünün fazla olması
9. Uygulamalı derslerin yoğunluğu nedeniyle öğretim elemanı ihtiyacı bulunmaktadır
10. Bölüm laboratuvarlarının mevcut sanayinin analiz ihtiyaçlarına hizmet etme noktasında teknik eleman eksiliği ve kaynak yetersizliği
11. Laboratuvarın internet alt yapılarının geliştirilmesi

### **Fırsatlar**

1. Ezine Meslek Yüksekokulu'na komşu olan Ezine Gıda İhtisas Organize Sanayi Bölgesinin faaliyete geçmesi ile yapılacak ikili iş birliği anlaşmaları ile uygulamalı eğitim görebilme ve staj yapabilmeye imkanı (3+1 Eğitim imkanı)
2. Bölgede süt ve süt ürünleri başta olmak üzere gıda alanında faaliyet gösteren büyük fabrikaların varlığı ve ara eleman ihtiyaçları
3. Ulusal ve uluslararası bilimsel araştırma ve proje desteği (GMKA, Tübitak ve AB projeleri vb.)
4. Sektörler arasında artan iş birliği ihtiyacı
5. Ezine Meslek Yüksekokulunda faaliyet gösteren Gıda İşleme Bölümü dışındaki programlardan alınabilecek dersler ile öğrencinin sektörel anlamda endüstrisinin farklı departmanları hakkında bilgi sahibi olması
6. Bölgenin tarım ve gıda potansiyelinin olması

### **Tehditler**

1. Mali kaynakların kısıtlı kalması
2. Alt yapı, konut ve yurt sorunu ile dağınık yerleşim
3. Kredi Yurtlar Kurumuna ait yurtların bulunmayışı
4. Hızlı değişen teknolojiye uyum sağlamada altyapı eksiklikleri

5. Ezine Meslek Yüksekokulu Yahya Çavuş Yerleşkesinin Ezine ilçesinden uzaklığı nedeniyle etrafında yeterli sosyal tesisin bulunmaması
6. Öğrenci burs imkanlarının yeterli olmayışı

Ayrıca, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi stratejik planı da Aralık 2024 itibari ile değiştirilmiştir. Bölümümüz için hazırlanan GZFT analizi ile Üniversitemizin 2024-2028 Stratejik Planı'nda üniversitemiz için hazırlanan GZFT analizi ile de uyum göstermektedir. Güncellenmiş SWOT analizimiz ve stratejik planımız aşağıdaki linkte belirtildiği şekildedir:

#### **Kanıtlar**

(ilk iç paydaş toplantısı)

<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gida-isleme-bolumu-2023-2024-egitim-ogretim-yili-i-r103.html>

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

<https://strateji.comu.edu.tr/kalite/stratejik-planlarimiz-r20.html>

(son iç paydaş toplantısı)

<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/2023-2024-egitim-ogretim-yili-guz-yariyili-yil-son-r123.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.

#### **4.2. Somut Verilere Dayalı Sürekli İyileştirme Çalışmaları**

2016-2017 yılında Eğitim-Öğretim faaliyetlerine başlayan program kalite çalışmalarına 2017-2018 Eğitim-Öğretim yılında başlamıştır. Bölüm ilk danışma kurulunu Nisan 2019 tarihinde toplayarak ilk kurumsal dış paydaşlar çalışmasını gerçekleştirmiştir. 2020-2021 Eğitim-Öğretim yılında kalite ile ilgili dokümantasyonunu sağlamış ve hali hazırda devam ettirmektedir. Yükseköğretim kurumunun parçası olan bölümümüz kalite güvence sistemini nasıl uyguladığını, izlendiğini ve iyileştirme sürecini PUKÖ (Planla-Uygula- Kontrol Et-Önlem Al) yönetim döngüsünü uygulamaktadır. Bölüm Misyon&Vizyon, Değerleri, Hedefleri, Stratejik Planları, Kalite Güvence Süreçleri, İç ve Dış Değerlendirme Süreçleri Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi ve Ezine Meslek Yüksekokulu ile aynı paralellikte sürdürülmekte ve uygulamaktadır. Bölüm yönetimi, koordinatörleri ve öğretim elemanları ile oluşturmuş olduğu "PLAN"ları gerçekleştirmektedir. Planların oluşturulmasında bölüm öğretim elemanları, iç paydaşlar (öğrenciler, idari personel, akademik personel, danışma kurulu) ve dış paydaşlar (yeni mezunlar, mezunlar, iş verenler) aktif rol almaktadır. Avrupa Birliği ile uyum çalışmaları çerçevesinde Bologna girişleri gerçekleştirilmektedir. Program çıktıları TYYÇ (Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi) ile gerekli uyum göz

önünde bulundurulmuş olarak belirlenmiştir. Tüm derslerde öğrenme çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilmesi yapılmıştır. AKTS, iş yükleri, uygulama ve teorik saatleri ve öğrenme kazanımları her ders için ayrı ayrı değerlendirilerek Avrupa Yükseköğretim Alan Yeterlilikleri Çerçevesi ile uyum gerçekleştirilmektedir. Ezine Meslek Yüksekokulu “Sürekli İyileştirme Takvimi” tüm programlarda uygulanmaktadır. PUKO döngüsüne ait bilgiler aşağıdaki linkte sunulmuştur.

#### Kanıtlar

<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/puko-dongusu-r36.html>

#### 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.

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

Programımız 2019-2020 Eğitim-Öğretim Yılında uygulanmak üzere ve Gıda İşleme Bölümü Programları arasında uyumun gerek ders çeşitleri ve gerek kredi ve AKTS açısından sağlanabilmesi için değişikliğine gidilmiştir. 2020-2021 Eğitim-Öğretim Yılında öğretim planlarına Kariyer Planlama Dersi eklenmiştir. 2022-2023 Eğitim-Öğretim yılı itibari ile Ezine Meslek Yüksekokulu bünyesinde genel kültür seçmeli ders havuzu oluşturulmuş, öğrencilerin interdisipliner bir eğitim almaları sağlanmıştır.

#### Kanıtlar

<https://ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/genel-kultur-dersleri-sinav-programi-r985.html>

<https://ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/ezine-meslek-yuksekokulu-genel-kultur-secmeli-ders-r853.html>

<https://apiozdegerlendirme.comu.edu.tr/Storage/321202/1520/GostergeCevapProofFiles/Tablo%2015.pdf>

#### Durum

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

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

## 5.2. Eğitim Planının Uygulanması

Programımız öğretim elemanları tarafından uygulanan eğitim yöntemleri aşağıda maddeler halinde en yoğunundan en az kullanılanına doğru sırayla özetlenmiştir.

**Yüz yüze Anlatım:** Dersi veren öğretim elemanı tarafından ele alınan konular tahtada veya slaytlar eşliğinde yüz yüze öğrenciye anlatılmaktadır. Bu süreçte projeksiyon cihazı kullanılmaktadır. Anlatım çoğunlukla öğretim elemanı tarafından yapılırsa da zaman zaman konuyu öğrenci ile tartışarak yapılmaktadır. Ayrıca öğrencilere araştırma konuları verilip öğrenciler tarafından da bu konuların sınıfta anlatılması öğrenciye özgüven kazandırmak ve konuyu kavramasını sağlamak açısından yapılmaktadır. Anlaşılmayan konular öğretim elemanları tarafından tekrar edilmektedir.

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

**Proje – Ödev:** Derste anlatılan konuların öğrenci tarafından daha iyi anlaşılması amacıyla proje veya ödevler kullanılmaktadır. Proje ve ödevler ile öğrencinin öncelikle problemi tanıması, kavraması, gerekli literatürü tarayabilmesi ve konuyu çözme becerilerini geliştirmesi ve sunu/rapor hazırlayıp sunması amaçlanmaktadır.

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

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

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

**Problem Çözme:** Derste anlatılan konuları içerecek şekilde problemler öğretim elemanları tarafından hazırlanmakta ve bu problemleri çözerken izlenilecek yolun, kullanılacak yöntemlerin belirlenmesi ve sonuçların yorumlanmasına dayanmaktadır.

**Alıştırma ve Uygulama:** Derste verilen konunun problemler ile pekiştirilmesi amacıyla uygulamalar, konu anlatımı takiben ya da farklı bir zamanda ders esnasında yapılmaktadır. Uygulama soruları ders kitaplarından veya öğrencilere verilen başka kaynaklardan yararlanılarak yapılmaktadır.

**Soru – cevap:** Konu anlatımı esnasında veya sonrasında, uygulama esnasında veya sonrasında öğrencilerin sorularını yanıtlamak şeklinde uygulanmaktadır. Verilen ödevlerde de soru-cevap uygulaması yapılmaktadır.

## Kanıtlar

<b>Durum</b>	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

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

### 5.3. Eğitim Planı Yönetimi

Öğrencilerimiz ders almalarında, sorumlu oldukları ön lisans eğitim planına uygun olarak zorunlu derslere, uzmanlaşmak istedikleri konulara yönelik olarak da seçmeli derslere program danışmanları tarafından yönlendirilmektedirler. Öğrenciler sorumlu oldukları ön lisans eğitim planını ve derslerin içeriklerini ğrenci Bilgi Sisteminden ve birim web sitesinden rahatça görebilmektedirler. Öğrenciler her yarıyıl başındaki kayıt dönemlerinde önce ğrenci Bilgi Sisteminden kendileri ders seçimi yapmakta daha sonra kayıtları danışmanları tarafından kontrol edilerek onaylanmaktadır. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak için ğrenci 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 sağlayamadıkları, ğrenci danışmanları ve ğrenci işleri tarafından kontrol edilmektedir. Bu komisyon yeleri 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 ıktıları, izlencesi, dersin değerlendirme ltleri gibi derse özel bilgilerin yer aldığı ders tanım bilgileri formlarını dersin ğretim elemanı hazırlamakta ve bunu her yıl güncellemektedir. Eğitim planında yer alan derslerin ders tanım bilgileri ayrıca ğrenci Bilgi Sisteminde yer almakta ve öğrenciler buradan ihtiyaç duydukları bilgilere de erişebilmektedirler. Her yarıyıl sonunda öğrencilere uygulanan Ders Değerlendirme Anketleri ile de derslerin ğrenci Bilgi Sisteminde tanımlandığı şekilde uygulanıp uygulanmadığı değerlendirilmekte ve anket sonuçları genişletilmiş bölüm akademik kurulunda/e-posta yoluyla ders veren tüm ğretim 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 yelerimiz belirli aralıklarla toplantılar yapmaktadır. Bu toplantılarda öncelikle i ve dış paydaşlardan gelen geri bildirimler işığında, 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.

#### Kanıtlar

##### Durum

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 rnek 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.

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

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

#### **I.Sınıf – I.Yarıyıl**

##### **Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (2+0)**

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi dersi okutmanın amacı ve inkılap 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.

##### **Genel Kimya I (3+0)**

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

##### **Laboratuvar Teknikleri I (2+2)**

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

##### **Genel Mikrobiyoloji (3+2)**

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

**Türk Dili I (2+0)**

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

**Yabancı Dil I (İngilizce I) (2+0)**

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

**Temel Bilgi Teknolojileri (2+1)**

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)**

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)**

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

**Süt Hayvan Yetiştiriciliği (2+0)**

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

**Gıda Mevzuatı (2+0)**

Öğrenciler, gıda kalitesinin sağlanmasında sorumlu ve uymak zorunda oldukları ulusal ve uluslararası gıda mevzuatı hakkında bilinçlendirilecektir. Bu dersin sonunda, hukukun temel kavramları, gıda hukuku, gıda mevzuatı, gıda kontrolü ve coğrafi işaretleme sistemleri için gereklilikler ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu konuları öğrenciler tarafından kavranmış olacaktır.

**I.Sınıf – II.Yarıyıl****Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (2+0)**

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

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

### **Laboratuvar Tekniği II (2+2)**

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak laboratuvarında 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.

### **Gıda Kimyası (3+0)**

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

### **Süt ve Ürünleri Analizleri (2+2)**

Çiğ süt kalitesini etkileyen faktörlerin, çiğ süt analizlerinin, depolanması ve ısıl işlemlerin öğrenilmesi.

### **Süt Mikrobiyolojisi (3+2)**

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

### **Türk Dili II (2+0)**

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

### **Yabancı Dil II (İngilizce II) (2+0)**

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

### **Gıdalarda Duyusal Değerlendirme (1+1)**

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

**Matematik (2+0)**

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

**Genel Kimya II (3+0)**

Çözeltiler, derişim birimleri, çözeltiler ve fiziksel özellikleri. Molekül yapısı ve özellikleri. Protein tayin teknikleri, protein analizleri, organik kimyaya giriş, organik bileşiklerin adlandırılması gibi konulara hakim olabilmek, alanında uzmanlaşmış bir şekilde kimya öğretimini tamamlayabilmek

**Süt Hijyen Sanitasyonu (2+0)**

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

**Ambalaj Teknolojisi (2+0)**

Ambalaj ve ambalaj malzemelerinin koruma fonksiyonları ile gıda bozulmaları arasındaki ilişkiler, gıdaların ambalajlanmasında kullanılan ambalaj malzemeleri, ambalaj malzemelerinin çok katlı kombinasyonları, ambalajlama sistem, yöntem ve makinaları tanıtılmakta, yeni ambalajlama teknolojileri, gıda-ambalaj etkileşimleri hakkında öğrencilerin bilgi sahibi olmaları sağlamaktır. Değişik gıda-ambalaj uygulama örnekleri verilerek bu bilgilerin pekiştirilmektedir.

**II.Sınıf – I.Yarıyıl****Peynir Üretim Teknolojisi (3+2)**

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

**Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi (3+2)**

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

**Gıda Endüstri Makineleri (2+0)**

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

**İçme Sütü ve Konsantre Süt (2+2)**

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

### **Tereyağı Teknolojisi (2+1)**

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

### **Araştırma Yöntem ve Teknikleri (2+0)**

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

### **Girişimcilik I (2+0)**

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

### **Mesleki Yabancı Dil 1 (2+0)**

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

### **Staj**

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

### **Özel Gıdalar Teknolojisi (1+1)**

Özel gıdalar ile ilgili genel bilgi, hammaddeler, üretim teknolojisi ve yapılan temel analizler hakkında mevzuata uygun şekilde bilgi vermeyi amaçlar.

### **Yöresel ve Fonksiyonel Gıdalar (2+0)**

Öğrencilerin ülkemize has bazı gıda ürünleri hakkında bilgi sahibi olmasını sağlamak ve bunları işletmede üretebilme kabiliyeti kazanmalarını sağlamak. Öğrencilerin fonksiyonel ürünler hakkında bilgilenmesini sağlayarak fonksiyonel ürünler üretme ve kontrol etme yeteneklerinin gelişmesini sağlamak. Yöresel olan bazı ürünleri fonksiyonel olarak üretebilmek.

## **II.Sınıf – II.Yarıyıl**

### **Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji (2+0)**

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

### **Dondurma Teknolojisi (2+1)**

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

**Yöresel Peynir Üretim Teknikleri (2+2)**

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

**Süt Tesis Kuruluş ve Organizasyon (3+0)**

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

**Yeni Ürün Geliştirme (2+2)**

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

**Özel Süt ve Süt Yan Ürünleri (2+1)**

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

**Mesleki Yabancı Dil 2 (2+0)**

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

**Gıda Endüstrisinde Arıtma Yöntemleri (2+0)**

Doğal ve kültürel çevrenin önemi, çevre bileşenlerinin analizi ve çevre koruma uygulamaları hakkında öğrencilere vizyon ve farkındalık kazandırmaktır.

**Gıda Biyoteknolojisi (2+0)**

Fermente gıda ürünlerinin üretimi (Zeytin, tarhana, sirke ), Yemeklik mantar üretimi, Ekmek mayası üretimi, Genetik Olarak Modifiye Edilmiş Gıdalar, Gıda Analizlerinde Kullanılan Moleküler Yöntemler. Gıda bilimi ve biyoteknoloji bilimlerinin kesişim noktalarının öğrenilmesi.

**Su Analizleri (1+1)**

Suyun tanınması/ İçme suyu/ kullanma suyu/ atık su içerikleri ve faydalı kullanımları/ Türkiyede ve dünyadaki su rezervleri/ su analizi ve endüstride doğru kullanımı

**Organik Gıda Teknolojisi (2+0)**

Organik gıda ve organik tarım tanımı, organik gıdanın sağlık üzerine etkileri, organik gıda ürünlerinin ülke ekonomisine katkıları, organik tarım mevzuatı, organik gıdaların ambalajlanması, etiketlenmesi, taşınması ve depolanmasına yönelik önemli hususlar

**Hazır Yemek Teknolojisi (2+0)**

Hazır yemek sektörünün tarihçesi, Yiyecek ve içecek işletmelerinde sınıflandırma, planlama ve pazarlama Menü planlama, Satın alma ve depolama, Gıdaların hazırlama yöntemleri, Mutfak organizasyonu , donanım ve tasarımı, Toplu beslenme sisteminde hijyen ve sanitasyon, Hazır yemek mutfağında rastlanan iş kazaları ve müdahale yöntemleri, Mutfak ekipmanları ve kullanım şekilleri, Mutfakta kullanılan temel gıda maddeleri ve hazırlık metodları, Hazır yemek işletmelerinde kalite kontrol ve sunum HACCP VE ISO 22000 uygulamaları

**Kanıtlar**

<b>Durum</b>	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> 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.

### 5.5.Eğitim Planı Bileşenleri II

En az bir buçuk yıllık ya da en az 48 kredi ya da en az 90 AKTS kredisi tutarında temel (mühendislik, fen, sağlık...vb.) bilimleri ve ilgili disipline uygun meslek eğitimi içermelidir. Buradan da anlaşılacağı üzere eğitim planında Fen Bilimler genel disiplini içerisinde yer alan temel bilimler ve bu disipline yakın ve tamamlayıcı nitelikte meslek eğitimine ilişkin dersler yeterli AKTS kadar bulunmaktadır. Ayrıca öğretim planında temel derslerin yanında, öğrencilerin ilgi alanlarına yönelik, diğer bölümler ile ilgili bilgi edinmelerini sağlayacak, tamamlayıcı nitelikte, alanında yetkinlik verecek bir takım seçmeli dersler de bulunmaktadır. Belirli bir konuda araştırma yapma, verileri analiz etme, deney tasarlama, problem çözme, iş geliştirme becerilerinin yanı sıra; özellikle yaratıcı düşünme ve takım çalışması yeteneklerini de geliştirmek amacıyla öğrencilerimize bu çalışmalarını birlikte yapabilme olanağı sunulmaktadır. Disiplinler arası çalışmalarını teşvik etmek amaçlı olarak da bu tür teorik ve uygulamalı çalışmalar için diğer bölümlerle ortak projeler yürütülebilmektedir. Belirli bir konuda araştırma yapma, verileri analiz etme, deney tasarlama, problem çözme, iş geliştirme becerilerinin yanı sıra; özellikle yaratıcı düşünme ve takım çalışması yeteneklerini de geliştirmek amacıyla öğrencilerimize bu çalışmalarını birlikte yapabilme olanağı sunulmaktadır. Disiplinler arası çalışmalarını teşvik etmek amaçlı olarak da bu tür teorik ve uygulamalı çalışmalar için diğer bölümlerle ortak projeler yürütülebilmektedir.

2023-2024 eğitim öğretim dönemi içerisinde iç ve dış paydaşların görüşleri dikkate alınarak seçmeli ders sayısının artırılmasına yönelik revizyona gidilmesi planlanmaktadır.

### Kanıtlar

<b>Durum</b>	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

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

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

Program amaçları doğrultusunda genel eğitime ilişkin dersler eğitim planında yer almaktadır. Bu doğrultuda, mezunların kalite kontrol ve analiz laboratuvarları, üretim, satış, proje yönetimi, girişimcilik inovasyon vb. konularında temel bilgileri edinip, çalışacakları kamu veya özel sektör kuruluşlarında uygulayabilmeleri veya kendi işlerini kurabilmeleri

hedeflenmiştir. Bu derslere ilişkin gerekli değerlendirmeler Kalite Kurulu, Danışma Kurulu ve Bölüm Yönetim Kurulunca yapılmaktadır.

Öğretim planında temel derslerin yanında, öğrencilerin ilgi alanlarına yönelik, diğer bölümler ile ilgili bilgi edinmelerini sağlayacak, tamamlayıcı nitelikte, alanında yetkinlik verecek bir takım seçmeli dersler de bulunmaktadır. Belirli bir konuda araştırma yapma, verileri analiz etme, deney tasarlama, problem çözme, iş geliştirme becerilerinin yanı sıra; özellikle yaratıcı düşünme ve takım çalışması yeteneklerini de geliştirmek amacıyla öğrencilerimize bu çalışmalarını birlikte yapabilme olanağı sunulmaktadır. Disiplinler arası çalışmalarını teşvik etmek amaçlı olarak da bu tür teorik ve uygulamalı çalışmalar için diğer bölümlerle ortak projeler yürütülebilmektedir

### Kanıtlar

#### 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.

### 5.7.Ana Tasarım Deneyimi

Öğrencilerin, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanacakları, ilgili standartları ve gerçekçi kısıtları ve koşulları içerecek bir ana uygulama/tasarım çalışmaları için Gıda İşleme Bölümü proje çalışmaları kapsamında kullanılmak amacıyla Yeni Ürün Geliştirme Laboratuvarı kurulmuştur. Program kapsamında eğitim müfredatında yer alan “Yeni Ürün Geliştirme” dersi dört dönem boyunca öğrenilen tüm bilgilerin uygulanma imkanı bulduğu bir derstir.

Ayrıca 2023 yılı içerisinde “Ezine Meslek Yüksekokulu Zeytin ve Zeytinyağı İşleme Birimi” açılışı gerçekleştirilmiştir.

Haber Linki:

<https://ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/meslek-yuksekokulumuzda-yeni-urun-gelistirme-labor-r1073.html>

<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/yeni-urun-gelistirme-laboratuvarinin-acilisi-yapil-r122.html>

<https://ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/zeytin-ve-zeytinyagi-isleme-birimi-acildi-r1033.html>

<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/beyaz-peynirden-izole-edilmis-laktik-asit-bakteril-r97.html>

### Kanıtlar



<b>Durum</b>	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> 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.

### 6.1. Öğretim Kadrosunun Yeterliği

Gıda İşleme Bölümünde 2023 yılı itibariyle bir (1) doçent, iki (2) doktor öğretim üyesi, bir (1) öğretim görevlisi doktor, iki (2) 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. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı'na 1 adet eksik norm kadro talebi bulunmaktadır. 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 AVESİS sistemi üzerinden sürekli olarak güncellenmektedir. Ayrıca ilgili görev tanımları da birim web sitemizde yayınlanmıştır. Bölümümüzde yer alan öğretim elemanları; Doç. Dr. Engin MEYDAN, Dr. Öğr. Üyesi Şehnaz ÖZATAY, Dr. Öğr. Üyesi Dilvin İPEK, Öğr. Gör. Dr. Eda KESKİN USLU, Öğr. Gör. Çisem ÖĞE, Öğr. Gör. Ezgi YIKICI'dır.

Gıda İşleme bölümündeki öğretim elemanlarımızın biri (1) erkek beşi (5) kadındır. Öğretim elemanlarımızın ikisi (2) 40-49 yaş aralığındayken dördü (4) 30-39 yaş grubundadır. Öğretim elemanlarımızın ders yükleri haftalık 12 saat ile 17 saat arasında değişmektedir. Ek olarak, öğretim elemanlarımızın üniversite-sanayi iş birliğinde çalışmalar yapması desteklenmektedir

Gıda İşleme Bölümü programlarında kadrolu öğretim elemanları sayıları ve bilgileri son 4 yıl için Tablo 16,17,18,19,20'de verilmiştir.

**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
Doç.Dr.				1				
Dr.Öğr.Üyesi					2			
Öğr.Gör.			3					

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

Bölüm Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı 194 / Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı 6	32
---	----

**Tablo 18. Programda Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı**

Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı 45 / Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı 2	22
--	----

**Tablo 19. Öğretim Kadrosunun Ders Yükü Dağılımı**

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara Göre Olması Gereken Minimum Ders Yükü ve Mevcut Ders Yükü Dağılımları			
Akademik Ünvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Ders Yükü
Doç. Dr.	Engin MEYDAN	10	12
Dr.Öğr.Üyesi	Şehnaz ÖZATAY	5	16
Dr.Öğr.Üyesi	Dilvin İPEK	10	14
*Öğr.Gör.Dr.	Eda KESKİN USLU	12	16
Öğr.Gör.	Çisem ÖĞE	12	15
*Öğr.Gör.	Ezgi YIKICI	12	13

**Tablo 20. Öğretim Kadrosunun Haftalık Yük Özeti**

Akademik Ünvan	Ad, Soyad	Öğretim	Araştırma	Diğer
Doç.Dr.	Engin MEYDAN	14	15	13
Dr.Öğr.Üyesi	Şehnaz ÖZATAY	17	15	14
Dr.Öğr.Üyesi	Dilvin İPEK	14	15	14
Öğr.Gör.Dr.	Eda KESKİN USLU	16	15	12
Öğr.Gör.	Çisem ÖĞE	15	15	12
Öğr.Gör.	Ezgi YIKICI	13	15	12

**Kanıtlar**

<https://avesis.comu.edu.tr/sehnazozatay/>;  
<https://avesis.comu.edu.tr/enginmeydan/>;  
<https://avesis.comu.edu.tr/dilvinipek/>;  
<https://avesis.comu.edu.tr/edakeskinuslu/>;  
<https://avesis.comu.edu.tr/cisemoge/>;  
<https://avesis.comu.edu.tr/ezgiyikici/>

**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.

## 6.2. Öğretim Kadrosunun Nitelikleri

Gıda İşleme bölümü öğretim elemanları geçen yıl itibari ile Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP), TÜBİTAK, Güney Marmara Kalkınma Ajansı (GMKA) projeleri gibi projelerde yürütücü ve araştırmacı olarak yer almışlardır.

Öğretim kadrosunun ilgi alanları ise Tablo 21-22-23' da verilmiştir

**Tablo 21. Öğretim Kadrosunun Yayınları**

<b>Akademik Unvan Ad, Soyad</b>	<b>Uluslararası + Ulusal Hakemli Dergi, Kongre, Sempozyum vb. Yayınlanan Makale, Bildiri Say</b>	<b>Toplam Atıf Sayısı</b>	<b>Akademik Ders Kitabı ve Kitap Bölümleri</b>
Doç.Dr. Engin MEYDAN	42+18=60	93	10
Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz ÖZATAY	19+11=30	61	1
Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İPEK	22+17=39	17	5
Öğr.Gör.Dr. Eda KESKİN USLU	20+6=26	98	1
Öğr.Gör. Çisem ÖĞE	3+2=5	Yok	Yok
Öğr.Gör. Ezgi YIKICI	2	Yok	Yok
<b>Genel Toplam</b>	<b>121</b>	<b>269</b>	<b>6</b>

**Tablo 22. Öğretim Kadrosunun Projeleri**

Akademik Unvan - Ad, Soyad	BAP, TÜBİTAK, GMKA, AB, BM vb. Proje Sayısı	Proje Kapsamında Görevi
Doç. Dr. Engin MEYDAN	2	BAP-Yürütücüx2
Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz ÖZATAY	4	GMKA- Proje Yürütücüsü, GMKA- Araştırmacı BAP- Proje Yürütücüsü TÜBİTAK- Araştırmacı
Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İPEK	7	GMKA-AraştırmacıX2 BAP-Araştırmacı BAP-Yürütücü TÜBİTAK-Araştırmacı TÜBİTAK 2209-Danışmanlık
Öğr.Gör. Dr. Eda KESKİN USLU	3	TÜBİTAK-Araştırmacı BAP-Yürütücü
Öğr.Gör. Çisem Öge	4	GMKA-AraştırmacıX3 BAP-Araştırmacı
Öğr.Gör. Ezgi YIKICI	4	GMKA-AraştırmacıX2 BAP-Araştırmacı TÜBİTAK-Yürütücü
<b>Toplam</b>	<b>23</b>	

**Tablo 23. Öğretim Kadrosunun Detay Analizi**

Öğretim Kadrosu			Deneyim Yılı			Etkinlik düzeyi (Yüksek, Orta, Düşük, Yok)		
Akademik Ünvan	Son Mezun Olduğu Kurum ve Yılı	Halen Öğretim Görüyorsa Hangi Aşamada Olduğu	Kamu, Özel Sektör, Sanayi	Kaç Yıldır Bu Kurumda	Öğretim Üyeliği Süresi	Meslek Kuruluşlarında	Kamu, Sanayi ve Özel Sektöre Verilen Bilimsel Danışmanlıkta	Araştırmada
Doç. Dr. Engin MEYDAN	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Doktora, 2018	-	-	8	3	Yok	-	Yüksek
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

	Doktora, 2017							
Öğr.Gör. Dr. Eda KESKİN USLU	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Doktora 2022	-	2	3	-	Var	-	Yüksek
Öğr.Gör. Çisem ÖÇE	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Yüksek Lisans, 2019	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Doktora Tez Aşaması	3	8	-	Var	-	Yüksek
Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı	Hitit Üniversitesi, Yüksek Lisans, 2018	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Doktora Tez Aşaması	2	5	-	Yok	-	Yüksek

### Kanıtlar

#### 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.

### 6.3. Atama ve Yükseltme

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nde öğretim üyesi atama ve yükseltme, "Öğretim Üyeliği Kadrolarına Atama ve Uygulama Esasları"na göre yapılır. Söz konusu esaslar, Üniversite'nin <http://www.comu.edu.tr/atama-kriterleri> internet sayfasında "Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğretim Elemanı Kadrolarına Başvuru, Görev Süresi Uzatımı ve Performans Değerlendirme Kriterleri" başlığı altında yayımlanmış olup 2023 itibarıyla yeni kriterler yürürlüğe girmiştir. Bu çerçevede genel olarak öğretim üyelerinin, çalıştıkları alanda evrensel düzeyde araştırma yapmaları, bu araştırmalarını ulusal ve uluslararası düzeyde bilgi paylaşım ortamlarına aktarmaları ve bu sayede bilim dünyasına katkıda bulunmaları; yerel, ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılar düzenleyerek, hem kendi çalışmalarını sergilemeleri hem de diğer bilim dallarındaki araştırmacıların da çalışmalarını

sergilemelerini sağlamak ve bilimsel tartışma ortamının oluşmasına katkı sunmaları gibi kriterlere bakılmaktadır.

**A. Profesör kadrolarına başvurmak için;**

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

**B. Doçent kadrolarına başvurmak için;**

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

**C. Doktor Öğretim Üyesi kadrolarına başvurmak için;**

Doktor Öğretim Üyeliğine yükseltme ve atama işlemleri 2547 sayılı Kanun'un 23. Maddesinde ayrıntılı biçimde tanımlanmıştır. Bunlara ek olarak ilgili temel alan koşulları aranır.

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

- 1) Doktora tezi kapsamında uluslararası indeksler tarafından taranan hakemli bir dergide en az 1 adet makale yayımlanmış olmak,
- 2) Doktora sonrası lisansüstü tezlerden üretilmemiş en az bir tanesi uluslararası indeksler tarafından taranan hakemli bir dergide olmak üzere en az 2 bilimsel yayın yapmış olmak ve bu yayınlardan en az birinde ilk isim ya da sorumlu yazar olmak,
- 3) Akademik etkinlik değerlendirmesinden en az %65'i 1-12. arası maddelerden olmak üzere en az 500 puan almış olmak,
- 4) En az 50 puanı doktor unvanının alınmasından sonra olmak üzere akademik etkinlik değerlendirmesinin 22-23. maddelerinden en az 100 puan almış olmak.

**Yeniden atanma için:** Tamamlanan atanma dönemi içinde gerçekleştirilmiş olan etkinlikler dikkate alınarak;

- 1) Akademik etkinlik değerlendirmesinden 2 yıllık görev uzatımı için toplam en az 200 puan, 3 yıllık görev uzatımı için toplam en az 300 puan veya 4 yıllık görev uzatımı için 400 puan almak, bu puanın en az %65'ini akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-12. arası maddelerinden, en az %15'ini de 20-23. arası maddelerinden almış olmak,
- 2) Uluslararası indeksler tarafından taranan hakemli bir dergide en az 1 adet makale yapmış olmak.

**DOÇENT KADROSUNA ATANMA İÇİN:**

- 1) Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenen merkezî bir yabancı dil sınavından en az elli beş (55) puan veya uluslararası geçerliliği Yükseköğretim Kurulu tarafından kabul edilen bir yabancı dil sınavından buna denk bir puan almış olmak (YÖK tarafından kabul edilen güncel yabancı dil sınavı eşdeğerlik tablosu geçerli kabul edilecektir).
- 2) Doktora sonrasında akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-12. arası maddelerinden 1000 puan almış olmak ve bu puanın en az %50'sini akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-5. arası maddelerinden almak,
- 3) Doktora sonrasında akademik etkinlik değerlendirmesinin 22 ve 23. maddelerinden en az 150 puan almış olmak,
- 4) Toplam en az 1500 puan almış olmak.

**PROFESÖR KADROSUNA ATANMA İÇİN:**

- 1) Profesörlük başlıca eseri olarak doçent unvanını aldıktan sonra ilgili bilim alanında uygulamaya yönelik çalışmalar veya uluslararası düzeyde araştırmaya dayalı özgün bir eser yayımlamak, başlıca eserin makale olması halinde eserin SCI, SCI-Expanded, SSCI, ESCI veya AHCI kapsamında yer alan dergilerde yayımlanması,
- 2) Başlıca eserin yanı sıra doçentlik sonrasında en az iki tanesi uluslararası indeksler tarafından taranan hakemli dergilerde olmak üzere toplamda en az 3 adet bilimsel yayın yapmış olmak,
- 3) Doçentlik sonrası akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-12. arası maddelerinden en az 1000 puan almış olmak, bu puanın en az %50'sini akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-5. arası maddelerinden almış olmak,
- 4) Doçentlik sonrası akademik etkinlik değerlendirmesinin 22 ve 23. maddelerinden en az 200 puan almış olmak,
- 5) Doçentlik sonrası kendi bilim alanında en az bir tanesi uluslararası olmak üzere, en az 2 bilimsel toplantıya/gösteriye katılmış ve sunum yapmış olmak,
- 6) Toplam en az 2000 puan almış olmak, veya yukarıdaki kriterler yerine Doçent unvanını aldığı tarihten itibaren profesör kadrosuna başvurduğu tarihe kadar geçen sürede; yürürlükte olan Üniversitelerarası Kurulun geliştirdiği doçentlik kriterlerini bir kez daha sağlamış olmak.

#### **Kanıtlar**

<https://personel.comu.edu.tr/mevzuatlar/akademik-kadro-atama-kriterleri-r7.html>

#### **Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

### **7-ALTYAPI**

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

#### **7.1. Eğitim Öğretim için Kullanılan Tüm Alanlar**

Ezine Meslek Yüksekokulu, Ezine Yahya Çavuş Yerleşkesi'nde bulunmaktadır. Ezine merkeze 5 km. uzaklıkta İzmir yolu üzerindedir. Meslek Yüksekokulu binamızda 144 m<sup>2</sup> alana kurulu 7621 kitap ve internet bağlantılı 10 adet bilgisayar bulunan Kütüphanemiz, 218 kişilik Konferans Salonumuz, 2 Bilgisayar Dersliği, 11 adet derslik, 3 adet Gıda Analiz Laboratuvarı, 1 adet Yeni Ürün Geliştirme Laboratuvarı ve 1 adet Zeytin ve Zeytinyağı İşleme Birimi, Açık Spor Alanı (Voleybol, Basketbol, Mini Futbol Alanı) Kantin ve Yemekhane öğrencilerimizin hizmetindedir.

#### **Kanıtlar**

#### **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.

### 7.2. Diğer Alanlar ve Altyapı

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

#### Kanıtlar

##### 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.

### 7.3. Teknik Alt Yapı

Gıda İşleme Bölümü imkanları içerisinde 4 adet laboratuvar ayrıca 1 adet Zeytin ve Zeytinyağ İşleme Birimi bulunmaktadır. Bu laboratuvarlar farklı gıda analizlerine imkan sağlayacak gerekli teçhizatı barındırmaktadır. Bu laboratuvarlarda ders işleme sırasında kullanılacak projeksiyon, yazı tahtası ve öğrencilerin ders dinleyebileceği oturaklar da bulunmaktadır. Laboratuvar güvenliği açısından önem teşkil eden çeker ocak, biyogüvenlik kabinleri mevcuttur. Kimyasal, fiziksel, mikrobiyolojik ve duyu analizlerin yapılabileceği düzenek ve sistemler mevcut bulunmaktadır. Ezine Meslek Yüksekokulu Zeytin ve Zeytinyağ İşleme Biriminde büyüklüğüne göre zeytinleri tasnif edebilen bir adet seperatör, zeytin yıkama ve ayıklama bandı, zeytin çizme makinesi, zeytin çekirdek çıkarma makinesi ve zeytin işleme malzemesi yer almaktadır. Laboratuvar ekipmanlarına ait bilgiler Tablo 24' de verilmiştir.

**Tablo 24. Laboratuvar Ekipmanları**

No	Teçhizat Adı	Adet	Marka/Model	Hitap Ettiği Sektör/Alan	Kullanılan Analiz
1	İnkübatör	3	Memmert Nüve	Gıda	Genel Analizler
2	Su Banyosu	1	Memmert	Gıda	Genel Analizler
3	Nem Tayin Cihazı	1	Denver Instrument	Gıda	Nem/Kuru Madde Tayini
4	Otoklav	1	Hirayama	Gıda	Sterilizasyon
5	Saf Su Cihazı	2	GFL Stack pure	Gıda	Saf Su Üretimi
6	Hassas Terazi	3	Denver Instrument Sartorius	Gıda	Genel Analizler
7	Analitik Terazi	2	Denver Instrument	Gıda	Genel Analizler
8	pH Metre	2	Hanna Instruments	Gıda	pH/mV Tayini
9	Steril Kabin	1	TezSan	Gıda	Mikrobiyolojik Analizler
10	Manyetik Karıştırıcılı Isıtıcı	2	IKA	Gıda	Genel Analizler
11	Kül Fırını	1	Carbolite	Gıda	Kül Tayini
12	Kjeldahl Protein Tayin Cihazı	1	Gerhardt	Gıda	Azot/Protein Tayini

13	Gerber Santrifijü	1	Funke Gerber	Gıda	Süt ve Süt Ürünlerinde Yağ Tayini
14	El Refraktometresi	1	Portable Refractometer	Gıda	Kuru Madde Tayini
15	Buzdolabı	4	Beko	Gıda	Genel Analizler
16	Vakum Pompası	1	KNF	Gıda	Genel Analizler
17	Etüv	1	Memmert	Gıda	Genel Analizler
18	Kuru Hava Sterilizatörü	2	Nüve FN055	Gıda	Genel Analizler
19	Otoklav (Buharlı Sterilizatör)	1	Nüve Oto32	Gıda	Genel Analizler
20	Etüv	1	Elektromag M 420P	Gıda	Genel Analizler
21	Su Banyosu	1	Nüve BM402	Gıda	Genel Analizler
22	Bulaşık Makinesi	1	Bosch	Gıda	Genel Analizler
23	Saf Su Cihazı (Metalik Su Damıtıcısı)	1	Nüve NS103	Gıda	Genel Analizler
24	İnkübatör	2	Nüve	Gıda	Genel Analizler
25	Terazi(30 kg,9V 800 mA)	1	Desis AHW	Gıda	Genel Analizler
26	pH metre (Portable)	2	Hanna pH 211	Gıda	Genel Analizler
27	Işık Mikroskobu	4	Solf AC XSZ 4G XSP-8F XSP-8F	Gıda	Genel Analizler

			Solf AC XSZ-4G		
28	Buzdolabı	1	Vestel	Gıda	Genel Analizler

### Kamtlar

Yeni Ürün geliştirme Laboratuvarı Açılışı

<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/yeni-urun-gelistirme-laboratuvarinin-acilisi-yapil-r122.html>

Zeytin ve Zeytinyağı İşleme Birimi Açılışı

<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/zeytin-ve-zeytinyagi-isleme-birimi-acildi-r112.html>

Ezine MYO ve Gıda İşleme Bölümü Fiziki İmkanları

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

**Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

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

#### 7.4. Kütüphane

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

#### Kanıtlar

**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.

#### 7.5. Özel Önlemler

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

#### Kanıtlar

Ezine Meslek Yüksekokul Gıda İşleme Bölümü Öğretim planı (İş güvenliği dersi)

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=tjynWCgrEoOE0AlSkX6LFA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<b>Durum</b>	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> 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.

### 8.1. Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek

Bölüm ve programımızda yapılan harcamaların temel kaynağını katma bütçe gelirleri oluşturmaktadır. Katma Bütçe Maliye Bakanlığı tarafından her yıl üniversitelerden gelen öneriler dikkate alınarak yılbaşında üniversitelere aktarılmaktadır. Dolayısıyla bir devlet Üniversitesi olan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin bütçesi, ilgili yasal düzenlemelere uygun olarak her yıl TBMM Plan ve Bütçe Komisyonu'nda üniversiteler için yapılan bütçe görüşmelerinin ardından belirlenmektedir. Ardından bu bütçe üniversitemizin Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı'nca üniversitemiz birimleri arasında gerekli ihtiyaç ve talepler gözetilerek dağıtılmaktadır.

### Kanıtlar

<b>Durum</b>	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

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

### 8.2. Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği

Devlet Üniversitesi'ne bağlı bir program olmamız nedeniyle bütçemiz kısıtlıdır. İnsan kaynaklarının yönetimi stratejileri kurumumuz personel daire başkanlığı ve strateji daire başkanlığı bünyesinde birimlerin oluşturdukları norm kadro sayılarına ve atama kriterlerine göre planlanmakta olup takibi rektörlüğümüz ve genel sekreterliğimizce yapılmaktadır. Program öğretim elemanlarının maaş ve ek ders ücretleri Ezine Meslek Yüksekokulu bütçesinden, döner sermaye gelirleri ise Rektörlük Döner Sermaye bütçesinden karşılanmaktadır. Öğretim üyelerinin maaşları 657 sayılı devlet memuru kanunu ve 2547 sayılı kanunun akademik personel maaş ücretleri hesaplama usullerine bakılarak hesaplanmaktadır. Öğretim elemanlarının ek ders ücretleri 2547 nolu kanunun Ek Ders Usulü ve Esasları'na göre düzenlenmektedir. Öğretim elemanlarının mesleki gelişimlerini sürdürebilmeleri açısından, öğretim elemanlarının her yıl ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılara katılımı desteklenmektedir. Üniversitemizi temsilen Bilimsel Etkinliklere katılan akademik personelimize bildiri ile katılmak koşulu ile yılda bir kez ulusal ve bir kez uluslararası etkinlik katılım desteği sağlanır. Bildiri başına en fazla bir akademisyen destekten faydalanabilir. Ancak 14 Kasım 2014'te yürürlüğe giren Yükseköğretim Personel

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

#### Kanıtlar

<b>Durum</b>	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

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

#### 8.3.Altıyapı ve Teçhizat Desteği

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

#### Kanıtlar

<b>Durum</b>	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> 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.

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

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

#### Kanıtlar

<b>Durum</b>	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input checked="" type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> 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.

#### 9. 1. Organizasyon ve Karar Alma Süreçleri

Üniversitemiz yönetim ve organizasyonunda 2547 sayılı Yüksek Öğretim Kanunu hükümlerini uygulamaktadır. Üniversitenin yönetim organları Rektör, Üniversite Senatosu ve Üniversite Yönetim Kuruludur. Yüksekokul düzeyinde yönetim organları aşağıdaki gibidir: Rektör:Madde 13 –a) (Değişik: 17/8/1983 - 2880/7 md.) (Değişik birinci paragraf: 18/6/2008- 5772/2 md.) Devlet üniversitelerinde rektör, profesör akademik unvanına sahip kişiler arasından görevdeki rektörün çağrısı ile toplanacak üniversite öğretim üyeleri tarafından seçilecek adaylar arasından Cumhurbaşkanınca atanır. Rektörün görev süresi 4 yıldır. Süresi sona erenler aynı yöntemle yeniden atanabilirler. Ancak iki dönemden fazla rektörlük yapılamaz. Rektör, üniversite veya ileri teknoloji enstitüsü tüzel kişiliğini temsil eder. Rektör adayı seçimleri gizli oyla yapılır. Oy veren her öğretim üyesi oy pusulasına yalnız bir isim yazabilir. Birinci toplantıda öğretim üyelerinin en az yarısının hazır bulunması şarttır. Bu sağlanmadığı takdirde toplantı 48 saat ertelenir ve nisap aranmaksızın seçime geçilir. Bu toplantıda en çok oy alan altı kişi aday olarak seçilmiş sayılır. Yükseköğretim Genel Kurulunun bu adaylar arasından seçeceği üç kişi Cumhurbaşkanlığına sunulur. Cumhurbaşkanı, bunlar arasından birini seçer ve rektör olarak atar. Yeni kurulan üniversitelere rektör adayı olarak başvuran profesörler arasından Yükseköğretim Genel Kurulunun seçeceği üç aday Cumhurbaşkanlığına sunulur. Cumhurbaşkanı, bunlar arasından birini seçer ve rektör olarak atar. Vakıflarca kurulan üniversitelerde rektör adaylarının seçimi ve rektörün atanması ilgili müteveli 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

yardımcılarından 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 arasından yüksekokul kurulu tarafından üç yıl için seçilecek üç öğretim üyesinden oluşur.

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

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

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

### **Kanıtlar**

<b>Durum</b>	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

## **10-PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER**

### **10.1-Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.**

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

### **Kanıtlar**

<b>Durum</b>	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

## SONUÇ

Üniversitemizin Kalite Güvencesi çalışmaları kapsamında programımız gerekli görülen tüm çalışmaları yerine getirmektedir. Bu bağlamda ilgili komisyonlar oluşturulmuş, organizasyon şemaları yapılmış, görev tanımları ve iş akış şemaları tamamlanmıştır. Yıllık olarak Bologna Eğitim-Öğretim Bilgi Paketi çalışmaları, yıllık faaliyet raporları ve iç kontrol raporları ilgili birim yöneticiliğine sunulmaktadır. Ayrıca beş yılda bir stratejik plan hazırlanmaktadır. Bu bağlamda SWOT analizi yapılmış, PUKÖ çevrimi tamamlanmıştır. En son 2018-2022 olarak hazırlanan stratejik planımız üniversitemizin yeni vizyonu kapsamında 2020-2025 olarak güncellenmiştir. Programımızda sürekli bir akademik ve idari performans ölçüm, izleme ve değerlendirme mekanizması kurulmuştur. Bölüm performans göstergeleri ve değerlendirme anketleri yıllık olarak yenilenmektedir.

Ayrıca tüm iç ve dış paydaşlara yönelik anketler birim web sitemiz aracılığı ile yıllık olarak yapılmaktadır. İç ve dış paydaşlarımızla yılda en az bir kez toplantılar düzenlenmektedir. 2022-2023 Eğitim-Öğretim yılında Kariyer Planlama Dersi kapsamında öğrencilerimiz ile dış paydaşların (mezunların, meslektaşların ve iş verenlerin) buluşturulması mümkün olmuştur. Bu paydaş ilişkilerine ait haberler ve linkler bir sonraki dönem Öz değerlendirme raporunda bahsedilecektir. Bu paydaş ilişkilerine ait haberler ve linkler :

- Haber: 2023-2024 Eğitim Öğretim Yılı Güz Yarıyılı Yıl Sonu İç Paydaş Toplantısı Gerçekleştirildi  
<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/2023-2024-egitim-ogretim-yili-guz-yariyili-yil-son-r123.html>
- Haber: 2023 Mezun Buluşmaları  
<https://ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/2023-mezun-bulusmalari-r1056.html>
- Haber: H.Ö. 444 Öztürkler Süt ve Süt Ürünleri İşletmesi'ne Teknik Gezi Gerçekleştirdi.  
<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/ho-444-ozturkler-sut-ve-sut-urunleri-isletmesine-t-r120.html>
- Haber: NS Zeytin ve Zeytinyağı Fabrikasına Teknik Gezi Düzenlendi  
<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/ns-zeytin-ve-zeytinyagi-fabrikasına-teknik-gezi-du-r119.html>
- Haber: Uluova Süt Ticaret A.Ş Firmasına Gerçekleştirilen Teknik Gezi  
<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/uluova-sut-ticaret-as-firmasına-gerçekleştirilen-t-r110.html>
- Haber: Mezunlarla Buluşma Paneli Gerçekleştirildi  
<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/mezunlarla-bulusma-paneli-gerçekleştirildi-r111.html>

- Haber: Gıda İşleme Bölüm Toplantısı Gerçekleştirildi  
<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gida-isleme-bolum-toplantisi-gerceklestirildi-r109.html>
- Haber: Gıda İşleme Bölümü 2023-2024 Eğitim Öğretim Yılı İlk İç Paydaş Toplantısı Gerçekleştirildi.  
<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gida-isleme-bolumu-2023-2024-egitim-ogretim-yili-i-r103.html>
- Haber: Gıda İşleme Bölümü Yıl Sonu Değerlendirme Toplantısı Gerçekleştirildi.  
<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gida-isleme-bolumu-yil-sonu-degerlendirme-toplanti-r100.html>
- Haber: Coğrafi İşarete Sahip Geyikli Zeytinyağı Tadım ve Farkındalık Eğitimi Konulu Workshop Gerçekleştirildi.  
<https://ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/cografisiarete-sahip-geyikli-zeytinyagi-tadim-ve-r953.html>

Bunun yanı sıra 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 ve 2022 yıllarında Öz Değerlendirme Raporları hazırlanmıştır. Programımızda ilgili program çıktılarının sağlanma düzeyini daha net belirlemek amacıyla öğrenci ve mezunlar için anket çalışmaları yapılmış ancak henüz uygulama sonuç aşamasına geçmemiştir. Ayrıca dış paydaşların sürece katılımı konusunda da daha yoğun çalışmaların yapılması hedeflenmektedir. Program tamamen öğrencilerinin mezuniyetlerine odaklanmış olmayıp; aynı zamanda aldığı kararlar ile öğrencileri ile sosyal yönden de etkin bir şekilde iletişim içerisinde olmayı başarmıştır. Sonuç olarak programımızda yer alan ilgili tüm yargıları, raporun alt başlıklarına eklenen kanıtlar ile desteklendiği görülmektedir.

- Öz Değerlendirme Raporlarına ilişkin Ezine Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü web sayfası linki: <http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/ozdegerlendirme-raporu-r16.html>

### **Kanıtlar**

- Haber: 2023-2024 Eğitim Öğretim Yılı Güz Yarıyılı Yıl Sonu İç Paydaş Toplantısı Gerçekleştirildi  
<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/2023-2024-egitim-ogretim-yili-guz-yariyili-yil-son-r123.html>
- Haber: 2023 Mezun Buluşmaları  
<https://ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/2023-mezun-bulusmalari-r1056.html>
- Haber: H.Ö. 444 Öztürkler Süt ve Süt Ürünleri İşletmesi'ne Teknik Gezi Gerçekleştirdi.  
<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/ho-444-ozturkler-sut-ve-sut-urunleri-isletmesine-t-r120.html>
- Haber: NS Zeytin ve Zeytinyağı Fabrikasına Teknik Gezi Düzenlendi  
<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/ns-zeytin-ve-zeytinyagi-fabrikasina-teknik-gezi-du-r119.html>

- Haber: Uluova Süt Ticaret A.Ş Firmasına Gerçekleştirilen Teknik Gezi  
<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/uluova-sut-ticaret-as-firmasina-gerceklestirilen-t-r110.html>
- Haber: Mezunlarla Buluşma Paneli Gerçekleştirildi  
<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/mezunlarla-bulusma-paneli-gerceklestirildi-r111.html>
- Haber: Gıda İşleme Bölüm Toplantısı Gerçekleştirildi  
<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gida-isleme-bolum-toplantisi-gerceklestirildi-r109.html>
- Haber: Gıda İşleme Bölümü 2023-2024 Eğitim Öğretim Yılı İlk İç Paydaş Toplantısı Gerçekleştirildi.  
<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gida-isleme-bolumu-2023-2024-egitim-ogretim-yili-i-r103.html>
- Haber: Gıda İşleme Bölümü Yıl Sonu Değerlendirme Toplantısı Gerçekleştirildi.  
<http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gida-isleme-bolumu-yil-sonu-degerlendirme-toplanti-r100.html>
- Haber: Coğrafi İşarete Sahip Geyikli Zeytinyağı Tadım ve Farkındalık Eğitimi Konulu Workshop Gerçekleştirildi.  
<https://ezinemyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/cograf-i-isarete-sahip-geyikli-zeytinyagi-tadim-ve--r953.html>
- Öz Değerlendirme Raporlarına ilişkin Ezine Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü web sayfası linki: <http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr/ozdegerlendirme-raporu-r16.html>

**Durum**

- Uygulama Yok
- Olgunlaşmamış Uygulama
- Örnek Uygulama