



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜSÜ

**GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTESİ TEZLİ YÜKSEK
LİSANS PROGRAMI**

2025 YILI ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

Prof. Dr. Fatma ÇOLAKOĞLU (Başkan)

Doç Dr. Ayça Aydoğdu EMİR (Üye)

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa AY (Üye)

Dr. Öğr. Üyesi Hasan Basri ORMANCI (Üye)

Araş. Gör. Selin Özge DİNÇ (Üye)

01/01/2025-31/12/2025

İÇİNDEKİLER

PROGRAMA AİT BİLGİLER	2
1.ÖĞRENCİLER.....	16
2-PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI	29
3-PROGRAM ÇIKTILARI.....	39
4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME.....	44
5-EĞİTİM PLANI.....	47
6-ÖĞRETİM KADROSU	57
7-ALTYAPI	61
8-KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR	66
9-ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ.....	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
SONUÇ	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.

ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU
Gıda Güvenliği ve Kalitesi
Yüksek Lisans Programı
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Bu öz değerlendirme raporu, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi (ÇOMÜ), Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gıda Güvenliği ve Kalitesi Disiplinlerarası Tezli yüksek Lisans Programı öğretim elemanları tarafından oluşturulan bir ekip tarafından hazırlanmıştır.

GİRİŞ

Gıda Güvenliği ve Kalitesi Disiplinlerarası Tezli Yüksek Lisans Programı, gıda güvenliği hakkındaki problemleri, bütünleştirici araştırma faaliyetleri ile çözmeyi hedefleyen, gıda güvenliği ve güvencesinin sağlanmasında gerekli sorumlulukları alabilecek, bilimi toplum ve çevre yararına kullanabilecek yeterli bilimsel bilgi birikimine ve donanımına sahip araştırmacılar yetiştirmeyi hedeflemektedir. Bu lisansüstü program ile; gıda güvenliği sadece mikrobiyoloji ve toksikoloji gibi teknik açıdan değil aynı zamanda; tarım, hukuk, ekonomi, risk yönetimi ve iletişim bakımından da ele alınmaktadır. Bu Yüksek Lisans Programı, gıda güvenliği ile ilgili ulusal ve küresel sorunlar üzerinde özgün ve eleştirel düşünme, pratik problemlere yenilikçi çözümler üretme, istatistik ve veri yönetimi, bilgi transferi ve etkin liderlik gibi beceriler kazandırmaya odaklanmıştır. Bu program ile, farklı bakış açılarını uygulamaya koyabilen gıda güvenliği yönetimi konusunda dan geleceğin liderlerini yetiştirmeyi, kapasitelerini geliştirmeyi ve ülkemizde gıda konusunda faaliyet gösteren kurum ve kuruluşların uzman ihtiyaçlarını karşılamayı hedeflenmektedir. Program, disiplinlerarası bir yaklaşımla öğrencilere yerel, bölgesel, ulusal ve uluslararası boyutta gıda güvenliği ve kalitesi ile ilgili sorunlara yenilikçi çözümler geliştirme ve uygulama becerileri kazandırmayı hedeflemektedir.

Mevcut yüksek lisans programı olan Gıda Güvenliği ve Kalitesi programı; gıda mühendisliği, su ürünleri mühendisliği, su bilimleri, ziraat mühendisliği, balıkçılık teknolojisi, biyoloji, kimya, turizm ve gastronomi gibi bilim alanlarından gelen öğrencilerin “Gıda Güvenliği ve Kalitesi” konusunda uzmanlaşmalarını ve bilgi birikimi sağlamalarını amaçlamaktadır. Program ayrıca, kamu kurum ve kuruluşlarında, özel sektörde, yerel yönetimlerde gıda sektörü ile ilgili birimlerde çalışan profesyonel kitleyi de hedef almaktadır.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi’nin faaliyet gösterdiği Çanakkale ili, gıda sektörü alanında oldukça gelişmiş olup, tarımsal, hayvansal ve denizel gıda üretimi bakımından tüm ülke için kaynak niteliğindedir. İlin çevresindeki büyük tarım alanları, süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri sektörü ve su ürünleri üretimine uygun alanlar, kaliteli gıda üretimi ve güvenliğinin geliştirilmesi ve bu süreçlerin araştırılması için önemli bir çalışma alanı sunmaktadır. Bu nedenle Gıda Güvenliği ve Kalitesi yüksek lisans programında yürütülen tez ve araştırmaların, ulusal ve uluslararası literatüre önemli katkılar sağladığına inanılmaktadır.

Gıda Mühendisliği ve Gıda Güvenliği lisansüstü eğitimi veren kamu ve vakıf üniversitelerinin sayılarındaki artış dikkate alındığında bilimsel ve teknolojik gelişmeleri izleyebilen, nitelikli, ulusal ve uluslar arası rekabete açık ve edindiği bilgileri akademik yaşam, uygulama ve yaşamın diğer alanlarında kullanabilecek donanıma sahip araştırmacıların yetiştirilmesi gerekmektedir. Bu amaçla sürdürülebilir rekabet avantajı kazanmak, eğitim ve öğretimde kaliteyi arttırmak, girişimci ve yenilikçi üniversitelerin başında yer almak ve araştırma üniversiteleri arasına girmek vizyonu ile üniversitemiz Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gıda Güvenliği ve Kalitesi Anabilim Dalı Disiplinlerarası Tezli Yüksek Lisans Programı'nın öz değerlendirme raporunun hazırlanmasına gereksinim duyulmuştur.

Amaç

Bu öz değerlendirme raporu, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi (ÇOMÜ), Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gıda Güvenliği ve Kalitesi Anabilim Dalı Disiplinlerarası Tezli Yüksek Programı'nın eğitim-öğretim kalitesini artırabilmesi ve teknolojik değişimlere uyum sağlayabilmesi için gereken stratejik ihtiyaçları iç ve dış paydaşlardan elde edilen geri bildirimler sayesinde değerlendirilerek gerekli iyileştirmeler konusunda planlamalar yapmak amacı ile hazırlanmıştır. Rapor sonucunda ortaya çıkan eksikler ve sorunlar değerlendirilerek olanaklar çerçevesinde gerekli güncellemelere ve iyileştirmelere yönelik çalışmalar başlatılmıştır. Hazırlanan bu raporun anabilim dalımızın eksiklerinin ve sorunlarının belirlenmesinde ve çözüm üretilmesinde rehber olarak kullanılması amaçlanmaktadır.

Kapsam

Hazırlanan raporda yer alan bilgiler; Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gıda Güvenliği ve Kalitesi Anabilim Dalı Disiplinlerarası Tezli Yüksek Lisans Programını kapsamaktadır. Bu rapor öz değerlendirme komisyonu üyeleri tarafından tüm iç ve dış paydaşların önerileri dikkate alınarak hazırlanmıştır.

Uygulama Planı

Program danışmanlığımızca yürütülen bu süreçte öncelikle alanında uzman öğretim elemanlarımız ile bir öz değerlendirme komisyonu oluşturulmuştur. Ardından bu komisyon tüm iç ve dış paydaşlardan gerekli bilgi ve önerileri alarak bu raporun hazırlanmasına katkı sunmuştur.

Komisyon Üyeleri

Anabilim Dalımızda Prof. Dr. Prof. Dr. Fatma ÇOLAKOĞLU başkanlığında Doç. Dr. Ayca Aydoğdu EMİR ve Dr. Öğr. Üyesi Mustafa Ay ve Havva Polat KAYA'nın yer aldığı öz değerlendirme komisyonu oluşturulmuştur. Ardından bu komisyon tüm öğretim elemanları, iç ve dış paydaşlardan gerekli bilgi ve önerileri temin ederek bu raporun hazırlanmasına katkı sunmuştur.

PROGRAMA AİT GENEL BİLGİLER VE GENEL ÖLÇÜTLER

Programa Ait Genel Bilgiler

Gıda Güvenliği ve Kalitesi Yüksek lisans programı, gıda güvenliği hakkındaki problemleri, bütünleştirici araştırma faaliyetleri ile çözmeyi hedeflemektedir. Bu lisansüstü program ile; gıda güvenliği sadece mikrobiyoloji ve toksikoloji gibi teknik açıdan değil aynı zamanda; tarım, hukuk, ekonomi, risk yönetimi ve iletişim bakımından da ele alınmaktadır. Bu Yüksek Lisans Programı, gıda güvenliği ile ilgili ulusal ve küresel sorunlar üzerinde özgün ve eleştirel düşünme, pratik problemlere yenilikçi çözümler üretme, istatistik ve veri yönetimi, bilgi transferi ve etkin liderlik gibi beceriler kazandırmaya odaklanmıştır. Enstitü, gıda güvenliği yönetimi konusunda geleceğin liderlerini yetiştirmeyi, kapasitelerini geliştirmeyi ve ülkemizde gıda konusunda faaliyet gösteren kurum ve kuruluşların uzman ihtiyaçlarını karşılamayı hedeflemektedir. Program, disiplinlerarası bir yaklaşımla öğrencilere yerel, bölgesel, ulusal ve uluslararası boyutta gıda güvenliği sorunlarına yenilikçi çözümler geliştirme ve uygulama becerileri kazandırmayı hedeflemektedir.

Teknolojinin beraberinde getirdiği çevre kirliliği, ekonomik sorunlar ve eğitim yetersizliği nedeniyle günümüzde toplumların en önemli sorunu, sağlıklı gıda maddelerinin temin edilebilmesi olmuştur. Oysaki insanların yaşamak, fiziksel ve zihinsel gelişimlerini sağlamak için yeterli miktarda gıdayı alabilmeleri ve bu gıdaların sağlık yönünden güvenilir olması insan haklarının esasını oluşturmaktadır. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)'ne göre en temel insan haklarından biri olan gıda hakkı; bireyin, yaşaması için gerekli olan yeterli, kaliteli ve güvenilir gıdaya erişiminin sağlanması anlamına gelmektedir.

Bir gıdanın tanımlanmış kalite gereksinimleri, aynı zamanda güvenlik hususlarıyla da ilgilidir. Kalite ve güvenlik terimleri kısmi olarak örtüşmekle beraber, gıda güvenliği gıda kalitesinin sadece bir yönünü oluşturmaktadır. Kalite, gıdanın içermesi gerekenleri veya içermesi gereken özellikleri karakterize ederken, gıda güvenliği en düşük düzeyde risklere (tehlikelere) sahip kantitatif ve kalitatif optimal gıda tedariki olarak tanımlanabilmektedir.

Normal şartlarda insan, yemek yerken öncelikle yediğinin lezzetine odaklanmaktadır. Ancak alınan gıda ile sağlık, ekolojik, ekonomik ve sosyal etkiler de beraberinde tetiklenir. Maalesef günümüzde, insan beslenmesinin önemsenmesi, ticari boyut etkileşimine bağlı şekillenmekte, yiyeceklerin menşei ve kalitesi hakkındaki bilgiler arka planda kaybolmaktadır. Oysaki gıdalarımız, hayatımızdaki en hassas ürünlerden biridir ve canlı hammaddelerden yapılmaktadır. Etik yönler ve ilkeler, gıda tedarikinin tüm aşamalarında etkin bir şekilde rol oynamalıdır. Toplumda belirli şeylerin tabu olması gerektiğine dair farkındalık yeniden yaratılmalı, gelecek nesillerde sürdürülebilirlik açısından beslenmenin mümkün olduğunca optimal ve güvenli hale getirilmesi için, çalışılmalıdır. Aslında, son yıllarda insanlığın yaşadığı doğal afet ve felaketler nedeniyle gıda üretimi konusunun negatif ve pozitif yönleri iyice netleşmiştir. Geleceğin nasıl olacağını öngörmek zor olsa da gıda sektörünün, sürdürülebilir bir gelecek için ne kadar önemli olduğu çok açıktır.

Ülkemizde, kaliteli gıda üretimi ve güvenliği konusundaki farkındalık, maalesef gelişmiş ülkelere göre düşüktür. Bu nedenle, kaliteli gıda üretimi, güvenliği ve geliştirilmesi sürecinde büyümekte olan nüfusa; yeterli, sağlıklı ve güvenilir gıda hedefi konulması, bu doğrultuda sektöre farkındalık aşılanması ve bilim dünyası, kamu sektörü ve sivil toplum kuruluşlarının da bu konuda birlikte çalışması gerekmektedir.

Mevcut yüksek lisans programı olan Gıda Güvenliği ve Kalitesi programı; gıda mühendisliği, su ürünleri mühendisliği, su bilimleri, ziraat mühendisliği, balıkçılık teknolojisi, biyoloji, kimya, turizm ve gastronomi gibi bilim alanlarından gelen öğrencilerin "Gıda Güvenliği ve

Kalitesi” konusunda uzmanlaşmalarını ve bilgi birikimi sağlamalarını amaçlamaktadır. Program ayrıca, kamu kurum ve kuruluşlarında, özel sektörde, yerel yönetimlerde gıda sektörü ile ilgili birimlerde çalışan profesyonel kitleyi de hedef almaktadır.

Çanakkale On sekiz Mart Üniversitesi’nin faaliyet gösterdiği Çanakkale ili, gıda sektörü alanında oldukça gelişmiş olup, tarımsal, hayvansal ve denizel gıda üretimi bakımından tüm ülke için kaynak niteliğindedir. İlin çevresindeki büyük tarım alanları, süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri sektörü ve su ürünleri üretimine uygun alanlar, kaliteli gıda üretimi ve güvenliğinin geliştirilmesi ve bu süreçlerin araştırılması için önemli bir çalışma alanı sunmaktadır. Bu nedenle Gıda Güvenliği ve Kalitesi yüksek lisans programında yürütülen tez ve araştırmaların, ulusal ve uluslararası literatüre önemli katkılar sağladığına inanılmaktadır. Disiplinlerarası Programına Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesinin, Gıda Teknolojisi Bölümü, 6 öğretim üyesi, Gıda Mühendisliği bölümü 3 öğretim üyesi ile diğer bölümler ise (Kimya, Biyoloji, Balıkçılık Teknolojisi, Su ürünleri Mühendisliği, Ziraat Mühendisliği), öğretim üyeleri ile dahil olmaktadır.

Programın Kısa Tarihçesi ve Sahip Olduğu İmkânlar

Gıda Güvenliği ve Kalitesi Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı 2021-2022 Eğitim-Öğretim yılında Eğitim-Öğretim faaliyetlerine başlamıştır. Disiplinler arası bir program olması dolayısıyla öğrenciler yüksek lisans programında yer alan Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gıda Teknolojisi ve Balıkçılık Teknolojisi bölümü, Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Deniz Bilimleri Fakültesi Su ürünleri Mühendisliği Bölümü ve Fen Fakültesi Kimya Bölümü, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Bayramiç Meslek Yüksek Okulu, Ezine Meslek Yüksek Okulu Lapseki Meslek Yüksek Okulu ve Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksek Okulu öğretim üyelerinin bulunduğu bölümlerdeki hem laboratuvar alt yapılarından hem de seminer salonu ve toplantı odalarından yararlanmaktadırlar. Anabilim Dalımızda 13 profesör, 5 doçent, 5 doktor öğretim üyesi ve 1 sekreter bulunmaktadır. Güncel olarak 11 yüksek lisans öğrencisi öğrenimine devam etmektedir. İlk mezunlarını 2024 Yılı içerisinde vermiştir. 2 Yüksek Lisans öğrencisi mezun edilmiştir. TÜBİTAK ve BAP projelerinden elde edilen finansal desteğin süreklilik kazanması ve nitelikli lisansüstü öğrencilerin özgün çalışmalarının artması sonucu etki değeri yüksek bilimsel dergilerde yapılan yayın sayıları da giderek artmaktadır.

Gıda Güvenliği ve Kalitesi Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı LEE’ne bağlı Gıda Güvenliği ve Kalitesi Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı Anabilim Dalı Başkanı tarafından yönetilmektedir. Gıda Güvenliği ve Kalitesi Anabilim Dalı yönetim şeması Şekil 01.1’de verilmiştir. Gıda Güvenliği ve Kalitesi Anabilim Dalı Anabilim Dalı’na ait öğretim kadrosunun mevcut durumuna yönelik detaylı bilgiler aşağıdaki tablolarda bilgilerinize sunulmuştur

Prof. Dr. Fatma Arık ÇOLAKOĞLU
Anabilim Dalı Kurul Başkanı

Prof. Dr. Yonca YÜCEER
Üye

Prof. Dr. Didem Erdemer ÇIRALI
Üye

Doç. Dr. Ayça Aydoğdu EMİR
Üye

Dr Öğr. Üyesi Nesrin ÇAKICI
Üye

Şekil 01. 1 Gıda Güvenliği ve Kalitesi Anabilim Dalı yönetim şeması

Anabilim dalına ait öğretim kadrosunun mevcut durumuna yönelik detaylı bilgiler aşağıdaki tablolarda bilgilerinize sunulmuştur

Tablo 01 1 Programdaki Öğretim Elemanlarının Dağılımı

AkademikÜnvan	Yaş Grupları								Toplam
	<30		30-39		40-49		50-59		
	E	K	E	K	E	K	E	K	
Prof.					+	+++		+++++	13
Doç.				+	+	++			5
Dr. Öğr. Üyesi					+++	++		+	5

Tablo 01 2 Öğretim Kadrosunun Ders Yüğü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara Göre Olması Gereken Minimum Ders Yüğü (en az) ve Mevcut Ders Yüğü Dağılımları				
Akademik Ünav	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Lisansüstü Ders Yüğü (saat)	
			2023-2024 Bahar Dönemi	2024-2025 Güz Dönemi
Prof. Dr	Fatma ÇOLAKOĞLU	5	10	15
Prof. Dr.	Nükhet N. DEMİREL ZORBA	10	16	10
Prof .Dr.	Ayşegül KIRCA TOKLUCU	10	19	15
Prof Dr.	Yonca YÜCEER	10	18	12
Prof. Dr	Gülen TÜRKER	10	15	11
Prof. Dr	Neşe YILMAZ TUNCEL	10	16	12
Prof. Dr.	Diğdem ERDENER ÇIRALI	10	4	10
Prof. Dr	Aynur KONYALI	10	3	17
Prof. Dr	Nermin BERİK	10	20	12
Prof. Dr	Mine ÇARDAK	10	18	14
Prof. Dr	Serhat ÇOLAKOĞLU	5	11	11
Prof. Dr	İlknur AK	10	20	8
Prof. Dr	Cahide Çiğdem YİĞİN	10	3	3
Doç. Dr.	Başar UYMAZ TEZEL	10	0	0
Doç. Dr	Yeliz ÖZÜDOĞRU	10	14	16
Doç. Dr.	Ayça AYDOĞDU EMİR	10	10	0
Doç. Dr.	Muhammed YÜCEER	10	16	19
Doç. Dr.	Tuğba GÜNGÖR ERTUĞRAL	10	12	14
Dr. Öğr. Üyesi	Mustafa AY	10	13	14

Dr. Öğr. Üyesi	Hasan Basri ORMANCI	10	20	20
Dr. Öğr. Üyesi	Nesrin ÇAKICI	10	30	30
Dr. Öğr. Üyesi	Coşkun KONYALI	10	6	6
Dr. Öğr. Üyesi	Dilvin İPEK	10	16	17

Tablo 01 3 Öğretim Elemanlarının Akademik Yayınlarına Yönelik İstatistikler(2025 yılı ve öncesi)

Akademik Unvan, Ad, Soyad	Uluslararası (SCI, SCI-Exp. ve Diğer İndeksler)+ Hakemli Dergilerde Yayınlanan Makale Sayısı+ Ulusal Hakemli Dergilerde, Yayınlanan Makale Sayısı+ Uluslararası ve Ulusal Kongre Sempozyum vb. bildiri sayısı+ Kitap/Bölüm Yazarlığı (Ulusal +Uluslararası) ve diğer yayınlar	Toplam Atıf Sayısı
Prof. Dr. Fatma ARIK ÇOLAKOĞLU	172	788
Prof. Dr. Gülen TÜRKER	100	783
Prof. Dr. Yonca YÜCEER	200	4185
Prof. Dr. Ayşegül KIRCA TOKLUCU	74	2041
Prof. Dr. Nükhet N.ZORBA	202	745
Prof. Dr. Neşe YILMAZ TUNCEL	83	1200
Prof. Dr. Diğdem ERDENER ÇIRALI	63	521
Prof. Dr. Aynur KONYALI	127	546
Prof. Dr. Nermin BERİK	100	336
Prof. Dr. Mine ÇARDAK	197	714
Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU	84	346
Prof. Dr. İlknur AK	126	980
Prof. Dr. Cahide Çiğdem YİĞİN	119	879
Doç. Dr. Başar UYMAZ TEZEL	141	409
Doç. Dr. Yeliz ÖZÜDOĞRU	49	148
Doç. Dr. Ayça AYDOĞDU EMİR	44	1714
Doç. Dr. Muhammed YÜCEER	164	1100
Doç. Dr. Tuğba GÜNGÖR ERTUĞRAL	40	56
Dr. Öğr.Üyesi Mustafa AY	41	212
Dr. Öğr.Üyesi Hasan Basri ORMANCI	89	452
Dr. Öğr.Üyesi Nesrin ÇAKICI	55	47
Dr. Öğr.Üyesi Coşkun KONYALI	93	181
Dr. Öğr.Üyesi Dilvin İPEK	58	25

Tablo 01 4 Öğretim Kadrosunun Analizi [Gıda güvenliği ve Kalitesi Disiplinlerarası Yüksek Lisans programı]

Öğretim Elemanının Adı	Ünvanı	Mezun Olduğu Son Kurum ve Mezuniyet Yılı	Deneyim Süresi, Yıl			Etkinlik Düzeyi (yüksek, orta, düşük, yok)		
			Kamu/ Sanayi Deneyimi	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi	Mesleki Kuruluşlarda	Araştırmada	Sanayiye Verilen Danışmanlıkta
Fatma ARIK ÇOLAKOĞLU	Prof. Dr.	LMU Münih Üniv. Almanya, 2000	33	24	24	Orta	Orta	Yüksek

Yonca KARAGÜL YÜCEER	Prof. Dr.	Mississippi State University 2002	28	24	23	Yok	Yüksek	Orta
Ayşegül KIRCA TOKLUCU	Prof. Dr.	Ankara Üniversitesi Doktora,2004	19	19	19	Düşük	Yüksek	Düşük
Nüket N. ZORBA	Prof. Dr.	Ege Üniversitesi Doktora,2004	29	29	21	Orta	Orta	Orta
Gülen TÜRKER	Prof. Dr.	İstanbul Üniv.Kimya Doktora, 2005	28	27	9	Yok	Yok	Orta
Neşe YILMAZ TUNCEL	Prof. Dr.	ÇOMÜ,Gıda Mühendisliği Doktora, 2014	16	17	17	Yok	Yüksek	Yok
Diğdem ERDENER ÇIRALI	Prof. Dr.	Doktora ÇOMÜ, Kimya 2011	1	22	22	Yok	Yüksek	Yok
Aynur KONYALI	Prof. Dr.	Christian Albrechts Universität zu Kiel	25	24	24	Orta	Yüksek	Orta
Nermin BERİK	Prof. Dr.	İstanbul Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Doktora 2002	19	21	21	Yok	Yok	Yok
Mine ÇARDAK	Prof. Dr.	İstanbul Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Doktora 2009-	26	26	26	Yüksek-	Yüksek-	Orta-
Serhat ÇOLAKOĞLU	Prof. Dr.	Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fak. Doktora, 2010	15	13	13	Orta	Yüksek	Yüksek
İlknur AK	Prof. Dr.	ÇOMÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Doktora, 2008	24	22	22	Orta	Yüksek	Orta
Cahide Çiğdem YİGIN	Prof. Dr.	ÇOMÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Doktora, 2010	25	25	25	Yok	Yüksek	Yok
Başar UYMAZ TEZEL	Doç.. Dr.	Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, 2009	28	15	15	Yok	Yüksek	Yok
Yeliz ÖZÜDOĞRU	Doç.. Dr.	ÇOMÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Doktora, 2011	27	27	19	Orta	Orta	Yok
Ayça AYDOĞDU EMİR	Doç.. Dr.	ODTÜ Gıda Mühendisliği Doktora 2019	15	15	6	Yok	Yüksek	Orta
Muhammed YÜCEER	Doç.. Dr.	ÇOMÜ,Gıda Mühendisliği, Doktora,2013	23	12	12	Orta	Yüksek	Yüksek
Mustafa AY	Dr.Öğr.Üyesi	İstanbul Üniv. Biyoloji Doktora 2008	26	16	8	Yok	Yok	Orta

Tuğba GÜNGÖR ERTUĞRAL	Dr.Öğr.Üyesi	İnönü Üniv. Mühendislik Fak., 2016	24	6	6	Yüksek	Yok	Yüksek
Hasan Basri ORMANCI	Dr.Öğr.Üyesi	ÇOMÜ Su Ürünler Doktora, 2013	28	10	10	Yok	Yok	Orta
Nesrin ÇAKICI	Dr.Öğr.Üyesi	ÇOMÜ, Gıda Mühendisliği, Doktora, 2015	14	22	22	Düşük	Düşük	Düşük
Çoskun KONYALI	Dr.Öğr.Üyesi	ÇOMU, Lapseki MYO	17	16	16	Orta	Yüksek	Düşük
Dilvin İPEK	Dr.Öğr.Üyesi	ÇOMÜ, Gıda Mühendisliği, Doktora, 2017	16	15	15	Yüksek	Yüksek	Orta

Tablo 01 5 Öğretim Kadrosunun Tamamlanan veya Halen Devam Etmekte Olan Projeleri(2025 ve Öncesi)

Akademik Unvan Ad, Soyad	BAP, TÜBİTAK, GMKA, AB, BM vb. Proje Sayısı	Proje Kapsamında Görevi
Prof. Dr. Fatma Anık ÇOLAKOĞLU	5 TÜBİTAK, 1 GMKA, 3 TAGEM, 23 BAP	Yürütücü ve Araştırmacı, Danışman, Koordinatör
Prof. Dr. Gülen TÜRKER	1 TÜBİTAK, 1 GMKA, 1 TAGEM, 11 BAP	Yürütücü ve Araştırmacı
Prof. Dr. Yonca YÜCEER	6 TÜBİTAK 2 COST, 25 BAP	Danışman (TÜBİTAK), Araştırmacı (TÜBİTAK) Yürütücü (BAP) Yürütücü (TÜBİTAK)
Prof. Dr. Ayşegül Kırcı TOKLUCU	6 TÜBİTAK, 10 BAP	Danışman (TÜBİTAK), Araştırmacı (TÜBİTAK) Yürütücü (BAP) Yürütücü (TÜBİTAK)
Prof. Dr. Nükhet N. ZORBA	9 TÜBİTAK, 21 BAP, 2 TAGEM, 2 COST	Danışman (TÜBİTAK, COST, TAGEM), Araştırmacı (TÜBİTAK) Yürütücü (BAP) Araştırmacı (BAP), Yürütücü (TÜBİTAK)
Prof. Dr. Neşe YILMAZ TUNCEL	6 TÜBİTAK, 8 BAP, 1 GMKA	Araştırmacı (TÜBİTAK) Yürütücü (BAP) Yürütücü (TÜBİTAK)
Prof. Dr. Diğdem ERDENER ÇIRALI	6 TÜBİTAK, 8 BAP	Araştırmacı (TÜBİTAK) Yürütücü (BAP) Yürütücü (TÜBİTAK), Araştırmacı (BAP)
Prof. Dr. Aynur KONYALI	1 TAGEM, 7 BAP	Araştırmacı (BAP) Yürütücü (BAP) Yürütücü (TAGEM)
Prof. Dr. Nermin BERİK	1 TAGEM, 11 BAP 1 TÜBİTAK	Araştırmacı (BAP) Yürütücü (BAP) Araştırmacı (TAGEM) Danışman (TÜBİTAK)
Prof. Dr. Mine ÇARDAK	6 TAGEM, 2 TUBİTAK, 5 BAP, 3 Diğer	Yürütücü (4 TAGEM, 4 BAP, Araştırmacı (2 TAGEM, 2 TUBİTAK, 1 BAP, 3 diğer)
Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU	1 TÜBİTAK, 1 TAGEM, 1 GMKA, 2 Ün.- San. Ar-Ge, 6 BAP	Yürütücü (BAP, San-Ünv. Ar-Ge) Araştırmacı (BAP, TÜBİTAK, TAGEM, GMKA)

Prof. Dr. İlknur AK	1 TAGEM, 6 TÜBİTAK, 10 BAP	Yürütücü (BAP), Araştırmacı (TAGEM, TÜBİTAK, BAP)
Prof. Dr. Cahide Çiğdem YİĞİN	7 TÜBİTAK, 6 BAP, 2 TAGEM	Yürütücü (TÜBİTAK, BAP), Araştırmacı (TÜBİTAK, BAP), Danışman (TÜBİTAK)
Doç. Dr. Başar UYMAZ TEZEL	BAP 6	Araştırmacı/Yürütücü
Doç. Dr. Yeliz ÖZÜDOĞRU	BAP 12	Yürütücü BAP (6)
Doç.Dr Ayça AYDOĞDU EMİR	11 TÜBİTAK, 3 BAP, 1 Diğer Kurum,1 AB	Yürütücü/Yürütücü
Doç. Dr. Muhammed YÜCEER	1 Avrupa Birliği 6 BAP 6 TÜBİTAK (1001, 1505,1501) 1 GMKA 10 Üniv.-San. Ar-Ge 1 SAN-TEZ	Yürütücü (AB) Yürütücü (BAP) Yürütücü-Danışman (TÜBİTAK) Yürütücü (GMKA) Araştırmacı (SAN-TEZ)
Doç. Dr. Tuğba GÜNGÖR ERTUĞRAL	3 TÜBİTAK, 1 GMKA, 1 DIŞ KAYNAKLI PROJE, 7 BAP	Yürütücü, Araştırmacı
Dr. Öğr.Üyesi Mustafa AY	11 BAP, 2 TÜBİTAK, 1 AB	Araştırmacı(TÜBİTAK) Yürütücü (BAP) Araştırmacı (BAP)
Dr. Öğr.Üyesi Hasan Basri ORMANCI	15 BAP, 4 TUBİTAK, 1 AB, 1 GMKA	Araştırmacı (AB, TÜBİTAK, GMKA, BAP) Yürütücü (BAP)
Dr. Öğr.Üyesi Nesrin ÇAKICI	2 TÜBİTAK 9 BAP	Yürütücü, Yürütücü, Araştırmacı
Dr. Öğr.Üyesi Çoşkun KONYALI	3 TÜBİTAK 1 COST, 8 BAP	Yürütücü ve Araştırmacı, Danışman, MC MEMBER
Dr. Öğr.Üyesi Dilvin İPEK	3 BAP, 2 TÜBİTAK, 2 Kurumlararası (GMKA, TİKA)	Yürütücü (1 BAP, 1 Kurumlararası-TİKA) Araştırmacı (2 BAP, 1 TÜBİTAK, 1 Kurumlararası-GMKA), Danışman (TÜBİTAK 2209 A)

Tablo 01 6 Öğretim Elemanlarının Aldığı Burs ve Ödüller (2024 yılı ve öncesi)

Akademik Unvan Ad, Soyad	Burs, Ödül, Destek Adı / Tarihi / Veren Kurum	
Prof. Dr. Fatma Arık ÇOLAKOĞLU	Dil Bursu 1993 DAAD Doktora Bursu 1994-2000 YÖK Proje Ödülü 2017 LWT Food Science and Technology, En İyi Hakem Ödülü 2016	
Prof. Dr. Gülen TÜRKER	-	
Prof. Dr. Yonca YÜCEER	-	
Prof. Dr. Ayşegül Kırcı TOKLUCU	-	
Prof. Dr. Nükhet N. ZORBA	Yurt Dışı Bilimsel Etkinliklere Katılım Bursu, 2007,2010, TÜBİTAK Advance course on "Predictive Microbiology" (9-13 February 2015). Katılım Bursu, Zaragoza, İspanya, 2015, CHIAM, IAMZ Advanced course on "USE OF BIOSENSORS FOR FOOD SAFETY AND QUALITY "Katılım Bursu, Zaragoza, İspanya, 2017, CHIAM, IAMZ Advanced course on "Recyclable, biodegradable, active and intelligent food packaging."Katılım Bursu, Zaragoza, İspanya, 2022, CHIAM, IAMZ	

	ÖDÜLLER Kasım 2020 Grand Prize and Gold Medal- Natural Disinfectant Solution-Naturdisinfect-Innovation Week IWA 2020 –OFEED by IFIA-International International Federation of Inventors Associations Ekim 2020 Uluslararası Group Renault- Licence to Clean Yarışması Eylül 2020 GOLD MEDAL- in recognition of excellent and creative efforts to invent-Turkish Patent And Trademark Office-Türkpapatent Temmuz 2020 Erdem Kaya Patent, Gün + Partners ve Atabay İlaç sponsorluğunda Patent Effect tarafından düzenlenen "PatentMeet - Üniversite Patentleri Demo Günü" etkinliği	
Prof. Dr. Neşe YILMAZ TUNCEL	Yurt içi Yüksek Lisans Bursu, 2006, TÜBİTAK Yurt içi Doktora Bursu, 2008, TÜBİTAK Yurt dışı Bilimsel Etkinliklere Katılım Bursu, 2013, TÜBİTAK Yurt dışı Doktora Sonrası Araştırma Bursu, 2014, TÜBİTAK Food and Bioproducts Processing Dergisi En İyi Hakem Ödülü, 2015 Akademik Teşvik 100 Tam Puan Ödülü, COMU, 2016 Gıda Atık ve Değerlendirme Kursu Katılım Bursu, Zaragoza, İspanya, 2019, CHIAM, IAMZ	
Prof. Dr. Diğdem ERDENER ÇIRALI	-	
Prof. Dr. Aynur KONYALI	Yurt Dışı Araştırma Bursu-2013, TUBITAK	
Prof. Dr. Nermin BERİK	-	
Prof. Dr. Mine ÇARDAK	Yurt Dışı Araştırma Bursu,2004 TUBİTAK Tübitak Bilimsel Yayın Teşvik Ödülleri2009,2010,2011	
Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU	The Tecnical Programme for The Mission in Turkey - Taiex Eğitim Intecmar, 2012 Training on "LBM EU import requirements": Sustained Training Mission in Turkey-Taiex Eğitimi European Commission, 2012 Training on Hygiene and Official Controls of Live Bivalve Molluscs AENOR, 2011 Training on Hygiene and Controls of Fishery Products and LBM, AENOR, 2010	
Prof. Dr. İlknur AK	–	
Prof. Dr. Cahide Çiğdem YIĞIN		
Doç. Dr. Başar UYMAZ TEZEL	-	
Doç. Dr. Yeliz ÖZÜDOĞRU	-	
Doç.Dr Ayça AYDOĞDU EMİR	TÜBİTAK–COST Projesi,(215O569) Bursiyer 2016-2018) TÜBİTAK-2214a Doktora Sırası Araştırma Bursu (2018- 2019) Advanced course on "Recyclable, biodegradable, active and intelligent food packaging," Katılım Bursu, Zaragoza, İspanya, 2022, CHIAM, IAMZ	
Doç. Dr. Muhammed YÜCEER	-Advance course on "Predictive Microbiology" Katılım Bursu, İspanya, 2015, CHIAM, IAMZ. -Trakya Proje Pazarı, Birincilik Derecesi ve Ticarileştirme Desteği, 2017, Trakya Kalkınma Ajansı. -BIGBANG-2018 (Start-Up Challenge) Finalist, 2018,İTÜ -Arı Teknokent, -OFEED "Innovation Week IWA 2020" - International Federation of Inventors' Association, Gümüş Madalya, 2020, IFIA-International International Federation of Inventors Associations. -AKAGİM Proje Pazarı, Birincilik, 2020, Ataşehir Belediyesi. -The European Institute of Innovation & Technology (EIT) Food tarafından düzenlenen FOODATHON Programında En İyi İş Fikri Ödülü, 2020, EIT -Başakşehir Living Hub 7. İnovasyon Yarışması, Birincilik, 2020, Başakşehir Belediyesi. -Patent Growth Hızlandırma Programı (Dissemination of Patent Information and Acceleration of IP-based Commercialization in Developing Regions of Turkey), Finalist, 2021, Patent Effect. -ISIF'23 8th Istanbul International Invention Fair, Uluslararası Buluşçular Birliği Federasyonu (IFIA), Dünya Fikri Mülkiyet Teşkilatı (WIPO), Avrupa Patent Ofisi (EPO), 2023, Gümüş Madalya, Türk Patent ve Marka Kurumu.	

	-EIT Food - RIS Inspire – Sustainable Food Production and Consumption: new Deep Tech approaches, The European Institute of Innovation & Technology bursu, 2023, EIT.	
Dr. Öğr.Üyesi Mustafa AY	Yok	
Dr. Öğr.Üyesi Tuğba GÜNGÖR ERTUĞRAL	yok	
Dr. Öğr.Üyesi Hasan Basri ORMANCI	“JICA Bursu” Stock Management and Enhancement in the Sea, 2008	
Dr. Öğr.Üyesi Nesrin ÇAKICI	Yok	
Dr. Öğr.Üyesi Coşkun KONYALI	'Improving current understanding and research for sustainable control of the poultry red mite dermanyssus gallinae – COREMI Cost Action FA1404 - STSM 41471 The International Center For Advanced Mediterranean Agronomic Studies (2007-2009).	
Dr. Öğr.Üyesi Dilvin İPEK	Bilimsel etkinliklere Katılım Bursu, AB Komisyonu, 2014 Training School: Hands-on course in advanced techniques to study food-biofilms Scholarship Ödüller: OFEEED by IFIA-International Federation of Inventors Associations 2020 Büyük Ödül ve Altın Madalya ISIF'20 5TH Istanbul International Invention Fair by Turkish Patent and Trademark Office-Türkpatent 2020 Altın Madalya	

Tablo 01 6 Öğretim Elemanlarının Marka, Tasarım, Patent Sayıları (2025 yılı ve öncesi)

Akademik Unvan Ad, Soyad	Marka, Tasarım, Patent Sayıları
Prof. Dr. Fatma Arık ÇOLAKOĞLU	Yok
Prof. Dr. Gülen TÜRKER	Yok
Prof. Dr. Yonca YÜCEER	Yok
Prof. Dr. Ayşegül Kırca TOKLUCU	Yok
Prof. Dr. Nükhet N. ZORBA	Yok
Prof. Dr. Neşe YILMAZ TUNCEL	2
Prof. Dr. Diğdem ERDENER ÇIRALI	Yok
Prof. Dr. Aynur KONYALI	Yok
Prof. Dr. Nermin BERİK	Yok
Prof. Dr. Mine ÇARDAK	Yok
Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU	Yok
Prof. Dr. İlknur AK	Yok
Prof. Dr. Cahide Çiğdem YİĞİN	Yok
Doç. Dr. Başar UYMAZ TEZEL	Yok
Doç. Dr. Yeliz ÖZÜDOĞRU	Yok

Doç.Dr Ayça AYDOĞDU EMİR	Yok
Doç. Dr. Muhammed YÜCEER	1 marka 6 patent, 1 ticarileştirilmiş patent
Dr. Öğr.Üyesi Mustafa AY	Yok
Dr. Öğr.Üyesi Tuğba GÜNGÖR ERTUĞRAL	Yok
Dr. Öğr.Üyesi Hasan Basri ORMANCI	Yok
Dr. Öğr.Üyesi Nesrin ÇAKICI	Yok
Dr. Öğr.Üyesi Çoşkun KONYALI	Yok
Dr. Öğr.Üyesi Dilvin İPEK	Yok (2 Patent Başvurusu)

Programın Vizyonu ve Misyonu

Programın Vizyon ve Misyonu

Özgörev: Gıda Güvenliği ve Kalitesi alanında, bilimsel yaklaşımı benimseyen, etik değerlere ve sorun çözme yeteneğine sahip, ulusal ve uluslararası düzeyde araştırma yapabilme potansiyeli olan; bilimin gelişmesine fayda yaratan araştırmacıların yetiştirilmesine katkı sağlamak.

Programın vizyonu: Gıda Güvenliği ve Kalitesi alanında ulusal ve uluslararası düzeyde tercih edilen, ülkenin bilimsel ve teknolojik açılarından gelişmesine katkı sağlayan, yenilik odaklı, bilimsel ve etik değerlere bağlı bilim insanları yetiştirmektir.

Programın Amacı

Gıda Güvenliği ve Kalitesi yüksek lisans programı (Bologna Süreci Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi'nde "İkinci Düzey", TYYÇ'de "7. Düzey"), mezunlarına mültidisipliner bakış açısıyla gıda güvenliği konusunda ileri düzeyde bilgi, beceri ve yetkinlik gerektiren mesleki uygulama alanlarına, araştırma alanlarına ve doktora programlarına geçiş yeterlilikleri kazandıran akademik ağırlıklı bir programdır.

Programın Hedefi

Gıda güvenliği araştırmalarında ve ilgili tüm sanayii çevresinde kompleks gıda güvenliği problemlerinde ve uygulamalarında yeni fikirler geliştirebilecek ve uygulayabilecek yeterli bilgi birikimiyle donanımlı halk sağlığı açısından çözüm üretebilme becerisini kazanan uzmanlar yetiştirmektir. Türkiye’de kendi alanında gıda teknolojisi ve gıda güvenliği bağlamında endüstrinin, kamunun ve tüketicinin değişen gereksinimlerini algılayan ve karşılayan, ülke ve dünya ölçeğinde tanınan bir paydaş olmaktır.

Kazanılan Derece

Tezli yüksek lisans programı toplam 21 krediden az olmamak şartıyla en az yedi adet ders, seminer dersi ve tez çalışmasından oluşur. Bir yarıyılda alınabilecek azami kredi miktarı, EK’nın önerisi ve Senatonun kararıyla sınırlandırılabilir. Tezli yüksek lisans programı bir eğitim-öğretim dönemi (iki yarıyıl) 60 AKTS kredisinden az olmamak koşuluyla seminer dersi dahil en az sekiz ders ve tez çalışması olmak üzere toplam en az 120 AKTS kredisinden

oluşur. Öğrenci, en geç danışman atanmasını izleyen dönemden itibaren her yarıyıl tez dönemi için kayıt yaptırmak zorundadır. Bu programı başarıyla tamamlayan öğrenciler Yüksek Lisans derecesi kazanırlar ve doktora programlarına da başvurmaya hak kazanılmış olur.

Süre

Tezli yüksek lisans programının süresi, kayıt olduğu programa ilişkin derslerin verildiği dönemden başlamak üzere, her dönem için kayıt yaptırıp yaptırmadığına bakılmaksızın dört yarıyıl olup, program en çok altı yarıyılta tamamlanır.

Öğrencilerin Programı Seçerken Sahip Olması Gereken Yetkinlikler

Yüksek lisans programlarına başvurabilmek için adayların, bir lisans diplomasına ve YÖK'ün belirlediği standart puandan az olmamak koşuluyla, ALES'ten başvurduğu programın puan türünden Senato tarafından belirlenecek standart puana sahip olmaları gerekir. Yüksek lisans programlarına öğrenci kabulüne ilişkin diğer esaslar EK'nın önerisi ve Senatonun kararıyla belirlenir. Programa alınan öğrenci sayıları Tablo 1.1'de verilmiştir.

Öğrencilerin Öğrenimleri Sonunda Sahip Olacağı Yetkinlikler

Öğrencilerimiz lisansüstü eğitimleri sonunda;

- Yüksek lisans düzeyinde edinilen bilgileri geliştirip derinleştirerek bilimsel yöntemler geliştirir ve uygular.
- Yeni fikirlerin eleştirel analizini yaparak karmaşık problemlere özgün çözümler getirebilir.
- Modern tasarım yöntemleri ve araçları kullanarak bir süreci ya da bir sistemi tasarlayabilir.
- Yeni bilgilere uygun bilimsel yöntemler kullanarak sistematik bir biçimde ulaşır ve değerlendirir.
- Çok disiplinli takımlarda yer alarak farklı alanlardan gelen bilgileri özümseyerek bilimsel yöntemler geliştirebilir.
- Uzman bir topluluk karşısında geliştirdiği bilimsel yöntemleri savunabilir.
- Bilime yenilik getiren, yeni bir bilimsel yöntem geliştiren bir çalışmayı ulusal/uluslararası dergilerde yayınlarak bilime katkıda bulunur.
- Bilimsel gelişmeleri izleyerek kendini sürekli yeniler.
- Toplumsal, çevresel ve etik değerleri dikkate alarak bilimsel araştırma yürütebilir.
- Proje planlaması, zaman yönetimi yapabilir ve alternatif çözüm yolları belirleyebilme yeteneği kazanır.
- Bilimsel araştırma ve yöntem geliştirme süreçlerinde uygun araçları belirleyebilme yeteneği kazanır.
- Bilimsel çalışmalarda kullanılacak uygun istatistiksel çözümleme yöntemlerini seçme ve kullanma becerisi kazanabilir
- Alanıyla ilgili bilimsel konularda proje önerisi hazırlama ve raporlama tekniğini öğrenir.
- Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü C1 Genel Düzeyi'nde kullanarak ileri düzeyde yazılı ve sözlü iletişim kurma yeteneği kazanır.

Programın Mevcut Öğrenci Profili

Çoğunlukla, Gıda teknolojisi, ziraat mühendisliği ve beslenme ve diyetetik lisans bölüm mezunlarının tercih ettiği bir yüksek lisans programı olan Gıda güvenliği ve kalitesi yüksek

lisans programımızda genel olarak yoğunlukla Balıkesir, Bursa, Çanakkale, Edirne, İstanbul, İzmir, Kırklareli, Manisa, Tekirdağ illerinden ve bu illerin ilçelerinden gelen lisans mezunları tercih etmektedir.

Program Mezunlarının Mesleki Profili

Gıda Güvenliği ve Kalitesi, yüksek lisans programı (Bologna Süreci Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi'nde "İkinci Düzey", TYYÇ'de "7. Düzey"), mezunlarına ileri düzeyde bilgi, beceri ve yetkinlik gerektiren mesleki uygulama alanlarına, araştırma alanlarına ve doktora programlarına geçiş yeterlilikleri kazandıran akademik ağırlıklı bir programdır. Programın, "Eğitimde Uluslararası Standart Sınıflandırması (ISCED) 2011" ve "Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ)"ne göre sınıflandırması ve eğitim alanı kodları aşağıda verilmiştir:

- ISCED Eğitim Alan Kodu: 54 ve 62- Gıda işleme ve Ziraat, Orman ve Balıkçılık
- ISCED Program Yeterlilik Düzeyi: 7, Kategorisi (Profili): 74, Alt Kategorisi: 747 - Akademik ağırlıklı yüksek lisans derecesi
- Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) Temel Alan Kodu: 54 ve 62- Gıda işleme ve Ziraat, Orman ve Su Ürünleri
- Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) Yeterlilik Türü (profili): Akademik ağırlıklı "7. Düzey" yüksek lisans derecesi

Programın Paydaşları

Programımızın gelişebilmesi, eğitim kalitesini artırabilmesi, çağdaş ve modern eğitim teknolojileri ile donatılabilmesi ancak tüm paydaşlarının desteği ile mümkün olabilecektir. Bu amaçla paydaşları belirleyerek onların durumlarını da dikkate alacak şekilde stratejilerini belirlemiştir. Bu kapsamda paydaşlarımızın başlıcaları şu şekilde sıralanabilir:

- Bölüm Akademik Kurul Üyeleri
- Bölüm Araştırma Görevlisi Temsilcisi
- Bölüm Öğrenci Temsilcisi
- Özel Sektör Temsilcileri
- Kamu Temsilcileri
- Sivil Toplum Kuruluşu Temsilcileri
- Mezunlar Temsilcisi

01.13. Programın İletişim Bilgileri

Gıda Güvenliği ve Kalitesi Tezli Yüksek Lisans Programı Kalite-Güvence çalışmaları; Anabilim Başkanı Prof. Dr. Fatma ÇOLAKOĞLU ve Anabilim Dalı öğretim üyelerimizden Doç. Dr. Ayca Aydoğdu EMİR ve Kalite Komisyonu Anabilim Dalı Temsilcisi Dr. Öğr. Üyesi Çoşkun KONYALI koordinatörlüğünde anabilim dalı öğretim elemanları tarafından yürütülmektedir

Prof. Dr. Fatma ÇOLAKOĞLU
Anabilim Dalı Başkanı
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi
Gıda Teknolojisi Bölümü
Terzioğlu Kampüsü

Dr. Öğr. Üyesi Çoşkun KONYALI
Kalite ve Akreditasyon Komisyonu
Koordinatörü
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Lapseki Meslek Yüksek Okulu

17020 ÇANAKKALE Tel: 0286 218 00 18 / 20053 Belgegeçer: 0286 218 05 41 E-posta: dnukhet@comu.edu.tr	Kimya ve Kimyasal İşleme Teknolojileri, Biyokimya Lapseki ÇANAKKALE Tel: +90 286 522 6104 Dahili: 1022 Belgegeçer: +90 286 522 6101 E-posta: ckonyali@comu.edu.tr
Kanıtlar Birim / Program Web Sitesi, 2024 Birim ve Program Faaliyet Raporları https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/ https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/Hakk%C4%B1m%C4%B1zda https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR	
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.

Disiplinlerarası Gıda Güvenliği ve Kalitesi Yüksek Lisans Programına (tezli) kayıt yaptırmak isteyen öğrencilerin lisans eğitimlerini tamamlamış olmaları, ÇOMÜ Lisansüstü Eğitim Enstitüsü ve YÖK'ün akademik ve yasal düzenlemeleri çerçevesinde belirlenen süreçleri tamamlamış olmaları ve sınavları geçmiş olmaları beklenmektedir. Programa başvuran adayın lisans eğitiminden mezun olması ve başvurduğu programın ALES puan türünden en az 55 puan almış olması program koşulları arasındadır.

Yüksek lisans programına başvurabilmek için adayın; lisans diplomasına sahip olması gerekir.

Tezli yüksek lisans programına başvurabilmek için adayın 4,00 üzerinden en az 2,00 (60/100) lisans genel not ortalamasına sahip olması gereklidir. Mezuniyet ortalamaları 100'lük sisteme göre hesaplanır. Öğrencinin transkriptinde yüzlük not ortalaması olmaması halinde ortalamaların 100'lük sisteme dönüştürülmesinde Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenen not dönüşüm cetveli esas alınır. Tezli yüksek lisans programına başvuranların ALES'ten başvurduğu programın türünde en az 55 puan veya Yükseköğretim Kurulu tarafından denkliği kabul edilen sınavlardan Senato tarafından kabul edilen eşdeğer puanı alması gerekir.

Giriş Puanı şu şekilde hesaplanır: -

ALES Puanının %50'si,

Lisans Mezuniyet Ortalamasının %10'u,

Fen Bilimleri Sınavının %30'u ve
Yabancı Dil Sınavının %10'u.

Detaylar Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğindedir.

Lisans öğrenimini yurt dışında tamamlayan Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı adayların Yükseköğretim Kurulundan denklik/tanınma belgesi almış olmaları gerekir.

Yabancı dil koşulu aranması durumunda; ÖSYM tarafından düzenlenen yabancı dil sınavları, YÖKDİL sınavı, ÖSYM tarafından eşdeğerliği kabul edilen uluslararası yabancı dil sınavlarının sonuçları veya Üniversite yabancı dil sınavının sonucu değerlendirmeye alınır.

Öğretim dili Türkçedir. Ancak EK'nın önerisi, Senatonun kararı ve YÖK'ün onayı ile derslerin bir kısmı veya hepsi belirlenen bir yabancı dilde yürütülen programlar açılabilir. Ayrıca açılmış olan programlarda, EABDK/EASDK'nın önerisi, EK'nın kararı ve Senatonun onayıyla, bir yabancı dilde yürütülecek dersler konulabilir. Tezlerin yazım dili Türkçedir. Gerekli görülen hallerde, tez danışmanının önerisi, EABDK/EASDK kararı ve EYK'nın onayı ile tezin yabancı dilde hazırlanmasına izin verilebilir.

Tezli yüksek lisans programlarına kabul edilebilmek için giriş puanının en az 60 olması gerekir.

Bir öğretim yılı iki yarıyıldan oluşur. Akademik yılın kapsadığı kayıt, ders, sınav ve benzeri faaliyetlerin süre ve tarihlerine ait hususlar Senato tarafından belirlenir ve akademik takvim olarak ilan edilir. Tezli yüksek lisans programı toplam 21 krediden az olmamak şartıyla en az yedi adet ders, seminer dersi ve tez çalışmasından oluşur. Bir yarıyıldan alınabilecek azami kredi miktarı, EK'nın önerisi ve Senatonun kararıyla sınırlandırılabilir.

Başvurular, her yarıyıl için ÇOMÜ Lisansüstü Eğitim Enstitüsü web sitesinde ilan edilen kontenjanlar dahilinde en yüksek giriş puanına sahip adaydan en düşük puana sahip adaya yapılacaktır. Yüksek lisans programına kabul edilebilmesi için adayın 100 üzerinden en az 60 giriş puanına sahip olması gerekir.

Tezli yüksek lisans programı bir eğitim-öğretim dönemi (iki yarıyıl) 60 AKTS kredisinden az olmamak koşuluyla seminer dersi dahil en az sekiz ders ve tez çalışması olmak üzere toplam en az 120 AKTS kredisinden oluşur. Öğrenci, en geç danışman atanmasını izleyen dönemden itibaren her yarıyıl tez dönemi için kayıt yaptırmak zorundadır.

Tezli yüksek lisans programının süresi bilimsel hazırlıkta geçen süre hariç, kayıt olduğu programa ilişkin derslerin verildiği dönemden başlamak üzere, her dönem için kayıt yaptırıp yaptırmadığına bakılmaksızın dört yarıyıl olup, program en çok altı yarıyıldan tamamlanır.

Öğrencilerimiz master eğitimlerinin sonunda gerek katılmış oldukları konferans ve seminerler gerekse yapmış oldukları bilimsel makaleler sayesinde hem iş hayatına daha donanımlı olarak hazırlıklı olup hem de devam etmek istedikleri takdirde doktora eğitimlerine iyi bir altyapıya sahip olarak devam edebilme olanağı bulmaktadırlar.

Mezunlarımız kazanmış oldukları bilgi ve becerilerin evrensel düzeyde iyi bir eğitim almaları sayesinde hem yurtiçinde hem de yurtdışında kolayca çalışma olanağı bulmaktadırlar ve ikili işbirlikleri gibi projelerde üniversitemizi en iyi şekilde temsil etmektedirler.

Tablo 1. 1. Yüksek lisans programına son 3 yılda başvuran ve kabul edilen öğrenci sayıları

Akademik Yıl	Dönem	Öğrenci Sayıları		Toplam
		Başvuran	Kabul Edilen	
2021-2022	Güz	1	1	2
	Bahar	2	1	
2022-2023	Güz	3	2	1
	Bahar	1	0	
2023-2024	Güz	3	2	3
	Bahar	2	1	
2024-2025	Güz	8	6	6
	Bahar	2	-	
2025-2026	Güz	4	4	4
Toplam				16

Kanıtlar

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=36045&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>
<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6678>
<https://ubys.comu.edu.tr/BIP/BusinessIntelligence/Students/LisansUstu>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☒ Örnek Uygulama

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

Yatay geçiş yoluyla öğrenci kabulü

Üniversite bünyesindeki başka bir enstitünün ana bilim/ana sanat dalında veya başka bir yükseköğretim kurumunun lisansüstü programlarında bilimsel hazırlık hariç en az bir yarıyılı tamamlamış, derslerinden geçerli not almış ve disiplin cezası almamış öğrenciler, belirlenen kontenjanlar dâhilinde lisansüstü programlara yatay geçiş yoluyla kabul edilebilir.

Yatay geçiş kontenjanları ve kontenjanlarda başvurulabilecek programlar, ana bilim/ana sanat/bilim/sanat dalı/program başkanlıklarının görüşü alınarak, EK'nin önerisi ve Senato kararı ile belirlenir, eğitim-öğretim dönemi başlamadan önce ilân edilir.

Yatay geçiş başvuruların değerlendirilmesi ve kabulü EABDK/EASDK'nin görüşü ve EYK kararı ile gerçekleştirilir.

Yatay geçiş başvurusu kabul edilen öğrencinin öğrenim süresinin hesaplanmasında öğrencilerin gelmiş olduğu lisansüstü programda geçirmiş olduğu süreler de hesaba katılır. Yatay geçişi kabul edilen öğrencinin daha önce almış olduğu lisansüstü dersler, EABDK/EASDK'nin görüşü ve EYK kararı ile ders yüküne sayılabilir.

Üniversitede ğretim görevlisi veya araştırma görevlisi kadrosuna atanıp göreve başlayanlar başka bir üniversitede lisansüstü eğitim-ğretim görüyorsa, kontenjan şartı aranmaksızın, geçiş yaptığı tarihteki mezuniyet ve diğer koşulları yerine getirmeyi kabul ederek yatay geçiş yapabilirler.

Tezli bir programdan tezsiz yüksek lisans programlarına veya tezsiz bir programdan tezli yüksek lisans programlarına geçiş, öğrencinin başvurusu, EABDK/EASDK'nin onayı ve EYK kararı ile yapılabilir.

Tezsiz yüksek lisans programları hariç, lisansüstü programlarda öğrenciler sadece ders aşamasında yatay geçiş yapabilirler. Üniversitede ğretim görevlisi veya araştırma görevlisi kadrosuna atanıp göreve başlayanlar için ders aşamasında olma koşulu aranmaz.

Yatay geçişlerle ilgili diğer hususlar, Senato tarafından belirlenen esaslara göre düzenlenir.

Özel ğrenci kabulü

Bir yüksek lisans, doktora ya da sanatta yeterlik programına kayıtlı olan öğrenciler, diğer yükseköğretim kurumlarındaki lisansüstü derslere kayıtlı olduğu Enstitü EABDB/EASDB'nin onayı ile özel ğrenci olarak kabul edilebilir. Başvuru sahipleri, dersi verecek ğretim üyesinin kabulü, EABDB/EASDB'nin onayı ve EYK kararı ile lisansüstü programlara özel ğrenci olarak kabul edilebilir.

Lisansüstü derslere kabul edilen öğrencilerin özel ğrenci olarak aldığı ve başarılı olduğu derslerin muafiyet işlemleri kayıtlı olduğu EABDK/EASDK'nin uygun görüşü ve EYK kararı ile yürütölür.

Özel ğrenci başvuru tarihleri akademik takvimde belirtilerek, Enstitünün internet sayfasında ilan edilir. Başvurular EABDB/EASDB'nin görüşü doğrultusunda, EYK tarafından karara bağlanır.

Özel ğrenciler başvurdukları programda ilgili dönemde açık olan derslere kayıt olabilir.

Özel ğrenciler için ayrıca ders açılmaz.

Özel ğrenciler ders ve sınavlarla ilgili olarak, diğer lisansüstü öğrenciler için geçerli olan yükümlölükleri yerine getirmek zorundadırlar.

Bu ğrencilere diploma veya sertifika verilmez; ancak talepleri halinde kayıtlı oldukları dersleri ve aldıkları notları gösteren bir belge verilir.

Dersleri almaları uygun bulunan adaylardan ücret yatırması gerekenler, ilgili derse/derslere kayıt olabilmeleri için Üniversite Yönetim Kurulu tarafından tespit edilen ders saat ücretini ödemeleri ve bütün adayların istenen belgeleri teslim etmeleri gerekir. Kayıt oldukları dersleri bırakmak istemeleri halinde o ders için ödedikleri ücret iade edilmez.

Özel ğrenciler, 18/8/2012 tarihli ve 28388 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Yükseköğretim Kurumları ğrenci Disiplin Yönetmeliğine tabidir.

Öğrenci değişimi

Karşılıklı anlaşmalar çerçevesinde Üniversite ile yurt içi veya yurt dışı yükseköğretim kurumları arasında değişim programları (Erasmus, Farabî, Mevlana ve benzeri)

düzenlenebilir. Değişim programları mevzuat, Yükseköğretim Kurulu kararları, ikili anlaşmalar ve Senato kararlarına göre yürütülür.

Değişim programları çerçevesinde, yurt içindeki ve yurt dışındaki üniversitelere bir veya iki yarıyıl süreyle öğrenci gönderilebilir.

Değişim programları kapsamında yurt içi veya yurt dışı yükseköğretim kurumlarında geçirilen yarıyıllar, programın öğrenim süresinden sayılır.

Öğrencilerin değişim programları kapsamında diğer yükseköğretim kurumlarında tamamladığı ders ve diğer öğretim faaliyetlerinin, programındaki derslere eşdeğerliği EABDK/EASDK'nin uygun görüşü ve EYK'nin kararı ile belirlenir. Değişim programlarında alınan notların Üniversite not sistemine çevrilmesinde Senato tarafından kabul edilen not dönüşüm tablosu esas alınır.

Değişim programı kapsamında başka üniversitelerden gelen öğrencilere de Üniversitede eğitim aldıkları süre içerisinde bu Yönetmelik hükümleri uygulanır ve aldıkları dersler için kendilerine transkript verilir.

Yabancı uyruklu öğrenci kabulü

Yabancı uyruklu adaylar ile lisans eğitiminin tamamını yurt dışında tamamlayan Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı adayların lisansüstü programlara kabulüne ilişkin usul ve esaslar, bu Yönetmelik hükümleri çerçevesinde, EABDK/EASDK'nin önerisi, EK'nin kararı ve Senatonun kabulü ile belirlenir. İlgili mevzuata aykırı olmamak kaydıyla, yabancı uyruklu adaylar için, farklı bir başvuru takvimi ve farklı başvuru, değerlendirme ve kabul esasları belirlenebilir.

Yabancı uyruklu adayların başvurularında, lisans derecesi ile kabul edilen doktora/sanatta yeterlik veya yüksek lisans programlarına kabul edilecekler için lisans, diğer adaylar için tezli yüksek lisans mezuniyet belgeleri ile not dökümlerinin aslı ve onaylı Türkçe tercümelerini, ayrıca lisansüstü programları izleyebilecek Türkçe bilgisinin olduğunu gösteren, üniversitelerin Türkçe öğrenim, uygulama ve araştırma merkezlerinden asgari C1 düzeyinde alınan bir belgeyi Enstitüye sunmaları zorunludur. Lisans/tezli yüksek lisans öğrenimini Türkiye'de tamamlamış olan yabancı uyruklu öğrencilerden ve yabancı dilde yürütülen programlara başvuracak adaylardan Türkçe yeterlilik belgesi istenmez. Yabancı dilde verilen lisansüstü eğitim programlarına başvuracak yabancı uyruklu öğrencilerin, başvurdukları programın dil yeterliliğini sağlamış olmaları gerekir.

Türkiye Cumhuriyeti Devleti ile imzalanmış protokol, ikili anlaşma, Avrupa Birliği Uyum Programı, öğrenci değişim programları ve benzeri anlaşmalara istinaden gelen yabancı uyruklu hükümet burslusu öğrenciler, lisansüstü programlara öğrenci kabulüne ilişkin hükümlere bakılmaksızın programa kabul edilirler. Diğer yabancı uyruklu öğrenciler için birinci ve ikinci fıkra hükümleri uygulanır.

Kanıtlar

Anabilim Dalı Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, 2024 Birim ve Program UBYS Eğitim Bilgi Sistemi.

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=36045&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6678>

<https://ubys.comu.edu.tr/BIP/BusinessIntelligence/Students/LisansUstu>

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

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

Öğrencilerimiz gerek eğitim-öğretim yılının başlangıcında yeni kayıt olan öğrencilere yapılan oryantasyon programı ile gerekse bölüm sayfamızda ve ERASMUS+ ofisinin web sayfasındaki ilanların yayımlanması ile ikili işbirliği programlarına başvuruları konusunda teşvik edilmektedir.

Bu bilinç doğrultusunda belirtilen programlara başvurabilmek için gerekli olan not ortalamasını ve dil puanlarını elde edebilmeleri konusunda notlarına ve yabancı dil seviyelerine özen göstermeleri yönünde bilgilendirmeler yapılmaktadır.

Kanıtlar

Bölüm Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, 2023 Birim ve Program UBYs Eğitim Bilgi Sistemi.

<http://erasmus.comu.edu.tr/ikili-anlasma/anlasma-listesi-aktif-r150.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6678>

<http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/>

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

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

Tezli yüksek lisans programında, enstitü anabilim/anasanat dalı başkanlığı her öğrenci için kendi üniversitesinin kadrosunda bulunan bir tez danışmanını en geç birinci yarıyılın sonuna kadar; öğrencinin danışmanı ile beraber belirlediği tez konusunu da en geç ikinci yarıyılın sonuna kadar enstitüye önerir. Tez danışmanı ve tez konusu enstitü yönetim kurulu onayı ile kesinleşir.

Tez danışmanı, senatonun belirleyeceği niteliklere sahip öğretim üyeleri arasından seçilir. Yükseköğretim kurumunda belirlenen niteliklere sahip öğretim üyesi bulunmaması halinde üniversite senatosunun belirlediği ilkeler çerçevesinde enstitü yönetim kurulu tarafından başka bir yükseköğretim kurumundan öğretim üyesi danışman olarak seçilebilir. Tez çalışmasının niteliğinin birden fazla tez danışmanı gerektirdiği durumlarda atanacak ikinci

tez danışmanı, üniversite kadrosu dışından da en az doktora derecesine sahip kişilerden olabilir.

Lisansüstü program kontenjanları, Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenen lisansüstü programlarda görev alabilecek öğretim üyesi sayısı ve mevcut öğretim üyesi başına düşen öğrenci sayısı dikkate alınarak, tezli yüksek lisans ve doktora programları için öğretim üyesi başına düşen tez danışmanlığı en fazla 14, tezsiz yüksek lisans programları için ise tezli yüksek lisans ve doktora programları hariç en fazla 16 öğrenci düşecek şekilde belirlenir. Ancak, Yükseköğretim Kurulu ile yapılan protokol dahilinde ve üniversite-sanayi işbirliği çerçevesinde yürütülen lisansüstü programlar için bu kontenjan %50'ye kadar artırılabilir.

Kanıtlar

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=36045&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>
<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=21510&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>

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.

Sınavlar ve değerlendirme

Her ders için en az bir ara sınav ve bir yarıyıl sonu notu verilir. Ara sınav notu öğrencinin hazırladığı ödevler, yaptığı uygulamalı çalışmalar ve/veya girdiği sınavlar temel alınarak verilebilir. Yarıyıl sonu notu, yarıyıl sonu sınavı temel alınarak verilir. Yarıyıl sonu sınavı, yazılı, sözlü veya uygulamalı olarak yapılabilir. Dersin niteliğine göre, ödev ve benzeri çalışmalar da yarıyıl sonu sınavı yerine sayılabilir. Devamsızlık sınırını aşan öğrenciler o dersin yarıyıl sonu sınavına giremez, girmeleri durumunda da devamsızlıktan kalırlar. Tez çalışması, uzmanlık alan dersi, seminer ve dönem projesi dersleri için yarıyıl sonu sınavı yapılmaz.

Bir derste yapılacak sınavların, ödev, proje, sözlü sunum gibi çalışmaların sayısı ve niteliği dersi veren öğretim üyesi tarafından belirlenir ve yarıyıl başında ilan edilir.

Her yarıyıl sonunda yarıyıl sonu sınavından sonra bütünleme sınavı yapılır. Bir dersten devamsızlık nedeniyle başarısız olanlar o dersin bütünleme sınavına giremezler. Bütünleme sınavının notu yarıyıl sonu notu yerine sayılır.

Yeterlik, seviye tespit, lisansüstü programlara giriş sınavları, tez önerisi savunma sınavı ve tez savunma veya ders başarılarını ölçen tüm sınavlar, yazılı (kâğıt ortamında) ve tüm adaylara eş zamanlı olarak yapılabileceği gibi, alan ve zorluk düzeyine göre tasnif edilerek güvenli biçimde saklanan bir soru bankasından, her bir adaya farklı zamanlarda farklı soru sorulmasına izin verecek şekilde ilgili EABDK/EASDK'nin önerisi ve EYK'nin kararıyla elektronik ortamda da yapılabilir.

Tez savunma sınavına, sanatta yeterlik savunma sınavına, doktora ve sanatta yeterlik için yapılan yeterlik sınavına, tez izleme komitesi sınavına katılmayan ve belgelendirilmiş geçerli bir mazereti olan öğrencilere, söz konusu sınavın yapıldığı tarihten itibaren beş iş günü içinde

başvurduğu takdirde, EABDK/EASDK'nin önerisi ve EYK'nin kararı ile yeni bir sınav hakkı verilebilir.

Uzaktan öğretim programlarında uygulanacak ölçme ve değerlendirme yöntemleri ile ilgili esaslar, Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenen esaslar çerçevesinde, EK önerisi ve Senato kararı ile belirlenir.

Notlar

Yüksek lisans ve doktora programlarında öğretim elemanı tarafından, öğrencilere aldıkları her ders için, aşağıdaki harf notlarından biri, yarıyıl sonu ders notu olarak verilir:

Yüksek lisans ve doktora/sanatta yeterlik programlarında öğretim elemanı tarafından, öğrencilere aldıkları her ders için, aşağıdaki harf notlarından biri, yarıyıl sonu ders notu olarak verilir. Başarı harf notuna karşılık gelen katsayılar aşağıdaki gibidir:

a) Tam Puan 100 Esasına Harfli Puan Sistemine Tam Puan 4,00

Göre Kazanılan Not	Göre Not Karşılığı	Esasına Göre Katsayı
90-100	AA	4,00
85-89	BA	3,50
80-84	BB	3,00
75-79	CB	2,50
70-74	CC	2,00
60-69	DC	1,50
50-59	DD	1,00
30-49	FD	0,50
0-29	FF	0,00

(2) Birinci fıkradaki harf notlarının dışında kalan değerlendirmeler için aşağıdaki harfler kullanılır:

a) DS: Devamsız

b) G: Geçti

c) K: Kaldı

ç) M: Muaf

d) GR: Girmedir

(3) Geçti (G) ve Kaldı (K) notları uzmanlık alan, dönem projesi ve seminer dersleri için kullanılır. Bu iki not genel not ortalamasına katılmaz.

(4) Bir dersten başarılı sayılabilmek için, o dersten yarıyıl sonu notu olarak yüksek lisans öğrencisinin en az CC notu, doktora/sanatta yeterlik öğrencisinin ise en az CB notu almış olması gerekir. Seminer dersi, tez önerisi savunma sınavı, yeterlik sınavı, uzmanlık alan dersi ve dönem projesi dersinden başarılı sayılabilmek için Geçti (G) notunu almış olmak gerekir.

Ders tekrarı

Öğrenci başarısız olduğu seçmeli dersi tekrar alabileceği gibi, aynı kredide başka bir seçmeli dersi de alabilir. Ders tekrarında farklı bir ders seçilirse, bu ders için devam zorunluluğu aranır.

Bir dersten DS notu alan öğrenci, bu dersi tekrar aldığı anda derse devam etmek zorundadır. Dersin devam koşulunu sağladığı halde başarısız olan öğrenci ise bu dersi tekrar aldığı anda derse devam etmek zorunda değildir. Ancak not değerlendirmesi için gerekli olan sınavlara katılması ve/veya ödevleri hazırlaması gerekir.

Öğrenciler başarısız olduğu zorunlu dersi tekrar almak zorundadır. Ancak başarısızlık veya devamsızlık nedeniyle tekrarlanması gereken zorunlu dersin programdan çıkartılması veya açılmaması durumunda tez danışmanının önerisi, EABDK/EASDK'nin onayı ve EYK'nin kararı ile başarısız olunan zorunlu dersin yerine öğrenci başka bir dersi alabilir.

Tekrar edilen derslerde alınan en son not geçerlidir.

Not ortalamaları

Öğrencinin bir yarıyıl aldığı uzmanlık alan dersi, tez danışmanlığı, seminer, tez önerisi, tez ve dönem projesi hariç tüm derslerin, ağırlıklı puanlarının toplamı AKTS kredileri toplamına bölünerek ağırlıklı yarıyıl not ortalaması hesaplanır. Bir öğrencinin bir dersten aldığı ağırlıklı puanı, dersin AKTS kredisi ile başarı notu katsayısının çarpımı sonucunda bulunur. Elde edilen ortalama, virgülden sonra iki basamak yuvarlanarak yuvarlanır.

Genel ağırlıklı not ortalaması; ağırlıklı yarıyıl not ortalamasının hesaplanmasındaki yol izlenerek, öğrencinin lisansüstü programa kabul edilmesinden itibaren almış olduğu derslerin tümü dikkate alınarak hesaplanır. Genel ağırlıklı not ortalamasının hesaplanmasında, tekrar edilen derslerden alınan en son not dikkate alınır.

Ders saydırma/intibak

Öğrencilerin özel öğrencilik, yatay geçiş veya daha önceki lisansüstü programından ders saydırma, bir veya daha fazla dersten muaf olma ve buna bağlı olarak süre eksiltme koşulları, EABDK/EASDK'nin görüşü ve EYK'nin kararı ile belirlenir.

Öğrencilerin, yatay geçiş veya lisansüstü programlar arası geçişlerde daha önce alınan lisansüstü derslerin veya faaliyetlerin/uygulamaların intibakı EABDK/EASDK'nin görüşü

ve EYK'nin kararı ile yapılır. Kararda, öğrenim sürecinde öğrencinin intibakının yapıldığı yarıyıl da belirtilir.

Öğrencinin önceden almış olduğu derslere ait kredi ve not transfer talebi, ilgili EABDK/EASDK önerisi ile EYK tarafından karara bağlanır.

Ders saydırma talebinde bulunacak öğrencilerin, kayıt tarihini izleyen 15 gün içinde transkript, ders içerikleri ve bir dilekçe ile EABDB'ye başvurmaları gerekir. EABDK/EASDK önerisi ve EYK'nin onayı ile öğrencinin ders intibakı gerçekleştirilir.

Maddi hata ve nota itiraz

Açıklanan yarıyıl sınav notları ile ilgili herhangi bir maddi hatanın öğretim üyesi tarafından fark edilmesi halinde dersin öğretim üyesi, notların açıklandığı tarihten itibaren beş iş günü içerisinde ÖBS üzerinden notu düzeltebilir. Bu süre geçtikten sonra öğretim üyesinin yazılı beyanı ve EYK onayı ile maddi hata düzeltilir.

Öğrenciler lisansüstü derslerde aldıkları notlara ilişkin maddi hata itirazlarını, notların ilanından itibaren beş iş günü içerisinde EABDB/EASDB'ye yazılı veya elektronik olarak yaparlar. Maddi hatalarla ilgili itirazlar için EABDB/EASDB, dersi veren öğretim üyesinden beş iş günü içerisinde görüş ister. İtiraz sonucunu EABDB ilgili öğrenciye bildirir.

Öğrenci, EABDB/EASDB'nin maddi hata itirazıyla ilgili verdiği karara karşı üç iş günü içerisinde Enstitü Müdürlüğüne itiraz yapabilir. Bu itirazlar için EYK tarafından, ders sorumlusunun da bulunduğu, alanın öğretim üyeleri arasından üç veya beş kişilik bir komisyon oluşturulur. Komisyon üyeleri tarafından sınav kâğıdı incelenerek düzenlenen rapor Enstitü Müdürlüğüne sunulur ve maddi hata itirazı EYK'de görüşülüp karara bağlanarak kesinleşir.

Diğer programlardan ders alma

Tez danışmanının önerisi, EABDK/EASDK'nin uygun görüşü ve EYK'nin kararı ile yüksek lisans öğrencileri ve yüksek lisans derecesi ile doktora/sanatta yeterlik programlarına kabul edilen öğrenciler en fazla iki, lisans derecesi ile doktora/sanatta yeterlik programlarına kabul edilen öğrenciler en fazla dört dersi Üniversitenin diğer lisansüstü programlarından veya diğer yükseköğretim kurumlarında verilmekte olan derslerden alabilirler.

Bir alt programdan ders alma

Yüksek lisans programlarında tezli yüksek lisans öğrencileri en fazla iki dersi, tezsiz yüksek lisans öğrencileri en fazla üç dersi tez danışmanının onayı ile Üniversite lisans programlarındaki derslerden seçebilir. Seçilen derslerdeki başarı notu için öğrenci bu Yönetmelikte geçen lisansüstü programlar için tanımlanan ders başarıma koşullarını sağlamalıdır. Bir alt programdan alınan dersler öğrencinin AGNO hesaplamasında değerlendirilmez.

Seminer dersi

Seminer dersi, tezsiz yüksek lisans dışındaki diğer programlarda zorunlu bir ders olup öğrencilerin ders döneminde hazırladıkları, bilimsel bir konuyu kapsayan yazılı ve/veya sözlü bir çalışmadır.

Uzmanlık alan dersi

Uzmanlık alan dersi; tezsiz yüksek lisans dışında diğer programlarda öğretim üyesinin, tez danışmanlığını yaptığı öğrencilere, çalıştığı bilimsel alandaki bilgi, görgü ve deneyimlerinin aktarılmasını, çalışma disiplininin kazandırılmasını, güncel bilimsel yazıları izleyebilme ve değerlendirebilme yeteneğinin geliştirilmesini sağlamaya yönelik teorik bir derstir.

Öğrencinin uzmanlık alan dersini alabilmesi için kayıtlı olduğu programdaki lisansüstü derslerinden başarılı olması gerekir. Uzmanlık alan dersi danışmanın talebi, EABDK/EASDK'nin görüşü ve EYK kararı ile açılır. Bu ders, tez danışmanlığı görevi sona erinceye kadar, yarıyıllarda, yarıyıl tatili ve yaz tatillerinde de devam eder. EYK kararı ile öğrencinin mezun edilmesi durumunda uzmanlık alan dersi sona erer. (Değişik cümle:RG-14/8/2021-31568) Tez önerisi kabul edilen ve tüm derslerinden başarılı olan öğrenciler, derslerin başarılmalarını takip eden yılda tez danışmanı tarafından açılan uzmanlık alan dersini almak zorundadır.

Uzmanlık alan dersine ilişkin diğer esaslar Senato tarafından kararlaştırılır.

Tez çalışması

Tez çalışması, tezli yüksek lisans ve doktora/sanatta yeterlik programlarının amacına yönelik olarak hazırlanan ve EK tarafından belirlenen formatta yazılan bilimsel bir çalışmadır. Tez danışmanı, tez çalışmalarını izleyebilmek amacıyla, her öğrenci için haftada bir ders saatini belirler.

Mezuniyet için asgari yayın şartları

EK'nin kararı ve Senatonun kabulüyle, öğrencinin tez savunma sınavına girebilmesi için ulusal veya uluslararası düzeyde bilimsel etkinlik, bilimsel yayın ve/veya bilimsel toplantılarda bildiri sunma gibi akademik bir faaliyet gerçekleştirmesine yönelik asgari şartlar belirlenebilir.

Tez savunma sınav tarihleri

Tez ve/veya sanatta yeterlik savunma sınavları öğrencinin programın gerektirdiği koşulları sağlaması durumunda; tez danışmanının önerisi, EABDK/EASDK'nin kararı ve EYK onayı ile akademik takvim yılı içerisinde belirlenir.

Kanıtlar

Bölüm Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, 2023 Birim ve Program UBYS Eğitim Bilgi Sistemi.

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=21510&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=36045&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

Durum

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

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

Yüksek lisans tez çalışmasını tamamlayan öğrenci, tezin istenen sayıda nüshasını Enstitü tez teslim birimine ön kontrol için getirir. Öğrenci, tez teslim birimi tarafından kontrol edilen nüshaları tez danışmanına teslim eder. Tez danışmanı, tezin Senato tarafından belirlenmiş tez yazım kurallarına uygun bir şekilde tamamlandığına dair onay vererek, tezin savunmaya uygun olduğu görüşünü EABDB/EASDB'ye bildirir. EABDB/EASDB üst yazısıyla tez savunmasına ilişkin evrakları Enstitüye iletir.

Öğrencinin tez savunma sınavına alınabilmesi için programın gerektirdiği zorunlu dersleri başarı ile tamamlaması, asgari kredi koşullarını sağlaması ve uzmanlık alan dersini en az iki yarıyıl başarı ile alması gerekir.

Tez savunma sınavından önce intihal tespit programı raporu tez danışmanı tarafından, Üniversitenin kabul ettiği intihal tespit programı kullanılarak alınır.

(Değişik:RG-14/8/2021-31568) Tez savunma sınavından önce öğrencinin ilk yazar olduğu tez konusu ile ilgili bir alanda en az bir adet ulusal veya uluslararası bilimsel bir çalışma yaparak bilimsel dergilerde yayımlaması/katılım belgeli sunum yapması veya çalışmanın yayımlanacağına dair kabul belgesi almış olması gerekir.

Yüksek lisans tezinin savunmasından önce ve düzeltme verilen tezlerde ise düzeltme ile birlikte öğrenci tezini tamamlayarak tez danışmanına sunar. Tez danışmanı tezin savunulabilir olduğuna ilişkin görüşünü, intihal tespit programı raporunu ve tezin bir kopyasını ve tez jürisi atama formunu EABDK/EASDB'ye iletir. Rapordaki verilerde intihalin tespiti halinde intihal oranı gerekçesi ile birlikte karar verilmek üzere tez EYK'ye gönderilir. EYK intihal tespit programı raporunu Tez Çalışması İntihal Raporu Uygulama Esasları çerçevesinde değerlendirir.

Yüksek lisans tez jürisi, tez danışmanının teklifi, EABDK/EASDK'nin önerisi ve EYK kararı ile atanır. Gerekli durumlarda EYK, EABDK/EASDK tarafından önerilen jüri üyelerinde değişiklik yapabilir. Jüri, biri öğrencinin tez danışmanı, en az biri de Üniversite dışından olmak üzere üç veya beş asıl iki yedek öğretim üyesinden oluşur. Jürinin üç kişiden oluşması durumunda ikinci tez danışmanı jüri üyesi olamaz. Ayrıca en az biri Üniversite dışından olmak üzere, iki de yedek öğretim üyesi belirlenir.

Öğrenci ile arasında çıkar çatışması/örtüşmesi, husumet ve akrabalık ilişkisi olan kişiler jürilerde yer alamaz.

Tez, öğrenci tarafından jüri üyelerine, EABDK/EASDK önerisi ve EYK kararları ile belirlenen tez savunma sınavı tarihinden en az 15 gün önce basılı veya dijital olarak teslim edilir. Jüri üyeleri, EYK tarafından belirlenen tarihte tüm üyeleriyle bizzat ya da jürinin salt çoğunluğunun fiilen sınava katılması şartı ile diğer jüri üyesinin/üyelerinin şehir dışından ya da yurt dışından gelememesi durumunda, EYK'nin kararı ile video konferans sistemi yoluyla kayıt altına alınarak elektronik ortamda toplanarak aralarından birini başkan seçip öğrenciyi tez savunma sınavına alır. Olağanüstü durumlarda EYK onayı ile tez danışmanı haricindeki diğer jüri üyeleri tez savunma sınavına video konferans yoluyla katılabilir. Tez savunma sınavı, tez çalışmasının sunulması ve bunu izleyen soru-cevap bölümünden oluşur ve öğretim elemanları, lisansüstü öğrenciler, alanın uzmanlarından oluşan dinleyicilerin katılımına açık ortamlarda gerçekleştirilir.

Tez savunma sınavının tamamlanmasından sonra jüri tez hakkında salt çoğunlukla kabul, ret veya düzeltme kararı verir. Karara dair jüri üyelerinin kişisel raporları, tez savunma sınav tutanak formu ve varsa diğer sınav evrakları EABDK/EASDB jürisindeki tüm üyelerin bizzat katılımı halinde üç gün içinde, video konferans sistemi yoluyla yapılması halinde tez sınavını izleyen 10 gün içinde Enstitüye tutanakla bildirilir. Ret, düzeltme ve salt çoğunlukla kabul durumlarında, olumsuz oy kullanan üye ya da üyelerin gerekçelerini tutanakta belirtmeleri zorunludur.

(Değişik:RG-14/8/2021-31568) Tezi hakkında düzeltme kararı verilen öğrenci en geç üç ay içinde düzeltmeleri yapılan tezi aynı jüri önünde yeniden savunur.

(Değişik:RG-14/8/2021-31568) Geçerli bir mazeret nedeni ile EYK tarafından belirlenen tarihte jürinin toplanamaması veya adayın sınava katılamaması halinde, danışman tarafından toplanamama nedenlerinin ilgili EABDB/EASDB'ye bildirilmesi; ilgili EABDB/EASDB tarafından da aynı gün içerisinde yazılı olarak mazeretin ve yeni sınav tarihinin 15 günlük süreyi geçmemek üzere Enstitüye bildirilmesi gerekir. Enstitüye bildirilen yeni sınav tarihi EYK tarafından karara bağlanır. Kabul edilebilir mazereti olmaksızın tarihi, yeri ve saati belirlenen sınava girmeyen öğrenci başarısız sayılır.

(Değişik:RG-14/8/2021-31568) Tezi reddedilen veya tez savunmasına girmeyen öğrenciye başarısız olunan/girilmediği için başarısız sayılan sınavdan dolayı EYK tarafından ilişkisi kesilmeden önce talepte bulunması halinde, tezsiz yüksek lisans programının ders kredi yükü, proje yazımı ve benzeri gereklerini yerine getirmiş olmak kaydıyla tezsiz yüksek lisans diploması verilebilir. Tezsiz yüksek lisans mezuniyet koşullarını sağlayamayan bu kapsamdaki bir öğrenciye, mezuniyet koşullarını sağlaması için bir yarıyıl ek öğrenim süresi verilir. Bu sürenin sonunda da tezsiz yüksek lisans mezuniyet koşullarını sağlayamayan öğrencinin programdan ilişkisi kesilir.

Kabul edilen tezlerin yüksek lisans tezi sınav sonuç formu sayfasında jüri üyelerinin imzaları bulunur. Oy çokluğu ile kabul edilen tezlerde, ret oyu kullanan üye ya da üyeler olumsuz ibaresini belirtebilirler.

Tezli yüksek lisans diploması

Tez savunma sınavında başarılı olmak ve bu Yönetmelik hükümleriyle belirlenen mezuniyet için gerekli diğer koşulları da sağlamak kaydıyla, yüksek lisans tezinin ciltlenmiş en az iki kopyasını ve jüri savunma sınavı sonrası tekrar alınan tez intihal tespit programı raporunu, tez sınavına giriş tarihinden itibaren bir ay içinde Enstitüye teslim eden ve tezi şekil yönünden uygun bulunan yüksek lisans öğrencisine tezli yüksek lisans diploması verilir. EYK, talep halinde teslim süresini en fazla bir ay daha uzatabilir. Bu koşulları yerine getirmeyen öğrenci koşulları yerine getirinceye kadar diplomasını alamaz, öğrencilik haklarından yararlanamaz ve azami süresinin dolması halinde ilişkisi kesilir.

Tezli yüksek lisans diploması üzerinde öğrencinin kayıtlı olduğu Enstitü ana bilim/ana sanat dalındaki programın Yükseköğretim Kurulu tarafından onaylanmış adı bulunur. Mezuniyet tarihi, tezin sınav jürisi tarafından imzalı nüshasının Enstitüye teslim edildiği tarihtir.

Tezli yüksek lisans öğrencisinin mezuniyetine, EYK tarafından karar verilir.

Tezin tesliminden itibaren üç ay içinde yüksek lisans tezinin bir kopyası elektronik ortamda, bilimsel araştırma ve faaliyetlerin hizmetine sunulmak üzere Enstitü tarafından Yükseköğretim Kurulu Başkanlığına gönderilir.

Yüksek lisans tezinin tamamen dijital baskı ile teslim edilmesi hususu Senato tarafından karara bağlanabilir.

Kanıtlar

Bölüm Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, 2023 Birim ve Program UBYS Eğitim Bilgi Sistemi.

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=36045&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama

	☐ Örnek Uygulama
--	---

2-PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

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

Program eğitim amaçları (EA), anabilim dalı öğretim elemanlarının görüşleri ve paydaşlardan alınan geri bildirimler doğrultusunda şekillendirilmiştir. Program Eğitim Amaçları aşağıda sunulduğu şekliyle belirlenmiş ve anabilim dalının web sayfasında yayınlanmıştır.

EA1. Temel bilim ve temel teknoloji uygulamaları ile gıda bilimi ve teknolojisi konusunda yeterli altyapıya sahip, elde ettiği bilgileri ve becerileri gıda üretimi, ürün geliştirme, kalite sağlama ve gıda kontrolü gibi alanlarda etkin bir şekilde kullanabilen,

EA2. Kendine güvenen, yaratıcılık ve girişimcilikleri, mühendislik ruhları gelişmiş,

EA3. Meslek etiği bilincine sahip, akademik alanda ve gıda endüstrisinde tercih edilen,

EA4. Yaşam boyu öğrenmenin önemini kavramış, takım çalışmasına yatkın, araştıran, modern teknik ve araçları kullanarak deney tasarlayan, uygulayan, sonuçları analiz eden, yorumlayan, güncel bilgiye erişebilen mezunlar yetiştirmektir.

Kanıtlar

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/Hakk%C4%B1m%C4%B1zda>

<https://lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/programlar-ve-egitim-ogretim-bilgi-sistemi-r71.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

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

Durum

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

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

Bahsi geçen Gıda Güvenliği ve Kalitesi Tezli Yüksek Lisans Programı'nın eğitim amaçlarının oluşturulmasında hem üniversitenin, hem lisansüstü eğitim enstitüsünün, hem de bölümün ölgörevleri dikkate alınmıştır. Program eğitim amaçları ve kurumun, lisansüstü eğitim enstitüsünün ve bölümün ölgörev ve uzgöüşleri, aşağıda detaylı olarak açıklanmıştır.

Üniversitemiz öz görevleri; Eğitim ve öğretimde bilgili, donanımlı, kültürlü ve özgüveni yüksek bireyler yetiştirmeyi hedefleyen (ÖG1); bilimsel çalışmalarda uygulamaya dönük, proje odaklı ve çok disiplinli araştırmalar yapma anlayışını benimsemiş (ÖG2); paydaşlarıyla sürdürülebilir ilişkileri gözeten; bilgiyi, sevgiyi ve saygıyı Çanakkale'nin tarihi ve zengin dokusuyla harmanlayan (ÖG3); "kalite odaklı, yenilikçi ve girişimci bir üniversite olmak (ÖG4) olarak belirlenmiştir.

Üniversitemiz lisansüstü eğitim enstitüsü öz görevleri; Lisansüstü programların koordinasyonunu sağlayarak, güncel gelişmeler doğrultusunda yeni programların ve aynı zamanda disiplinler arası programların desteklenmesiyle, bilimsel yaklaşımı benimseyen (ÖG1), etik değerlere ve sorun çözme yeteneğine sahip (ÖG2), ulusal ve uluslararası düzeyde araştırma yapabilme potansiyeli olan (ÖG3); bilimin gelişmesine fayda yaratan araştırmacıların yetiştirilmesine katkı sağlamaktır (ÖG4).

Anabilim dalımız öz görevleri; Bilim, teknoloji ve mühendislik bilgilerine sahip (ÖG1); yenilikçi, aydın, etik değerlere bağlı araştırmacılar yetiştirmek (ÖG2); yetiştirdiği yüksek lisans mezunları ve yaptığı bilimsel çalışmalarla gıda biliminin, gıda teknolojisinin ve gıda güvenliği ve kalitesinin gelişimine katkı sağlamaktır (ÖG3).

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

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi; bulunduğu değerli coğrafya içerisinde kuruluşundan bugüne kadar elde ettiği tüm kazanımları ile yüksek değerlere sahip bir üniversite olma yolunda ilerlemektedir.

Bu Değerler (alfabetik sırayla); Aidiyet, Bilimsellik, Düşünce ve İfade Özgürlüğü, Eğitilmiş Vatandaşlar, Etik, Girişimcilik, Hareketlilik, İşbirliği, Dayanışma ve Paylaşma, Kalite ve Verimlilik, Katılımcılık, Kentle Bütünleşme, Mükemmeliyetçilik, Şeffaflık, Tanınırlık, Tarihine ve Coğrafyasına Sahip Çıkma, Yaşam Boyu Öğrenme, Yenilikçilik ve Yaratıcılık'tır.

ÇOMÜ lisansüstü eğitim enstitüsü uz görüşü; ulusal ve uluslararası düzeyde tercih edilen, ülkenin bilimsel ve teknolojik açılardan gelişmesine katkı sağlayan, yenilik odaklı, bilimsel ve etik değerlere bağlı bir kurum olarak faaliyetlerini yürütmek.

Gıda Güvenliği ve Kalitesi uz görüşü; yapılan bilimsel çalışmalarla dünya üniversiteleriyle yarışacak akademik düzeyi yakalamak; uluslararası kalitede eğitim vererek gıda güvenliği alanına yön veren lider bölümler arasında yer almak; yetiştirdiği yüksek lisans mezunları ile Türk gıda endüstrisinin lider kadrosunu oluşturmaktır.

Bölüm Eğitim Amaçları ile Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü ve Gıda Güvenliği ve Kalitesi Anabilim Dalı Özgörevleri arasındaki çapraz ilişki Tablo şeklinde hazırlanacak olup, Program Eğitim Amaçları ile Bölüm Özgörevleri arasındaki ilişki ise iç paydaşlarımız ile tartışıldıktan sonra verilecektir.

Kanıtlar

<https://www.comu.edu.tr/misyon-vizyon>

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

<https://lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/kurumsal-bilgiler-r65.html>

<https://lee.comu.edu.tr/kurumsal/misyon-vizyon-r5.html>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/universite-kalite-guvence-politikasi-r2.html>

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

2.3-Kurumun, Fakültenin ve Bölümün öz görevleriyle uyumlu olmalıdır.

Program amaçlarına ulaşma kapsamında Gıda Güvenliği ve Kalitesi Tezli Yüksek Lisans Programının misyonu ve eğitim amaçları Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi ve Lisansüstü Eğitim Enstitüsü özgörevleriyle uyumludur. Bu uyum yukarıdaki bölümlerde olduğu gibi bu bölümde de açıkça aktarılmıştır. Üniversitemizin misyonu; Eğitim ve öğretimde bilgili, donanımlı, kültürlü ve özgüveni yüksek bireyler yetiştirmeyi hedefleyen; bilimsel çalışmalarda uygulamaya dönük, proje odaklı ve çok disiplinli araştırmalar yapma anlayışını benimsemiş; paydaşlarıyla sürdürülebilir ilişkileri gözeten; bilgiyi, sevgiyi ve saygıyı Çanakkale'nin tarihi ve zengin dokusuyla harmanlayan; kalite odaklı, yenilikçi ve girişimci bir üniversite olmaktır.

Üniversitemizin bu misyonuna karşılık olarak Anabilim dalımız bölgenin ihtiyaçları kapsamında uzmanlaştığımız alanlarda yenilikçi projelerle; Eğitim kalitesini artırarak, ulusal ve uluslararası sorunlara duyarlı, aranan eleman yetiştirmeyi, Bölgemizdeki mevcut sorunlara çözümler üretmek ve yeni ürün geliştirmeyi Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin dünya üniversitesi olma vizyonuna destek sağlamayı kendisine misyon edinmiştir.

Bu kapsamda bağlı olduğumuz birimimiz ise;

Bilimsel ve eğitsel tüm araçları etkin kullanarak, öğrencilerimize değer katan çözümler üretmek,

Eğitim ve öğretim faaliyetlerinde, üniversitemizin imkanları ölçüsünde en iyi teknolojik verileri kullanarak eğitimin etkinliğini ve verimliliğini artırmak,

Anabilim dalımız öğrencilerini Üniversitemizin en önemli paydaşı bilmek,

Öğrencilerin Üniversite yaşamına uyumunu hızlandırmak için oryantasyon programları da dahil, çeşitli iç etkinliklerde bulunmak,

Akademik ve idari kadroların öğrencilere karşı davranışlarına düzeyli ve memnuniyet oluşturacak standartlar getirmek ve bunları uygulamak,

Öğrencilere eğitimlerini tamamladıktan sonra da organize faaliyetlerde ihtiyaç duyacakları ve karşılanması mümkün yardımlarda bulunmak, onlarla ilişkiyi sürekli kılarak işbirliğini artırmak,

Öğrencilerin iş dünyasına kabul ettirilmeleri ve orada etkin olarak yerleşebilmeleri için destek çalışmaları gerçekleştirmek,

Çalışanlarımızın kariyer hedeflerini gerçekleştirmelerinde destek sağlamak,

Tüm bilimsel alanlarda teorik eğitimlerin uygulamalarla bütünleşmesine zemin hazırlayacak altyapı çalışmaları gerçekleştirmek,

Birimlerde ve bireylerde sürekli gelişim anlayışını egemen kılmak ve gerçekleştirmek,

Eğitim ve öğretim faaliyetlerinde yeni yöntem ve uygulamalarla diğer üniversitelerdeki eşdeğer birimlere önderlik etmek,

Öğretim elemanlarını ve öğrencileri bilimsel çalışmalarda etkin yöntemlerle motive ederek uluslararası düzeyde ön plana çıkabilen eserler vermelerini sağlamak,

Bilimsel araştırmaların kapsam alanını genişletmek amacıyla, çalışmaların sadece ulusal değil, uluslararası alanda da yapılabilmesi için gerekli tüm destekleri sağlamak ve farklı disiplinlerde ekipler oluşturulmasına öncülük etmek,

Üniversitenin tüm faaliyetlerini iç ve dış paydaşları en üst düzeyde mutlu etme anlayışı ve amacıyla gerçekleştirmek,

Hizmet ve eğitim seviyesinin yükseltilmesi için öneri sistemleri kurmak ve paydaşların önerilerini değerlendirmek,

Daha etkili ve verimli eğitim öğretim faaliyetlerinde bulunmak amacıyla kalite yönetim sistemimizi sürekli iyileştirmek,

İç paydaşlar arasındaki ilişkileri geliştirmek ve kurumsal bilinci geliştirerek yaygınlaştırmak,

Akademisyenlerin iç ve dış paydaşlarla ilişkilerini daha etkin ve verimli hale getirerek, iç ve dış çevrenin bilimsel bilinçten daha fazla yararlanmasına imkan hazırlamak,

Meslek Yüksekokulumuzun yöneticilerini, yönetici geliştirme programları düzenleyerek modern bir yöneticide bulunması gereken bilgilerle donatmak,

Yöneticilerin yönetsel faaliyetlerinde pozitif motivasyon esasına uymalarını sağlamak,

Yönetilenlere karşı tüm uygulamalarda yüksek performans ve başarı ölçütleri esas alınarak

değerlendirmeler yapmak,

Yöneticilerin birbirleriyle dayanışma ve destek anlayışı içerisinde olmalarını sağlamak,

Yönetmelik kadro değişimlerinde kurumsal faaliyetlerde zafiyete yol açmamak için bilgi ve deneyimin aktarılmasını sistemleştirmek,

Bölgenin sosyal, kültürel ve ekonomik problemlerine yönelik çözüm çalışmalarında bulunmak,

Bölgenin sanayi ve hizmet kuruluşlarıyla bölge kalkınmasına daha fazla katkıda bulunacak işbirlikleri gerçekleştirmek,

Üniversite-Sanayi işbirliğini etkin bir şekilde gerçekleştirirken kapsam alanını tüm bölgeyi içine alacak şekilde genişletmek,

Günümüz teknolojisine uygun, kamu ve özel sektör işletmelerine ve sanayinin beklentilerine cevap verecek yeterlilik ve çeşitlilikte bilgi donanımına sahip nitelikli ara elemanlar yetiştirmek,

Bölgesel ihtiyaçlara göre araştırma projeleri geliştirilerek, bölgemize değer katmayı başlıca amaç ve hedefleri arasına koymuştur.

Programımızın amacı kamu ve özel sektör işletme ve kuruluşlarının üretim ve hizmet faaliyetlerinin verimli bir şekilde yürütülmesinde çalışacak, toprak, su, bitki, gıda ve çevre analizleri teknikleri ile ilgili yöntem belirleyebilecek, uygulamalı analiz yapabilecek ve yapılan analizleri değerlendirebilecek, sağlık kuruluşları ve laboratuvarlarda çalışabilecek, nitelikli, uygulamalarda karşılaşacakları sorunları çözebilen, bilgi ve deneyimlerini pratik uygulamalara dönüştürebilen, toplumsal ve teknolojik yeniliklere açık, girişimci, üretken, insan ve çevreye saygılı, ekip çalışması, analitik düşünme ve etik değerleri benimsemiş, bilimsel ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda gerekli olan mesleki yeterlikleri kazanmış, laboratuvar ve üretim birimlerinde görev alabilecek ara eleman yetiştirilmesi amaçlanmaktadır.

Kamu ve özel sektördeki laboratuvarlarda gerekli tüm analizleri yapabilen, problemleri çözüm odaklı ele alma becerisi kazandırma, farklı insan profilleri ile doğru iletişim kurma becerilerini geliştiren, zaman yönetimi becerisi kazandırma, güvenli davranış sergileme ve empati kurabilme, inisiyatif kullanma becerisini geliştiren, bilgi, teknoloji ve becerilerle donatılmış, kültür birikimi, özgüveni ve mesleki yeterliliği yüksek, evrensel etik anlayışını benimseyen bir bölüm oluşturmaktadır.

Ekip ve proje çalışmalarına yatkın, İnsan ilişkileri ve iletişime azami derecede önem veren, girişimcilik ruhuna sahip, bilgisayar bilen (azami Office ve SPSS programları düzeyinde), yabancı dil öğrenmeye önem veren öğrenciler yetiştirmeyi amaç edinmektedir.

Programımız bu kapsamda mezunlarının, toplumun hizmetinde ve ülke çapında kalkınma, eğitim ve sanayi alanında, hükümet planları ve programları için gerekli olan ulusal nitelikteki öğrencileri yetiştirmek, 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. Görüldüğü gibi, programımızın ölgörevleri birim ve kurum ölgörevleriyle tüm yönleriyle uyumludur.

Hatta birimizin ölgörevlerinin birçoğunu karşılamaktadır. Eğitim amaçlarının yapılandırılmasında birimin ve kurumun ölgörevleri göz önüne alınmış, tüm paydaşlarla farklı zamanlarda yapılan toplantılarda dile getirilen, çeşitli anketlerde yansıtılan değerlendirmeler tartışılarak bu amaçlar sürekli gelişim çalışmaları çerçevesinde güncellenmiştir. Tüm bunlara yönelik haberlerin linkleri de ayrıca kanıt olarak eklenmiştir.

Kanıtlar

<https://www.comu.edu.tr/misyon-vizyon>

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

<https://lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/kurumsal-bilgiler-r65.html>

<https://lee.comu.edu.tr/kurumsal/misyon-vizyon-r5.html>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/universite-kalite-guvence-politikasi-r2.html>

<https://lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/kalite-guvence-politikasi-r66.html>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☒ Olgunlaşmamış Uygulama
☐ Örnek Uygulama

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

Programımızın gelişebilmesi, eğitim kalitesini artırabilmesi, çağdaş ve modern eğitim teknolojileri ile donatılabilmesi ancak tüm paydaşlarının desteği ile mümkün olabilecektir. Bu amaçla paydaşları belirleyerek onların durumlarını da dikkate alacak şekilde stratejilerini belirlemiştir.

Programa kayıtlı öğrenciler; programda ders veren öğretim elemanları; okuyan ve alana ilgi duyan öğrenciler; öğrenci toplulukları; mezunlarımız; çeşitli öğrenci kulüpleri; Rektörlük, Genel sekreterlik, Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, Bilim ve Teknoloji Uygulama ve Araştırma Merkezi gibi üniversitemiz bünyesindeki diğer idari ve akademik birimler gibi müdürlükler ve birimler iç paydaşlarımızı oluşturmaktadır.

Gıda Güvenliği ve Kalitesi Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programının bu kapsamda potansiyel dış paydaşları şu şekilde belirlenmiştir: Mezun öğrencilerimiz; mezun olan öğrencileri istihdam eden kurum ve kuruluşlar; öğrencilerin staj/alan uygulaması gerçekleştirdiği kurum ve kuruluşlar; Valilik; Kaymakamlık; İl ve İlçe Belediyeleri; Yüksek Öğretim Kurulu; Üniversitelerarası Kurul; TUBİTAK; Ulusal ve Uluslararası Eğitim ve Araştırma Kurumları; Özel Sektör Kuruluşları; Sivil Toplum Kuruluşları; Sağlık Bakanlığı; Tarım ve Orman Bakanlığı gibi kurumlar ve bağlı birimleri dış paydaşlarımızı oluşturmaktadır. Kamu kurumları ve yerel yönetimlerden oluşan önemli dış paydaşlarımız şöyle sıralanabilir: Çanakkale Ticaret ve Sanayi Odası, Çanakkale Belediyesi, Çanakkale Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü. Program amaçlarına ulaşma kapsamında Gıda Güvenliği ve Kalitesi Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı'nın misyonu ve eğitim amaçları programımızın tüm iç ve dış paydaşlarının görüşü alınarak belirlenmiş ve içselleştirilip gerekli görüldüğünde bölgesel, ulusal ve küresel ölçekteki gelişmeler de dikkate alınarak gerekli zamanlarda çağın gerekliliklerine göre yeniden tüm paydaşların fikirleri alınarak güncellenmektedir. Bu kapsamda iç ve dış paydaş danışma kurulları oluşturulmuştur. Program özğörevi, 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. Ardından dış paydaşlarla gerçekleştirilen toplantılar ve endüstriden gelen talepler doğrultusunda program özğörevi ve amaçları ilgili birim ve kuruma uygun biçimde güncellenmiştir. Bu çerçevede gerek mevcut önlisans öğrencilerimiz gerekse mezun olan öğrencilerimizin fikirleri alınarak eğitim ve öğretim içeriklerimizin zenginleşmesi, daha güncel, daha anlaşılır, daha dengeli, daha eğlenceli ve iş yaşamıyla daha uygun pratik bilgiler içerecek hale getirilmesi için gerekli tüm çalışmalar yapılmıştır. Bu kapsamda gerekli performans göstergeleri ve değerlendirme anketleri oluşturulmuş ve gerçekleştirilen bu toplantılarda ve/veya dönem dönem ilgililere çıktı olarak ya da birim web sitemiz aracılığıyla uygulanmıştır.

i) İç paydaşlar

- Gıda Güvenliği ve Kalitesi Tezli Yüksek Lisans Programı öğretim elemanları
- Programa katkısı olan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi öğretim elemanları (Genişletilmiş akademik kurul toplantıları vasıtasıyla)
- Halen lisansüstü düzeyinde öğrenim görmekte olan öğrenciler
- Öğrenci temsilcisi ve Öğrenci Toplulukları

ii) Dış paydaşlar

- Mezun olmuş öğrenciler
- Mezun olan öğrencilerin çalışmakta oldukları kamu ve özel sektör işverenleri
- Danışma Kurulu üyeleri (Tatlan Tic. Ltd. Şti., Tahsildaroğlu Tic. Ltd. Şti., Çanakkale İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, Çanakkale Tarım İl Müdürlüğü, Tarım ve Kırsal Destekleme Kurumu, KOSGEB, Dardanel San. Tic. Ltd. Şti.)

Hazırlanan anketler (Mezun Memnuniyet Anketi, İşveren Memnuniyet Anketi ve yapılan özel toplantılar vasıtasıyla işveren ve mezunlarımızın görüşleri alınıp, bu görüşler bölüm

kurul toplantılarında değerlendirilecektir. 2024 yılında yeni mezun verildiği için daha uygulamaya konulmamıştır. Eğitim planının güncel tutulması ve gerektiğinde düzenlenmesi hususunda gelecek yıllarda iç ve dış paydaşlarla görüşmeler ve anketler düzenli olarak yapılmaya devam edilecektir.

Kanıtlar

<https://www.comu.edu.tr/misyon-vizyon>
<https://lee.comu.edu.tr/>
<https://lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/kurumsal-bilgiler-r65.html>
<https://lee.comu.edu.tr/kurumsal/misyon-vizyon-r5.html>
<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/universite-kalite-guvence-politikasi-r2.html>
<https://lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/kalite-guvence-politikasi-r66.html>
<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/>
<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/odr-degerlendirme-kilavuzlari-r9.html>
<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-planir3.html>

Durum

- ☒ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☐ Örnek Uygulama

2.5-Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gıda Güvenliği ve Kalitesi Anabilim Dalı Bölümü eğitim amaçlarına aşağıda verilen internet adresinde ve laboratuvar ve dersliklerin kullanıldığı Eğitim Fakültesi, Fen Fakültesi, Mühendislik Fakültesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Ziraat Fakültesi, Bayramiç Ezine Lapseki meslek Yüksekokullarından Anabilim dalımıza katkı veren öğretim elemanlarının odalarının bulunduğu koridorlarda poster formatında sergilenecektir. Programın eğitim amaçları bölüm web sayfasında “Kalite Güvencesi” sekmesi altında yayımlanacaktır.

Kanıtlar

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/>
<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/universite-kalite-guvence-politikasi-r2.html>
<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/kalite-guvence-komisyon-faaliyetleri-r5.html>
<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-planir3.html>
<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/swot-analizi-r6.html>
<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/puko-dongusu-r7.html>
<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/ozdegerlendirme-raporur8.html>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/odr-degerlendirme-kilavuzlari-r9.html>
<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/odr-yonetici-ozeti-r10.html>

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

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

Program amaçlarına ulaşma kapsamında Gıda Güvenliği ve Kalitesi Tezli Yüksek Lisans Programı'nın misyonu, eğitim amaçları, hedefleri ve öğretim planı yukarıda da detaylı olarak aktarıldığı gibi programımızın tüm iç ve dış paydaşlarının görüşü alınarak belirlenmiş ve içselleştirilip gerekli görüldüğünde bölgesel, ulusal ve küresel ölçekteki gelişmeler de dikkate alınarak gerekli zamanlarda çağımızın ve geleceğin gerekliliklerine uygun olarak yeniden tüm paydaşların fikirleri alınarak güncellenmiştir ve dönem dönem de (en geç 3 yılda bir) güncellenmeye devam etmektedir. Bu kapsamda iç ve dış paydaş danışma kurulları oluşturulmuştur. Program özgörevi, 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. Ardından dış paydaşlarla gerçekleştirilen toplantılar ve endüstriden gelen talepler doğrultusunda program özgörevi ve amaçları ilgili birim ve kuruma uygun biçimde güncellenmiştir. Bu çerçevede gerek mevcut önlisans öğrencilerimiz gerekse mezun olan öğrencilerimizin fikirleri alınarak eğitim ve öğretim içeriklerimizin zenginleşmesi, daha güncel, daha anlaşılır, daha dengeli, daha eğlenceli ve iş yaşamıyla daha uygun pratik bilgiler içerecek hale getirilmesi için gerekli tüm çalışmalar yapılmıştır. Bu çalışmalar her akademik yıl yılda bir kez tekrarlanmaktadır. Bu kapsamda gerekli performans göstergeleri ve değerlendirme anketleri oluşturulmuş ve gerçekleştirilen bu toplantılarda ve/veya dönem dönem ilgililere çıktı olarak ya da birim web sitemiz aracılığıyla uygulanmaktadır.

Program eğitim amaçları, program çıktı ve ders müfredatının güncellenmesi aşamasında, bölümümüzde faaliyet gösteren komisyonlar kendilerine gelen verileri analiz etmekte ve ilgili değerlendirme sonuçlarını tartışılmak üzere Kalite ve Akreditasyon Komisyonuna göndermektedir. Kalite ve Akreditasyon Komisyonu koordinasyon görevi üstlenerek, diğer komisyonlardan gelen verileri analiz ettikten sonra sonuçları ya başta Eğitim-Öğretim Plan ve Programları Düzenleme Komisyonu olmak üzere ilgili komisyona aktarmakta ya da yapılan düzenlemenin yürürlüğe girmesi için Anabilim Dalı Kuruluna havale etmektedir.

Kanıtlar

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/universite-kalite-guvence-politikasi-r2.html>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/kalite-guvence-komisyon-faaliyetleri-r5.html>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-planir3.html>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/swot-analizi-r6.html>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/puko-dongusu-r7.html>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/ozdegerlendirme-raporur8.html>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/odr-degerlendirme-kilavuzlari-r9.html>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/odr-yonetici-ozetir10.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

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

2.7-Test Ölçütü

Program eğitim amaçlarına ulaşma düzeyini belirlemek amacıyla, belirli aralıklarla, işveren anketleri ve stratejik plan anketleri yapılmaktadır. Gıda Güvenliği ve Kalitesi Tezli Yüksek Lisans Programı'nın mezunları kamu ve özel sektörün farklı alanlarında istihdam edilmekte, akademik hayatın ve mesleğin üretken bir üyesi olarak çalışma hayatlarına devam etmektedirler. Programımızın özgörev, amaç, hedef ve öğretim planı üniversitemizin ve meslek yüksekokulumuzun kurumsal hedefleri ve önceliklerinin yanı sıra güncel yerel, bölgesel, ulusal ihtiyaçlar ve hedefler dikkate alınarak hazırlanmıştır. İlgili akademik kurullarda bölümün ve programımızın daha önceki yıllarda belirledikleri amaç ve hedeflerinin ne denli başarılı olduğu, eğitim ve öğretim programlarının öğrencilerin gereksinimleri ile hangi oranda örtüştüğü yine bölümümüz, programımız, birim yöneticilerimiz, birim Bologna koordinatörümüz, üniversitemiz tarafından belirli periyotlarla organize edilen çeşitli iç ve dış paydaş toplantılarıyla değerlendirmektedir. Bu toplantıların yanı sıra programımızın çıktı olarak gerçekleştirdiği anketler ve bunların dışında da birimimizin web sitesinde bulunan iç ve dış paydaş anketleri, öğrencilerimizin staj yaptığı iş yerlerinin değerlendirme anketleri ve mezun öğrenci anketleri bulunmakta ve bu anketlerin sonuçlarına bilgi işlem daire başkanlığımız aracılığı ile ulaşılmaktadır. Bunların dışında programımıza ait akademik

kurullar, komisyon toplantıları, eğitim-öğretim bilgi paketi, yıllık faaliyet raporları, yıllık iç kontrol raporları, 5 yıllık stratejik planlar ve gerçekleştirilen özdeğerlendirme raporu gibi çeşitli yöntemlerle gerekli test ölçümlerinin birçok farklı yöntemle yapıldığına dair kanıtları içermektedir.

Kanıtlar

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/universite-kalite-guvence-politikasi-r2.html>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/kalite-guvence-komisyon-faaliyetleri-r5.html>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-planir3.html>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/swot-analizi-r6.html>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/puko-dongusu-r7.html>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/ozdegerlendirme-raporur8.html>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/odr-degerlendirme-kilavuzlari-r9.html>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/odr-yonetici-ozetir10.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☒ Olgunlaşmamış Uygulama
☐ Örnek Uygulama

3-PROGRAM ÇIKTILARI

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

Programımızın vizyonu Türkiye'nin kendi alanında gıda güvenliği ve gıda kalitesi bağlamında endüstrinin, kamunun ve tüketicinin değişen gereksinimlerini algılayan ve karşılayan, ülke ve dünya ölçeğinde tanınan bir paydaş olmaktır. Bu doğrultuda öğrenciler sahip oldukları bilgi ve birikimlerini kullanarak teknolojiyen en iyi biçimde yararlanıp araştırma geliştirme yapmalarını

ve problemlere çözüm üretmelerini sağlayacak teorik ve uygulamalı dersler ile öğrenciler iş hayatına hazırlanmaktadır. Özellikle inovasyon, araştırma-geliştirme, proje yönetimi, başta olmak üzere ilgili tüm alanlarda kendini yetiştirmeye hevesli,

- Ekip ve proje çalışmalarına yatkın,
 - İnsan ilişkileri ve iletişime azami derecede önem veren,
 - Girişimcilik ruhuna sahip,
 - Bilgisayar bilen (azami Office, Minitab ve SPSS programları düzeyinde),
 - Yabancı dil öğrenmeye önem veren öğrenciler yetiştirmeyi amaç edinmektedir.
-
- **TYYC-1** - Lisans programından elde edilen birikime dayalı olarak gıda güvenliği ve gıda kalitesi bilgisini uzmanlık düzeyinde geliştirmek.
 - **TYYC-2** - Bilimsel araştırma planlama, uygulama ve değerlendirme becerilerine sahip olmak.
 - **TYYC-3** - Farklı disiplinlere ait bilgileri gıda güvenliği ve gıda kalitesi alanında edinilen bilgilerle birleştirebilmek.
 - **TYYC-4** - Bilimsel çalışmalarda eksik noktaları tespit edebilecek ve çözüm noktasında izlenecek yolu belirleyebilecek alt yapıya sahip olmak.
 - **TYYC-5** - Uluslararası literatürü takip edebilecek terminolojiye sahip olmak.
 - **TYYC-6** - Eleştirel düşünebilmek ve alanı ile ilgili bir problemin çözümünde sorumluluk alabilmek.
 - **TYYC-7** - Verileri analiz edebilmek ve kalite yönetimi araçlarını uygulayabilmek.
 - **TYYC-8** - Gıda kalitesi ve güvenliği ile ilgili temel bilimsel kavramları açıklamak ve tartışmak.
 - **TYYC-9** - Gıda ürünlerinin güvenliğini etkileyen gıda kontaminantlarını tanımak ve tanımlamak.
 - **TYYC-10** - Ulusal ve uluslararası mevzuat/yönetmeliklerini anlamak ve uygulayabilmek.
 - **TYYC-11** - Gündemi değerlendirerek, gıda güvenliği politikası konularının zorlukları ve karmaşıklıkları hakkında farkındalık kazanmak.
 - **TYYC-12** - Gıda güvenliği ve kalitesi için küresel standartlarda yer alan başlıca ulusal ve uluslararası kuruluşlar hakkında genel bir bilgi edinmek.
 - **TYYC-13** - Gıda güvenliği ve gıda kalitesi ile ilgili bir konuyu araştırabilmek, güncel bilgileri sentezleyebilmek ve sunum geliştirebilmek.
 - **TYYC-14** - Gıda kalitesini ve güvenliğini kontrol etmek için gıda endüstrisinde kullanılan kalite güvence sistemlerini uygulamak.

Bilişsel-Uygulamalı

- **TYYC-1** - Lisans programından elde edilen birikime dayalı olarak gıda güvenliği ve gıda kalitesi bilgisini uzmanlık düzeyinde geliştirmek.
- **TYYC-2** - Bilimsel araştırma planlama, uygulama ve değerlendirme becerilerine sahip olmak.
- **TYYC-3** - Farklı disiplinlere ait bilgileri gıda güvenliği ve gıda kalitesi alanında edinilen bilgilerle birleştirebilmek.
- **TYYC-4** - Bilimsel çalışmalarda eksik noktaları tespit edebilecek ve çözüm noktasında izlenecek yolu belirleyebilecek alt yapıya sahip olmak.

- **TYYC-5** - Uluslararası literatürü takip edebilecek terminolojiye sahip olmak.
- **TYYC-6** - Eleştirel düşünebilmek ve alanı ile ilgili bir problemin çözümünde sorumluluk alabilmek.
- **TYYC-7** - Verileri analiz edebilmek ve kalite yönetimi araçlarını uygulayabilmek.
- **TYYC-8** - Gıda kalitesi ve güvenliği ile ilgili temel bilimsel kavramları açıklamak ve tartışmak.
- **TYYC-9** - Gıda ürünlerinin güvenliğini etkileyen gıda kontaminantlarını tanımak ve tanımlamak.
- **TYYC-10** - Ulusal ve uluslararası mevzuat/yönetmeliklerini anlamak ve uygulayabilmek.
- **TYYC-11** - Gündemi değerlendirerek, gıda güvenliği politikası konularının zorlukları ve karmaşıklıkları hakkında farkındalık kazanmak.
- **TYYC-12** - Gıda güvenliği ve kalitesi için küresel standartlarda yer alan başlıca ulusal ve uluslararası kuruluşlar hakkında genel bir bilgi edinmek.
- **TYYC-13** - Gıda güvenliği ve gıda kalitesi ile ilgili bir konuyu araştırabilmek, güncel bilgileri sentezleyebilmek ve sunum geliştirebilmek.
- **TYYC-14** - Gıda kalitesini ve güvenliğini kontrol etmek için gıda endüstrisinde kullanılan kalite güvence sistemlerini uygulamak.

Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği

- **TYYC-1** - Lisans programından elde edilen birikime dayalı olarak gıda güvenliği ve gıda kalitesi bilgisini uzmanlık düzeyinde geliştirmek.
- **TYYC-2** - Bilimsel araştırma planlama, uygulama ve değerlendirme becerilerine sahip olmak.
- **TYYC-3** - Farklı disiplinlere ait bilgileri gıda güvenliği ve gıda kalitesi alanında edinilen bilgilerle birleştirebilmek.
- **TYYC-4** - Bilimsel çalışmalarda eksik noktaları tespit edebilecek ve çözüm noktasında izlenecek yolu belirleyebilecek alt yapıya sahip olmak.
- **TYYC-5** - Uluslararası literatürü takip edebilecek terminolojiye sahip olmak.
- **TYYC-6** - Eleştirel düşünebilmek ve alanı ile ilgili bir problemin çözümünde sorumluluk alabilmek.
- **TYYC-7** - Verileri analiz edebilmek ve kalite yönetimi araçlarını uygulayabilmek.
- **TYYC-8** - Gıda kalitesi ve güvenliği ile ilgili temel bilimsel kavramları açıklamak ve tartışmak.
- **TYYC-9** - Gıda ürünlerinin güvenliğini etkileyen gıda kontaminantlarını tanımak ve tanımlamak.
- **TYYC-10** - Ulusal ve uluslararası mevzuat/yönetmeliklerini anlamak ve uygulayabilmek.
- **TYYC-11** - Gündemi değerlendirerek, gıda güvenliği politikası konularının zorlukları ve karmaşıklıkları hakkında farkındalık kazanmak.
- **TYYC-12** - Gıda güvenliği ve kalitesi için küresel standartlarda yer alan başlıca ulusal ve uluslararası kuruluşlar hakkında genel bir bilgi edinmek.
- **TYYC-13** - Gıda güvenliği ve gıda kalitesi ile ilgili bir konuyu araştırabilmek, güncel bilgileri sentezleyebilmek ve sunum geliştirebilmek.

- **TYYC-14** - Gıda kalitesini ve güvenliğini kontrol etmek için gıda endüstrisinde kullanılan kalite güvence sistemlerini uygulamak.

Kanıtlar

Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, 2024 Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları.

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☒ Olgunlaşmamış Uygulama
☐ Örnek Uygulama

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

Yukarıda da detaylı olarak aktarıldığı üzere Gıda Güvenliği ve Kalitesi Tezli yüksek lisans programının program çıktıları belirlenirken de ilgili yönetmelikler ve Bologna sistemi dikkate alınmıştır.

2022-2023 eğitim yılı itibarıyla Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ Mühendislik Temel Alanı Yeterlilikleri, 7. Düzey (Yüksek Lisans Eğitimi) yüksek lisans eğitimi için gerekli yeterlilikleri de dikkate alınarak program çıktılarının düzenlenmesi gerçekleştirilecektir.

Program çıktılarının ölçme ve değerlendirme sürecinde yapılacak olan güncellemeler; bölüm öğretim üyelerinin gözlemleri, iç paydaşlar ve dış paydaşlara uygulanan anketler yoluyla elde edilen geri bildirimler temel alınarak gerçekleştirilecektir. Program çıktılarının sağlanmasında başarı kriteri olarak doğrudan ve/veya dolaylı ölçüm yöntemlerinin tamamında %50 ve üzeri sonuçların başarılı olarak kabul edilmesi, %50 ve altı sonuçların her yıl ilgili alt komisyonca ayrıntılı olarak incelenmesi ve iyileştirmeler/güncellemeler için bölüm akademik kuruluna sunulmasına 29/05/2019 tarihli bölüm akademik kurulu toplantısında karar verilmiştir. Program çıktılarının ölçme ve değerlendirme sürecinde kullanılan süreçler aşağıda listelenmiştir;

PÇÖDS1. Öğretim elemanı tarafından dönem içinde ödev ve/veya sınavlara verilen notlar,

PÇÖDS2. Laboratuvar çalışmaları ve veya raporları,

PÇÖDS3. Bireysel veya grup proje çalışmaları,

PÇÖDS4. Öğrencilerin görüşlerini içeren anketler (Lisansüstü öğrenci memnuniyet anketi),

PÇÖDS5. Akademik personelin görüşlerini içeren anketler (Akademik personel memnuniyet anketi),

PÇÖDS6. Mezunların mezuniyet sonrası aldıkları eğitimin yeterliliği üzerine anketler (Mezun memnuniyet anketi, yeni mezun memnuniyet anketi),

PÇÖDS8. Tez çalışmaları,

PÇÖDS9. Öz değerlendirme raporu.

Sonuç olarak, belirlenen program çıktılarının karşılandığına dair en önemli göstergeler, dersten sorumlu öğretim elemanlarının hazırlayacağı ders değerlendirme dosyaları, seminerler, sunumlar, öğrencilerin tez çalışmaları, ve öğrencilerin derslerde sağlamış oldukları başarı oranları ve anketlerin

değerlendirilmesidir. Program hedeflerinin gerçekleştirilmesi için bir gösterge olarak kabul edilen çıktılar, Gıda Güvenliği ve Kalitesi yüksek lisans programının farklı dönemlerinde verilen derslere ve uygulamalara dağıtılmıştır. Gıda Mühendisliği yüksek lisans programı, eğitime başladığı yılından itibaren, ulusal ve uluslararası programlarla uyumlu bir program izlemiştir. Kuruluşundan itibaren bölümün akademik kadrosunun niteliklerini, program gereksinimlerini sağlayacak şekilde kurgulamıştır. 2024-2025 eğitim yılı itibariyle derslerin sorumlu öğretim görevlileri tarafından “Derslerin Program Çıktıları İle İlişkisi” ve “Derslerin Program Çıktılarını Sağlamadaki Katkı Oranları” belirlenecektir.

Kanıtlar

Birim / Program Web Sitesi, Duyurular, Oryantasyon toplantısı haberi, ÇOMÜ Öğrenci İşleri Yönetmelikler, UBYS Eğitim Bilgi Sistemi Kapat Linkleri:
29.05.2019/07 tarihli Bölüm Kurul Kararı, Yüksek Lisans Öğrenci Sunum Listesi, Yüksek Lisans Bitirme Tezi Listesi
<https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
<https://lib.comu.edu.tr/>

Durum	☒ Uygulama Yok
	☐ Olgunlaşmamış Uygulama
	☐ Örnek Uygulama

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

Program çıktılarının yeniden düzenlenmesi ile öğrenme çıktıları ile ne şekilde uyumlu olduğu ve sağlandığı eğitim-öğretim bilgi sisteminde program çıktıları matrisinde gösterilmesi planlanmaktadır. Hangi öğrenme çıktısının hangi program çıktısına karşılık kaldığı ve ne derece katkı sağladığı takip edilecektir. Programlar mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin program çıktılarını sağladıklarının en önemli kanıtı yaptıkları seminer sunumları ve yürüttükleri tez çalışmalarıdır.

Tezli yüksek lisans programlarında zorunlu ve kredisiz bir ders olan seminer dersi, öğrencilerin güncel ve/veya eğitim öğretim sürecine katkı sağlayacak bir çalışmayı, bilimsel araştırma yöntemlerine uygun olacak şekilde hazırlayarak, grup önünde anlatabilme, tartışabilme ve iletişim yeteneklerini geliştirmektir. Seminer dersi tez danışmanı tarafından yürütülür. Başarısızlık durumunda seminer dersi bir sonraki dönemde tekrarlanır.

Tez çalışması, öğrencilerinin öğrenim süreleri boyunca almış oldukları derslerden edindikleri bilgi ve becerileri kullanacakları kuramsal, uygulamalı veya deneysel nitelikli bir araştırma, inceleme ya da proje çalışmasıdır. Toplam 21 krediden az olmamak şartıyla en az yedi adet ders ve seminer dersinden başarılı olan öğrenciler, tez danışmanları gözetiminde eğitiminin amacına yönelik olarak hazırlanan bilimsel çalışmalarını en az 2 dönem yürütmektedirler. Yüksek lisans eğitimleri sonunda öğrenciler danışmanı/danışmanları ile hazırladıkları tezini jüri önünde sözlü olarak savunmakta ve belirlenen tez yazım kurallarına uygun şekilde enstitüye teslim etmektedir.

2024-2025 bahar dönemi itibariyle anabilim dalımızda ilgili derslerin program çıktılarını sağlama düzeyleri, akademik personel memnuniyet anketi, lisansüstü öğrenci memnuniyet

anketleri, yeni mezun anketleri, mezun anketleri ve memnuniyet anketi, öğrenci staj memnuniyet anketi ve işveren anketleri kullanılarak da ölçülecektir.

Kanıtlar

Birim / Program Web Sitesi, Duyurular, Oryantasyon toplantısı haberi, ÇOMÜ Öğrenci İşleri Yönetmelikler, UBYS Eğitim Bilgi Sistemi Kanıt Linkleri:

29.05.2019/07 tarihli Bölüm Kurul Kararı, Yüksek Lisans Öğrenci Sunum Listesi, Yüksek Lisans Bitirme Tezi Listesi

<https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>

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

Durum

- ☒ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☐ Örnek Uygulama

4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

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

İç paydaş komisyonu üyeleriyle birlikte yılda bir kez yapılan toplantı, dış paydaşlarla yapılan yılda bir kez toplantı, yılda bir kez yapılan iç paydaş anketi, yılda bir kez yapılan dış paydaş anketi, yılda bir kez yapılan yeni mezun anketi, yılda iki kez yapılan öğrenci ders değerlendirme anketi, yılda iki kez 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 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 gösterileri, 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 kapsamda Gıda Güvenliği ve Kalitesi Yüksek Lisans Programının stratejik planında, stratejik amaçlarımız belirtilmiştir. Belirlenen bu amaçların en önemlisi bilimsel, girişimci, yenilikçi ve rekabetçi bir araştırma üniversitesi olmaya bir program olarak katkı sağlamak; kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetleri sunmak; paydaşlarla olan ilişkilerin geliştirilmesi ve daha iyi mezunların yetiştirilmesidir. Bu stratejik amaçlarımıza ulaşabilmek için programımız şu stratejik hedefleri doğrultusunda strateji geliştirmektedir: Bilimsel, girişimci ve aynı zamanda yenilikçi çalışmaların geliştirilmesi; eğitim öğretim faaliyetlerinin geliştirilmesi, iç ve dış paydaşlarla olan ilişkilerin etkin kılınması şeklindedir.

Anabilim dalımızda sürekli iyileştirme çalışmaları Anabilim Dalı başkanlığı, UMIS Komisyonu, Anabilim Dalı Kurulu (Anabilim dalı içi tüm öğretim üyesi ve öğretim elemanlarını kapsayan genişletilmiş bölüm kurulu), Dış Danışma Kurulu, Rektörlük ve Enstitü makamları ile değerlendirmeler yapılarak yürütülecektir. UMIS Akreditasyon projesi kapsamında sürekli

iyileştirme faaliyetinin daha sistematik hale getirilmesi amacıyla, Kaizen (sürekli bir iyileştirme ve gelişim) felsefesinin en önemli prensiplerinden süreç bazlı Planla, Uygula, Kontrol Et, Önlem Al (PUKO) döngüsü esas alınarak çevrim, eğitim amaçlarının belirlenmesi/ gözden geçirilmesi (ölçme ve değerlendirme) ile birlikte program çıktılarının belirlenmesi/ gözden geçirilmesi (ölçme ve değerlendirme) ile ilgilidir. UMIS Komisyonlarının önerileri doğrultusunda iyileştirme çalışmaları ile de sürekli iyileştirme sağlanmaktadır. Komisyonlardan gelen iyileştirme önerileri her yıl en az iki defa yapılan Akademik Genel Kurulu toplantılarında gözden geçirilmekte ve hem eğitim planının güncellenmesi, hem de Gıda Güvenliği ve Kalitesi Yüksek Lisans programı faaliyetleri doğrultusunda çeşitli iyileştirmeler yapılmasına karar verilmektedir. İyileştirme faaliyetleri eğitim amaçlarını ve bu amaçların gerçekleştirilmesinde belirlenen program çıktılarından sağlanma düzeylerinin iyileştirilmesini kapsadığı gibi fiziki altyapı (derslikler ve laboratuvarlar) ve fiziki altyapının sürdürülebilirliğine ilişkin hususlarda da iyileştirme faaliyetlerini kapsamaktadır.

Sürekli iyileştirme kapsamında, öğrencilerin ve öğretim elemanlarının verilen derslerle ilgili görüşlerini içeren memnuniyet anketleri yapılmaktadır. Eğitim öğretim programındaki güncellemeler, gelişen teknolojiler, iç ve dış paydalarımızın görüşleri doğrultusunda yapılarak eğitim-öğretim programımız güncel tutulmaktadır.

Kanıtlar

Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, 2024 Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları.

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

Durum

☒ Uygulama Yok

☐ Olgunlaşmamış Uygulama

☐ Örnek Uygulama

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA (Kurulu ölçüm ve değerlendirme sistemlerinden elde edilen sonuçların sürekli program iyileştirmesi için kullanıldığı, sunulan kanıtlarla gösterilmiştir.)

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.

1. Eğitim Planının Güncellenmesi

İç ve dış paydalarımızın görüşleri doğrultusunda, ders planında değişiklikler ve ders havuzuna eklenen yeni dersler ile zenginleştirme yapılmaktadır.

2. Öğrencilerin Proje Pazarı, Yarışma, Fuar Ve Eğitimlere Katılımlarının Desteklenmesi

Öğrencilerimizin, Proje pazarı ve fuarı gibi yarışmalar ve akademi-sanayi işbirliği kapsamında karşılıklı etkileşimleri söz konusu olup öğrencilerin özgüven gelişiminde faydalı

faaliyetler arasındadır. Diğer yandan, öğrencilerimiz özel sektör veya kamu kuruluşlarınca düzenlenen eğitim faaliyetlerine katılımları da desteklenmektedir.

3. Bölüm Fiziksel Altyapısının İyileştirilmesi

Ders sunum araçlarının tüm sınıflar için donanımı sağlanmakta ve tüm sınıflarımızın projeksiyon ihtiyaçları karşılanmaktadır.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gıda Güvenliği ve Kalitesi Tezli Yüksek Lisans Programı'nda önceki yıllarda program geliştirme önerileri tüm bölüm öğretim elemanlarını kapsayan genişletilmiş toplantılarda ele alınarak uygulamaya geçirilmiştir. Süreç iki ana çevrimden oluşmaktadır. Uzun Dönemli Çevrim, beş yıl aralıklarla tekrarlanmakta ve Eğitim Amaçları, Program Çıktıları ve Taslak Ders Planı oluşturulmaktadır. Bu çevrimde: Üniversite, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Anabilim Dalı Stratejik Planları, Eğitim Amaçları ve Program Çıktılarının öz görevlerle uyumluluğunu sağlamak amacıyla kullanılmaktadır. Çeşitli yurt içi ve yurt dışı üniversite ders planları, önerilen ders planının güncellik ve geçerliliğinin sorgulanması amacıyla kullanılmaktadır. Bir önceki toplantı kararları değişen katılımcılarına bilgi aktarmak amacıyla kullanılmaktadır. Bir önceki toplantıdan sonra yapılmış olan Mezun Anketi ve İşveren Anketi değerlendirme sonuçları Eğitim Amaçlarına ulaşma düzeyini ölçmek amacıyla; Mezun Durumundaki Öğrenci Anketi, Program Çıktılarına ulaşma düzeyini yorumlamak amacıyla kullanılmaktadır. Bir önceki toplantıdan sonra hazırlanmış olan yıllık Faaliyet Raporları, İç Kontrol Raporları, bölümün eğitim-öğretim, araştırma, proje, yayın vb. konulardaki performansı hakkında bilgi vermek amacıyla kullanılmaktadır. Oluşturulan Taslak Ders Planı ve tartışmalar dikkate alınarak bölümde gerçekleştirilen bir dizi kontroller sonucu ders planı son haline getirilmekte, ders içerikleri hazırlanmakta ve onay süreci gerçekleştirilmektedir. Bu aşamadaki kontrol işlemi planda yer alan derslerin Program Çıktılarına ne ölçüde katkı yaptığını belirten Ders Değerlendirme Tabloları Ölçüt 2.'ye uygun biçimde yapılacaktır. Ayrıca beş yıllık sürenin tamamlanması veya stratejik bir karar nedeniyle değişiklik ihtiyacı olup olmadığı kontrol edilmekte ve bu koşullardan biri gerçekleştiğinde çevrim başa dönerek yeniden planlama süreci yeniden başlatılmaktadır. Bu çevrimdeki önlem alma aşaması aracılığıyla gerçekleştirildiğinden planlama aşaması ile çakışmaktadır. Kısa Dönemli Çevrimde ise her yarıyıl sonu ders planındaki her ders, için hazırlanan Ders Dosyalarındaki bilgiler ve öğrenciler tarafından cevaplanan Ders Değerlendirme Anketlerinin değerlendirme sonuçları kullanılarak gözden geçirilecektir. Ders Dosyalarında amaç, içerik, değerlendirme ölçütleri, Ders Başarı Listesi ve dersin Öğrenim Çıktıları ile Program Çıktıları arasındaki ilişkiyi gösteren tablo yer almaktadır. Bu işlem, programda ders veren tüm öğretim elemanlarının katıldığı genişletilmiş toplantılarda gerçekleştirilmektedir. Her öğretim elemanı tüm derslere ilişkin değerlendirmelerin yanı sıra kendisiyle ilgili sonuçları da görebilmekte ve özdeğerlendirmede bulunabilmektedir. Bu iki temel çevrimin dışında tüm iç ve dış paydaşlardan gelebilecek iyileştirme önerileri dikkate alınmakta ve gerekli kurullarda tartışılarak uygulanabilir bulunması durumunda hayata geçirilmektedir. Sürekli iyileştirme sisteminin yaygınlaştırılması amacıyla meslek yüksekokulumuzda bir öneri kutusu da oluşturulmuştur. Ayrıca yukarıdaki bölümde de kapsamlı olarak aktarıldığı gibi sürekli iyileştirmeye yönelik verilerimiz iç paydaş komisyonu üyeleriyle birlikte yılda bir kez yapılan toplantı, dış paydaşlarla yapılan yılda bir kez toplantı, yılda bir kez yapılan iç paydaş

anketi, yılda bir kez yapılan dış paydaş anketi, yılda bir kez yapılan yeni mezun anketi, yılda iki kez yapılan öğrenci ders değerlendirme anketi, yılda iki kez 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 toplantılara katılım, stratejik plan ve iç kontrol raporu oluşturma komisyonları, faaliyet raporları, görev tanımları, iş akış şemalarından ve bunların sitemli bir biçimde güncellenmesinden elde edilecektir. Ayrıca performans gösterileri, bölüm değerlendirme anketleri yılda bir güncellenecektir. Bunlara ek olarak 5 yılda bir stratejik plan anketleri yapılacaktır. Ayrıca mevcut stratejik planımızda kurum, birim ve bölüm stratejik planlarına uygun biçimde verilere dayalı olarak oluşturulmuş stratejik hedeflerimiz de bulunacaktır.

Kanıtlar

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/>
<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/universite-kalite-guvence-politikasi-r2.html>
<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/kalite-guvence-komisyon-faaliyetleri-r5.html>
<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r3.html>
<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/swot-analizi-r6.html>
<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/puko-dongusu-r7.html>
<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/ozdegerlendirme-raporu-r8.html>
<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/odr-degerlendirme-kilavuzlari-r9.html>
<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/odr-yonetici-ozeti-r10.html>
<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>
<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>
<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

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.

Öğrencilerimizi iyi birer yüksek lisans mezunu olarak mesleki kariyerlerine hazırlamayı ve akademik anlamda gelişmelerini hedef alan eğitim planımız, aynı zamanda programımızın eğitim amaçlarına ve program çıktılarına da ulaşmayı amaçlamaktadır. Bu bağlamda programımıza ait amaç ve hedefler belirlenirken, ulusal ve uluslararası standartlar göz önünde bulundurulmuştur. Öğrencilerimize mesleki ve akademik yeterlilik, bilgi ve gerekli donanımı kazandırmak amacı ile oluşturulan eğitim planında yer alan dersler AKTS kredileri ile birlikte Tablo 5.1’de verilmiştir.

Bir sonraki eğitim yılında uygulanacak eğitim planı (hangi seçmeli derslerin açılacağı, ders içeriklerinde hangi konulara değinileceği vs.), gerçekleştirilen Akademik Bölüm Kurulu Toplantısında tüm öğretim elemanlarıyla görüş alışverişi yapılarak belirlenmektedir. Lisansüstü Eğitim Planı’nın belirlenmesinde ve bunun düzenli olarak değerlendirilmesinde, bölüm öğretim elemanlarının yanı sıra, öğrencilerimizin, mezunlarımızın ve işverenlerin (Kamu kurum ve kuruluşları, yerel yönetimler, özel sektör kuruluşları vb.) de içinde bulunduğu program paydaşlarının görüş ve önerileri dikkate alınmaktadır. Ayrıca, program çıktılarının değerlendirilmesi amacıyla uygulanan ders değerlendirme ve mezun anketleri ile birlikte, öğrencilerimizle öğretim elemanları arasında gerçekleşen değerlendirme toplantıları sonucu elde edilen çıktılar da göz önünde bulundurulmaktadır. Böylelikle kapsayıcı, öğrencilerin ilgi alanları ve çalışma konularına göre özgürce seçim yapabildikleri bir eğitim planı oluşturulmaktadır. Bununla birlikte, sınav, proje ve ödevlerde program çıktılarına karşılık gelen sorulara verilen cevapların başarı/doğruluk oranlarının ilgili öğretim üyesi tarafından analiz edilerek kullanılması daha sonraki dönemlerde bölümümüz tarafından hedeflenmektedir. Eğitim planımızın öğrencilerimizi mesleki ve akademik kariyerlerine nasıl hazırladığı değerlendirilirken, eğitim planımızda yer alan her bir ders için, dersi veren öğretim elemanı tarafından hazırlanan ders içeriklerinden de yararlanılmaktadır. Eğitim planımızın ders içerikleri Ek I.1’de sunulmuştur. Ayrıca, ders içerikleri, ders eğitim amaçları, program çıktılarına katkıları, kaynaklar, ders değerlendirme kriterleri her bir ders için üniversitemiz Bilgi Yönetim Sistemi’nde yayınlanmaktadır.

(<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6678>)

Dersi veren öğretim üyesi tarafından hazırlanmış olan ders içerikleri ve ders ile ilgili diğer bilgiler, öğrencilere sunulmakta ve öğrencilerin ders kapsamı, işlenişi, değerlendirilmesi ve öğrenciden beklentiler konusunda bilgi sahibi olmaları sağlanmaktadır.

Tablo 5.1’de verilen mevcut eğitim planımız 2022 eğitim öğretim yılına ait olup detaylı bilgi Ek I.1’de sunulmuştur.

Derslere göre açılan şube ve öğrenci sayıları ile birlikte derslerin türüne ait (teorik, uygulama vs.) bilgiler bir sonraki raporda sunulacaktır

Kanıtlar

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/>

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

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

1. Yarıyıl								
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Tipi	Dil	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GKG-5035	Proje Yazımı ve Akademik Sunum Teknikleri	Zorunlu	Türkçe	3	0	0	3	7,5
SEC21021	Seçmeli Ders Grubu I	Bölüm Seçmeli					19	22,5
			Toplam :	3	0	0	22	30
2.Yarıyıl								
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Tipi	Dil	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
LEE-SE5000	Seminer	Zorunlu	Türkçe	0	2	0	0	7,5
SEC21022	Seçmeli Ders Grubu II	Bölüm Seçmeli					18	22,5
			Toplam :	0	2	0	18	30
3.Yarıyıl								
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Tipi	Dil	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
LEE-UZ5000	Uzmanlık Alan Dersi	Zorunlu	Türkçe	8	0	0	0	30
			Toplam :	8	0	0	0	30
4.Yarıyıl								
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Tipi	Dil	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
LEE-UZ5000	Uzmanlık Alan	Zorunlu	Türkçe	8	0	0	0	30
			Toplam :	8	0	0	0	30
SEÇMELİ DERSLER								
Seçmeli Ders Grubu I - SEC21021 Bölüm Seçmeli								
Ders Kodu	Ders Adı			Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GKG-5001	Hayvansal Kaynaklı Gıdalarda Patojen Bakteriler			3	0	0	3	7,5
GKG-5003	Gıda Mikrobiyolojisinde İleri Teknikler			3	0	0	3	7,5
GKG-5009	Gıdalarda Duyusal Analiz			3	0	0	3	7,5
GKG-5011	Alg Üretiminde Kalite Kontrol Uygulamaları			3	0	0	3	7,5
GKG-5013	Su Ürünleri Üretim Tesislerinin Planlanması			3	0	0	3	7,5

GKG-5015	Gıdalarda Serbest Radikaller	3	0	0	3	7,5
GKG-5017	Gıda Biliminde Veri Analizi	3	0	0	3	7,5
GKG-5019	Mikrobiyal Biyoteknoloji	3	0	0	3	7,5
GKG-5021	Su Ürünleri İşleme Atıklarının Değerlendirilmesi	3	0	0	3	7,5
GKG-5023	Gıdalarda İstatistiksel Kalite	3	0	0	3	7,5
GKG-5025	Nanoteknolojinin Gıda ve Ambalajlama Uygulamaları	3	0	0	3	7,5
GKG-5027	Gıda Teknolojisi ve Moleküler Biyoloji	3	0	0	3	7,5
GKG-5029	Gıdalarda Biyojen Aminler	3	0	0	3	7,5
GKG-5031	Süt ve Süt Ürünlerinde Gıda Güvenliği	3	0	0	3	7,5
GKG-5033	Süt Hayvancılığı ve Süt Üretimi	3	0	0	3	7,5
GKG-5037	Kimya Bilimi ve Gıda	3	0	0	3	7,5
GKG-5039	Süzdürülebilir Gıda Üretimi	3	0	0	3	7,5
GKG-5041	Karşılaştırmalı Mikroorganizma Tanı Yöntemleri	3	0	0	3	7,5
GKG-5043	Mikrobiyel Biyofilmler	3	0	0	3	7,5
GKG-5045	Gıda Kaynaklı Viral, Fungal ve Paraziter Riskler	3	0	0	3	7,5
GKG-5047	Gıda İşleme Endüstrilerinde HACCP Uygulamaları	3	0	0	3	7,5
Seçmeli Ders Grubu II - SEC21022 Bölüm Seçmeli						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GKG-5002	Çift Kabuklu Yumuşakça Üretimi ve Mevzuat	3	0	0	3	7,5
GKG-5004	Geleneksel Gıdaların Geliştirilmesi	3	0	0	3	7,5
GKG-5006	Bitkisel Beslenmede Alternatif Ürünler ve Üretim Teknolojileri	3	0	0	3	7,5
GKG-5008	Su Mikrobiyolojisi	3	0	0	3	7,5
GKG-5010	Gıda Güvenliği ve Etik	3	2	0	3	7,5
GKG-5012	Gıda Analizinde Moleküler Teknikler	3	0	0	3	7,5
GKG-5014	Meyve Suyu Teknolojisinde Gelişmeler	3	0	0	3	7,5
GKG-5016	Gıda Toksikolojisi	3	0	0	3	7,5
GKG-5018	Gıda Üretimde Kullanılan Kalite Sistemleri	3	0	0	3	7,5
GKG-5020	Su Ürünleri İşlemede Güncel Yöntemler	3	0	0	3	7,5
GKG-5022	Su Ürünleri Gıda Üretiminde Kimyasal Bulaşanlar	3	0	0	3	7,5
GKG-5024	Gıdaların Fiziksel Özellikleri	3	0	0	3	7,5
GKG-5026	Konvansiyonel Olmayan Gıda İşleme ve Koruma Teknolojilerinin İlkeleri	3	0	0	3	7,5
GKG-5028	Modern Gıda Muhafaza Yöntemleri	3	0	0	3	7,5

GKG-5030	Gıda Kaynaklı Enfeksiyon Hastalıkları	3	0	0	3	7,5
GKG-5032	Su Ürünleri ve Sağlık	3	0	0	3	7,5
GKG-5034	Meta Analizi Uygulamaları	3	0	0	3	7,5
GKG-5036	Gıda Analizlerinde ileri Enstrümental Yöntemler	3	0	0	3	7,5
GKG-5038	Hayvansal Üretimde Gıda Güvenliği	3	0	0	3	7,5
GKG-5040	Mikrobiyel Biyofilmeler	3	0	0	3	7,5
GKG-5042	Gıda Endüstrisinde Su	3	0	0	3	7,5
GKG-5044	Gıda Güvenliğinde Yeşil Teknolojiler	3	0	0	3	7,5

Eğitim planının program eğitim amaçları ve program çıktıları ile uyumu

Programımızda uygulanan eğitim planı yukarıda verilmiştir (Tablo 5.1). Bu planı gerçekleştirmek, öğrencilerimizi lisansüstü eğitimlerine, akademik ve mesleki kariyerlerine hazırlamak amacıyla izlenen yol aşağıda belirtilmiştir;

- Öncelikle öğrencilere danışmanları tarafından yüksek lisans eğitimi hakkında bilgi verilir ve eğitim sürecine hazırlanır.
- Öğrencilerin temel bilgi ve becerilerinin geliştirilmesini, temel ve mesleki anlamda yeterli beceri, deneyim ve donanımına sahip olmalarını, teknolojik ve teknik bilgileri sağlamak amacıyla zorunlu ve seçmeli dersler verilmektedir.
- Seminer dersi ile öğrencilerin akademik anlamda araştırma, yorumlama ve sunum becerileri geliştirilir.
- Uzmanlık alan dersi kapsamında ve ilgili öğretim üyesinin danışmanlığında gıda mühendisliği alanındaki özgün bir konuda tez çalışması yürütülür ve yürütülen bu tez çalışması ile eğitimleri süresince edindikleri tüm bilgileri kullanarak araştırma, tasarlama, deney yapma ve proje yönetimi becerilerinin gelişmesi sağlanır.
- Eğitim planında yukarıda bahsedilen amaçların düzenli ve sürekli bir şekilde yerine getirilmesi durumunda aşağıda belirlenen program çıktıları karşılanmaktadır.

Kanıtlar

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☒ Olgunlaşmamış Uygulama
☐ Örnek Uygulama

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

Gıda Güvenliği ve Kalitesi Anabilim Dalı yüksek lisans programı toplam 21 krediden az olmamak şartıyla en az yedi adet ders, seminer dersi ve tez çalışmasından, başka bir ifadeyle, bir eğitim-öğretim dönemi (iki yarıyıl) 60 AKTS kredisinden az olmamak koşuluyla seminer dersi dahil en az sekiz ders ve tez çalışması olmak üzere toplam en az 120 AKTS kredisinden oluşmaktadır. Yüksek lisans öğrencileri gıda mühendisliği anabilim dalındaki dersleri seçebildikleri gibi en fazla iki ders olmak kaydıyla üniversitenin diğer lisansüstü programlarında veya diğer yükseköğretim kurumlarında verilmekte olan dersleri de alabilirler. Yukarıda belirtilen ders yükünün tamamlanmasından sonra öğrenci tez önerisi vererek tez çalışmasına başlayabilir.

Proje Yazımı ve Akademik Sunum Teknikleri isimli ders yüksek lisans eğitim planımızda zorunlu ders olarak yer almaktadır. Bu ders kapsamında bilimsel araştırma süreci ve yöntemleri, bilimsel proje hazırlama yöntemleri ve aşamaları, proje yönetimi, tez ve makale yazımı, akademik sunum teknikleri gibi konular işlenmektedir. Bu ders ile öğrencilerin araştırma projesi düzenleyip geliştirebilmeleri, kaynakları doğru kullanarak etkin bir araştırma yapabilmeleri ve akademik anlamda yazılı ve sözlü sunum yapabilmeleri amaçlanmaktadır.

Eğitim planında yer alan bir diğer zorunlu ders ise Seminer dersidir. Bu ders kapsamında öğrencilerin literatür araştırması yaparak belirli bir konuda bilgi toplamaları, topladıkları bilgiyi sentezleyerek rapor haline getirip sunmaları sağlanmaktadır. Bu ders ile öğrencilerin akademik anlamda araştırma, yorumlama ve sunum becerilerinin geliştirilmesi hedeflenmektedir.

Belirtilen zorunlu dersler dışında öğrenciler seçmeli ders grubundan ilgilendikleri konuları, çalışmak istedikleri alanı ve muhtemel tez konularını düşünerek uygun dersleri seçmektedirler. Bu derslerde konular lisans eğitimine göre daha derinlemesine işlenerek öğrencilerin konular hakkında daha detaylı bilgi sahibi olması sağlanmaktadır.

Öğrenciler gerekli ders yükünü tamamladıktan sonra uzmanlık alan dersi kapsamında danışmanlarıyla birlikte seçtikleri bir konuda tez çalışmalarını yürütmektedir. Öğrenciler yürüttükleri tez çalışması ile belirli bir konuda verileri toplayıp, topladıkları verilerle ilgi sonuçları değerlendirip, elde ettikleri sonuçları da yazılı, sözlü ve görsel olarak sunmaktadırlar. Tüm bunların sonucunda öğrencilerin şu yetkinliklere sahip olması amaçlanmaktadır; çalışma konusu ile ilgili verilerin toplanması, elde edilen bilgilerin uzmanlık düzeyinde değerlendirilmesi ve kullanılması, bir sorunu çözmek için yöntem kurgulanması ve karşılaşılabilecek karmaşık durumlarda yeni yaklaşımlar geliştirilmesi ve sorumluluk alarak sorunun çözülmesi, sonuçların yazılı, sözlü ve görsel olarak aktarılması ve çalışma boyunca bilimsel ve etik değerlerin gözetilmesi.

Eğitim planına dahil olan öğrencilerimiz almış oldukları eğitim ve yürüttükleri tez çalışması ile temel, mesleki ve akademik anlamda yeterli beceri, yetkinlik ve donanımına sahip, teknolojik ve teknik bilgileri edinmiş, akademik anlamda araştırma, yorumlama ve sunum becerileri gelişmiş, tasarlama, deney yapma ve proje yönetimi becerilerine sahip olarak mezun olmaktadır.

Kanıtlar

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>
<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>
<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>
<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/>

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

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

Eğitim planları yukarıdaki ölçütlerde verilen disipline özgü bileşenleri tüm bileşenleri içermektedir. Ayrıca Kanıtta bu bileşenlere katkı sağlayan zorunlu dersler listelenmektedir. Elbette seçimlik 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 bilgilerinize sunulmuştur. Eğitim planının uygulanmasında dersin içeriği ve ihtiyacına göre değişen derse dayalı, modüler ve ko-op uygulamalı eğitim yöntemleri kullanılması planlanmaktadır. Eğitim teorik derse, araştırmaya ve uygulamaya dayanmaktadır. Derslerimiz, anabilim dalımız öğretim üyelerinin bulunduğu bölümlere ait dersliklerde, seminer ve toplantı salonlarında yapılmakta ve yeterli teknolojik ve fiziksel altyapı olanakları öğrencilerimize ve öğretim elemanlarımıza sağlanmaktadır. Teorik dersin yanı sıra uygulamalı eğitim içeren derslerimizde bölümümüze ait laboratuvar imkânlarının öğrencilerimiz tarafından kullanılması sağlanmaktadır. Ayrıca, uygulamalı eğitim yöntemi, öğrenim süreci içerisinde gerçekleştirilen teknik geziler ve öğrencilerin katıldıkları seminer ve konferanslarla da desteklenebilmektedir. Bu şekilde farklı eğitim yöntemleri kullanılarak öğrencilerimizin aldıkları eğitim ve yürüttükleri tez çalışması sonunda temel, mesleki ve akademik anlamda yeterli beceri, yetkinlik ve donanıma sahip, akademik anlamda araştırma, yorumlama ve sunum becerileri gelişmiş, tasarlama, deney yapma ve proje yönetimi becerilerine sahip olarak mezun olmaları sağlanmaktadır.

Eğitim planımızdaki derslerin öğrenciler tarafından seçilmesinde, danışman öğretim üyelerinin de tavsiyeleriyle, ders ilişkileri ve elde edilmesi hedeflenen bilgi ve yeterlilik gözetilmektedir. Eğitim planındaki zorunlu dersler olan Proje Yazımı ve Akademik Sunum Teknikleri ve Seminer

dersleri ile lisansüstü eğitimin temeli olan literatür tarama, akademik araştırma, veri toplama, sonuç değerlendirme, akademik yazım ve sunum gibi konularda öğrencilere eğitim verilerek lisansüstü eğitimin altyapısı oluşturulmaktadır. Eğitim planındaki seçmeli dersler ile belirli konular daha detaylı işlenerek öğrencilerin bu konularda belirli ölçüde uzmanlaşması sağlanmaktadır. Bu dersler seçilirken öğrencilerin ilgilendikleri konular ve çalışmak istedikleri alanlar dikkate alınmaktadır. Eğitim planında yer alan her ders öğretim planında yer alan haftalık konuları kapsayacak şekilde işlenmektedir. Gerekli ders yükü tamamlandıktan sonra tez çalışması yürütülür. Böylece, öğrencinin önce akademik anlamda temel bilgi ve becerilerini geliştirmesi ve akademik altyapısını oluşturması sağlanır, daha sonra öğrenci elde ettiği bu bilgileri kullanarak belirli bir konuda araştırma çalışması yürütür.

Programımızda uygulanan eğitim yöntemleri aşağıda maddeler halinde özetlenmiştir.

Yüz Yüze Anlatım: Dersi veren öğretim elemanı tarafından ele alınan konular tahtada veya slaytlar eşliğinde yüz yüze öğrenciye anlatılmaktadır. Anlatım çoğunlukla öğretim elemanı tarafından yapılırsa da öğrencilerin de aktif olarak derse katılımı sağlanır.

Uygulama: Derste işlenen konuların laboratuvarında veya konusuna göre bilgisayar başında uygulaması yapılır.

Tartışma: Konu anlatımı veya uygulama esnasında veya sonrasında öğrenciler ile konu üzerinde fikir alışverişi yapılır.

Proje – Ödev: Derste anlatılan konuların öğrenci tarafından daha iyi anlaşılması amacıyla proje veya ödevler kullanılmaktadır. Proje ve ödevler ile öğrencinin konuyu tanınması, kavraması, gerekli literatür taramasını yapabilmesi ve sunum/ödev hazırlayıp sunması amaçlanmaktadır. Anlaşılmayan konular öğretim elemanları tarafından tekrar edilmektedir.

Gezi-Seminer-Konferans: Dersler kapsamında teknik geziler yapılarak öğrencilerin derslerde öğrenmiş oldukları konuların ziyaret edilen tesislerde gözlenmesi sağlanır. Bunun dışında öğrenciler seminer ve konferans gibi organizasyonlara katılarak alanlarındaki gelişmeleri ve araştırmaları takip edebilir, yaptıkları sunumlarla araştırma ve sunum becerilerini geliştirebilir.

Kanıtlar

Birim / Program Web Sitesi, Duyurular, Oryantasyon toplantısı haberi, ÇOMÜ Öğrenci İşleri Yönetmelikler, UBYS Eğitim Bilgi Sistemi Kapat Linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/>

Durum

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

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

Tezli yüksek lisans programından mezun olmak için yapılan bilimsel çalışmalar tez olarak yazılır. Öğrencinin danışmanı ile beraber belirlediği tez konusunu en geç ikinci yarıyılın sonuna kadar enstitüye önerir. Öğrenci tez çalışmasını yürütür, elde ettiği verileri değerlendirir ve sonuçları yazım kurallarına uygun biçimde tez formatında yazar ve gerekli koşulları sağladıktan sonra tezini jüri önünde sözlü olarak savunur. Öğrencinin tez savunma sınavına alınabilmesi için, programın gerektirdiği zorunlu dersleri başarıyla tamamlaması, asgari kredi koşullarını sağlaması ve uzmanlık alan dersini en az iki dönem başarı ile alması gerekir.

Eğitim planı yukarıdaki ölçütlerde verilen disipline özgü tüm bileşenleri kapsamaktadır. Eğitim planı, güz ve bahar yarıyılları şeklinde uygulanmaktadır. Eğitim planında yer alan her ders öğretim planında yer alan haftalık konuları kapsayacak şekilde işlenmektedir.

Eğitim planı, ders kredi ve AKTS bilgileri, dersin işleniş türü gibi bilgiler Tablo 5.1 de sunulmuş, eğitim planında yer alan derslerle ilgili tüm bilgiler (ders içerikleri, işlenen konular, kredi bilgileri vs.) ayrıntılı olarak Ek I.1’de verilmiştir. Ayrıca eğitim planında yer alan dersler ve derslere ait olan gerekli tüm bilgilere üniversitemiz Bilgi Yönetim Sisteminden de ulaşılabilir.

Kanıtlar

Birim / Program Web Sitesi, Duyurular, Oryantasyon toplantısı haberi, ÇOMÜ Öğrenci İşleri Yönetmelikler, UBYS Eğitim Bilgi Sistemi Kapat Linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/>

Durum

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

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

Eğitim planında Fen Bilimleri 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 çalışmaları teşvik etmek amaçlı olarak da bu tür teorik ve uygulamalı çalışmalar için diğer bölümlerle ortak projeler yürütülebilmektedir.

Eğitim programının teknik içeriğini bütünleyen ve program amaçları doğrultusunda genel eğitime ilişkin dersler eğitim planında yer almaktadır. Bu doğrultuda, öğrencilerin almış oldukları eğitim ve yürüttükleri tez çalışması ile temel, mesleki ve akademik anlamda yeterli beceri, yetkinlik ve donanıma sahip, teknolojik ve teknik bilgileri edinmiş, akademik anlamda araştırma, yorumlama ve sunum becerileri gelişmiş, tasarlama, deney yapma ve proje yönetimi becerilerine sahip olarak mezun olmaları hedeflenmektedir. Öğrencilerin almış oldukları eğitime ilişkin gerekli değerlendirmeler Kalite Kurulu ve Anabilim Dalı Kurulunca yapılmaktadır.

Kanıtlar

Birim / Program Web Sitesi, Duyurular, Oryantasyon toplantısı haberi, ÇOMÜ Öğrenci İşleri Yönetmelikler, UBYS Eğitim Bilgi Sistemi Kanıt Linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/>

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.

Bu doğrultuda, mezunların iş sağlığı ve güvenliği, fen, matematik ve temel bilimler, iletişim, seminer, çevre sorunları vb. konularında temel bilgileri edinip, çalışacakları kamu veya özel sektör kuruluşlarında uygulayabilmeleri veya kendi işlerini kurabilmeleri hedeflenmiştir. Bu derslere ilişkin gerekli değerlendirmeler Kalite Kurulu ve Anabilim dalı Kurulunca yapılmaktadır.

Öğrencilerimiz eğitim planının ilk dönemlerinde aldıkları derslerle akademik anlamda temel bilgi ve becerileri edinmekte eğitimin sonraki döneminde edindikleri bu bilgi ve becerileri kullanarak yürüttükleri tez çalışması ile ana tasarım deneyimi edinmektedirler.

Tez çalışması boyunca öğrenciler literatür çalışması yapıp, belirli bir konuda verileri toplayıp, sonuçları değerlendirip, elde ettikleri sonuçları da yazılı ve sözlü olarak sunmaktadırlar. Böylece öğrenciler literatür tarama, veri toplama, verileri değerlendirme, karşılaşılabilecek sorunları çözmek için yeni yöntemler ve yaklaşımlar geliştirme, akademik sunum, proje ve süreç yönetimi ve bilimsel ve etik değerleri gözetme gibi konularda deneyim kazanmaktadır.

Kanıtlar

Birim / Program Web Sitesi, Duyurular, Oryantasyon toplantısı haberi, ÇOMÜ Öğrenci İşleri Yönetmelikler, UBYS Eğitim Bilgi Sistemi Kanıt Linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=s!xDDx!FEcayc1uKrLRaMf1CTYA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☐ Örnek Uygulama

6-ÖĞRETİM KADROSU

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

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gıda Güvenliği Ve Kalitesi Anabilim Dalı disiplinler arası bir yüksek lisans programı olup farklı bölümlerden öğretim üyelerini içermektedir. Bölümün akademik kadrosu 2547 sayılı YÖK yasasına ve ilgili yönetmeliklerine göre yapılandırılmıştır. Söz konusu anabilim dalında 13 profesör, 4 doçent, 6 doktor öğretim üyesi ve 1 sekreter bulunmaktadır. Akademik kadronun dağılımı şu şekildedir:

Ünvan	Adı-Soyadı	Birimi

Prof. Dr.	<u>Fatma ÇOLAKOĞLU</u>	Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi / Gıda Teknolojisi Bölümü
Prof. Dr.	<u>Yonca YÜCEER</u>	Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr.	<u>Ayşegül KIRCA TOKLUCU</u>	Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr.	<u>Aynur KONYALI</u>	Ziraat Fakültesi / Zootehni Bölümü
Prof. Dr.	<u>Nermin BERİK</u>	Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi / Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Bölümü
Prof. Dr.	<u>Serhat ÇOLAKOĞLU</u>	Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu / Gıda İşleme Bölümü
Prof. Dr.	<u>İlknur AK</u>	Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi / Su Ürünleri Yetiştiriciliği Bölümü
Prof. Dr.	<u>Cahide Çiğdem YIĞIN</u>	Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi / Su Ürünleri Temel Bilimleri Bölümü
Prof. Dr.	<u>Gülen TÜRKER</u>	Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi / Gıda Teknolojisi Bölümü
Prof. Dr.	<u>Diğdem ERDENER ÇIRALI</u>	Fen Fakültesi / Kimya Bölümü
Prof. Dr.	<u>Mine ÇARDAK</u>	Deniz Teknolojileri Meslek Yüksekokulu / Motorlu Araçlar ve Ulaştırma Teknolojileri Bölümü
Prof. Dr.	<u>Nükhet DEMİREL ZORBA</u>	Mühendislik Fakültesi / Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr.	<u>Neşe YILMAZ TUNCEL</u>	Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi / Gıda Teknolojisi Bölümü
Doç. Dr.	<u>Başar UYMAZ TEZEL</u>	Bayramiç Meslek Yüksekokulu / Kimya ve Kimyasal İşleme Teknolojileri

Doç. Dr.	<u>Ayça AYDOĞDU EMİR</u>	Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi / Gıda Teknolojisi Bölümü
Doç. Dr.	<u>Yeliz ÖZÜDOĞRU</u>	Eğitim Fakültesi / Matematik ve Fen Bilimleri Eğitimi Bölümü
Doç. Dr.	<u>Muhammed YÜCEER</u>	Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu / Gıda İşleme Bölümü
Doç. Dr.	<u>Tuğba GÜNGÖR ERTUĞRAL</u>	Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi / Gıda Teknolojisi Bölümü
Dr. Öğr. Üyesi	<u>Mustafa AY</u>	Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi / Gıda Teknolojisi Bölümü
Dr. Öğr. Üyesi	<u>Hasan Basri ORMANCI</u>	Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi / Balıkçılık Teknolojisi Bölümü
Dr. Öğr. Üyesi	<u>Nesrin ÇAKICI</u>	Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksek Okulu / Tıbbi Hizmetler ve Teknikler
Dr. Öğr. Üyesi	<u>Coşkun KONYALI</u>	Lapseki Meslek Yüksekokulu / Kimya ve Kimyasal İşleme Teknolojileri Bölümü
Dr. Öğr. Üyesi	<u>Dilvin İPEK</u>	Ezine Meslek Yüksek Okulu / Gıda İşleme, Gıda Kalite Kontrolü Ve Analizi

"Öğretim Kadrosu Yük Özeti" hazırlanırken, öğretim yükünde her öğretim üyesinin son iki dönemde verdikleri bölüm lisans dersleri ve bitirme tezi; yer aldıkları anabilim dallarında verdikleri yüksek lisans/doktora dersleri ve Erasmus dersleri şeklinde değerlendirilmiştir. Araştırma yükünde öğretim üyelerinin bu yıl yaptıkları araştırma, proje ve danışmanlık sayıları esas alınmıştır. Diğer faaliyetlerle birlikte her öğretim üyesinin üç alandaki yük dağılımı toplam 100 olacak şekilde hesaplanmıştır.

Kanıtlar

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/akademik-kadro-r1.html>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☐ Örnek Uygulama

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

Gıda Güvenliği ve Kalitesi Yüksek Lisans Programında ders vermekle yükümlü olan öğretim üyelerinin özgeçmişleri aşağıda sunulmuştur. Uzmanlıkları farklı anabilim dallarından olan öğretim üyeleri gıda üretimi, işlenmesi, teknolojisi, güvenliği ve kalitesi gibi alanlarda bilimsel deneyim ve yeterliliğe sahip olup alanlarında uzman öğretim üyeleridir.

Kanıtlar

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/akademik-kadro-r1.html>
<https://avesis.comu.edu.tr/arik>
<https://avesis.comu.edu.tr/yoncayuceer>
<https://avesis.comu.edu.tr/aysegulkirca>
<https://avesis.comu.edu.tr/akonyali>
<https://avesis.comu.edu.tr/nberik>
https://avesis.comu.edu.tr/serhat_colakoglu
<https://avesis.comu.edu.tr/ilknurak>
<https://avesis.comu.edu.tr/cyigin>
<https://avesis.comu.edu.tr/gturker>
<https://avesis.comu.edu.tr/derdener>
<https://avesis.comu.edu.tr/1480>
<https://avesis.comu.edu.tr/dnukhet>
<https://avesis.comu.edu.tr/neseylimaz/>
<https://avesis.comu.edu.tr/buymaz>
<https://avesis.comu.edu.tr/ayca.aydogdu>
<https://avesis.comu.edu.tr/540>
<https://avesis.comu.edu.tr/may>
<https://avesis.comu.edu.tr/basriormanci>
<https://avesis.comu.edu.tr/tugbagungor>
<https://avesis.comu.edu.tr/ncakici>
<https://avesis.comu.edu.tr/ckonyali>
<https://avesis.comu.edu.tr/dilvinipek>
<https://avesis.comu.edu.tr/myuceer>

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.

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 <https://personel.comu.edu.tr/akademik-kadro-atama-kriterleri-r7.html> internet sayfasında "Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğretim Elemanı Kadrolarına Başvuru, Görev Süresi Uzatımı ve Performans Değerlendirme Kriterleri" başlığı altında yayımlanmış olup 2024 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.

Kanıtlar

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

<https://personel.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/universitemiz-ogretim-uyesi-kadrolarina-basvuru-go-r340.html>

Durum

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

7-ALTYAPI

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

Üniversitemizin pek çok Fakülte birimi Terzioğlu Yerleşkesi'nde bulunmaktadır. Uygulamalı Bilimler Fakültesi Mühendislik Fakültesi de bu yerleşkede bulunan birimler arasındadır. Yerleşke yaklaşık 3 hektarlık bir alan üzerinde, denize sadece birkaç yüz metre uzaklığında, sırtını Radar Tepesi'ne vermiş, ormanların içine gömülü çok ayrıcalıklı bir doğal güzelliğe sahip bir konumdadır.

Disiplinler arası bir yüksek lisans programı olan Gıda Güvenliği ve Kalitesi Yüksek Lisans Programı, anabilim dalında görevli öğretim üyelerinin kadrosunda yer aldığı fakülte ve yüksekokullarda ders yapma ve araştırma olanaklarına sahiptir.

1. Mühendislik Fakültesi,
2. Ziraat Fakültesi,
3. Fen Fakültesi
4. Uygulamalı Bilimler Fakültesi,
5. Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi,
6. Eğitim Fakültesi
7. Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu,
8. Lapseki Meslek Yüksekokulu,
9. Bayramiç Meslek Yüksekokulu,

10. Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu 11. Ezine Meslek Yüksekokulu	
Söz konusu fakülte ve yüksekokullarında derslik ve laboratuvar imkanlarının yanında merkez kampüste bulunan ÇOBİLTUM, Merkez Kütüphane başta olmak üzere eğitim-öğretim ve araştırma olanakları mevcuttur.	
Kanıtlar Birim / Program Web Sitesi, Duyurular, ÇOMÜ ELMAS Sistemi Linki, ÇOMÜ BAPSİS Sistemi Kanıt Linkleri: https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/akademik-kadro-r1.html https://elmas.comu.edu.tr/login.php https://bapsis.comu.edu.tr/ASTechizatArama.aspx	
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.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, öğrencilerin ders dışındaki zamanlarını en iyi şekilde değerlendirmesini amaçlayan sosyal, sportif ve kültürel faaliyetlerini sürdürebilmeleri için oldukça donanımlı bir üniversitedir. “http://tercihim.comu.edu.tr/” adresinde üniversitenin olanakları ayrıntılı olarak verilmektedir. ÇOMÜ’de sosyal öğrenme ve kendi kendine öğrenmeyi teşvik eden ve geniş bir sosyal ve bilimsel etkinlik yelpazesine sahip 160’ın üzerinde öğrenci topluluğu bulunmaktadır. Üniversite öğrencileri tarafından kurulan topluluklar, öğrencilerin boş zamanlarını değerlendirerek sosyo-kültürel etkinliklerini arttırmak amacıyla bilim, kültür, sanat, spor vb. alanlarda faaliyet gerçekleştirmektedir. Üniversiteye yeni katılan öğrencilerin önerileri doğrultusunda ve katılımlarıyla kurulan yeni topluluklar ve kulüpler ile her geçen yıl daha da zenginleşmektedir. Sağlık Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı’na bağlı ÇOMÜ öğrenci kulüpleri, sayısı itibarıyla Türkiye’de birinci sıradadır. Öğrencilerin hem mesleki hem sosyal, hem de kültürel gelişimlerini sağlamak amacıyla çeşitli uzmanlar tarafından seminerler gerçekleştirilmektedir. Öğrencilerin düzenlemek istedikleri etkinlikler için fakülte konferans salonu tahsis edilmektedir. Öğrenciler için mesleki gelişimlerinin desteklemek amacıyla düzenlenen teknik gezilere üniversite yönetimi araç desteği sağlanmaktadır. Kantin, kafeterya ve çok sayıda kamelya öğrencilerin ders dışı zamanlarını değerlendirmesine imkân sağlamaktadır. Ayrıca, üniversite genelinde her yıl

düzenli olarak bahar şenlikleri, mezuniyet törenleri, birçok dalda spor müsabakaları gibi sosyal, kültürel ve sportif faaliyet gerçekleştirilmektedir.

Öğrencilerin ders dışı sosyal ve kültürel etkinlikleri için önemli bir olanak sağlayan Öğrenci Sosyal Etkinlik Merkezi (ÖSEM); üniversitemizin Terzioğlu Yerleşkesi'nde Ocak 2005 tarihinden itibaren hizmet açılmış olup toplam kapalı kullanım alanı 9.000 m²'den oluşan 3 katlı modern bir birimimizdir. ÖSEM bünyesinde öğrenci ve personel yemekhaneleri, market, kafeterya ve kafeler, kırtasiye, kuaför, PTT şubesi, seyahat acentaları gibi birçok imkân öğrencilerin hizmetindedir.

Üniversitemiz Spor Bilimleri Fakültesi bünyesinde bulunan Hasan Mevsuf Spor Salonu öğrencilerimizin hizmetinde olup ders dışı birçok sportif faaliyetlerde (voleybol, basketbol, salon futbolu, okçuluk ve fitness vb.) bulunmalarına olanak sağlayan bir spor tesisidir. Ayrıca, Mühendislik Fakültesinin yanında bulunan Gençlik ve Spor Bakanlığına bağlı Mehmet Akif Ersoy Gençlik Merkezi; üniversitemiz öğrencilerine boş zamanlarını değerlendirebilecekleri ve kişisel gelişimlerine katkı sunabilecekleri sosyal ve kültürel faaliyetlere ve gönüllülük faaliyetlerine katılım imkânı sunmaktadır.

Fakültemizin de içerisinde bulunduğu Terzioğlu Kampüsü bünyesinde öğrencilerimizin barınma ve beslenme ihtiyaçlarını karşılamak için Terzioğlu KYK Kız Öğrenci Yurdu, Özel ARDES Kız ve Erkek Öğrenci Yurtları bulunmaktadır. Ayrıca, ARDES Sosyal Tesislerinde öğrencilerin ders dışı etkinliklerine katkı sunan kafe, restoran, eğlence merkezi, kuaför, market, kapalı spor salonları, basketbol sahası, voleybol sahası ve fitness merkezi gibi imkanlar bulunmaktadır.

Akademik ve idari personelin kullanmakta olduğu ofis olanakları her bir bölüm personelinin ihtiyacını karşılayacak yeterliliktedir. Öğretim üyeleri ve öğretim elemanları tek kişilik ofislerde çalışma olanaklarına sahiptir. Ofislerde masaüstü bilgisayar, çalışma masası setleri ve en az bir adet kitaplık mevcuttur. Birçok öğretim üyesinin ofisinde klima bulunmaktadır. Tüm bölüm alanlarında kablolu ve kablosuz internet bağlantısı sayesinde herkesin internetten kesintisiz faydalanması sağlanmaktadır.

Ayrıca öğrencilerimiz yüksekokulumuzdaki ve Terzioğlu yerleşkesinde bulunan kütüphane imkanlarımızdan da faydalanabilmektedir. Öğrencilerimize sağlık, kültür ve spor ile ilgili hizmetler esas olarak Sağlık, Kültür ve Spor (SKS) Daire Başkanlığı tarafından verilmektedir. Ayrıca, Çanakkale'de Terzioğlu Kampüsümüz ve Dardanos Yerleşkemizdeki sosyal tesis imkanları öğrencilerimize sunulmaktadır. Lapseki ilçemizde bulunan kültür merkezlerinde de öğrencilerimiz etkinlik ve faaliyetlerini gerçekleştirebilmektedirler. Öğrencilerimiz, sağlıkla ilgili sorunlarında Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sağlık Uygulama ve Araştırma Hastanesi'ne başvurabilmektedir.

Kanıtlar

<http://tercihim.comu.edu.tr/>

<https://www.comu.edu.tr/kampuste-yasam>

<https://sks.comu.edu.tr/kultur-sube/kultur-sube-tanitim-r12.html>

<https://sks.comu.edu.tr/kultur-sube/ogrenci-topluluklari-r13.html>

<https://sks.comu.edu.tr/kultur-sube/salonlar-r14.html>

<https://sks.comu.edu.tr/kultur-sube/bahar-senlikleri-r22.html>

<https://sks.comu.edu.tr/kultur-sube/ogrenci-konseyi-r25.html>

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.

Mühendislik, Ziraat, Fen, Uygulamalı Bilimler Fakülteleri başta olmak üzere üniversitemiz bünyesinde bulunan bilgisayar laboratuvarları tüm fakülte öğrencilerinin olduğu kullanımına sunulmaktadır. Laboratuvarlardan Merkez Kütüphane kanalı ile elektronik dergilere ulaşma olanağı vardır. Öğrenciler Üniversitenin Bilgi İşlem Daire Başkanlığı'ndan aldıkları elektronik posta adresleriyle haberleşme olanağına sahiptirler. Ayrıca, öğrenciler kişisel bilgisayarları ile tüm fakültede bulunan kablosuz interneti kullanabilmektedir. Bilgisayar laboratuvarlarında bulunan bilgisayarlarda modern mühendislik araçları olarak Windows, Office, MATLAB, AutoCAD, SolidWorks gibi programları yüklü olup öğrencilere modern mühendislik araçlarını öğrenme ve uygulama alanında hizmet etmektedir.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi öğrencilerin ve öğretim elemanlarının ihtiyaçlarını karşılayacak bilgisayar ve enformatik altyapıya sahip bir üniversitedir. Öğrenci Sosyal Etkinlik Merkezi (ÖSEM) binasında bulunan Öğrenci Bilgisayar Laboratuvarı, 1152 adet bilgisayarı ile öğrenci ve üniversite personeline haftanın 7 günü ücretsiz internet ve bilgisayar hizmeti vermektedir. Ayrıca, Mühendislik Fakültesi bünyesinde bulunan bilgisayar laboratuvarları da öğrencilerin kullanımına açık olup çeşitli mühendislik programlarına ulaşım imkânı sağlamaktadır.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nde öğrencilerin kendilerine ilişkin tüm bilgilerini izleyebildikleri Öğrenci Bilgi Sistemi bulunmaktadır. Bu sistem özellikle kayıt dönemlerinde öğrencilere önemli bir hizmet etmektedir. Öğrenciler kayıt haftası boyunca ve tüm zamanlarda bölüm öğretim üyelerine ve danışmanlarına sistem üzerinden mesaj yoluyla ulaşabilmektedir. Aynı şekilde akademisyenlere yönelik olarak da Akademisyen Veri Yönetim Sistemi (AVES) mevcuttur. Bu sistem sayesinde de akademisyenlerin kişisel bilgileri, eğitim ve araştırma bilgileri, yayın ve projeleri gibi birçok bilgiye ulaşılabilir.

Öğretim elemanlarımız da çalışma odalarından internet hizmetinden yararlanarak rahatlıkla araştırma yapılabilir. Çok sayıda elektronik veri tabanı erişimi vasıtasıyla sürekli yayın, e-dergi, e-tez, egazete ve e-kitaplara ulaşılabilir. Ayrıca, Turnitin, iThenticate, Flow ve Mendeley gibi programlar kullanıcıların hizmetine sunulmaktadır. Elektronik veri tabanları ve çeşitli yazılım programlarına yönelik üniversite bünyesinde yüzyüze ve online eğitimler düzenlenmektedir. Öğrencilere sunulan kütüphane olanakları eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için sürekli olarak artırılmaktadır.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Terzioğlu Yerleşkesi'nde yer alan 7/24 kütüphane hizmetlerinden, çalışma salonu ve odalarından, online hizmetlerinden faydalanabilmektedir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi kütüphaneleri koleksiyonunda bulunmayan yayınların, kullanıcıların akademik bilgi ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla ülkemizdeki yurtiçi bilgi

merkezleri ve kütüphanelerinden getirilmesi de “Kütüphaneler arası Ödünç” hizmeti ile mümkün olabilmektedir.

Kanıtlar

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

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

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

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/muhendislik/files/833-fiziki-imkanlar-2022.pdf>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☐ Örnek Uygulama

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

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Kütüphanesi, İstanbul haricinde Marmara Bölgesi’nin en büyük kütüphanesi konumunda olup çok sayıda basılı ve elektronik kaynağa erişim imkânı sunarken ziyaretçilerine 7/24 hizmet veren Türkiye’nin sayılı üniversite kütüphaneleri arasında yer almaktadır. ÇOMÜ Merkez Kütüphanesi 8000 m2 kapalı alanda 1000 kişilik oturma alanı 17 km raf uzunluğuna sahiptir. Kampüs içerisinden merkez kütüphane kanalı ile elektronik yayınlara ulaşma olanağı olduğu gibi kütüphaneden edinilen kampüs dışı erişim şifreleri ile kampüs dışından da bu yayınlara ulaşılabilme imkânı vardır.

Öğretim elemanlarımız da çalışma odalarından internet hizmetinden yararlanarak rahatlıkla araştırma yapılabilmektedir. Çok sayıda elektronik veri tabanı erişimi vasıtasıyla sürekli yayın, e-dergi, e-tez, egazete ve e-kitaplara ulaşılabilir. Ayrıca, Turnitin, iThenticate, Flow ve Mendeley gibi programlar kullanıcıların hizmetine sunulmaktadır. Elektronik veri tabanları ve çeşitli yazılım programlarına yönelik üniversite bünyesinde yüzyüze ve online eğitimler düzenlenmektedir. Öğrencilere sunulan kütüphane olanakları eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için sürekli olarak artırılmaktadır.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Terzioğlu Yerleşkesi’nde yer alan 7/24 kütüphane hizmetlerinden, çalışma salonu ve odalarından, online hizmetlerinden faydalanabilmektedir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi kütüphaneleri koleksiyonunda bulunmayan yayınların, kullanıcıların akademik bilgi ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla ülkemizdeki yurtiçi bilgi merkezleri ve kütüphanelerinden getirilmesi de “Kütüphaneler arası Ödünç” hizmeti ile mümkün olabilmektedir.

Kanıtlar

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

<https://lib.comu.edu.tr/hizmetler-ve-olanaklar/kampus-disi-erisim-r10.html>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☐ Örnek Uygulama

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

Kampüs, güvenlik kontrol noktalarıyla denetim altında olup çok sayıda özel güvenlik elemanı görev almaktadır. Kampüs ve çevresinde 24 saat boyunca güvenlik personeli görev yapmaktadır. Mevcut güvenlik kameraları ile de binalarımız 24 saat gözetim altındadır. Ayrıca, dersliklerin olduğu koridorlarında da güvenlik kameraları yer almaktadır. Engelli öğrencilerin ve öğretim elemanlarının binalara girmesini sağlayacak alt yapı ve binada, katlara ulaşmasını sağlayabilecek alt yapı yoktur. Bunun yanı sıra binaların çevresindeki kaldırımlarda ve bina girişinde tekerlekli sandalye/araba geçişine olanak sağlayan rampalar bulunmamaktadır.

Anabilim dalımıza katkı veren öğretim üyelerinin yer aldığı Bölüm laboratuvarlarında olası bir laboratuvar kazasının en az hasarla atlatılabilmesi için gerekli iş güvenliği konusunda çeşitli eksiklikler bulunmaktadır. Bazı laboratuvarlarda yangın durumunda kullanılmak üzere 1 adet yangın tüpü, 1 adet yangın battaniyesi, 1 adet duş ünitesi laboratuvar içerisinde uygun konumlandırılmış şekilde bulunmaktadır. Elektrik çarpması durumlarında kullanılmak üzere kişiyi elektrik akımında kurtarmak için gerekli yardımcı aparat mevcut bulunmaktadır. Tehlikeli kimyasal atıkların kontrolü amacıyla asit, baz ve çözücü atıkları ayrı ayrı varillerde toplanmaktadır. Bazı laboratuvarlarda iş güvenliği açısından öğrencilerin bilgilendirilmesi ve gerekli tedbirlerin alınması amacıyla ‘Laboratuvarda Uyulması Gereken Kurallar ve Laboratuvar Kazalarında Alınması Gereken Tedbirler’ tablo formatında mevcut bulunmaktadır. Bölüm koridorlarında yangın muslukları ve tüpleri ile, yangın halinde kullanılacak acil durum alarm düğmeleri bulunmaktadır. .

Bölümelerde ve fakültelerde engelli öğrenciler ve personelimizin yaşamını kolaylaştırmak amacıyla bazı düzenlemeler mevcuttur. Fakülte girişinde uygun eğime sahip engelli rampası ve tutunma barları mevcuttur. Fakülte içerisindeki asansörler engellilerin kullanımına açıktır. Ayrıca, engellilerin kullanımına sunulan engelli tuvaleti bulunmaktadır. Sınıfların boyutları ve sıralar arasındaki mesafe engelliler açısından uygundur. Üniversitemiz bünyesinde bulunan “Engelsiz ÇOMÜ Öğrenci Birimi”, öğrenim gören engelli öğrencilerin öğrenim hayatlarını kolaylaştırabilmek için gerekli fiziki ve akademik ortamı hazırlamak ve eğitim-öğretim süreçlerine tam katılımlarını sağlamak amacıyla gerekli tedbirleri almak üzere kurulmuş olup bu amaçla faaliyetlerini sürdürmektedir.

Kanıtlar

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

<https://www.comu.edu.tr/kampuste-yasam>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☐ Örnek Uygulama

8-KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

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

Üniversitemizde 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. Programımız hedeflerine ulaşmak için ihtiyaç duyduğu takdirde Üniversite Rektörlüğü olanakları ölçüsünde kendisine parasal kaynak sağlanmaktadır. 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. Taşınır ve taşınmaz kaynakların yönetimi meslek yüksekokul yönetimi ve sekreterliğince takip edilmekte olup ilgili dosyalarda gerekli evraklar bulundurulmaktadır. Sempozyum, kongre gibi bilimsel etkinliklere bildiri ile katılım, üniversite yönetimince kısmen desteklenmektedir. Ayrıca BAP projesi kapsamında sempozyum katılım için destek alınmaktadır.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin bir devlet üniversitesi olması nedeniyle, çalışanların maaşlarını da kapsayan bütçesinin büyük bir kısmı devlet tarafından tahsis edilmektedir. Bütçenin devlet desteği dışındaki diğer başlıca kaynağını, her yıl devlet tarafından belirlenen ve öğrenciler tarafından ödenen katkı payları (ikinci öğretim, yaz okulu) oluşturmaktadır. Ayrıca, yaz okulu havuzundan gelen pay ve döner sermaye gelirleri de mali kaynaklar arasındadır. Bütçeden üniversiteye ayrılan ödenekler fakültelere bölüm sayısı göz önünde tutularak Rektörlük tarafından tahsis edilmektedir. Fakültelere ayrılan bütçe bölümlere eşit olarak dağıtılmaktadır. Anabilim dalına ayrılmış ayrı bir bütçe bulunmamaktadır, Bölümlere verilen katma bütçeden sağlanan kaynağı, eğitim laboratuvarlarının çok acil ihtiyaçlarını karşılamak üzere kullanılmaktadır. Bu amaçla, laboratuvarlardaki cihazların tamiri ve araştırmalarda kullanılan gaz tüplerinin doldurulması için kullanılmaktadır. Yine bölümlerde bulunan klima, pompa vb. aletlerin tamir ve bakımı, fakültelerde bölümler üzerinden giden bir ihtiyaç gerekçesine göre karşılanmaktadır. Öğrenci katkı paylarından fakülteye düşen miktar rektörlük tarafından belirlenmektedir. Fakülteye aktarılan bu pay bölümlere eşit olarak dağıtılmaktadır. Bu kaynak eğitimde kullanılan görsel cihazların bakımı, yedek parça alımı, kırtasiye ve eğitim amaçlı yazılım paket programlarının alınmasında kullanılmaktadır.

Kanıtlar

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

<https://bapsis.comu.edu.tr/Default2.aspx>

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

Devlet Üniversitesi'ne bağlı bir program olmamız nedeniyle bütçemiz kısıtlıdır. İnsan kaynaklarının yönetimi stratejileri kurumumuz personel daire başkanlığı ve strateji daire başkanlığı bünyesinde birimlerin oluşturdukları norm kadro sayılarına ve atama kriterlerine göre planlanmakta olup takibi rektörlüğümüz ve genel sekreterliğimizce yapılmaktadır. Program öğretim elemanlarının maaş ve ek ders ücretleri 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 artırılarak bilimsel yayınlara ulaşım imkânları genişletilmektedir.

Kanıtlar:

Birim Web Sitesi, 657 sayılı devlet memuru kanunu ile ilgili ait Web sitesi ve 2547 sayılı kanununa ait Web sitesi, ÇOMÜ Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi Web sitesi.

Kanıt linkleri:

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=657&MevzuatTur=1&MevzuatTertip=5>

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuatmetin/1.5.2547.pdf>

<https://arastirma.comu.edu.tr/projeler/projeler-r12.html>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☒ Örnek Uygulama

SONUÇ:

ÖRNEK UYGULAMA (2024 yılı içinde bölümümüz öğretim üyelerinin hazırladığı Bağımsız Araştırma Projeleri ÇOMÜ BAP tarafından desteklenerek, proje çalışması için gerekli sarflar temin edilmiştir.)

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

Bölümler öğretim üyelerinden gelen talepler doğrultusunda alt yapı ile ilgili isteklerini dekanlıklara yazılı olarak bildirir. İlgili ihtiyaç ve istekleri Rektörlük Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığına bildirerek bütçe imkanları dahilinde bölümlerin alt yapı istekleri giderilmeye çalışılmaktadır. Disiplinler arası anabilim dalı öğretim üyelerinin ihtiyaçlarında kadrolarının bulunduğu birimler tarafından değerlendirilir

Ayrıca anabilim dalı öğretim elemanları tarafından Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) birimine başvuru yapılarak laboratuvar teçhizatları alınabilmektedir. Bunun yanı sıra TÜBİTAK tarafından verilen proje destekleri ile de gerekli cihaz alımlarının yapılması hedeflenmektedir. Programımız modern bir yapıya sahip olan farklı fakülte ve meslek yüksek okullarında bulunan dersliklerde eğitim ve öğretimini gerçekleştirmektedir. Uygulamalı derslerde ortak olarak kullanıma sunulan bilgisayar laboratuvarları kullanılmaktadır. Dersliklerde ve laboratuvarlarda teknik destek ve teçhizat ihtiyaçları ile ilgili gider kalemi ve ilgili genel harcamalar ilgili bölümlere ve onların laboratuvara ayrılmış bütçesinden karşılanmaktadır. Anabilim dalına destek veren her fakültede en az bir adet toplantı salonu mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanıma sahiptir.

Öğrencilerimizin bilişim dünyasının vazgeçilmezi olan internetten de yeterince faydalanabilmesi için kütüphanemizde internet erişimi mevcuttur. Öğretim elemanlarımız da çalışma odalarından internet hizmetinden yararlanarak rahatlıkla araştırma yapılabilir. Çok sayıda ÇOMU kütüphane elektronik veri tabanı erişimi vasıtasıyla süreli yayın, e-dergi, etez, e- gazete ve e-kitaplara ulaşılabilir. Ayrıca, Turnitin, iThenticate, Flow ve Mendeley gibi programlar kullanıcıların hizmetine sunulmaktadır. Elektronik veri tabanları ve çeşitli yazılım programlarına yönelik üniversite bünyesinde yüzyüze ve online eğitimler düzenlenmektedir.

Kanıtlar:

ÇOMÜ Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı Web Sayfası, Birim Web Sitesi
Kanıt linkleri:

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

Durum	☐ Uygulama Yok ☐ Olgunlaşmamış Uygulama ☒ Örnek Uygulama SONUÇ ÖRNEK UYGULAMA Program için gereken altyapıyı temin etmeye, bakımını yapmaya ve işletmeye yetecek parasal kaynak sağlanmaktadır.
--------------	--

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

Üniversitemizin ihtiyaç duyduğu insan gücünün planlanması ve personel politikasıyla ilgili çalışmalar, personel sisteminin geliştirilmesiyle ilgili öneriler, üniversitemiz personelinin atama, özlük ve emeklilik işleriyle ilgili işlemler, idari personelin hizmet öncesi ve hizmet içi eğitimi programlarının düzenlenmesi ve uygulanması Rektörlüğümüz bünyesinde

bulunan Personel Daire Başkanlığı tarafından yürütülmektedir. Üniversitemiz yerleşke alanı içerisinde yer alan tüm birimlerin inşaatı, projesi, altyapısı, tadilat onarımı vb. işlerinin yapım ve kontrol hizmetleri Rektörlüğümüze bağlı Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı tarafından yürütülmektedir. Bilgi İşlem Daire Başkanlığı, eğitim-öğretim birimlerine, araştırmacılara, öğrencilere, personele ve yönetim birimlerine bilişim desteği sunmaktadır. Rektörlüğümüz, bünyesinde düzenlenen akademik, eğitim ve sosyal içerikli etkinliklere her türlü desteği sağlamaktadır.

Gıda Güvenliği ve Kalitesi Yüksek Lisans Programında eğitim ve araştırma etkinliklerinin sürdürülmesinde yardımcı olan teknik destek personeli iki grupta değerlendirilebilir: Birinci gruptaki elemanlar bina ve çevresi için gereken mekanik ve elektrik işlerini yapabilecek personeldir. İkinci grupta idari işler, öğrenci işleri ve bölüm sekreteryası için idari personeller yer almaktadır.

Kanıtlar:

Birim Web Sitesi, Bölüme ait Web Sayfası, Birim İdari Kadrolarına ait Web Sayfası

Kanıt Linkleri:

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/akademik-kadro-r1.html>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☒ Örnek Uygulama

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

Program gereksinimlerini karşılayacak destek personeli ve kurumsal hizmetler sağlanmaktadır. Teknik ve idari kadrolar, program çıktılarını sağlamaya destek verecek sayı ve niteliktedir.

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.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nde karar alma mekanizması mevzuata uygun bir şekilde çalışmaktadır. Üniversitemizin dikey ve yatay örgütlenmesi programın eğitim amaçlarına ulaşılması için uygun bir yapıdadır. Üniversitemiz organizasyon şeması ve akademik faaliyetlere ilişkin organizasyon şeması üniversite web sitemizde görülmektedir. Senato, karar mekanizmalarının en üstteki oluşumudur. Senatoda, akademik birimlerimizin tamamından temsilciler bulunmakta ve görüşlerini paylaşabilmektedirler. Öğrenci konseyleri başkanı, gerekli görüldüğü takdirde, senato toplantılarına çağırılarak, öğrenciler adına görüşleri alınmakta ve bu karar ve duyurular kamuoyu ile paylaşılmaktadır. Bununla birlikte, Üniversite Yönetim Kurulu görev ve sorumlulukları gereği olağan ve olağanüstü toplantılarını etkin bir şekilde yerine getirmekte; yapılan toplantılar şeffaf bir şekilde üniversite ve kamuoyu ile paylaşılmaktadır. Üniversite Yönetim Kurulu yanında, Üniversitemizde yürütülen birçok hizmet ve uygulama için gerek yasal zorunluluklarla gerekse yürütmeye destek olmak amacıyla bazı kurul, komisyon ve

koordinatörlükler oluşturulmuştur. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin eğitim, öğretim ve araştırma faaliyetleri ile idari hizmetlerinin değerlendirilmesi, kalitelerinin geliştirilmesi, bağımsız "dış değerlendirme" süreciyle kalite düzeylerinin onaylanması ve tanınması konusundaki çalışmaları düzenlemek amacıyla 23.11.2018 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren "Yükseköğretim Kalite Güvencesi ve Yükseköğretim Kalite Kurulu Yönetmeliği" uyarınca Kalite Güvencesi Komisyonu kurulmuştur. Anabilim dalımızda karar alma mekanizmaları, 2547 sayılı yasanın ilgili maddelerince; Anabilim dalı Kurulu oluşturulmakta ve görevlerini ilgili mevzuata dayalı olarak sürdürmektedir. Alınan Kararlar Enstitü yönetim kurulu tarafından değerlendirildikten sonra onaylanmaktadır. Anabilim dalımız bünyesinde yer alacak tüm komisyonlar anabilim dalımız web sayfalarında belirtilecektir. Anabilim dalımız da diğer her türlü işlevin (idari işler) yerine getirilmesi, Anabilim dalı başkanlığı kontrolünde, Anabilim dalı sekreteri tarafından yapılmaktadır. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin eğitim, öğretim ve araştırma faaliyetleri ile idari hizmetlerinin değerlendirilmesi, kalitelerinin geliştirilmesi, bağımsız "dış değerlendirme" süreciyle kalite düzeylerinin onaylanması ve tanınması konusundaki çalışmaları düzenlemek amacıyla 20 Eylül 2005 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren "Yükseköğretim Kurumlarında Akademik Değerlendirme ve Kalite Geliştirme Yönetmeliği" uyarınca Akademik Değerlendirme ve Kalite Geliştirme Kurulu kurulmuştur.

Enstitülerin organları, Enstitü Müdürü, Enstitü yönetim kurulu ve Enstitü kuruludur. Anabilim dalı başkanları Enstitü kurulunun doğal üyeleridir. Disiplinlerarası Anabilim dalı başkanlıklarında Anabilim dalı başkanı mevcut öğretim üyeleri arasından anabilim dalını oluşturan öğretim üyelerinin bağlı olduğu dekanlıkların önerisiyle üç yıl için enstitü müdürü Rektör tarafından atanır. Rektörlüğe bağlı yüksekokullarda bu atama doğrudan rektör tarafından yapılır. Süresi biten Müdür tekrar atanabilir. Müdürlükte her türlü işlevin (idari işler) yerine getirilmesi, Müdür kontrolünde, Enstitü sekreteri tarafından yapılmaktadır.

Kanıtlar:

Birim ve Program Web Sitesi, 2547 sayılı kanununa ait Web sitesi, Birim Kalite İç kontrol Web sayfası, Birim Performans Göstergelerine ait Web sayfası

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuatmetin/1.5.2547.pdf>

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

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

<https://www.comu.edu.tr/yonetim-kurulu>

<https://kalite.comu.edu.tr/kalite-komisyonu/ust-komisyon-uyeleri-r1.html>

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

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

10-PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1-Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

Üniversitemizin Kalite Güvencesi çalışmaları kapsamında programımız gerekli görülen ve aşağıda maddeler halinde sıralanan çalışmaları yerine getirmektedir:

İlgili komisyonların oluşturulması

Organizasyon şemalarının hazırlanması,

Görev tanımlarının ve iş akış şemalarının hazırlanması,

Bologna Eğitim-Öğretim Bilgi Paketi çalışmalarının başlatılması, yıllık olarak güncellenmesi,

Yıllık faaliyet raporları ve iç kontrol raporlarının hazırlanarak, yönetime sunulması.

Beş yıllık (2024-2028) stratejik planın hazırlanması,

Bu bağlamda SWOT analizi yapılmış, PUKÖ çevrimi çalışması başlatılmıştır.

Teknolojinin beraberinde getirdiği çevre kirliliği, ekonomik sorunlar ve eğitim yetersizliği nedeniyle günümüzde toplumların en önemli sorunu, sağlıklı gıda maddelerinin temin edilebilmesi olmuştur. Oysaki insanların yaşamak, fiziksel ve zihinsel gelişimlerini sağlamak için yeterli miktarda gıdayı alabilmeleri ve bu gıdaların sağlık yönünden güvenilir olması insan haklarının esasını oluşturmaktadır. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)’ne göre en temel insan haklarından biri olan gıda hakkı; bireyin, yaşaması için gerekli olan yeterli, kaliteli ve güvenilir gıdaya erişiminin sağlanması anlamına gelmektedir.

Bir gıdanın tanımlanmış kalite gereksinimleri, aynı zamanda güvenlik hususlarıyla da ilgilidir. Kalite ve güvenlik terimleri kısmi olarak örtüşmekle beraber, gıda güvenliği gıda kalitesinin sadece bir yönünü oluşturmaktadır. Kalite, gıdanın içermesi gerekenleri veya içermesi gereken özellikleri karakterize ederken, gıda güvenliği en düşük düzeyde risklere (tehlikelere) sahip kantitatif ve kalitatif optimal gıda tedariki olarak tanımlanabilmektedir.

Normal şartlarda insan, yemek yerken öncelikle yediğinin lezzetine odaklanmaktadır. Ancak alınan gıda ile sağlık, ekolojik, ekonomik ve sosyal etkiler de beraberinde tetiklenir. Maalesef günümüzde, insan beslenmesinin önemsenmesi, ticari boyut etkileşimine bağlı şekillenmekte, yiyeceklerin menşei ve kalitesi hakkındaki bilgiler arka planda kaybolmaktadır. Oysaki gıdalarımız, hayatımızdaki en hassas ürünlerden biridir ve canlı hammaddelerden yapılmaktadır. Etik yönler ve ilkeler, gıda tedarikinin tüm aşamalarında etkin bir şekilde rol oynamalıdır. Toplumda belirli şeylerin tabu olması gerektiğine dair farkındalık yeniden yaratılmalı, gelecek nesillerde sürdürülebilirlik açısından beslenmenin mümkün olduğunca optimal ve güvenli hale getirilmesi için, çalışılmalıdır. Aslında, son yıllarda insanlığın yaşadığı doğal afet ve felaketler nedeniyle gıda üretimi konusunun negatif ve pozitif yönleri iyice netleşmiştir. Geleceğin nasıl olacağını öngörmek zor olsa da gıda sektörünün, sürdürülebilir bir gelecek için ne kadar önemli olduğu çok açıktır.

Ülkemizde, kaliteli gıda üretimi ve güvenliği konusundaki farkındalık, maalesef gelişmiş ülkelerden düşük düzeydedir. Bu nedenle, kaliteli gıda üretimi, güvenliği ve geliştirilmesi sürecinde büyümekte olan nüfusa; yeterli, sağlıklı ve güvenilir gıda hedefi konulması, bu doğrultuda sektöre farkındalık aşılması ve bilim dünyası, kamu sektörü ve sivil toplum kuruluşlarının da bu konuda birlikte çalışması gerekmektedir.

Mevcut yüksek lisans programı olan Gıda Güvenliği ve Kalitesi programı; gıda mühendisliği, su ürünleri mühendisliği, su bilimleri, ziraat mühendisliği, balıkçılık teknolojisi, biyoloji, kimya, turizm ve gastronomi gibi bilim alanlarından gelen öğrencilerin “Gıda Güvenliği ve Kalitesi” konusunda uzmanlaşmalarını ve bilgi birikimi sağlamalarını amaçlamaktadır.

Program ayrıca, kamu kurum ve kuruluşlarında, özel sektörde, yerel yönetimlerde gıda sektörü ile ilgili birimlerde çalışan profesyonel kitleyi de hedef almaktadır.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin faaliyet gösterdiği Çanakkale ili, gıda sektörü alanında oldukça gelişmiş olup, tarımsal, hayvansal ve denizel gıda üretimi bakımından tüm ülke için kaynak niteliğindedir. İlin çevresindeki büyük tarım alanları, süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri sektörü ve su ürünleri üretimine uygun alanlar, kaliteli gıda üretimi ve güvenliğinin geliştirilmesi ve bu süreçlerin araştırılması için önemli bir çalışma alanı sunmaktadır. Bu nedenle Gıda Güvenliği ve Kalitesi yüksek lisans programında yürütülen tez ve araştırmaların, ulusal ve uluslararası literatüre önemli katkılar sağladığına inanılmaktadır. Disiplinlerarası Programına Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesinin, Gıda Teknolojisi Bölümü, 7 öğretim üyesi ile diğer bölümler ise (Balıkçılık Teknolojisi, Gıda Mühendisliği, Su ürünleri Mühendisliği, Ziraat Mühendisliği), öğretim üyeleri ile dahil olmaktadır.

Senatoda, akademik birimlerimizin tamamından temsilciler bulunmakta ve görüşlerini paylaşabilmektedirler. Öğrenci konseyleri başkanı, gerekli görüldüğü takdirde, senato toplantılarına çağırılarak, öğrenciler adına görüşleri alınmakta ve bu karar ve duyurular kamuoyu ile paylaşılmaktadır. Bununla birlikte, Üniversite Yönetim Kurulu görev ve sorumlulukları gereği olağan ve olağanüstü toplantılarını etkin bir şekilde yerine getirmekte; yapılan toplantılar şeffaf bir şekilde üniversite ve kamuoyu ile paylaşılmaktadır. Üniversite Yönetim Kurulu yanında, Üniversitemizde yürütülen birçok hizmet ve uygulama için gerek yasal zorunluluklarla gerekse yürütmeye destek olmak amacıyla bazı kurul, komisyon ve koordinatörlükler

Kanıtlar:

Birim / Program Web Sitesi, Duyurulara ait Web sayfası, ÇOMÜ Öğrenci İşleri Yönetmelikler, UBYS Eğitim Bilgi Sistemi ve Eğitim Kataloğuna ait Web Sitesi

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/universite-kalite-guvence-politikasi-r2.html>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/kalite-guvence-komisyonu-r4.html>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/swot-analizi-r6.html>

<https://guvenligida.lee.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/puko-dongusu-r7.html>

Durum

- ☐ Uygulama Yok
☐ Olgunlaşmamış Uygulama
☒ Örnek Uygulama

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

Programa özgü ölçütler sağlanmaktadır.

SONUÇ

Üniversitemizin Kalite Güvencesi çalışmaları kapsamında programımız gerekli görülen ve aşağıda maddeler halinde sıralanan çalışmaları yerine getirmektedir:

İlgili komisyonların oluşturulması

Organizasyon şemalarının hazırlanması,

Görev tanımlarının ve iş akış şemalarının hazırlanması,

Bologna Eğitim-Öğretim Bilgi Paketi çalışmalarının başlatılması, yıllık olarak güncellenmesi,

Yıllık faaliyet raporları ve iç kontrol raporlarının hazırlanarak, yönetime sunulması.

Beş yıllık (2024-2028) stratejik planın hazırlanması,

Bu bağlamda SWOT analizi yapılmış, PUKÖ çevrimi çalışması başlatılmıştır.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gıda Güvenliği ve Kalitesi Yüksek Lisans Programında devam eden öğrencilerimizin teorik ve uygulamalı derslerine yönelik derslik ve laboratuvar kapsamındaki fiziki imkanlar okulumuzda yeterli düzeydedir. Program çerçevesinde öğrenci kazanımları artırılarak ve daha nitelikli boyutlara taşınarak 4.0 sanayi devrimi çerçevesinde hedeflenen kamu ve özel sektördeki laboratuvarlarda analizleri yapabilen gerekli tüm niteliklerine ulaşılabilecektir. Bu doğrultuda Çanakkale kentsel alanı başta olmak üzere bölgesel potansiyelde kamu bilinçlendirme faaliyetleri kapsamında çeşitli sosyal iletişim araçlarının kullanılması da amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda Çanakkale kentsel alanı başta olmak üzere bölgesel potansiyelde kamu bilinçlendirme faaliyetleri kapsamında çeşitli sosyal iletişim araçlarının kullanılması da amaçlanmaktadır.

Üniversitemizin Kalite Güvencesi ve Akreditasyon çalışmaları kapsamında bölümümüzün akademik ve eğitim-öğretim performansı düzenli olarak hem iç paydaş hem de dış paydaşlar seviyesinde anketler ve toplantılar vasıtasıyla değerlendirilmektedir. Ders programı müfredatı hazırlanması gibi durumlarda öğrencilerimizin daha donanımlı eğitim alabilmeleri için özel sektörden ve kamudan alanında profesyonel kişilerden oluşturulan program danışma kurulu ile güncel durum hakkında bilgiler alınarak paydaşlarımızın görüşleri doğrultusunda gerekli iyileştirmeler yapılmaktadır. Ayrıca mezunlarımız ile olan ilişkilerimiz olabildiğince güncel tutulmaya çalışılarak gerek mezunlarımızın sektörde karşılaşılabilecekleri olası problemlere teknik destek verebilmek gerekse bölümümüzde yapılan kariyer günleri veya teknik geziler gibi faaliyetler için yardımlaşma ve dayanışma içerisinde olunmasına önem verilmektedir.

Üniversitemizin kurumsal hedefleri doğrultusunda Gıda Mühendisliği Bölümünün, kuvvetli yönleri, zayıf yönleri, fırsatları ve tehditleri değerlendirilmiştir.

A- Üstünlükler

- Anabilim dalımızda kendi uzmanlık alanlarında çok iyi yetişmiş öğretim üyesi kadrosu bulunmaktadır.

- Lisansüstü eğitim için oldukça iyi altyapı olanaklarına sahiptir.

- Ulusal (TÜBİTAK ve Üniversitemiz Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi) ve uluslararası kaynaklar tarafından destekli çok sayıda proje yürütülmektedir.

Öğrencilerimiz ÖSYM sınavlarına olumlu ve başarılı performans sergilemektedirler.

- Araştırma ve eğitim amaçlarıyla kullanılan farklı birimlerde çok sayıda laboratuvar bulunmaktadır.

- Yüksek lisans eğitimleri kapsamlı olarak yapılmaktadır.

- Disiplinler arası bilimsel, sosyal ve kültürel etkinlikler düzenlenmektedir.

- Disiplinler arası çalışmalar yapılabilmektedir.

B- Zayıflıklar

- Laboratuvarlarda iş güvenliğini sağlamak için gereken koşullar her birimde yeterli değildir.
- Laboratuvar uygulamaları için gereken sarf malzemeler ve cihazların bakım ve tamiri için ayrılan bütçe yeterli değildir.
- Bilgisayar destekli dersler için uygun donanımlı bilgisayar sayısı yeterli değildir.
- Araştırma görevlisi ve yardımcı personel sayısı yeterli değildir.
- Laboratuvar çalışmalarının hazırlıkları ve bazı cihazların kullanımı konusunda laborant ve uzman ihtiyacı bulunmaktadır.
- Laboratuvarlarda kullanılan bazı aletlerin ve cihazların bakım, onarım ve kalibrasyonunun yapılabilmesi ve laboratuvarlarda iş güvenliğini sağlamak için bütçe bulunmamaktadır.
- Ulusal, uluslararası ve disiplinler arası ortak çalışma sayıları azdır.

C- Değerlendirme

- Bölgemizde Öğrencilerin mesleki bilgi ve görgülerini artırabilmeleri açısından teknik gezi ve staj yapabilecekleri gıda endüstrisi bulunmaktadır.
- Bölgemizde Çanakkale Ezine Gıda İhtisas OSB ve mükemmeliyet merkezi kurulmuştur.
- Meslek odalarıyla iyi bir iş birliği sürdürülmektedir.
- Teknoloji sayesinde bilgiye ulaşılması oldukça kolaydır.
- Ulusal ve uluslararası fonlar tarafından bilimsel ve eğitim ile ilgili projelere verilen destekler artmıştır.
- Üniversite ile iş birliğine gıda sanayinin duyduğu gereksinim artmıştır.
- Gıda konusunda faaliyet gösteren sanayi bölgelerine ve büyük şehirlere yakın durumdadır.
- Üniversitemizde Bilimsel Araştırma Birimi, Proje Koordinasyon Ofisi ve Teknopark bulunmaktadır.

Kanıtlar:

Birim / Program Web Sitesi, Duyurulara ait Web sayfası, ÇOMÜ Öğrenci İşleri Yönetmelikler, UBYS Eğitim Bilgi Sistemi ve Eğitim Kataloğuna ait Web Sitesi, Mezun Buluşmasına ait Web Sayfası, Program Teknik Gezilerine ait Web Sayfaları, İç Paydaş ve Dış Paydaş Toplantılarına ait Web Sayfası, Program Stratejik Eylem Planlarına ait Web Sayfası

Durum

- ☐ Uygulama Yok
- ☐ Olgunlaşmamış Uygulama
- ☒ Örnek Uygulama (Üniversitemizin Kalite Güvencesi çalışmaları kapsamında programımız gerekli görülen çalışmaları yerine getirmektedir)