

## Öz Değerlendirme Raporu

**ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ**

**GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ)**

Prof. Dr Yonca Yuceer (Başkan)

Doç. Dr Mustafa Öğütçü (Uye)

Prof. Dr Ayşegül Kırca TOKLUCU (Uye)

Doç. Dr Nükhet N. Demirel ZORBA (Uye)

**18.08.2020-10.09.2020**

## 0. GİRİŞ

### 0.1. PROGRAMA AİT BİLGİLER

## ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU

### Gıda Mühendisliği Bölümü

### Yüksek Lisans Programı

### Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

### Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Bu öz değerlendirme raporu, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi (ÇOMÜ), Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim elemanları tarafından oluşturulan bir ekip tarafından hazırlanmıştır.

## GİRİŞ

Gıda Mühendisliği bölümü fizik, kimya, biyoloji ve matematik gibi bilimlerin, gıdaların işlenmesinde, saklanması, taşınmasında ve yeni ürünlerin elde edilmesinde uygulama alanı olan bir mühendislik dalıdır. Gıda mühendisliği eğitimi ile farklı ve modern teknolojiler kullanılarak gıdaların işlenmesi, gıda güvenliği ve güvencesinin sağlanmasında gerekli sorumluluklar alabilecek, bilimi toplum ve çevre yararına kullanabilecek yeterli bilimsel bilgi birikimine ve donanımına sahip Gıda Mühendisleri ve araştırmacılar yetiştirmek hedeflenmektedir.

Gıda Mühendisliği lisansüstü eğitimi veren kamu ve vakıf üniversitelerinin sayılarındaki artış dikkate alındığında bilimsel ve teknolojik gelişmeleri izleyebilen, nitelikli, ulusal ve uluslararası rekabete açık ve edindiği bilgileri akademik yaşam, uygulama ve yaşamın diğer alanlarında kullanabilecek donanımına sahip gerek mesleğinde uzman mühendislerin gerekse 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 Mühendisliği Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı'nın öz değerlendirme raporunun hazırlanmasına gereksinim duyulmuştur.

Bu öz değerlendirme raporu, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi (ÇOMÜ), Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı'nın eğitim-öğretim kalitesini artırabilmesi ve teknolojik değişimlere uyum sağlayabilmesi için gereken stratejik ihtiyaçları iç ve dış paydaşlardan elde edilen geri bildirimler sayesinde değerlendirerek 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.

## Amaç

Hazırlanan bu raporun temel amacı; bilimsel yaklaşımı benimseyen, etik değerlere ve sorun çözme yeteneğine sahip, ulusal ve uluslararası düzeyde araştırma yapabilme potansiyeli olan; bilimin gelişmesine fayda yaratan araştırmacıların yetiştirilmesi doğrultusunda kapsamlı bir öz değerlendirmede bulunarak bölgesel ve ulusal anlamda tercih edilirliliğimizi arttırarak üniversitemizin sürdürülebilir rekabet üstünlüğüne katkı sağlamaktır.

## Kapsam

Hazırlanan raporda yer alan bilgiler; Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi Gıda

Mühendisliği Bölümü'nün lisansüstü 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

Bölümümüzde Prof. Dr. Yonca Yüceer başkanlığında ve Doç. Dr. Mustafa Ögütücü koordinatörlüğünde tüm bölüm öğretim elemanlarının yer aldığı öz değerlendirme komisyonu oluşturulmuş ve bu komisyona ilişkin detaylar <http://gida.muhendislik.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/mudek-komisyonlari.html> verilmiştir. Ardından bu komisyon tüm iç ve dış paydaşlardan gerekli bilgi ve önerileri temin ederek bu raporun hazırlanmasına katkı sunmuştur.

## 01. PROGRAMA AİT GENEL BİLGİLER VE GENEL ÖLÇÜTLER

### 01.1. Programın Kısa Tarihçesi ve Sahip Olduğu İmkânlar

Gıda Mühendisliği bölümü 2000-2001 eğitim ve öğretim yılında açılmıştır. İlk lisans eğitimine bu tarihte Fen Edebiyat Fakültesi binasında başlamıştır. İlk yüksek lisans eğitimi 2004-2005 eğitim öğretim yılında ve ilk doktora eğitimi ise 2008-2009 eğitim öğretim yılında başlamıştır. Mühendislik ve Mimarlık Fakültesinin 2008 yılında inşaatı tamamlandıktan sonra kendi binasına taşınmıştır. Mimarlık Fakültesi 2012 yılında Mühendislik Fakültesi bünyesinden ayrılmış olup bölümümüz faaliyetlerine 2012 yılından bu yana Mühendislik Fakültesi içerisinde devam etmektedir. Kurulduğu ilk zamanlardaki olanaksızlıkların üstesinden, günümüze kadar çıkarılan birçok büyük bütçeli proje sayesinde gelinmiştir. Bölümümüzde güncel haliyle 13 laboratuvar, 1 kütüphane, 3 lisansüstü çalışma odası, 1 arşiv, 1 seminer salonu, 1 toplantı salonu, 1 Gıda Topluluğu odası, 3 tane derslik, mühendislik fakültesi ile ortak kullanımda 1 konferans salonu ve 1 bilgisayar laboratuvarı bulunmaktadır. Bölümümüz 2020 yılının ilk yarısı itibariyle 13 öğretim üyesi, 5 araştırma görevlisi ve 1 idari personel ile faaliyetlerini sürdürmektedir. Gıda mühendisliği anabilim dalında ayrıca güncel olarak 69 yüksek lisans ve 21 doktora öğrencisi öğrenimine devam etmektedir. 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.

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

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.

### Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Öğrenci Kabul Koşulları

#### Genel Hükümler

□ 20 Nisan 2016 tarih ve 29690 Sayılı Resmi Gazetede yayımlanan “Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği ile 02 Mayıs 2017 tarih ve 30054 sayılı Resmi Gazetede yayınlanarak yürürlüğe giren Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim Yönetmeliği'nde yer alan hükümler geçerlidir:

- ☐ Adaylar bir başvuru döneminde en fazla 1 tezli- 1 tezsiz olmak üzere Enstitü bünyesinde iki yüksek lisans programına başvuru yapabilir.
- ☐ Mezuniyet not ortalamaları 100'lük sisteme göre hesaplanır. Diplomasında veya transkript belgesinde mezuniyet not ortalaması 100'lük sisteme göre hesaplanmamış adayların not ortalamalarının 100'lük sisteme dönüştürülmesinde Senato'nun kararı ile belirlenen not dönüşüm cetveli esas alınır.
- ☐ Ön lisans eğitiminden sonra lisans tamamlama yoluyla lisans diploması alanların mezuniyet not ortalamaları ön lisans notları da dikkate alınarak sekiz yarıyıl üzerinden hesaplanır. Bu nedenle adayların 2 yıllık ön lisans transkriptlerini de başvuru evraklarına eklemeleri gerekmektedir.
- ☐ Bir programa başvurmak için gerekli olan öğrenim düzeyini (yüksek lisans programları için lisans, doktora programları için yüksek lisans) yurt dışında tamamlayan Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı adayların YÖK'ten denklik belgesi almış olmaları zorunludur.

#### Tezli Yüksek Lisans Programlarına Öğrenci Kabulü

- ☐ Lisans programı mezunu olmak.
- ☐ Adayların ALES'ten başvurduğu programın puan türünden en az 55 standart puana sahip olmaları gerekir.
- ☐ Konservatuvar programları ile güzel sanatlar fakültelerinin sadece özel yetenek sınavı ile öğrenci kabul eden programlarının enstitülerdeki anasanat ve anabilim dallarına öğrenci kabulünde, ALES şartı aranmaz.

#### Lisansüstü Başvuruları Değerlendirme Ölçütleri (Tezli Yüksek Lisans)

- ☐ ALES veya eşdeğeri sınav puanının %50'si Lisans not ortalamasının %10'u · Bilim sınavı puanının %30'u · Yabancı dil puanının %10'u toplanır. Tezli yüksek lisans programlarına kabul edilebilmek için oluşacak toplam notu en az 65 olanlar programa kabul edilirler.
- ☐ Tezli yüksek lisans programları için bilim sınavı yazılı olarak yapılır. Adayların başarılı sayılmaları için bilim sınavına girmeleri ve sınavdan 100 üzerinden en az 50 puan almaları gerekir.
- ☐ Tezli yüksek lisans programları yabancı dil puanı için, YDS, ÜDS, KPDS, YÖKDİL, ÇOMÜ Yabancı Diller Yüksek Okulu'nun yaptığı yabancı dil sınavı ve YÖK tarafından eşdeğerliği kabul edilen yabancı dil sınavlarından alınan puanlar geçerlidir.
- ☐ Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde bulunan anasanat dallarında açılan tezli yüksek lisans programları için giriş puanı ise, uygulama sınavının % 40'ı, Portfolyo Değerlendirmesi %10, mezuniyet not ortalamasının % 10'i, Yabancı Dil puanının % 10'i, bilim sınavının % 30'u alınarak hesaplanır.
- ☐ Tezli yüksek lisans programları için bilim sınavı yazılı olarak yapılır. Adayların başarılı sayılmaları için bilim sınavına girmeleri ve sınavdan 100 üzerinden en az 50 puan almaları gerekir.
- ☐ Resim ve Seramik Tezli Yüksek Lisans programları için yapılan uygulama sınavı, adayların çalışma alanlarındaki bilgi ve becerilerini uygulamalı olarak ölçmeyi amaçlar.
- ☐ Tezli yüksek lisans programları yabancı dil puanı için, YDS, ÜDS, KPDS, YÖKDİL, ÇOMÜ Yabancı Diller Yüksek Okulu'nun yaptığı yabancı dil sınavı ve YÖK tarafından eşdeğerliği kabul edilen yabancı dil sınavlarından alınan puanlar geçerlidir.

#### 01.3. Programın İdari Yapısı Öğretim Kadrosu

##### Program Yönetim Yapısı

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

#### 01.4. Programın Vizyon ve Misyonu

**Özgörev:** Gıda Bilimleri ve Mühendisliği 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 bilimi ve mühendisliği temel alanında ulusal ve uluslararası düzeyde tercih edilen, ülkenin bilimsel ve teknolojik açılardan gelişmesine katkı sağlayan, yenilik odaklı, bilimsel ve etik değerlere bağlı bilim insanları yetiştirmektir.

#### 01.5. Programın Amacı

Gıda Mühendisliği, 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.

#### 01.6. Programın Hedefi

Türkiye'nin 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.

#### 01.7. 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.

#### Süre

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 yarıyılta tamamlanır.

#### 01.8. 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 son 5 yılda alınan öğrenci sayıları Tablo 1.1'de verilmiştir.

#### 01.9. 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.

#### 01.10. Programın Mevcut Öğrenci Profili

Çoğunlukla, Gıda Mühendisliği lisans bölüm mezunlarının tercih ettiği bir yüksek lisans programı olan gıda mühendisliği yüksek lisans programımızda genel olarak yoğunlukla Balıkesir, Bursa, Çanakkale, Edirne, İstanbul, İzmir, Kırklareli, Manisa, Tekirdağ illerinden ve bu illerin ilçelerinden gelen düz ve anadolu lisesi mezunları tercih etmektedir.

#### 01.11. Program Mezunlarının Mesleki Profili

Gıda Mühendisliği, 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

#### 01.12. 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 Mühendisliği Kalite-Güvence çalışmaları; Bölüm Başkanı Prof. Dr. Yonca K. YÜCEER ve Kalite Komisyonu Bölüm Temsilcisi Doç. Dr. Mustafa ÖĞÜTCÜ koordinatörlüğünde bölüm öğretim elemanları tarafından yürütülmektedir.

#### **Prof. Dr. Yonca YÜCEER**

Bölüm Başkanı

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

Gıda Mühendisliği Bölümü

Terzioğlu Kampüsü

17020 ÇANAKKALE

Tel: 0286 218 00 18 / 2272

Belgegeçer: 0286 218 05 41

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

#### **Doç. Dr. Mustafa ÖĞÜTCÜ**

Kalite Komisyonu Bölüm Temsilcisi

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

Gıda Mühendisliği Bölümü

Terzioğlu Kampüsü

17020 ÇANAKKALE

Tel: 0286 218 00 18 / 2849

Belgegeçer: 0286 218 05 41

E-posta: mogutcu@comu.edu.tr

## Kantlar

[Şekil 01.1.pdf](#)

[Tablo 01 1 - 0.1 7.pdf](#)

### 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.

## ÖLÇÜT 1 ÖĞRENCİLER

### 1.1 Öğrenci Kabulü ve Göz Önüne Alınan Göstergeler

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

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 her enstitü için EK'nın önerisi ve Senatonun kararıyla belirlenir.

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.

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.

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.

## **Kanıtlar**

### [Tablo 1.1 - Kanıtlar.pdf](#)

**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.

### **1.2 Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve öğrenci değişimi uygulamaları**

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

Üniversitedeki başka bir EABD/EASD'nin dalında veya başka bir yükseköğretim kurumunun lisansüstü programında en az bir yarıyılı tamamlamış ve derslerinden geçerli not almış başarılı öğrenci, lisansüstü programlara geçiş yaptığı tarihteki mezuniyet ve diğer koşulları yerine getirmeyi kabul ederek yatay geçiş yoluyla kabul edilebilir. Yatay geçiş yoluyla öğrenci kabul edilmesine ilişkin esaslar şunlardır:

Bilimsel hazırlık dışında, ders alma aşamasında en az bir yarıyılı tamamlamış olan öğrenciler, lisansüstü programa başvuru koşullarını sağlamak kaydıyla, yatay geçiş yoluyla kabul edilebilir.

Başvuruların değerlendirilmesi ve kabulü EABDK/EASDK'nın görüşü ve EYK kararıyla 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, EABD/EASD başkanlığının önerisi ve EYK kararıyla ders yüküne sayılabilir.

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

Özel öğrenci kabulü

Lisans veya yüksek lisans programı mezunu veya öğrencisi olanlar özel öğrenci olarak ders alma başvurusunda bulunabilir. Başvurular EABD/EASD başkanlığının görüşü doğrultusunda, programın özelliği ve imkânlar dikkate alınarak EYK tarafından karara bağlanır. Başvuru koşulları enstitünün internet sayfasında ilan edilir.

Özel öğrenciler başvurdukları programda ilgili dönemde açık olan derslere kayıt olabilir. Özel öğrenciler için ayrıca ders açılamaz.

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

Özel öğrenci statüsündeki öğrenciler, Üniversitenin eğitim-öğretim için sunduğu kütüphaneden yararlanma ve benzeri hizmetler dışında, öğrencilik haklarından yararlanamazlar.

Lisansüstü programa kabul edilen öğrencilerin özel öğrenci olarak aldığı ve başarılı olduğu derslerin muafiyet işlemlerinde, muafiyet verilen dersler lisansüstü eğitiminde verilen derslerin %50'sini geçemez.

Özel öğrencilik statüsünde geçirilecek süre iki yarıyıldan fazla olamaz. Her yarıyıldan ikiden fazla ders alınamaz.

Özel öğrenciler kredi/saat başına, EYK kararıyla belirlenen katkı payını öderler.

### Öğrenci değişimi

Karşılıklı anlaşmalar çerçevesinde Üniversite ile yurt içi veya yurt dışı yükseköğretim kurumları arasında değişim programları düzenlenebilir. Değişim programları mevzuat, YÖK kararları, ikili anlaşmalar ve Senato kararlarına göre yürütülür.

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 EABD/EASD başkanlığının önerisi ve EYK'nın kararıyla belirlenir. Değişim programlarında alınan notların Üniversite not sistemine çevrilmesinde Senato tarafından kabul edilen not dönüşüm tablosu esas alınır.

### Yabancı uyruklu öğrenci kabulü

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

## Kanıtlar

### [Kanıt 1.2.pdf](#)

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

### 1.3 Öğrenci Hareketliliği

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 başvurmaları konusunda teşvik edilmektedir.

Bu bilinç doğrultusunda belirtilen programlara başvurabilmek için gerekli olan not ortalamasını ve dil puanlarını elde edebilmeleri konusunda daha ilk sınıftan notlarına ve yabancı dil seviyelerine özen

göstermeleri yönünde bilgilendirmeler yapılmaktadır.

## **Kanıtlar**

[Tablo 1.2 ve Kanıt 1.3.pdf](#)

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

### **1.4 Danışmanlık ve Kariyer Planlaması**

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**

[Kanıt 1.4.pdf](#)

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

### **1.5 Başarı Değerlendirmesi**

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 ve bir dönem sonu notu verilir. Ara dönem notu öğrencinin hazırladığı ödevler, yaptığı uygulamalı çalışmalar ve/veya girdiği sınavlar temel alınarak verilebilir. Dönem sonu notu dönem sonu sınavı temel alınarak verilir. Dönem sonu sınavı yazılı, sözlü veya uygulamalı olarak yapılabilir. Dersin niteliğine göre, ödev ve benzeri çalışmalar da dönem sonu sınavı yerine sayılabilir. Devamsızlık sınırını aşan öğrenciler o dersin dönem sonu sınavına giremez. Tez çalışması, uzmanlık alan dersi, seminer ve dönem projesi dersleri için dönem sonu sınavı şartı aranmaz.

Bir derste yapılacak sınavların, ödev, proje, sözlü sunum gibi çalışmaların sayısı, niteliği dersi veren öğretim üyesi tarafından belirlenir ve dönem başında ilan edilir. Dönem içi notunun ağırlığı %40, dönem sonu notunun ağırlığı %60'tır.

Her yarıyıl sonunda bütünleme sınavı yapılır. Bir dersten devamsızlık nedeniyle başarısız olanlar o dersin bütünleme sınavına giremezler. Bütünleme sınavının notu dönem sonu notu yerine sayılır. Bütünleme sınavı dersin niteliğine göre yazılı, sözlü veya uygulamalı olarak yapılabilir.

Ara sınavlara katılamayan ve belgelendirilmiş geçerli bir mazereti olan öğrencilere, söz konusu sınavın veya çalışmanın yapıldığı tarihten itibaren yedi gün içinde başvurduğu takdirde, EABDK/EASDK'nın önerisi ve EYK'nın kararı ile mazeret sınavı hakkı verilebilir. Final ve bütünleme sınavı için mazeret sınavı hakkı verilmez.

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 yedi gün içinde başvurduğu takdirde, EABDK/EASDK'nın önerisi ve EYK'nın kararı ile yeni bir sınav hakkı verilebilir.

Uzaktan öğretim programlarında uygulanacak ölçme ve değerlendirme yöntemleri ile ilgili esaslar, YÖK tarafından belirlenen esaslar çerçevesinde, EK kararı ve Senato onayı 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:

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

b) DS: Devamsız

c) G: Geçer

ç) K: Kalır

d) M: Muaf

Geçer (G) ve Kalır (K) notları uzmanlık alan, dönem projesi ve seminer dersleri için kullanılır. Bu iki

not genel not ortalamasına katılmaz.

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

#### Ders tekrarı

Öğrenci başarısız olduğu seçmeli dersi tekrar alabileceği gibi, aynı kredide başka bir seçmeli dersi de alabilir. Ders tekrarı 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.

Başarısızlık veya devamsızlık nedeniyle tekrarlanması gereken zorunlu dersin programdan çıkartılması veya açılmaması durumunda, danışmanın önerisi, EABDK/EASDK'nın kararı ve EYK'nın onayıyla, başarısız olunan zorunlu dersin yerine aynı kredide öğrencinin daha önce almadığı başka bir ders alınabilir.

Tekrar edilen derslerde alınan en son not geçerlidir.

#### Not ortalamaları

Öğrencinin bir yarıyıl aldığı uzmanlık alan dersi, danışmanlık, seminer, tez önerisi, doktora yeterlik çalışması, 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 hane olarak gösterilir.

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

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'nın görüşü ve EYK'nın kararı ile belirlenir.

#### Maddi hata ve nota itiraz

Açıklanan yarıyıl ders notları ile ilgili herhangi bir maddi hatanın öğretim üyesi tarafından fark edilmesi halinde, notların açıklandığı tarihten itibaren on beş gün içerisinde öğretim üyesinin yazılı beyanı üzerine hata düzeltilir. Bu süre geçtikten sonra hatanın düzeltilmesi için EYK'nın onayı gerekir.

Öğrenciler lisansüstü derslerde aldıkları notlara ilişkin maddi hata itirazlarını, notların ilanından itibaren yedi gün içerisinde EABD/EASD başkanlığına yazılı olarak yaparlar. Süresi içinde yapılmayan itirazlar dikkate alınmaz. Maddi hatalarla ilgili itirazlar için EABD/EASD başkanı dersi veren öğretim üyesinden görüş ister. İtiraz sonucu, EABDK/EASDK kararı ile kesinleşir.

EABDK/EASDK'nın maddi hata itirazıyla ilgili verdiği karara itiraz, kararın ilanından itibaren yedi gün içerisinde enstitü müdürlüğüne yapılabilir. Bu itirazlar için EYK tarafından, ders sorumlusunun da

bulunduğu, alanın ğretim üyeleri arasından üç veya beş kişilik bir komisyon oluşturulur. Komisyon üyeleri tarafından sınav kâğıdı incelenerek düzenlenen rapor enstitü müdürlüğüne sunulur. Sonuç EYK’da görüşölüp karara bağlanarak kesinleşir.

#### Diğer programlardan ders alma

Danışmanın önerisi, EABDK/EASDK kararı ve EYK’nın onayıyla, 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.

#### Seminer dersi

Seminer dersi tezli yüksek lisans ve doktora/sanatta yeterlik programlarında zorunlu ve kredisiz bir ders olup başarılı veya başarısız olarak değerlendirilir. Seminer dersi tez danışmanı tarafından yürütölür. Başarısızlık durumunda seminer dersi ders alma döneminde tekrarlanır.

#### Uzmanlık alan dersi

Uzmanlık alan dersi kredisiz bir ders olup başarılı veya başarısız olarak değerlendirilir.

Öğrencinin uzmanlık alan dersini alabilmesi için, tez ve/veya sanatta yeterlik önerisinin EYK tarafından onaylanması gerekir. Uzmanlık alan dersleri güz yarıyılı başında kaydolan öğrenciler için bahar yarıyılı başlangıcına kadar, bahar yarıyılında kaydolan öğrenciler için güz yarıyılı başlangıcına kadar kesintisiz olarak yarıyıl ve yaz tatillerinde de öğrencinin mezuniyetine kadar devam eder.

Uzmanlık alan dersine ilişkin diğer esaslar Senato tarafından kararlaştırılır.

#### Mezuniyet için asgari yayın şartları

İlgili EYK’nın kararı ve Senatonun onayıyla, tez savunma sınavına girebilmek için öğrencinin, bilimsel etkinlik, bilimsel yayın ve/veya bilimsel toplantılarda bildiri sunma ile ilgili asgari şartlar belirlenebilir.

#### Tez savunma sınav tarihleri

Tez ve/veya sanatta yeterlik savunma sınavları tarihi akademik takvimde belirtilen tarihler içerisinde tez danışmanın önerisi, EABDK/EASDK kararı ve EYK onayı ile belirlenir.

### Kanıtlar

#### [Kanıt 1.5.pdf](#)

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

#### **1.6 Mezuniyet Koşulları**

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

Tezli yüksek lisans programındaki öğrenci, enstitünün belirlediği tez yazım kurallarına göre danışmanı/danışmanları ile hazırladığı 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.

Yüksek lisans tezinin savunmasından önce ve düzeltme verilen tezlerde ise düzeltme ile birlikte öğrenci tezini tamamlayarak danışmanına sunar. Danışman tezin savunulabilir olduğuna ilişkin görüşünü intihal raporunu ve tezin bir kopyasını ve tez jürisi atama formunu EABDB/EASDB'ye iletir. Rapordaki verilerde gerçek bir intihalin tespiti halinde gerekçesi ile birlikte karar verilmek üzere tez enstitü yönetim kuruluna gönderilir.

Yüksek lisans tez jürisi, tez danışmanı ve EABDK/EASDK önerisi ve EYK onayı 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 asil iki yedek öğretim üyesinden oluşur. Yedek üyelerden biri başka bir yükseköğretim kurumundan belirlenir. Jürinin üç kişiden oluşması durumunda ikinci tez danışmanı jüri üyesi olamaz.

Tez, öğrenci tarafından jüri üyelerine 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 dışı ya da yurt dışından gelememesi durumunda enstitü yönetim kurulunun kararı ile video konferans sistemi yoluyla kayıt altına alınarak elektronik ortamda toplanarak aralarından birini başkan seçip öğrenciyi tez savunma sınavına alır. Sınav, tez çalışmasının sunulması ve bunu izleyen soru-cevap bölümünden oluşur ve öğretim elemanları, lisansüstü öğrenciler, alanın uzmanlarından oluşan dinleyicilerin katılımına açık ortamlarda gerçekleştirilir.

Tez sınavının tamamlanmasından sonra jüri tez hakkında salt çoğunlukla kabul, ret veya düzeltme kararı verir. Bu karar EABD/EASD başkanlığınca jürideki tüm üyelerin bizzat katılımı halinde üç gün içinde, video konferans sistemi yoluyla yapılması halinde tez sınavını izleyen on gün içinde enstitüye tutanakla bildirilir. Ret, düzeltme ve salt çoğunlukla kabul durumlarında, olumsuz oy kullanan üye ya da üyelerin gerekçelerini tutanakta belirtmeleri zorunludur.

Tezi hakkında düzeltme kararı verilen öğrenci en geç üç ay içinde, azami süresi içerisinde düzeltmeleri yapılan tezi aynı jüri önünde yeniden savunur.

Tez savunma veya tez düzeltme sınavına geçerli mazereti nedeniyle katılamayan öğrenciye mazeretini bildirir belge ile birlikte mazeretinin ortaya çıkmasından itibaren yedi gün içinde başvurması halinde azami süreler içerisinde ise EYK tarafından yeniden sınav hakkı verilebilir. Kabul edilebilir mazereti olmaksızın sınava girmeyen öğrenci başarısız sayılır.

Tezi reddedilen öğrencinin talepte bulunması halinde, tezsiz yüksek lisans programının ders kredi yükü, proje yazımı ve benzeri gereklerini yerine getirmiş olmak kaydıyla kendisine tezsiz yüksek lisans diploması verilebilir.

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 sınavında başarılı olmak ve bu Yönetmelik hükümleriyle belirlenen mezuniyet için gerekli diğer koşulları da sağlamak kaydıyla, yüksek lisans tezinin ciltlenmiş en az üç kopyasını 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. Enstitü yönetim kurulu 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 anabilim/anasanat dalındaki programın YÖK tarafından onaylanmış adı bulunur. Mezuniyet tarihi, tezin sınav jüri komisyonu tarafından imzalı nüshasının enstitüye teslim edildiği tarihtir.

Tezli yüksek lisans diploması üzerinde öğrencinin kayıtlı olduğu enstitü anabilim/anasanat dalındaki programın YÖK tarafından onaylanmış adı bulunur. Mezuniyet tarihi anasanat programlarına kayıtlı öğrenciler için tez sınavı sonrası yapılan ve başarılı bulunan uygulamalı sınav tarihi; diğer programlara kayıtlı öğrenciler için ise tezin kabul edildiği tez sınavı tarihidir.

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 YÖK Başkanlığına gönderilir.

#### Tanımlar:

- a) AKTS kredisi: Bir dersin Avrupa Kredi Transfer Sistemine göre belirlenen kredisini,
- b) ALES: Akademik Personel ve Lisansüstü Eğitimi Giriş Sınavını,
- c) Danışman: Enstitüde kayıtlı öğrencinin; ders seçme ve bırakma işlemlerini onaylaması, teze yönlendirmesi ve tez danışmanlığı gibi bilimsel faaliyetlerine rehberlik etmek üzere enstitü yönetim kurulu tarafından atanan öğretim elemanını,
- ç) Doktora/sanatta yeterlik komitesi: Yeterlik sınavlarını düzenlemek ve yürütmek üzere anabilim/bilim/anasanat dalı öğretim üyelerinden oluşan komiteyi,
- d) Dönem projesi: Tezsiz yüksek lisans eğitimi sırasında araştırılan ve/veya incelenen bilimsel bir konunun, bir bilimsel araştırma raporu biçiminde sunulmuş şeklini,
- e) Enstitü: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesinde lisansüstü eğitim veren enstitüleri,
- f) Enstitü anabilim dalı/enstitü anasanat dalı (EABD/EASD): 3/3/1983 tarihli ve 17976 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Lisans Üstü Eğitim Öğretim Enstitülerinin Teşkilât ve İşleyiş Yönetmeliğinin 5 inci maddesinde enstitü için tanımlanan ve enstitüde eğitim programı bulunan anabilim/anasanat dalını,
- g) Enstitü anabilim/anasanat dalı başkanı: Lisans Üstü Eğitim Öğretim Enstitülerinin Teşkilât ve İşleyiş Yönetmeliğinin 5 inci maddesinde tanımlanan anabilim/anasanat dalı başkanını,
- ğ) Enstitü anabilim dalı kurulu/enstitü anasanat dalı kurulu (EABDK/EASDK): Lisans Üstü Eğitim Öğretim Enstitülerinin Teşkilât ve İşleyiş Yönetmeliğinin 5 inci maddesinde enstitüler için enstitü anabilim dalı/enstitü anasanat dalı olarak tanımlanan birimlerin kurullarını,
- h) Enstitü kurulu (EK): Enstitü müdürünün başkanlığında, enstitü müdür yardımcıları ve enstitüde öğretim programları bulunan anabilim dalı başkanlarından oluşan kurulu,
- ı) Enstitü yönetim kurulu (EYK): Enstitü müdürünün başkanlığında, enstitü müdür yardımcıları ve müdürün göstereceği altı aday arasından enstitü kurulu tarafından üç yıl için seçilen üç öğretim üyesinden oluşan kurulu,
- i) İntihal: Başkalarının fikirlerini, metotlarını, verilerini veya eserlerini bilimsel kurallara uygun biçimde atıf yapmadan kısmen veya tamamen kendi eseri gibi göstermeyi,
- j) Kredi: Bir dersin Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi kredi sistemine göre belirlenen kredisini,



- k) Lisansüstü eğitim: Tezli yüksek lisans, tezsiz yüksek lisans, doktora ve sanatta yeterlik eğitimini,
- l) Özel öğrenci: Enstitü yönetim kurulu kararıyla geçici kaydı yapılarak bir yarıyıl da en çok iki derse katılma izni verilen ve izin verilen dersin faaliyetleri dışında öğrencilik haklarından yararlanılmayan öğrenciyi,
- m) Rektör: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Rektörünü,
- n) Rektörlük: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Rektörlüğünü,
- o) Senato: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Senatosunu,
- ö) Tez: Tezli yüksek lisans, doktora veya sanatta yeterlik eğitiminin amacına yönelik olarak hazırlanan bilimsel ve/veya sanatsal bir çalışmayı,
- p) Tez izleme komitesi: Doktora/sanatta yeterlik öğrencisinin tez önerisini incelemek, değerlendirmek, tez çalışmalarına rehberlik etmek, yönlendirmek görevini üstlenen biri danışmanı olmak üzere üç öğretim üyesinden oluşan komiteyi,
- r) Uzmanlık alan dersi: Danışmanlığı yapılan öğrenci ile yürütülen, öğrenciyi teze yönlendirme ve tez konusunda uzmanlaştırma amacıyla açılan ve danışmanlığı müddetince süren dersi,
- s) Üniversite: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesini,
- ş) Yabancı dil sınavı: Yükseköğretim üst kurumları ve Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından yapılan veya eşdeğerliği kabul edilen sınavları,
- t) Yarıyıl: Güz ve bahar yarıyıllarından oluşan, yarıyıl sonu sınav günleri hariç, en az 14 haftalık çalışma dönemini kapsayan, başlangıç ve bitiş tarihleri her akademik yıl için enstitü yönetim kurulu tarafından önerilen ve Senato tarafından onaylanan eğitim süresini,
- u) YÖK: Yükseköğretim Kurulunu, ifade eder.

## **Kanıtlar**

[Kanıt 1.6.pdf](#)

## **2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI**

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

## **ÖLÇÜT 2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI**

### **2.1. Tanımlanan Program Eğitim Amaçları**

Değerlendirilecek her program için program eğitim amaçları tanımlanmış olmalıdır.

Program eğitim amaçları (EA), bölüm öğretim elemanlarının görüşleri ve paydaşlardan alınan geri bildirimler doğrultusunda şekillendirilmiştir. Bölümümüzde akreditasyon çalışmaları kapsamında, eğitim-öğretim kalitesinin yükseltilmesi amacı ile kurulmuş olan komisyonlar, kuruldukları günden bu yana eğitim-öğretim kalitesinin yükseltilmesi ve sürekli iyileştirilmesi amacı ile çalışmalarda bulunmuştur. Bu komisyonların çalışmaları sonucunda elde edilen bulgularla Program Eğitim Amaçları aşağıda sunulduğu şekliyle belirlenmiş ve bölümün web sayfasında yayınlanmıştır.

EA1. Temel bilim ve temel mühendislik 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**

### [Kanıt 2.1.pdf](#)

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

### **2.2. Program Amaçlarının Öğrencilerin Kariyer Hedeflerine Uygunluğu**

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

Program eğitim amaçları mezunlarımızın lisansüstü düzeyde aldığı eğitim doğrultusunda mezuniyetten sonra yapabilecekleri kariyer planlamalarını içermektedir. Örneğin, EA1’de öğrencilerin lisansüstü seviyesinde elde ettiği gıda bilimi ve mühendisliği alanlarındaki bilgi ve becerileri mezuniyet sonrasında iş yaşamına kolayca uyarlayabilmesi ve uygulayabilmesi amaçlanmaktadır. EA2’de ise lisansüstü eğitimi sırasında kazanılan özelliklerin (özgüvenli, yaratıcı, girişimci, mühendislik ruhları gelişmiş) yönetsel açıdan toplumun sorunlarının çözümünde kullanması hedeflenmektedir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Mezunları Veritabanı’na göre mezunlarımızın özel sektörde (% 55.3), akademik alanda (% 6.5) ve kamu sektöründe (% 14.7) gıda mühendisliği ile ilgili çalışma alanlarında istihdam edildikleri ve % 23.5’lik dilimin ise durumunu “yüksek öğrenime devam ediyor veya çalışmıyor” olarak belirttiği görülmektedir. Mezunlarımızın istihdam kollarına bakıldığında büyük bir kısmının yine doğrudan gıda mühendisliği ile ilgili alanlarda çalıştıkları görülmektedir. EA3’te, Meslek etiği bilincine sahip, akademik alanda fark yaratan donanımlara sahip mezunlar olmaları amaçlanmıştır. EA4’te ise sürekli kendilerini yenilemeleri, araştırma ve inceleme faaliyetlerinde bulunmaları ve bu faaliyetlerden elde ettikleri bilgi ve bulguları raporlara veya bilimsel yayınlara aktarabilen, kısacası yaşam boyu öğrenmenin gerekliliğini kavramış mezunlar yetiştirmek amaçlanmaktadır. Mezun Memnuniyet Anketi sonuçlarına göre bölümümüz mezunlarının büyük bir kısmı (%56.8) lisansüstü eğitimlerini tamamlamış veya halen devam etmekte olup, danışmanları tarafından kendilerine verilen konular hakkında detaylı inceleme ve araştırma yaparak tezlerini hazırlamaktadırlar. Ayrıca, yürüttükleri bu çalışmalarını başarılı bir şekilde ulusal/uluslararası saygın dergilerde makaleye dönüştürmektedirler.

## **Kanıtlar**

### [Kanıt 2.2.pdf](#)

**2.3.** Kurumun, fakültenin ve bölümün ölgörevleriyle uyumlu olmalıdır.

### **2.3. Program Amaçlarının Kurum ve Birim Ölgörevlerine Uygunluğu**

Kurumun, fakültenin ve bölümün ölgörevleriyle uyumlu olmalıdır.

Bahsi geçen Gıda Mühendisliği programının eğitim amaçlarının oluşturulmasında hem üniversitenin,

hem lisansüstü eğitim enstitüsünün, hem de bölümün övgörevleri dikkate alınmıştır. Program eğitim amaçları ve kurumun, lisansüstü eğitim enstitüsünün ve bölümün övgörev ve uzgörüşleri, 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 çözmeye yeteneğine sahip (ÖG2), ulusal ve uluslararası düzeyde araştırma yapabilme potansiyeli olan (ÖG3); bilimin gelişmesine fayda yaratan araştırmacıların yetiştirilmesine katkı sağlamaktır (ÖG4).

Bölümümüz öz görevleri; Bilim, teknoloji ve mühendislik bilgilerine sahip (ÖG1); yenilikçi, aydın, etik değerlere bağı gıda mühendisleri yetiştirmek (ÖG2); yetiştirdiğı gıda mühendisleri ve yaptığı bilimsel çalışmalarla gıda biliminin, gıda teknolojisinin ve gıda güvenliğinin 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; bulunduğı değerli coğrafya içerisinde kuruluşundan bugüne kadar elde ettiğı 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 bağı bir kurum olarak faaliyetlerini yürütmek.

Gıda mühendisliğı bölümü uz görüşü; yapılan bilimsel çalışmalarla dünya üniversiteleriyle yarışacak akademik düzeyi yakalamak; uluslararası kalitede eğitim vererek gıda mühendisliğı alanına yön veren lider bölümler arasında yer almak; yetiştirdiğı mühendislerle Türk gıda endüstrisinin lider kadrosunu oluşturmaktır.

Bölüm Eğitim Amaçları ile Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü ve Gıda Mühendisliğı Bölümü Övgörevleri arasındaki çapraz ilişki Tablo 2.1'de verilmiş olup, Program Eğitim Amaçları ile Bölüm Övgörevleri arasındaki ilişki ise detaylı olarak aşağıda irdelenmiştir.

Bölüm Eğitim Amaçları 1 nolu maddesi (EA1), bölüm övgörevindeki (ÖG1) "Bilim, teknoloji ve mühendislik bilgilerine sahip", ÖG2'de "Yenilikçi, aydın, etik değerlere bağı gıda mühendisleri yetiştirmek" ve ÖG3'de belirtilen "yetiştirdiğı gıda mühendisleri ve yaptığı bilimsel çalışmalarla gıda biliminin, gıda teknolojisinin ve gıda güvenliğinin gelişimine katkı sağlamaktır" ifadeleri ile paralellik göstermektedir.

Bölüm Eğitim Amaçları 2 nolu maddesi (EA2), bölüm övgörevindeki (ÖG1) "Bilim, teknoloji ve mühendislik bilgilerine sahip" ve ÖG2'de "Yenilikçi, aydın, etik değerlere bağı gıda mühendisleri yetiştirmek" ifadeleri ile benzerlik arz etmektedir.

Bölüm Eğitim Amaçları 3 nolu maddesi (EA3), bölüm özgörevindeki ÖG2’de “Yenilikçi, aydın, etik değerlere bağlı gıda mühendisleri yetiştirmek” ifadesi ile uyum içerisinde.

Bölüm Eğitim Amaçları 4 nolu maddesi (EA4), bölüm özgörevindeki (ÖG1) “Bilim, teknoloji ve mühendislik bilgilerine sahip”, ÖG2’de “Yenilikçi, aydın, etik değerlere bağlı gıda mühendisleri yetiştirmek” ifadeleri ile paralellik göstermektedir.

## **Kanıtlar**

[Tablo 2.1 ve Kanıt 2.3.pdf](#)

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

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

Programın çeşitli iç ve dış paydaşlarını sürece dahil ederek belirlenmelidir.

i) İç paydaşlar

Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim elemanları

Programa katkısı olan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi öğretim elemanları (Genişletilmiş akademik kurul toplantıları vasıtasıyla)

Halen lisans düzeyinde öğrenim görmekte olan öğrenciler

Öğrenci temsilcisi ve Gıda Mühendisliği Gıda Topluluğu

ii) Dış paydaşlar

Mezun olmuş öğrenciler

Lisans öğrencilerinin staj yaptıkları firmalar ve kurumlar

Mezun olan öğrencilerin çalışmakta oldukları kamu ve özel sektör işverenleri

Danışma Kurulu üyeleri (İş-Kur, Çanakkale Ticaret ve Sanayi Odası, Çanakkale İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, Çanakkale Tarım İl Müdürlüğü, Tarım ve Kırsal Destekleme Kurumu, KOSGEB, Akpınar Süt Ürünleri San. Tic. Ltd. Şti.)

Fakültemiz programlarının akreditasyon değerlendirme sürecinden geçirilmesi kararının alınması ile 2018 yılından itibaren bölümümüzde kalite ölçütlerini sağlamak üzere Öz-değerlendirme Raporlarının hazırlanmasına başlanmıştır. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği programı için MÜDEK akreditasyonuna başvurulmasına yönelik yine 2016 yılında ilk defa MÜDEK komisyonları, komisyonların görev tanımları ve komisyonu oluşturan öğretim elemanları (başkan ve üyeler) belirlenmiştir. Bölümümüz kalite güvence komisyonları güncel olarak bölüm web sayfasında yayınlanmıştır

Eğitim-Öğretim Plan ve Programları Düzenleme Komisyonu program eğitim amaçlarını oluşturmuştur. Bu amaçların oluşturulmasında diğer üniversitelerin Gıda mühendisliği bölümlerinin planları incelenmiş, bölüm içinde öğretim elemanları ile yapılan toplantılar ve hem özel sektör hem de farklı kamu kurumlarından yetkililerin de katıldığı danışma kurulu toplantısındaki görüşler dikkate alınmıştır. Hazırladığımız anketler (Mezun Memnuniyet Anketi, İşveren Memnuniyet Anketi ve yapılan özel toplantılar vasıtasıyla işveren ve mezunlarımızın görüşleri alınıp, bu görüşler bölüm kurul toplantılarında değerlendirilmektedir. Eğitim planının güncel tutulması ve gerektiğinde düzenlenmesi

hususunda gelecek yıllarda iç ve dış paydaşlarla görüşmeler ve anketler düzenli olarak yapılmaya devam edilecektir.

## **Kanıtlar**

[Kanıt 2.4.pdf](#)

**2.5.** Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

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

Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü eğitim amaçlarına aşağıda verilen internet adresinde ve öğrenci laboratuvar ve dersliklerin bulunduğu Mühendislik Fakültesi C Blok koridorlarında poster formatında sergilenmektedir. Programın eğitim amaçları bölüm web sayfasında “Kalite Güvencesi” sekmesi altında yayınlanmıştır

## **Kanıtlar**

[Kanıt 2.5.pdf](#)

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

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

Programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun Aralıklarla güncellenmelidir.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gıda Mühendisliği programı eğitim amaçları, iç ve dış paydaşlardan alınacak bilgiler doğrultusunda gerektiğinde bölümün, fakültenin ve üniversitenin öz görev ve uz görüşleriyle tutarlılık göstermesi koşuluyla bu öz değerlendirme raporunun sunumundan sonra ilk kez 2020-2021 öğretim yılı sonunda ve izleyen her 3 yılda bir öğrenim yılı sonrasında yapılacaktır. 2020 yılı sonuna kadar olan sürede iç ve dış paydaşlardan elde edilen bilgiler (ders anketleri, öğrenci anketleri, işveren anketleri ve mezun anketleri) kullanılmıştır.

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. İlgili komisyonlar, her yılın sonunda faaliyetlerinin sonuç raporlarını hazırlayıp, Kalite ve Akreditasyon Komisyonuna sunmaktadır. 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 Akademik Bölüm Kuruluna havale etmektedir. Böylece karar alma aşamalarında sistem içerisinde planlama, uygulama, kontrol etme ve önlem alma açısından bir çevrim (PUKO) oluşturulmaktadır (Ölçüt 4).

## **Kanıtlar**

[Kanıt 2.6.pdf](#)

## 2.7. Test Ölçütü

### 2.7. Program Amaçlarına Ulaşıldığına Dair Test Ölçütleri

Test Ölçütü: Program öğretim amaçlarına ulaşıldığını belirlemek ve belgelemek için kullanılan ölçme ve değerlendirme sürecini ve bu süreç yardımıyla program öğretim amaçlarına ulaşıldığını kanıtlarıyla anlatınız.

Yukarıda belirtildiği gibi program eğitim amaçlarına ulaşma düzeyini belirlemek amacıyla, belirli aralıklarla ders anketleri, öğrenci anketleri, işveren anketleri ve mezun anketleri düzenlenmektedir. ÇOMÜ Gıda Mühendisliği Bölümü mezunları kamu ve özel sektörün farklı alanlarında istihdam edilmekte, akademik hayatın ve mesleğin üretken bir üyesi olarak çalışma hayatlarına devam etmektedirler. Gelecekteki hedeflerimiz arasında bölüme pilot tesisler kazandırmak, Ar-Ge projelerimizi arttırmak, Teknopark şirketi kurmak ve özellikle bölgemizde üretim yapan gıda firmalarına daha fazla danışmanlık hizmeti vermek yer almaktadır.

### Kanıtlar

[Kanıt 2.7.pdf](#)

## 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.

## ÖLÇÜT 3. PROGRAM ÇIKTILARI

### 3.1 Program Çıktılarının Belirlenme ve Güncellenme Yöntemi ve Amaçlara Uygunluğu

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. Tanımlanan program çıktıları tanımlayabilirler.

Gıda Mühendisliği Bölümü'nün misyonu yetiştirdiği yenilikçi, yaratıcı, girişimci gıda mühendisleri ve yürüttüğü ve yayınladığı gerçekçi araştırma projeleri ile gıda biliminin, gıda teknolojisinin ve gıda güvenliğinin gelişmesine katkıda bulunmaktadır. Programımız bu çerçevede;

Eğitim, öğretim ve araştırma kalitesi ile Türkiye’de tercih edilen,

Teknolojik gelişmelere duyarlı, toplumun ve sektör temsilcilerinin beklentilerine uygun insankaynağı yetiştiren,

Uluslararası akademik çevrede bölümümüzü en etkin şekilde temsil eden,

Öğretim elemanları ile sonuç odaklı bir eğitim profili oluşturan; atılımcı, kendine güvenen bireyler yetiştiren,

Uluslararası değerlere saygılı, post modern yönetim ilkelerini ve toplam kalite anlayışını benimsemiş, kendini sürekli yenileyen bir program olmak misyonunu içselleştirmiştir.

Programımızın vizyonu Türkiye'nin 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. Bu doğrultuda öğrenciler sahip oldukları bilgi ve birikimlerini kullanarak teknolojiden 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.

Programımız bu kapsamda mezunlarının, nitelikli biçimde yetişmiş işgücü potansiyeli olarak, çalışacakları sektörle ilgili ulusal ve uluslararası platformda yaşanan güncel gelişmeleri takip eden, iletişim becerisi yüksek, özgüveni tam, girişimci, yenilikçi ve çözüm odaklı uzmanlar olarak hizmet vermelerini hedeflemektedir. Gıda mühendisliği yüksek lisans programını bitiren öğrenci, yüksek lisans diploması almaya hak kazanır. Bu programı başarıyla tamamlayan öğrenciler, başta gıda üretimi ve analizlerini yapan kamu ve özel işletmelerin tüm bölümlerinde (üretim, laboratuvar, ar-ge gibi) çalışma olanaklarına sahiptirler.

Tezli yüksek lisans derecesi için 21 krediden ve bir eğitim-öğretim dönemi 60 AKTS'den az olmamak şartıyla en az yedi adet ders, seminer, yeterlik sınavı, tez önerisi ve tez çalışması olmak üzere en az 240 AKTS kredisi alınmış olması gerekmektedir. Bir dersten başarılı sayılabilmek için, o dersten yarıyıl sonu notu olarak yüksek lisans öğrencisinin en az CC notu, doktora öğrencisinin ise en az CB notu almış olması gerekir. Seminer dersi, tez önerisi sınavı, yeterlik sınavı, uzmanlık alan dersi ve dönem projesi dersinden başarılı sayılabilmek için G notunu almış olmak gerekir. 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 gerekmektedir. Tez sınavında başarılı olan öğrenci, yüksek lisans tezinin ciltlenmiş en az üç kopyasını tez sınavına giriş tarihinden itibaren bir ay içinde enstitüye teslim eden ve tezi şekil yönünden uygun bulunan yüksek lisans öğrencisine tezli yüksek lisans diploması verilmektedir.

Öğrencilerin programdan mezun oluncaya kadar kazanmaları gereken bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlayan Gıda Mühendisliği Bölümü program çıktıları aşağıda gösterilmiştir. Bu program çıktıları lisans ve lisan üstü eğitim için ortak olup, ilerleyen dönemde lisanüstü eğitim için düzenlenecektir.

PÇ1. Matematik, fen bilimleri ve kendi dalları ile ilgili mühendislik konularında yeterli altyapıya sahiptir; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri Gıda Mühendisliği çözümleri için beraber kullanır.

PÇ2. Gıda Mühendisliği problemlerini saptar, tanımlar, formüle eder ve çözer; bu amaçla uygun analitik yöntemler ile modelleme tekniklerini seçer ve uygular.

PÇ3. Sistemi, sistem bileşenini ya da süreci analiz eder ve istenen gereksinimleri karşılamak üzere gerçekçi kısıtlar altında tasarlar; bu doğrultuda modern tasarım yöntemlerini uygular.

PÇ4. Mühendislik uygulamaları için gerekli olan modern teknik ve araçları seçer ve kullanır; bilişim teknolojilerini ve en az bir bilgisayar yazılımını (Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı- İleri Düzeyinde) etkin biçimde kullanır.



PÇ5. Deney tasarlar ve uygular, veri toplar, sonuçları analiz eder ve yorumlar.

PÇ6. Bilgiye erişir ve bu amaçla kaynak araştırması yapar, veri tabanları ve diğer bilgi kaynaklarını kullanır.

PÇ7. Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışır, sorumluluk alır.

PÇ8. Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurar; Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde en az bir yabancı dil bilgisine sahiptir.

PÇ9. Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincindedir; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izler ve kendini sürekli yeniler.

PÇ10. Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahiptir.

PÇ11. Proje yönetir, işyeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği konularında bilinç sahibidir; mühendislik uygulamalarının hukuksal sonuçlarının da farkındadır.

PÇ12. Mühendislik çözümlerinin ve uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlardaki etkilerinin bilincindedir; girişimcilik ve yenilikçilik konularının farkındadır ve çağın sorunları hakkında bilgi sahibidir.

Yukarıda ilgili program çıktılarıyla örtüştüğünün görülmesi açısından tekrar aktarılan program vizyon ve misyonu, öğretim planı, ders içerikleri, öğrenme çıktıları ile program çıktılarının birbirini desteklediği ve tüm bunların birbiriyle uyuşmakta olduğu açık bir biçimde görülmektedir. Ayrıca program çıktıları her sene rutin olarak en az bir kez gözden geçirilmesi ve gerekli güncelleme ilgili komisyon tarafından yerine getirilmesi planlanmaktadır. Bu da bu ölçütle ilgili tüm detay kriterlerin tamamının karşılanacağı sonucunu doğurmaktadır.

Kanıt olarak ekte ilgili web sitelerinin linkleri de sunulmuştur. Bu linklerden, misyon vizyon, eğitim amaçları, program çıktıları, ders program çıktı matrisi, öz değerlendirme raporu ve kalite akreditasyon komisyonu listelerine erişilebilmektedir.

## **Kanıtlar**

### [Kanıt 3.1.pdf](#)

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

### **3.2. Program Çıktılarını Ölçme ve Değerlendirme Yöntemi**

Program 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 mühendisliği yüksek lisans programının program çıktıları belirlenirken de ilgili yönetmelikler ve Bologna sistemi dikkate alınmıştır. 2020-2021 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 Mühendisliği 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. 2020-2021 eğitim yılı itibarıyla derslerin sorumlu öğretim görevlileri tarafından “Derslerin Program Çıktıları İle İlişkisi” ve “Derslerin Program Çıktılarını Sağlamadaki Katkı Oranları” belirlenecektir.

## **Kanıtlar**

[Kanıt 3.2.pdf](#)

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

### **3.3. Mezunların Program Çıktılarını Sağlaması**

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 geliştirmektedir. 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.

2020-2021 eğitim yılı itibariyle bölümümüzde 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**

### [Kanıt 3.3.pdf](#)

#### **4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME**

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

#### **ÖLÇÜT 4 SÜREKLİ İYİLEŞTİRME**

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

Bölümümüzde sürekli iyileştirme çalışmaları Bölüm başkanlığı, UMIS Komisyonu, Bölüm Akademik Genel Kurulu (bölüm içi tüm öğretim üyesi ve öğretim elemanlarını kapsayan genişletilmiş bölüm kurulu), Dış Danışma Kurulu, Rektörlük ve Dekanlık makamları ile değerlendirmeler yapılarak yürütülmektedir. 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 Şekil 4.1’de görülen sürekli iyileştirme çevrimi hazırlanmıştır. Şekil 4.1’de görülen 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 Bölüm Akademik Genel Kurulu toplantılarında gözden geçirilmekte ve hem eğitim planının güncellenmesi, hem de Gıda Mühendisliği programı faaliyetleri doğrultusunda çeşitli iyileştirmeler yapılmasına karar verilmektedir. İyileştirme faaliyetleri eğitim amaçlarını ve bu amaçların gerçekleştirilmesinde belirlenen program çıktılarının sağlama 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.

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

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

## Eğitim Planının Güncellenmesi

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

### Teknik Gezi Faaliyetlerinin Desteklenmesi

Gıda Mühendisliğine özgü gıda teknolojisi derslerinde teorik anlatımların, ticari-ölçekli üretim süreçlerinin öğrenciler tarafından daha iyi kavranması ve özümsebilmesi amacıyla ders kapsamında teknik gezi faaliyetleri düzenlenmektedir.

### 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.

### Bölüm Fiziksel Altyapısının İyileştirilmesi

Ders sunum araçlarının tüm sınıflar için donanımı sağlanmakta ve tüm sınıflarımızın

projeksiyon ihtiyaçları karşılanmaktadır.

Kurulan ve geliştirilen laboratuvarların altyapısı, bölüm öğretim üyelerimizin TÜBİTAK ve BAP projeleri ile DPT altyapı projesi bütçelerinden sağlanan kaynaklarla oluşturulmaktadır. İhtiyaçlar doğrultusunda öğrenci uygulamaları için gerekli sarf malzemeler ve laboratuvar ekipmanları Dekanlık desteği ile de temin edilebilmektedir. Biyoteknoloji, Temel İşlemler, Duyusal Analiz, Gıda Kimyası, Öğrenci Uygulama, Mikrobiyoloji, Enstrümental Analiz, Hububat ve Bakliyat Araştırma, Meyve Sebze İşleme Teknolojisi, Yağ teknolojisi, Gıda Biyokimyası ve Ambalaj Laboratuvarları olmak üzere hem eğitim hem de araştırma altyapısını karşılayabilecek toplam 12 adet laboratuvarımız bulunmaktadır. Bunlardan Mühendislik Ek Bina'da yer alan 4 adet laboratuvar (Meyve Sebze İşleme Teknolojisi, Yağ Teknolojisi, Gıda Biyokimyası ve Ambalaj Laboratuvarları) 2014 yılında bölümümüze kazandırılmıştır. İncelemeler yapılarak, iş sağlığı ve güvenliği çalışmaları kapsamında laboratuvarlarda gerekli düzenlemeler yapılmaktadır.

### Gıda Topluluğu Faaliyetleri

ÇOMÜ Gıda Topluluğu, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı bünyesinde kurulan bir topluluktur. Topluluk 2007'de kurulmuştur. Topluluk sorumlu öğretim üyemiz Dr. Öğretim Üyesi Murat Zorba'dır. Topluluğun eğitim programının iyileştirilmesine yönelik amaçları ise aşağıda sıralanmıştır:

1. Üniversite öğrencileri ve Çanakkale Halkını gıda bilinci ve sağlıklı beslenme konusunda bilgilendirerek tüketici bilincini geliştirmek,
2. Çanakkale ve yöresine özgü geleneksel gıdaların tanıtılmasına katkıda bulunmak,
3. Gıda bilimi ve üretim teknolojileri, sağlıklı ve dengeli beslenme gibi gıda ve sağlık konularına ve bu konular ile ilgili sektöre ilgi duyan öğrencilerin sektörü daha iyi tanımaları ve merak ettikleri konuları öğrenmeleri adına konferans, panel, seminer, eğitim kursları, teknik gezi, vb. faaliyetler düzenlemek,
4. Araştırma – Geliştirme çalışmalarıyla, gıda bilinci hakkında elde edilen bilgi ve gelişmeleri; gazete, dergi, broşür, seminer, konferans gibi iletişim araçları kullanarak paylaşmak, konu ile ilgili soru ve sorunları Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin ilgili öğretim üyelerine ileterek akademik platformda çözümlerin üretilmesine yardımcı olmak.

5. Gıda sektörü temsilcileri ile ilişkileri kuvvetlendirerek, üniversite – sanayi işbirliğini artırmak, ilişkiler çerçevesinde öğrencilerin iş imkanlarını değerlendirmesine ve staj faaliyetlerini yürütmelerine yardımcı olmak,
6. Gıda ve sağlıklı beslenme alanlarında düzenlenecek olan ulusal ve uluslararası organizasyonlar hakkında öğrencilerin bilgilendirilmesini sağlamak,
7. ÇOMÜ ve diğer üniversite toplulukları arasında ortak organizasyonlar düzenlenerek, gıda ve sağlıklı beslenme konularında bilgi alışverişini sağlamak,
8. Atatürk ilke ve İnkılapları doğrultusunda öğrencilerin kendilerini sosyal ve kültürel açıdan geliştirmelerine yardımcı olmak,
9. Topluluk faaliyetlerinde öğrencilere görev ve sorumluluklar verilerek, öğrencilerin toplumsal ilişkilerini kuvvetlendirmek,
10. Farklı bölümlerin öğrencilerini ortak bir noktada buluşturup, onların tanışıp kaynaşmalarını ve birlikte faaliyetlere katılmalarını sağlamak.

#### Öğrencilerin Uluslararası Öğrenci Değişim Programlarına Katılımının Desteklenmesi

Erasmus programı dâhilinde, Transilvania University of Brasov (Romanya), Hochschule für Angewandten Wissenschaften Hamburg (Almanya), Università Degli Studi Di Salernon (İtalya), University of Food Technologies Plovdiv (Bulgaristan), Sofia University "St. Kliment Ohridski" (Bulgaristan), Universitat Politècnica de Valencia (İspanya), Università Degli Studi Della Basilicata (İtalya) üniversiteleriyle anlaşmamız bulunmaktadır.

#### Kanıtlar

[Şekil 4.1 ve Kanıt 4.1-4.2.pdf](#)

#### 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.

#### ÖLÇÜT 5 EĞİTİM PLANI

##### Tanımlar:

Lisansüstü eğitim: Tezli yüksek lisans, tezsiz yüksek lisans, doktora ve sanatta yeterlik eğitimi

Yarıyıl: Güz ve bahar yarıyıllarından oluşan, yarıyıl sonu sınav günleri hariç, en az 14 haftalık çalışma dönemini kapsayan, başlangıç ve bitiş tarihleri her akademik yıl için enstitü yönetim kurulu tarafından önerilen ve Senato tarafından onaylanan eğitim süresi.

Kredi: Bir kredi yarıyıl boyunca, her hafta düzenli olarak verilen bir saatlik (50 dakika) teorik dersin ya da yapılan iki veya üç saatlik uygulama, pratik veya laboratuvar çalışmalarının eğitim yüküne eşdeğerdir.

AKTS Kredisi: Avrupa Kredi Transfer Sisteminde tanımlanan kredi.

Danışman: Enstitüde kayıtlı öğrencinin; ders seçme ve bırakma işlemlerini onaylaması, teze yönlendirmesi ve tez danışmanlığı gibi bilimsel faaliyetlerine rehberlik etmek üzere enstitü yönetim

kurulu tarafından atanan öğretim elemanı.

Tez: Tezli yüksek lisans, doktora veya sanatta yeterlik eğitiminin amacına yönelik olarak hazırlanan bilimsel ve/veya sanatsal bir çalışma.

Uzmanlık alan dersi: Danışmanlığı yapılan öğrenci ile yürütülen, öğrenciyi teze yönlendirme ve tez konusunda uzmanlaştırma amacıyla açılan ve danışmanlığı müddetince süren ders.

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

### Eğitim Planı

Öğrencilerimizi iyi birer Yüksek Gıda Mühendisi 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 2019/2020 eğitim öğretim yılına ait olup detaylı bilgi Ek I.1’de sunulmuştur.

Tablo 5.2’de ise derslere göre açılan şube ve öğrenci sayıları ile birlikte derslerin türüne ait (teorik, uygulama vs.) bilgiler yer almaktadır.

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 edinmelerini, akademik anlamda gerekli yetkinlik ve beceriye sahip olmalarını 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.

Gıda Mühendisliği Yüksek Lisans Programı program çıktıları;

Matematik, fen bilimleri ve kendi dalları ile ilgili mühendislik konularında yeterli altyapıya sahiptir; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri Gıda Mühendisliği çözümleri için beraber kullanır,

Gıda Mühendisliği problemlerini saptar, tanımlar, formüle eder ve çözer; bu amaçla uygun analitik yöntemler ile modelleme tekniklerini seçer ve uygular,

Bir sistemi, sistem bileşenini ya da süreci analiz eder ve istenen gereksinimleri karşılamak üzere gerçekçi kısıtlar altında tasarlar; bu doğrultuda modern tasarım yöntemlerini uygular,

Mühendislik uygulamaları için gerekli olan modern teknik ve araçları seçer ve kullanır; bilişim teknolojilerini ve en az bir bilgisayar yazılımını (Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı- İleri Düzeyinde) etkin biçimde kullanır,

Deney tasarlar, deney yapar, veri toplar, sonuçları analiz eder ve yorumlar,

Bilgiye erişir ve bu amaçla kaynak araştırması yapar, veri tabanları ve diğer bilgi kaynaklarını kullanır,

Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışır, sorumluluk alır,

Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurar; Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde en az bir yabancı dil bilgisine sahiptir,

Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincindedir; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izler ve kendini sürekli yeniler,

Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahiptir,

Proje yönetir, işyeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği konularında bilinç sahibidir; mühendislik uygulamalarının hukuksal sonuçlarının da farkındadır,

Mühendislik çözümlerinin ve uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlardaki etkilerinin bilincindedir; girişimcilik ve yenilikçilik konularının farkındadır ve çağın sorunları hakkında bilgi sahibidir.

Eğitim Amaçları;

Temel bilim ve temel mühendislik 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,

Kendine güvenen, yaratıcılık ve girişimcilikleri, mühendislik ruhları gelişmiş,

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

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 yetiştirmektedir.

Program çıktıları ve eğitim amaçları, öğrencilerin kazanması beklenen bilgi, beceri ve tutumlar ile birlikte programdan mezun olan bireyden beklenen yeterlik ve yetkinlikler baz alınarak hazırlanmıştır.

Yüksek lisans dersleri ve Gıda Mühendisliği Yüksek Lisans Programı program çıktıları arasındaki ilişki Ek I.1’de sunulmuştur.

Eğitim planının disipline özgü bileşenler açısından değerlendirilmesi

Gıda Mühendisliği 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 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 olmaktadır.

Eğitim planında yer alan tüm derslerin izlenceleri (ders içeriği, öğrenim çıktıları, program çıktıları ile ilişkileri vb.) Ek I.1' de verilmiştir.

## **Kanıtlar**

### [Tablo 5.1 ve 5.2 Kanıt 5.1.pdf](#)

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

## **5.2 Eğitim Planını Uygulama Yöntemi**

### **Eğitim planının uygulanmasında kullanılan eğitim yöntemleri**

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, bölümümüze 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 yapılır da öğrencilerin de aktif olarak derse katılımı sağlanır.

**Uygulama:** Derste işlenen konuların laboratuvarı 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 tanıması, 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**

[Kant 5.2.pdf](#)

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

### **5.3 Eğitim Planı Yönetim Sistemi**

Öğrenciler ilgilendikleri konuları, çalışmak istedikleri alanı ve muhtemel tez konularını düşünerek danışmanlarının da yönlendirmesiyle ders seçimi yapmaktadırlar. Öğrenciler eğitim planını ve derslerin içeriklerini üniversitemiz Bilgi Yönetim Sisteminden görebilmektedirler. Öğrencilerin her yarıyıl başındaki kayıt dönemlerinde yaptıkları ders seçimi danışmanları tarafından kontrol edilerek onaylanmaktadır. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasında danışmanlar yönlendirici olmanın yanı sıra denetçi olarak da rol oynamaktadırlar. Mezuniyet aşamasına gelmiş öğrencilerin sorumlu oldukları eğitim planına uygun ders alıp almadıkları, mezuniyet koşullarını sağlayıp sağlamadıkları öncelikle danışmanları tarafından kontrol edilmektedir. Yine eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak için eğitim planımızda yer alan derslerin, ders tanım bilgi formları oluşturulmakta ve üniversitemiz Bilgi Yönetim Sisteminde sunulmaktadır. Ders tanım bilgi formlarında dersin kodu, adı, amacı, kredisi, zorunlu/seçmeli bilgisi, içeriği, öğrenme çıktıları gibi bilgiler yer almaktadır. Bu bilgiler dersin öğretim elemanı tarafından hazırlanmakta ve güncellenmektedir. Her yarıyıl sonunda öğrencilere uygulanan anketler ile de derslerin Bilgi Yönetim Sisteminde tanımlandığı şekilde uygulanıp uygulanmadığı değerlendirilmekte ve anket sonuçları genişletilmiş bölüm akademik kurulunda/e-posta yoluyla ders veren tüm öğretim elemanları ile paylaşılmaktadır. Her öğretim elemanın verdiği derse ilişkin özdeğerlendirmesini yaparak geri bildirimde bulunması ve böylelikle sürekli gelişimin sağlanması beklenmektedir.

Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulamasını ve devamlılığının sağlanması, anabilim dalı başkanlığı yönetim ve denetiminde gerçekleştirilmektedir. Eğitimin aksamadan devam etmesi ve eksiksiz gerçekleştirilmesi adına tüm öğretim elemanları belirli aralıklarla yapılan toplantılarda organize edilmekte ve görevlendirilmektedir. Bu şekilde öngörülen eğitim planı aksamadan ve eksiksiz bir biçimde devam etmekte ve sürekli yenilenip geliştirilmesi hedeflenmektedir. Bu amaç doğrultusunda gerek eğitim süresinde gerek eğitim dönemi dışında belirli aralıklarla denetim sağlanması planlanmaktadır. Ayrıca, var olan eğitim planımızın geliştirilmesine yönelik çalışmalar da devam etmektedir.

Bununla birlikte bölümümüzde bölüm akademik kurul üyeleri, bölüm araştırma görevlisi temsilcisi, bölüm öğrenci temsilcisi, özel sektör temsilcileri, kamu temsilcileri, sivil toplum kuruluşu temsilcileri ve mezunlar temsilcisinden oluşan program danışma kurulu bulunmaktadır. Bu kurulun üye sayısı tekli sayılarda kalacak şekilde oluşturulup her eğitim-öğretim yılında en az bir kez toplanıp program üzerinde değerlendirme yapmaktadır. Danışma kurulunun yanı sıra başkan ve üyelerden oluşan bir kalite güvence

komisyonu tarafından eğitim öğretim süresi boyunca süreklilik ve planın başarılı bir şekilde işlemesi için denetimlerin yapılması planlanmaktadır.

## **Kanıtlar**

### [Kanıt 5.3.pdf](#)

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

### **5.4 Eğitim Planının Temel Bileşenleri-I**

Tezli yüksek lisans programı öğrencinin bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak bilgilere erişme, bilgiyi derleme, yorumlama ve değerlendirme yeteneğini kazanmasını sağlar.

Tezli yüksek lisans programı toplam yirmi bir krediden az olmamak koşuluyla en az yedi ders, bir seminer dersi ve tez çalışmasından oluşur. Seminer dersi ve tez çalışması kredisiz olup başarılı veya başarısız olarak değerlendirilir. Başka bir ifadeyle tezli yüksek lisans programı bir eğitim-öğretim dönemi 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 zorunlu ve seçmeli derslerden oluşan 7 ders ve seminer dersini başarıyla tamamladıktan sonra tez önerisi vermeye ve uzmanlık alan dersini almaya hak kazanır. Uzmanlık alan dersi en az iki dönem başarıyla alınmalıdır. Anabilim dalımızdaki zorunlu ve seçmeli derslerin her biri 7,5 AKTS, uzmanlık alan dersi 30 AKTS'dir.

Öğrencinin alacağı derslerin en çok ikisi, lisans öğrenimi sırasında alınmamış olması kaydıyla, lisans derslerinden seçilebilir. Ayrıca program dışı derslerden en fazla iki ders seçilebilir. Bir yarıyıl en fazla 45 AKTS'lik ders alınabilir.

Tezli yüksek lisans programının süresi derslerin verildiği dönemden başlamak üzere dört yarıyıl olup, program en çok altı yarıyıl tamamlanır. Dört yarıyıl sonunda öğretim planında yer alan kredili derslerini ve seminer dersini başarıyla tamamlayamayan veya bu süre içerisinde yükseköğretim kurumunun öngördüğü başarı koşullarını/ölçütlerini yerine getiremeyen; azami süreler içerisinde ise tez çalışmasında başarısız olan veya tez savunmasına girmeyen öğrencinin yükseköğretim kurumu ile ilişkisi kesilir.

## **Kanıtlar**

### [Kanıt 5.4.pdf](#)

**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. İçermelidir.

### **5.5 Eğitim Planının Bileşenleri - II**

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 ve 5.2 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**

[Kanıt 5.5.pdf](#)

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

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

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 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 olmaları hedeflenmektedir. Öğrencilerin almış oldukları eğitime ilişkin gerekli değerlendirmeler Kalite Kurulu ve Bölüm Yönetim Kurulunca yapılmaktadır.

## **Kanıtlar**

[Kanıt 5.6.pdf](#)

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

### **5.7 Ana Tasarım Deneyimi**

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**

[Kanıt 5.7.pdf](#)

## **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.

## ÖLÇÜT 6.ÖĞRETİM KADROSU

### 6.1 Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Gıda Teknolojisi ve Gıda Bilimleri olmak üzere iki anabilim dalından oluşmaktadır. Bölümün akademik kadrosu 2547 sayılı YÖK yasasına ve ilgili yönetmeliklerine göre yapılandırılmıştır. Bölümde tam zamanlı 12 öğretim üyesi, 6 araştırma görevlisi ve 1 sekreter bulunmaktadır. Anabilim Dallarına göre akademik kadronun dağılımı şu şekildedir:

Gıda Bilimleri Anabilim Dalı

Prof. Dr. Cengiz Caner

Prof. Dr. Emin Yılmaz

Doç. Dr. N. Nükhet Zorba

Doç. Dr. Hüseyin Ayvaz

Doç. Dr. Üyesi Mustafa Öğütçü

Dr. Öğr. Üyesi Esmâ Eser

Dr. Öğr. Üyesi Nihat Yavuz

Arş. Gör. Dr. Rıza Temizkan

Arş. Gör. Selçuk Ok

Gıda Teknolojisi Anabilim Dalı

Prof. Dr. Yonca Yüceer

Prof. Dr. Ayşegül Kırcâ Toklucu

Prof. Dr. N. Barış Tuncel

Doç. Dr. M. Seçkin Aday

Doç. Dr. Çiğdem Pala

Dr. Öğr. Üyesi Murat Zorba

Arş. Gör. Murat Berber

Arş. Gör. Fatma Yılmaz

Arş. Gör. N. Merve Çelebi Uzkuç

Bölümümüzde toplam 12 öğretim üyesi ve 2019-2020 Eğitim-Öğretim yılı dahilinde kayıtlı 343 lisans öğrencisi bulunmaktadır. Bir öğretim üyesi başına düşen lisans öğrencisi sayısı 28'dir. Tablo 6.1 ve Tablo 6.2'den görüleceği üzere, bölümdeki öğretim üyeleri meslek derslerini verebilecek sayı ve niteliktedir. Tablo 6.1. "Öğretim Kadrosu Yük Özeti" hazırlanırken, öğretim yükünde her öğretim üyesinin son iki dönemde (2018-2019 eğitim-öğretim yılı Güz ve Bahar yarıyılları) verdikleri bölüm lisans dersleri ve bitirme tezi; bölüm 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. Öğretim üyelerinin her bir dönem (2018-2019 eğitim-öğretim yılı Güz ve Bahar yarıyılları) için bölüm lisans programındaki haftalık ders saati yükü ortalama 30 saattir. Öğretim planı incelendiğinde 3. ve 4. sınıf derslerinin çoğu bölüm öğretim üyeleri tarafından verilmektedir. 1. sınıf derslerinin çoğu, 2. sınıf derslerinin ise bir kısmı Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin diğer bölüm/fakültelerinden alanında uzman öğretim üyeleri tarafından verilmektedir. Bu dersler genellikle öğretim üyelerinin kendi uzmanlık alanları olan matematik, fizik, kimya ve biyoloji gibi temel bilim dersleridir.

## Kanıtlar

### [Kanıt 6.1.pdf](#)

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

## 6.2 Öğretim Kadrosunun Nitelikleri

Öğretim kadrosunun nitelik analizi Tablo 6.2'de verilmiştir. Tablo 6.2'den görüldüğü gibi 12 öğretim üyesinin 3'ü doktoralarını yurtdışındaki üniversitelerde tamamlamıştır. Doktora düzeyinde bakıldığında 3 öğretim üyesinin Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden mezun olduğu, diğer öğretim üyelerinin farklı üniversitelerden (Ankara Üni., Atatürk Üni., Ege Üni., Trakya Üni., Çukurova Üni., Mersin Üni.) mezun oldukları görülmektedir. Öğretim elemanlarının kamu/sanayi deneyimi alanlarında en az 10 ay ve en çok 28 yıllık deneyim süreleri bulunmaktadır. Öğretim deneyimi bazında bakıldığında ise öğretim üyelerinin en az 9 yıl, en çok 28 yıllık deneyim süreleri bulunmaktadır. Gerek kamu/sanayi deneyimleri gerekse öğretim deneyimleri ve kurumdaki hizmet süreleri göz önünde bulundurulduğunda deneyimli bir öğretim kadrosu ile öğretim programının yürütüldüğü görülmektedir. Bölümün personel dağılımı Tablo 6.3'te özetlenmiştir. Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyelerinin ilgi alanları Tablo 6.4'de verilmiştir. Ders vermekle yükümlü olan öğretim üyelerinin özgeçmişleri ise <http://gida.muhendislik.comu.edu.tr/akademik-kadro.html>'de ve EK I-2'de verilmiştir.

Bölüm öğretim üyeleri lisans derslerinin yanı sıra yüksek lisans ve doktora dersleri vermekte ve farklı konularda araştırma projeleri yürütmektedirler. 2000 yılından itibaren bölümümüzde yürütülmekte olan veya tamamlanan 103 adet proje (1 adedi DPT, 1 adedi GMKA, 1 adedi SAN-TEZ, 4 adedi AB projesi, 27 adedi TÜBİTAK ve 69 adedi BAP projesi olmak üzere) bulunmaktadır (Tablo 8.1. Fakültemizdeki öğretim üyesi ve öğretim elemanı sayısı dikkate alındığında, 2019-2020 yılında yapılan yurtiçi ve yurtdışı yayınlarımız üniversite ortalamasının üzerindedir. Buna göre, 2019-2020 yılı içerisinde SCI ve SCI-expanded tarafından taranan dergilerde yayınlanan toplam makale sayısının 30 olduğu görülmektedir. Öğretim üyesi başına düşen SCI yayın sayısı 2,4'tür. SCI tarafından taranmayan dergilerde bölüm öğretim üyelerinin toplam 14 makalesi bulunmaktadır. Yine, 2019-2020 yılında gerçekleştirilen uluslararası ve ulusal konferanslarda sunulan bildiri sayısı 40 adettir.

## Kanıtlar

### [Kanıt 6.2.pdf](#)

### [Tablo 6.1-6.4.pdf](#)

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

## 6.3 Atama ve Yükseltme

Öğretim üyesi atama ve yükseltme işlemleri; 2547 sayılı kanunun ilgili maddelerinde tanımlanan

koşullara göre yapılmaktadır. Bu koşullara ek olarak üniversite düzeyinde rektörlük tarafından belirlenen koşullar gözönüne alınmaktadır. İlgili mevzuata <http://personel.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/universitemiz-ogretim-uyeligine-atanma-ve-yukselti-r182.html> ulaşılabilir.

## Kanıtlar

### [Kanıt 6.3.pdf](#)

#### 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.

#### ÖLÇÜT 7. ALT YAPI

Üniversitemizin pek çok Fakülte birimi Terzioğlu Yerleşkesi'nde bulunmaktadır. 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. Mühendislik Fakültesi bünyesinde yer alan Gıda Mühendisliği Bölümü Şekil 7.1'de gösterilen 17 numaralı konumda bulunmaktadır.

#### 7.1 Eğitim için Kullanılan Tüm Alanlar

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

Gıda Mühendisliği Bölümü görsel altyapısı bulunan fiziksel olanaklar bakımından yeterli 3 adet sınıfa sahiptir. Sınıfların genel özellikleri Tablo 7.1'de sunulmaktadır.

Tüm sınıflarda bilgisayar, projeksiyon ve elektrikli perde sistemleri sayesinde hem öğretim üyelerinin görsel sunumlar ve uygulamalar yapması hem de öğrencilerin mesleki becerilerinin yanında derslerde sunum yaparak sözlü iletişim becerilerinin de geliştirilmesine imkân sağlamaktadır.

Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencilerine yönelik eğitim amaçlı kullanılan 1 adet Öğrenci Uygulama Laboratuvarı mevcut bulunmaktadır. Bölüm bünyesinde Öğrenci Uygulama Laboratuvarı dışında genellikle spesifik araştırma alanlarında kullanılan toplam 12 adet laboratuvar bulunmaktadır. Bu laboratuvarlar da uygulama dersleri kapsamında ve gerekli durumlarda cihaz tanıtımı ve bazı analizlerin gerçekleştirilmesi amacıyla öğrencilerin hizmetine sunulmaktadır. Gıda Mühendisliği laboratuvarlarının isim listesi Tablo 7.2'de verilmektedir. Ayrıca, sınıfların ve laboratuvarların yerleşim planları Şekil 7.2, Şekil 7.3 ve Şekil 7.4'te görülmektedir.

## Kanıtlar

### [Tablo 7.1 ve 7.2.pdf](#)

### [Kanıt 7.1.pdf](#)

### [Şekil 7.1-7.17.pdf](#)

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

#### 7.2. Diğer Alanlar ve Alt yapı

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.

Gıda Mühendisliği Bölümü’nde 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 etkinleri 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 imkanı 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.

Gıda Mühendisliği Bölümü’nde akademik ve idari personelin kullanmakta olduğu ofis olanakları her bir bölüm personelinin ihtiyacını karşılayacak yeterliliktedir. Bölüm bünyesinde toplam 18 adet öğretim üyesi/elemanı ofisi, 1 adet bölüm sekreteri ofisi, 1 adet toplantı salonu, 1 adet seminer salonu ve 3 adet lisansüstü çalışma ofisi ve 1 adet topluluk ofisi yer almaktadır. 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. Kullanılmakta olan bilgisayarlar fakülte yönetimi tarafından belli zaman aralıklarında ihtiyaca binaen güncellenmektedir. Tüm bölüm alanlarında kablolu ve kablosuz internet bağlantısı sayesinde herkesin internetten kesintisiz faydalanması sağlanmaktadır. Şekil 7.18’de bölüm ofis olanaklarının planı görülmekte olup kırmızı olarak gösterilen alanlar Gıda Mühendisliği Bölümü’nün kullanımındadır.



## Kanıtlar

### [Şekil 7.18 ve Kanıt 7.2.pdf](#)

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

### **7.3. Teknik Alt Yapı**

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 Fakültesi bünyesinde bulunan bilgisayar laboratuvarları tüm fakülte öğrencilerinin olduğu gibi Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencilerinin de kullanımına sunulmaktadır. Bu laboratuvarların özellikleri Tablo 7.1’de verildiği gibidir. 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 bilgisayar ve akıllı cihazları 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, 11 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.

## Kanıtlar

### [Tablo 7.3 ve Kanıt 7.3.pdf](#)

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

### **7.4. Kütüphane**

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 içerisinde 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. Ayrıca, Gıda Mühendisliği Bölümü bünyesindeki bölüm kütüphanesi kitaplığından bazı bilimsel dergi ve yayınlar ile önceki yıllarda yapılan bitirme tezlerine ulaşılabilir.

## **Kanıtlar**

[Kanıt 7.4.pdf](#)

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

### **7.5. Özel Önlemler**

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

Bölüm öğrenci laboratuvarlarında olası bir laboratuvar kazasının en az hasarla atlatılabilmesi için gerekli iş güvenliği önlemleri hâlihazırda alınmış durumdadır. 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. Kimyasal maddelerin göz ile temas etmesi durumunda kullanılmak üzere göz solüsyonları hazır bulunmaktadır. Herhangi bir kaza durumunda ilkyardım gerçekleştirilebilmesi amacıyla ecza dolabı bulunmakta ve içeriği düzenli olarak kontrol edilmektedir. Öğrenci laboratuvarlarında 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. Ayrıca, bölümümüz öğretim planı içerisinde 1. yarıyıl ve 2. yarıyıl da yer alan 'İş Sağlığı ve Güvenliği I ve II' dersleri sayesinde iş sağlığı ve güvenliğinin (İSG) kavramsal çerçevesi, ulusal ve uluslararası standartlar, iş kazaları ve meslek hastalıklarının nedenleri, sonuçları ve önlenmesi ile ilgili temel bilgiler ve mevzuatımızda bulunan temel düzenlemelerin ve yükümlülüklerin öğrencilere kavratılması sağlanmaktadır.

Bölümde ve fakültede 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**

[Kanıt 7.5.pdf](#)

## **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.

## **ÖLÇÜT 8 KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR**

### **8.1 Kurumsal Destek ve Bütçe Süreci**

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. Fakülteye ayrılan bütçe bölümlere eşit olarak dağıtılmaktadır. Bölüm, katma bütçeden sağlanan kaynağı, eğitim laboratuvarlarının çok acil ihtiyaçlarını karşılamak üzere kullanmaktadır. Bölümdeki analiz cihazlarının yenilenmesi ve laboratuvarların modernizasyonu için yeterli olmayan bu kaynak, öğrenci laboratuvarlarındaki cihazların tamiri ve araştırmalarda kullanılan gaz tüplerinin doldurulması için kullanılmaktadır. Yine bölümlerde bulunan klima, pompa vb. aletlerin tamir ve bakımı, fakülteye bölüm 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. Yaz okulunda açılan dersler için ödenen ders ücretleri fakülte havuzunda toplanmakta, ders veren öğretim üyelerinin ücretleri havuzdaki kaynağın % 70' lik kısmından karşılandıktan sonra kalan kısım bölümün harcamaları için kullanılmaktadır. Bu parasal kaynakla bölüm öğrenci laboratuvarlarında kullanılan cam malzeme, sarf malzemeleri ile bölümde kullanılan büro makinaları ve onların toner, developer, drum, disket, CD gibi malzemeler satın alınmaktadır. Diğer bir parasal kaynak ise analiz, danışmanlık gibi döner sermaye hizmetlerinden sağlanan gelirin yasal yüzdelere göre dağılımından sonra kalan bölüm payıdır. Oldukça geniş bir yelpazede satın almanın yapılabildiği bu kaynak eğitim laboratuvarları için olan acil ihtiyaçlar, faks ve fotokopi makinalarının yıllık bakım sözleşme ücretleri ve binadaki acil onarım ihtiyaçlarının karşılanmasında kullanılmaktadır. Gıda Mühendisliği Bölümünün parasal kaynakları ve harcama kalemleri Tablo 8.1 'de verilmektedir.

### **Kanıtlar**

[Tablo 8.1.pdf](#)

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

### **8.2 Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği**

Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyeleri mesleki gelişimlerini, yürüttükleri araştırma faaliyetleri, bilimsel toplantılara katılma ve diğer kurum veya ülkelerdeki ortak araştırma faaliyetlerine katılarak sağlayabilmektedir. Öğretim üyesinin yürüttüğü araştırma projesi bir yüksek lisans veya doktora programı öğrencisinin tez çalışması şeklinde ise bu araştırma için üniversitemiz bilimsel araştırmalar fonundan (BAP) destek alınabilmektedir. Sağlanan desteğin miktarı, yeni bir sistem kurulması için yeterli olmayıp mevcut bir sistemin çalıştırılması için gerekli sarf malzemelerinin alınmasına yetecek kadardır.

Öğretim üyeleri bunun dışındaki TÜBİTAK, DPT, GMKA, KOSGEB, AB Çerçeve Programları gibi proje kaynaklarına ya da sanayi kuruluşlarına başvurarak destek alabilmektedir. Kurum, öğretim üye ve yardımcılarının yurt içi ve yurt dışı bilimsel toplantılara katılmaları için, 2015 yılında yapılan planlama doğrultusunda yılda 2 kez yolluk ve yevmiye ödemesi sağlamaktadır. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, üniversitedeki bilimsel etkinliklerin hız kazanması ve gelişmesi için ÇOBİLTUM aracılığı

ile hizmet desteği vermektedir. Öğretim Üyelerinin mesleki gelişimlerine katkısı olan faaliyetlerden birisi de bilimsel toplantıların düzenlenmesi, yurt içi ve yurt dışındaki kurumlardan davetli konuşmacı getirtilmesidir. Bu kapsamda gerek TÜBİTAK, gerekse üniversitemizden sağlanan kaynaklar kullanılmaktadır. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Yaşam Boyu Öğrenme-ERASMUS programı, ders verme ve eğitim alma amaçlarına yönelik olarak bölüm öğretim üyelerinin/elemanlarının Avrupa ülkelerinde bilimsel faaliyette bulunmasına fırsat sağlamaktadır. Bu kapsamda Avrupa ülkelerinden bölüme öğretim üyelerinin ziyaretleri de gerçekleştirilmektedir. Ayrıca yüksek lisans ve doktora eğitimi almakta olan araştırma görevlileri de bu program çerçevesinde 3-12 ay süreyle yurt dışındaki bir üniversitede araştırma yapma imkânından faydalanmaktadır.

## **Kanıtlar**

### [Kanıt 8.2.pdf](#)

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

### **8.3 Altyapı ve Teçhizat Desteği**

Bölümümüz derslik ve laboratuvarlar ile ilgili temel altyapı, teçhizatlar ve bakım masrafları için gerekli destek doğrudan fakülte ve yürütülen projelerin bütçelerinden karşılanmaktadır. Ayrıca, Gıda Mühendisliği Bölümünde yürütülen akademik çalışmalar için ihtiyaç duyulan makine-teçhizat ve sarf malzeme alımları TÜBİTAK veya Üniversitemizin Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) Birimi bünyesinde Araştırma, Altyapı ve Tez Proje bütçeleri kapsamında yapılmaktadır. Gıda Mühendisliği Bölümü Laboratuvarlarında bulunan donanımın çok büyük bir kısmı Altyapı projeleri ile temin edilmiştir. Bölümümüzde 2000-2018 yılları arasında tamamlanmış veya yürütülmekte olan toplam 103 adet proje (1 adedi DPT, 1 adedi GMKA, 1 adedi SAN-TEZ, 4 adedi AB projesi, 27 adedi TÜBİTAK ve 69 adedi BAP Projesi) Tablo 8.2’de sunulmuştur.

## **Kanıtlar**

### [Tablo 8.2 ve Kanıt 8.3.pdf](#)

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

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

Gıda Mühendisliği bölümündeki 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. Fakülte ve bölümümüz göz önüne alındığında bu personelin sayıca yetersiz olduğu görülmektedir ve bu eksikliğin giderilmesi amacıyla üniversite yönetimine gerekçeleriyle birlikte personel isteğinde bulunulmuştur. İkinci grupta idari işler, öğrenci işleri ve bölüm sekreteryası için 3 eleman bulunmaktadır. 500’den fazla öğrencinin eğitim aldığı bir bölümde bu kadar az sayıda destek personeli ile hizmetler güçlükle sürdürülmektedir. Ayrıca, bölüm kimyasal, mikrobiyoloji ve enstrümantal analiz laboratuvarlarının yürütülmesinde ortak analiz ve ölçüm cihazlarını kullanabilecek ve diğer projelere katkı sağlayabilecek teknik personele ihtiyaç duyulmaktadır. Bölümümüzde 13 adet laboratuvar yer almasına rağmen bölümümüz bünyesinde teknik personel bulunmamaktadır.

## **Kanıtlar**

## 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.

### ÖLÇÜT 9 ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

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 Şekil 9.1'de ve Lisansüstü Eğitim Enstitüsü organizasyon şeması Şekil 9.2'de 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. Lisansüstü Eğitim Enstitüsü'nde karar alma mekanizmaları, Enstitü Kurulu, Enstitüsü Yönetim Kurulu ve Anabilim Dalı Kurulu tarafından sürdürülmektedir. Enstitüdeki diğer her türlü işlevin (idari işler) yerine getirilmesi, Enstitü kontrolünde, Enstitü sekreteri tarafından yapılmaktadır.

Bölümümüzde karar alma mekanizmalarında ise 2547 sayılı yasanın ilgili maddelerince Bölüm Kurulu, Akademik Bölüm Kurulu ve Anabilim Dalı Kurulu oluşturulmakta ve kurullar görevlerini ilgili mevzuata dayalı olarak sürdürmektedir. Bölüm Kurulu'nda alınan bütün kararlar UBYS sistemi kullanılarak gerekli mercilere ulaştırılmaktadır.

Ayrıca, program eğitim amaçlarının gerçekleştirilebilmesi için iç ve dış paydaş katkılarına (öğrenciler, öğretim elemanları, mezunlar, işverenler, kamu kuruluşları, özel sektör) büyük önem verilmektedir. Bu bağlamda yüz yüze görüşmeler (öğrenciler, mezunlar, işverenler ve diğer paydaşlar), seminerler, öğrenci anketleri, mezun toplantıları, mezun anketleri vb. gibi faaliyetler yapılmaktadır. Bölüm Program eğitim amaçlarının belirlenmesi için, bölümün tüm öğretim elemanlarını içine alan komisyonlar oluşturulmuştur. Bu komisyonlar yılda bir kez güncellenmekte olup görevli öğretim komisyonlar ve koordinatörlükler Tablo 9.1' de verilmiştir.

Bölüm dahilinde bir sürekli gelişim süreci, gerekli organizasyon ve yöntemler geliştirilmiştir. Komisyon ve kurul görüşleri doğrultusunda program eğitim amaçları ve ders müfredatı sürekli güncelleştirilmektedir. Her akademik yarıyılın sonunda Bölüm Akademik Genel Kurulu toplanarak bir önceki dönemin genel bir değerlendirmesini ve programda yapılacak iyileştirme ve düzenlemeler hakkında görüşlerini bildirmektedir.

Bölüm kalite komisyonu, Bölüm Akademik Genel Kurulu gibi farklı kurul ve komisyonlardan gelen teklif ve önerileri değerlendirmekte, ders müfredatında, program eğitim amaçları ve çıktılarının güncellenmesini sağlamaktadır. Bölüm Kalite Komisyonu kararları Bölüm Kurulu tarafından Mühendislik Fakültesi Fakülte Kurulu'na sunulmakta ve nihai olarak Üniversite Senatosu onayından sonra kesinleşmektedir.

## Kanıtlar

[Tablo 9.1.pdf](#)

[Kanıt 9.1.pdf](#)

[Şekil 9.1 ve 9.2.pdf](#)

## 10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

**10.1.** Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

## **ÖLÇÜT 10. DİSİPLİNE ÖZGÜ ÖLÇÜTLER**

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü eğitim enstitüsü Gıda mühendisliği Anabilim Dalı'ndan mezun olan tüm öğrencilerimiz program çıktılarında yer alan yetkinlikleri kazanmış olarak mezun olmaktadır. Bunlara yönelik program çıktıları matrisi ve ders izlenceleri Ek-I-'de bilgilerinize sunulmuştur. Bunlar dışında ayrıca özel ölçüt belirlenmemiştir fakat özel ölçütler belirlemeye yönelik çalışmalar devam etmektedir.

### **Kanıtlar**

[Kanıt 10.1.pdf](#)

SONUÇ  
SONUÇ

### **SONUÇ**

Üniversitemizin Kalite Güvence çalışmaları kapsamında bölümümüz gerekli görülen tüm çalışmaları yerine getirmektedir. Bu bağlamda ilgili komisyonlar oluşturulmuş, organizasyon şemaları yapılmış, görev tanımları ve iş akış şemaları tamamlanmıştır. Yıllık olarak Bologna Eğitim-Öğretim Bilgi Paketi çalışmaları, yıllık faaliyet raporları ve iç kontrol raporları ilgili birim yöneticiliğine sunulmaktadır. Yine, bölümümüzde beş yılda bir olmak üzere stratejik plan hazırlanmaktadır. En son 2018-2022 olarak hazırlanan stratejik planımız üniversitemizin yeni vizyonu kapsamında 2020-2025 olarak tekrar güncellenecektir. Bölümümüzde sürekli bir akademik performans ölçüm, izleme ve değerlendirme mekanizması kurulmuştur. Bölüm performans göstergeleri ve değerlendirme anketleri yıllık olarak yenilenmektedir. Bunlara ek olarak, tüm iç ve dış paydaşlara yönelik anketler birim web sitemiz aracılığı ile yıllık olarak yapılmaktadır. Bölümümüz kalite güvence çalışmaları kapsamında ilgili program çıktılarının sağlanma düzeyini daha net belirlemek amacıyla öğrenci, yeni mezun, mezun ve işverenler için anketler yapılmaktadır. Bunun yanı sıra, bölümümüz 2016, 2017, 2018 ve 2019 yıllarında KİDR (Kurum İçi Değerlendirme Raporu) raporları hazırlanmıştır. İç ve dış paydaşlarımızla yılda en az bir kez toplantılar düzenlenmekte ve gerek duyulduğunda paydaşlarımızın önerileri ile gıda sektörünün gereksinimleri dikkate alınarak eğitim-öğretim programımız güncellenmektedir. Sonuç olarak bölümümüzde yer alan ilgili tüm ölçütlerin, raporun alt başlıklarına eklenen kanıtlar ile desteklendiği görülmektedir.

**Prof. Dr. Yonca K. Yüceer**

**Kalite Güvence Komisyonu ve Program Başkanı**

### **Kanıtlar**

[Gıda Muh YL Oz Deg Rapor.pdf](#)