



**KURUM İÇ DEĞERLENDİRME RAPORU
(KİDR) HAZIRLAMA KILAVUZU
2019**

Kurumsal Dış Değerlendirme ve Akreditasyon Ölçütleri (Sürüm 2.0) belgesi ile birlikte kullanılmak üzere hazırlanmıştır.

İçindekiler

GENELBİLGİLER	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
Giriş	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
Amaç.....	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
İçerik	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
Raporun Hazırlanması ve Yayımlanması.....	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
EK.1 KURUM İÇDEĞERLENDİRME RAPORU ŞABLONU	4
KURUM HAKKINDA BİLGİLER.....	4
1. İletişim Bilgileri	4
2. Tarihsel Gelişimi.....	4
3. Misyonu, Vizyonu, Değerleri ve Hedefleri	4
A. KALİTE GÜVENCESİ SİSTEMİ.....	5
A.1. Misyon ve Stratejik Amaçlar	7
A.2. İç Kalite Güvencesi.....	8
A.3. Paydaş Katılımı.....	11
A.4. Uluslararasılaşma.....	11
B. EĞİTİM VE ÖĞRETİM	13
B.1. Programların Tasarımı ve Onayı.....	13
B.2. Öğrenci Kabulü ve Gelişimi.....	20
B.3. Öğrenci Merkezli Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme	22
B.4. Öğretim Elemanları.....	23
B.5. Öğrenme Kaynakları.....	24
B.6. Programların İzlenmesi ve Güncellenmesi	30
C. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME	30
C.1. Araştırma Stratejisi	30
C.2. Araştırma Kaynakları	31
C.3. Araştırma Yetkinliği.....	32
C.4. Araştırma Performansı	32
D. TOPLUMSAL KATKI	33
D.1. Toplumsal Katkı Stratejisi	33
D.2. Toplumsal Katkı Kaynakları.....	33

D.3. Toplumsal Katkı Performansı.....	33
E. YÖNETİM SİSTEMİ.....	33
E.1. Yönetim ve İdari Birimlerin Yapısı	33
E.2. Kaynakların Yönetimi.....	34
E.3. Bilgi Yönetim Sistemi.....	34
E.4. Destek Hizmetleri.....	35
E.5. Kamuoyunu Bilgilendirme ve Hesap Verebilirlik	36
SONUÇ VE DEĞERLENDİRME	36
EK.2 PERFORMANS GÖSTERGELERİ	39

EK.1 KURUM İÇDEĞERLENDİRME RAPORU

KURUM HAKKINDA BİLGİLER

1. İletişim Bilgileri

Birim Kalite Komisyonu Üyesi: Doç Dr. Selçuk TAKIR

Tel: 0541 448 58 68

Adres: Giresun Üniversitesi Şebinkarahisar Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

Şebinkarahisar Yerleşkesi/Ekecek Köyü/Çambaşı Mevkii 28049 Şebinkarahisar/Giresun

0454 310 17 10

E-Posta: selcuk.takir@giresun.edu.tr

2. Tarihsel Gelişimi

Şebinkarahisar Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Rektörlük bünyesinde kurulan ve hizmet veren bir birim olup, akademik ve idari işlerini takip etmekte ve buna dayalı olarak yayınlanan her türlü Kanunlar, Yönetmelikler, Tüzükler, Genelgeler ile iş ve işlemlerini yürütmektedir.

Şebinkarahisar Feyzi Kırış Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu beş kat üzerine, 3,792,25 m2 toplam kapalı alana sahiptir. Yüksekokulumuzda Gıda Teknolojisi ve Moda Tasarımı Bölümlerinde normal öğretim ve ikinci öğretim olmak üzere toplam 4 programımızda 555 öğrencimiz eğitime devam etmektedir, Gıda Teknolojisi ve Moda Tasarımı Bölümlerine 2019-2020 Eğitim Öğretim yılı itibariyle öğrenci alımı durdurulmuş olup, 2020-2021 Eğitim – Öğretim Yılında yeniden öğrenci alımı yapılması planlanmaktadır.

Şebinkarahisar Feyzi Kırış Uygulamalı Bilimler bünyesinde Bilgisayar Teknolojileri ve Bilişim Sistemleri Bölümü, Bilgisayar Teknolojileri Bölümü, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Sağlık Yönetimi Bölümleri açılmış olup 2020-2021 Eğitim – Öğretim Yılında öğrenci alımı yapılması planlanmaktadır.

Yüksekokulumuzda 5 öğretim üyesi, 8 öğretim görevlisi, 3 idari personel ve 2 daimi işçi görev yapmaktadır.

Şebinkarahisar Yerleşkesi 350 dönüm olup; üç yüksekokul, yurtlar, sosyal tesisler, cami ve spor tesisleri bulunmaktadır.

3. Misyonu, Vizyonu, Değerleri ve Hedefleri

A- Misyon ve Vizyon

1-Misyon

Ülkemizin ve Milletimizin temel değerleri ve stratejik hedeflerine uygun eğitim sunmak, ülke ve dünya gerçeklerine duyarlı kültürel olarak donanımlı araştırmacı ve üretici bireyler yetiştirmek, toplumun ekonomik, sosyal, kültürel, sanatsal ve sportif gelişimine katkıda bulunmak.

2-Vizyon

Bilgi üretiminde, kültürel, sosyal, sanatsal ve sportif alanlarda Türkiye’ de önde gelen, mezunları tercih edilen ve aranan katılım, şeffaflık ve ölçülebilir odaklı kurumsallaşmanın geliştirdiği uluslararası nitelikte öğrenci ve öğretim elemanı yapısına sahip, teknoloji dünyası ile örgütsel bağları gelişmiş nitelikli yüksekokullar ile eş değer bir eğitim ve araştırma kurumu yapmak, diğer yüksekokullar ile devamlı etkileşim içerisinde ve onlarla sürekli olarak iş birliği içerisinde olmaktır.

3- Değerler

..

- Atatürkçülük
- Yurtseverlik
- Anayasaya ve hukuka bağlılık
- Öğrenci merkezilik
- Bilimsellik
- Etik değerlere bağlılık
- Katılımcılık
- Toplumsal yararlılık
- Güvenilirlik
- Sorumluluk
- Akılcılık
- Saydamlık
- Evrensellik

II-AMAÇ VE HEDEFLER

A-İdarenin Amaç ve Hedefleri

Stratejik Amaçlar	Stratejik Hedefler
Stratejik Amaçlar-1	Hedef-1Yüksekokulun Öğretim ve Uygulama alanlarının genişletilmesi.
	Hedef-2 Öğretim kalitesinin yükseltilmesi
	Hedef-3 Mezunlara iş olanağının sağlanması
Stratejik Amaçlar -2	Hedef-1 Sınav tercihlerinde ilk sıralarda yer almak
	Hedef-2 Mevcut durumların daha iyi hale getirilmesi

A. KALİTEGÜVENCESİSİSTEMİ

- **“Kurum misyon, vizyon ve hedeflerine nasıl ulaşmaya çalışıyor?”**

Kurumumuz Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu olması nedeniyle halihazırda gıda ve moda sektörünün ihtiyaçlarını karşılayacak nitelikte misyon, vizyon ve hedefler oluşturmuştur. Oluşturulan bu hedefler kurumun bağlı olduğu Giresun Üniversitesi'nin misyon, vizyon ve hedefleriyle örtüşmektedir. Kurumda kalite düzeyini artırmak için başta öğretim elemanlarının akademik çalışmalarını ve bu sayede de akademik yükselmelerini teşvik edecek destekler sağlanmaktadır. Öğretim elemanı başına düşen ders yükü ve öğrenci sayıları, mevcut ders yükleri ve öğrenci sayıları göz önünde bulundurularak yetersiz öğretim elemanı tahsisi noktasında yıllık çalışmalar yapılmaktadır. Öğrenci kalite ve düzeylerinin artırılmasında mevcut program ve ders içerikleri her yıl güncellenerek (özellikle

uygulamalı dersler) öğrenme kalitesi de artırılmaya çalışılmaktadır. Üniversitelerin hedefi olan çağdaş eğitim öğretim seviyesine ulaşmaları ancak kurumsal kimliklerini geliştirmeleri, kurumu meydana getiren tüm öğelerin niteliklerini ve iç paydaşların kuruma olan bağlılıklarını artırmalarıyla mümkün olabilir. Bu bağlamda Şebinkarahisar Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu akademik, idari personel ve öğrencilerinin gelişimini destekleyecek ve sunulan hizmetlerin kalitesini artıracak çalışmaları kendine hedef edinmiştir. Kurumun sahip olduğu mevcut mali ve altyapı olanakları, bölümler arasında eşit dağıtılarak Yüksekokulumuzun bölümleriyle doğrudan alakalı sanayi kollarında çalışacak donanımlı bireyler yetiştirmek hedeflenmektedir. Kurumumuzun kalite güvence sisteminin geliştirilmesi Kalite ve Akreditasyon Komisyonu oluşturulmuş olup, komisyon belirli dönemlerde bir araya gelerek çalışmalar yapacaktır. Kalite güvence sisteminin artırımı noktasında komisyon üyeleri dışında diğer tüm akademik ve idari personellerin diğer iç ve dış paydaşların görüş ve fikirleri bu kapsamda değerlendirilecektir.

• ***“Kurum, misyon ve hedeflerine ulaştığına nasıl emin oluyor?”***

Kurum bünyesinde oluşturulmuş olan Kalite ve Akreditasyon Komisyonu, Staj Komisyonları, Akademik Değerlendirme ve Kalite Geliştirme Kurulu, Teknik Altyapı Komisyonu ve Eğitim Komisyonu üyeleri ile belirli zamanlarda toplantılar düzenlenerek mevcut çalışmalar noktasında geri dönüşler alınmaktadır. Her bir komisyonun belirlediği eksiklikler kademeli olarak giderilmeye çalışılarak komisyon üyelerinin görev ve sorumlulukları yerine getirilmeye çalışılmaktadır. Özellikle eğitim öğretim ve araştırma ve geliştirme basamaklarında oluşan eksiklikler ivedilikle giderilerek kurumun misyon ve hedeflerine ulaşmaya çalışılmaktadır. Akademik personellerin yürüttükleri çalışmalara ait bilgiler ilgili komisyonlardan yıllık olarak alınıp değerlendirilerek belirlenen misyon ve hedefe ulaşma noktasında yüzdeler katkılar değerlendirilmeye tabi tutulmaktadır. İdari personellerin yürüttükleri çalışmalara ait bilgilendirme toplantıları ve eğitimlerinden geri dönüşler alınarak performansları değerlendirilmektedir. Kurumumuz bünyesinde yer alan mevcut bölümlerde öğretim gören öğrencilerin staj performansları, staj yaptıkları kurumlardan belirli aralıklarda staj komisyonu üyeleri aracılığıyla değerlendirilerek öğrencilerin eksik olduğu noktalar tespit edilerek belirlenen misyon ve hedefe katkısı araştırılmaktadır. Mevcut altyapı ve mali olanaklar yıllık bazda kayıt altına alınarak talep ve isteklerin gerçekleştirilme yüzdeleri hesaplanmaktadır.

• ***“Kurum, geleceğe yönelik süreçlerini nasıl iyileştirmeyi planlıyor?”***

- Yüksekokulumuz bünyesinde diğer üniversitelerle rekabet edebilir güncel yeni bölümler açılması
- Mevcut akademik personelin atama ve yükseltme kriterlerinin iyileştirilmesi
- İdari personel kadrolarının artırılması ve alanında uzman yeterli personel temini
- Mevcut altyapı ve mali imkânların iyileştirilmesi
- Öğrenci kalitesinin artırılması
- Öğrencilerin öğrenme ve uygulama alanlarına katkı sağlamak amacıyla düzenlenen teknik gezilerinin sayısının artırılması
- Öğrencilerin gelişimlerine katkı sağlamak ve iş hayatındaki gelişmeler hakkında bilgi edinmelerini sağlamak amacıyla düzenlenen konferans ve seminerlerin sayısının artırılması

• ***“Kurum, misyon ve hedeflerine nasıl ulaşmaya çalışıyor?”***

- **PLANLAMA:** Kurumumuzla ilgili bilgiler, misyon, vizyon, amaç ve hedef politikamız gibi ileriye dönük planlamalarımız, tüm iç ve dış paydaşlarımızın ve genel kamuoyunun kolay ulaşabileceği şekilde, web

sitemizde yayınlanmaktadır. Yüksekokulumuz Kalite ve Akreditasyon Komisyonu, Kalite Güvence çalışmalarını yerine getireceğini taahhüt eder.

- **UYGULAMA:** Üst Yönetim, iş akışlarının (süreçlerin) ayrıntılı olarak tanımlandığı yönetmelik ve yönergeleri, yasalar ve mevzuat şartlarının yanı sıra, öğrenci ve akademik/idari tüm çalışanların isteklerinin yerine getirilmesinin önemi açısından tüm çalışanlara her fırsatta aktararak, Kalite Yönetim Sisteminin işleyişi hakkında gerekli bilincin oluşmasını sağlar.
- **KONTROL:** Yüksekokul yönetimi, komisyonların etkinliğini ve verimliliğini, yani performansını, periyodik ve sistematik olarak izleyip ölçer, üst yönetime sunar ve ilgili paydaşlarına karşı gerektiğinde hesap verebilecek değerlendirmelerini yapar.
- **ÖNLEM ALMA:** Yukarıda Kontrol başlığı altında bahsedilen ve kurum içinde performans takip amaçlı olarak yürütülen tüm ölçme, denetim ve değerlendirme ortamlarında ortaya çıkan iyileştirme fırsatları, ya anında düzeltme, ya geleceği güvence altına almak üzere süreç/yönerge revizyonu veya stratejik hedef/politikalarında iyileştirme şeklinde sonuçlanır.

A.1. Misyon ve Stratejik Amaçlar

A.1.1. Misyon, vizyon, stratejik amaç ve hedefler

Olgunluk Düzeyi : 4 (Stratejik plan kapsamında stratejik amaçlar ve hedefler doğrultusundaki tüm birimleri ve alanları kapsayan uygulamalar sistematik olarak ve kurumun iç kalite güvencesi sistemi ile uyumlu olarak izlenmekte ve paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.)

Kanıtlar:

- 1- 2015-2019 Stratejik Planı
- 2- Stratejik hedefler

Stratejik Amaçlar	Stratejik Hedefler
Stratejik Amaçlar-1	Hedef-1Yüksekokulun Öğretim ve Uygulama alanlarının genişletilmesi.
	Hedef-2 Öğretim kalitesinin yükseltilmesi
	Hedef-3 Mezunlara iş olanağının sağlanması
Stratejik Amaçlar -2	Hedef-1 Sınav tercihlerinde ilk sıralarda yer almak
	Hedef-2 Mevcut durumların daha iyi hale getirilmesi

A.1.2. Kalite güvencesi, eğitim öğretim, araştırma geliştirme, toplumsal katkı ve yönetim sistemi politikaları

Olgunluk Düzeyi: 3 (Kalite güvencesi, eğitim ve öğretim, araştırma ve geliştirme, toplumsal katkı ve yönetim sistemi alanlarının tümünde tanımlı politikalar doğrultusunda yapılan uygulamalar bulunmaktadır ve bu uygulamalardan bazı sonuçlar elde edilmiştir. Ancak bu uygulamaların sonuçlarını izlemek için gerekli mekanizmalar bulunmamaktadır.

Kanıtlar:

1- Kalite ve Akreditasyon Komisyonu Oluşturulması

Sıra No	Adı Soyadı	Unvanı
1	Emriye AY	Dr.Öğr.Üyesi
2	Onur BASANÇELEBİ	Öğr.Gör.
3	Gülşah POLAT	Öğr.Gör.
4	Zühal ERDEMİR	Yüksekokul Sekreteri
5	Ahmet Ziya ULUPINAR	Öğrenci

2-

A.1.3. Kurumsal performans yönetimi

Olgunluk Düzeyi: 3 (Tüm alanlarla ilişkili olarak performans göstergeleri ve anahtar performans göstergeleri belirlenmiştir. Ancak bu göstergelerin izlenmesi sistematik olmayan ve tüm alanları kapsamayan şekilde yapılmaktadır.)

Kanıtlar:

1- 2019 Yılı Yüksekokul Faaliyet Raporu

<http://sebinubyo.giresun.edu.tr/tr/page/faaliyet-raporlari/5703>

A.2. İç Kalite Güvencesi**A.2.1. Kalite Komisyonu**

Olgunluk Düzeyi: 3 (Kalite komisyonunu yetki, görev ve sorumlulukları kapsamında çalışmalarını kapsayıcı ve katılımcı bir yaklaşımla şeffaf olarak yürütmektedir. Ancak bu uygulamalar kurumdaki bütüncül kalite yönetimi kapsamında yürütülmemektedir ve uygulamaların sonuçları izlenmemektedir.)

Kanıtlar:

1- Yüksekokulumuz Kalite ve Akreditasyon Komisyonu üye dağılımı Akademik Personel, Yüksekokul Sekreteri ve Öğrenci Temsilcisi olacak şekilde belirlenmiştir.

Kalite ve Akreditasyon Komisyonu

Sıra No	Adı Soyadı	Unvanı
1	Emriye AY	Dr.Öğr.Üyesi
2	Onur BASANÇELEBİ	Öğr.Gör.
3	Gülşah POLAT	Öğr.Gör.
4	Zühal ERDEMİR	Yüksekokul Sekreteri
5	Ahmet Ziya ULUPINAR	Öğrenci

A.2.2. İç kalite güvencesi mekanizmaları (PUKÖ çevrimleri, takvim, birimlerin yapısı)

Olgunluk Düzeyi : 4 (Kurumda tüm birimleri ve süreçleri kapsayan iç kalite güvencesi mekanizmaları, tanımlı süreçler bütüncül bir kalite yönetimi anlayışı kapsamında sistematik olarak yürütülmektedir; yürütülen uygulamalardan elde edilen bulgular izlenmekte ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek iyileştirmeler gerçekleştirilmektedir.)

Kanıtlar :

SWOT ANALİZİ

Şebinkarahisar Uygulamalı Bilimler Yüksekokulunun Eğitim – Öğretim Ve Yönetim Faaliyetleri Değişik Açılardan İncelenerek Üniversitenin Kuvvetli Yönleri, Zayıf Yönleri, Fırsatları Ve Tehditleri Değerlendirilmiştir.

Değerlendirme; Eğitim Ve Öğretim, Ders Yükleri, Kariyer Planlaması, Akademisyenlerin Değerlendirilmesi, Öğrenci/Akademisyen İletişimi, Destek Birimleri kapsamında yapılmıştır.

Güçlü Yanlar:

- Yenilikçi fikirler ile eğitimin desteklenmesi
- Alana yönelik mesleki yabancı dil derslerinin verilmesi
- Laboratuvar imkânları
- Eğitimin laboratuvar uygulamaları ile desteklenmesi
- Genç ve deneyimli akademik personel kadrosu
- Öğrenci ve akademik/idari personel ilişkilerinin ve iletişimin sağlıklı olması
- Eğitim öğretim programlarında aktif eğitim uygulamalarına önem verilmesi
- Bilimsel faaliyetlerin desteklenmesi ve teşvik edilmesi
- Yönetim ve öğrenci ilişkilerinin güçlü olması
- Kısmi zamanlı öğrenci istihdamı
- İlçede bulunan kamu kurumları, sivil toplum örgütleri ve yöre halkının vermiş olduğu destekler

Zayıf Yönler:

"

- Yüksekokulumuzun bütçe imkânlarının yetersizliği
- Bilimsel araştırmalara verilen mali desteğin yetersiz olması
- İlçenin ve bölgenin sosyo-ekonomik yapısı
- İlçenin il merkezine olan uzaklığı ve özellikle kış aylarında ulaşımda yaşanan sıkıntılar
- Akademik personel temininde yaşanan güçlükler
- Mevcut laboratuvarların donanım yetersizliği
- Fiziki ve altyapı yetersizlikleri
- Bölümlerin tercih edilebilirliğinin azalması
- Akademik, idari ve yardımcı personel sayısının yetersiz olması
- Akademik ve idari personelin gelişimine yönelik eğitimlerin yetersizliği
- Öğretim elemanı başına düşen ders yükü fazlalığı
- İdari personelin iş yükü fazlalığı
- Konferans ve toplantı salonu bulunmaması
- Sosyal faaliyetlerin desteklenmesine uygun çok amaçlı alanların bulunmaması

Fırsatlar :

- Üniversitemiz ve Yüksekokulumuz yönetiminin tüm gelişme ve fırsatlara destek vermesi
- Yüksekokulun bulunduğu ilçede lisans eğitimi veren tek Yüksekokul olması
- Uygulamalı eğitim imkânı
- Okulun ilçe merkezine yakın, aynı zamanda geniş bir yerleşke alanında bulunması
- Yüksekokulumuz akademik kadrosunun genç ve deneyimli olması
- Yerel ve Sivil toplum örgütleriyle ortak çalışma olanakları

Tehditler :

- Bölgenin konumu
- İlçenin ve bölgenin sosyo-ekonomik yapısı
- İlçenin il merkezine olan uzaklığı ve özellikle kış aylarında ulaşımda yaşanan sıkıntılar
- Yüksekokulun bulunduğu ilçede öğrencilere yönelik sosyal imkânların bulunmaması
- Mevcut üniversite yerleştirme sistemine bağlı olarak bölümlerin tercih edilebilirliğinin düşmesi
- Artan üniversite sayısından dolayı bölümlerin tercih edilebilirliğinin düşmesi
- Nitelikli öğrencilerin büyük şehirleri tercih etmesi ve öğrenci kalitesinin düşmesi

- Yeni bölüm açma konusunda yaşanan bürokratik zorluklar
- Akademik personel temininde yaşanan güçlükler
- Üniversite bilincinin ilçe halkında henüz yerleşmemiş olması
- Yüksekokul bünyesinde bulunan lisans programlarının, ilçede bulunan meslek yüksekokullarında aynı isimle önlisans programlarının bulunması
- Üniversite mezunu gençlerde işsizliğin artması
- Öğrencilerin geleceği belirsiz görmesi sebebiyle motivasyonu düşük öğrenci potansiyeli
- Hedeflere ulaşmada kadro ve bütçe imkanlarındaki yetersizlikler
- Akademik personel sayısının yetersiz olması, ders yükünün fazla olmasına bağlı olarak personeldeki mental yorgunluk ve motivasyon düşüklüğü
- İdari personel sayısının yetersiz olması, iş yükünün fazla olmasına bağlı olarak personeldeki mental yorgunluk ve motivasyon düşüklüğü
- Akademik ve idari personele yönelik eğitimlerin yetersizliği

A.2.3. Liderlik ve kalite güvencesi kültürü

Olgunluk Düzeyi : 3 (Kurumda kalite güvencesi kültürünü destekleyen, tüm birimleri ve süreçleri kapsayan kurumsal kültür ve liderlik anlayışı bulunmakta olup; bu kapsamında gerçekleştirilen faaliyetlerden bazı sonuçlar elde edilmiştir. Ancak tüm bu uygulamalar kurumdaki bütüncül kalite yönetimi kapsamında yürütülmemekte ve bu uygulamaların sonuçları izlenmemektedir.

A.3. Paydaş Katılımı

A.3.1. İç ve dış paydaşların kalite güvencesi, eğitim ve öğretim, araştırma ve geliştirme, yönetim ve uluslararasılaşma süreçlerine katılımı

Olgunluk Düzeyi : 4 (Kurumdaki tüm süreçlere ve karar almalarına paydaşların katılımı kurumdaki bütüncül kalite yönetimi kapsamında yürütülmekte ve paydaş katılımı uygulamalarından elde edilen bulgular izlenerek paydaşlarla birlikte değerlendirilmekte ve izlem sonuçlarına göre önlem alınmaktadır)

Kanıtlar:

- 1- *Paydaşların geri bildirimlerini (şikayet, öneri, memnuniyet vb.) almak için oluşturulmuş Web sayfası, e-posta şikayet ve öneri formu*

<http://sebinubyo.giresun.edu.tr/tr/contact>

A.4. Uluslararasılaşma

A.4.1. Uluslararasılaşma politikası

"

Olgunluk Düzeyi : 2 (Kurumun tanımlı uluslararasılaşma politikası bulunmaktadır. Ancak bu politika doğrultusunda gerçekleştirilmiş uygulamalar bulunmamaktadır)

Kanıtlar

<http://erasmus.giresun.edu.tr/>

A.4.2. Uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısı

Olgunluk Düzeyi: 2 (Kurumun uluslararasılaşma süreçlerinin yönetim ve organizasyonel yapısına ilişkin planlamalar bulunmaktadır. Ancak bu planlar doğrultusunda yapılmış uygulamalar bulunmamaktadır.)

Kanıtlar:

1- Uluslararasılaşma faaliyetlerini yürüten birimler

Giresun Üniversitesi –Dış İlişkiler Koordinatörlüğü

A.4.3. Uluslararasılaşma kaynakları

Olgunluk Düzeyi : 3 (Kurumun uluslararasılaşma faaliyetlerini sürdürebilmek için uygun nitelik ve nicelikte fiziki, teknik ve mali kaynaklar birimler arası denge gözetilerek sağlanmaktadır. Ancak bu kaynakların kullanımına yönelik sonuçlar izlenmemektedir.)

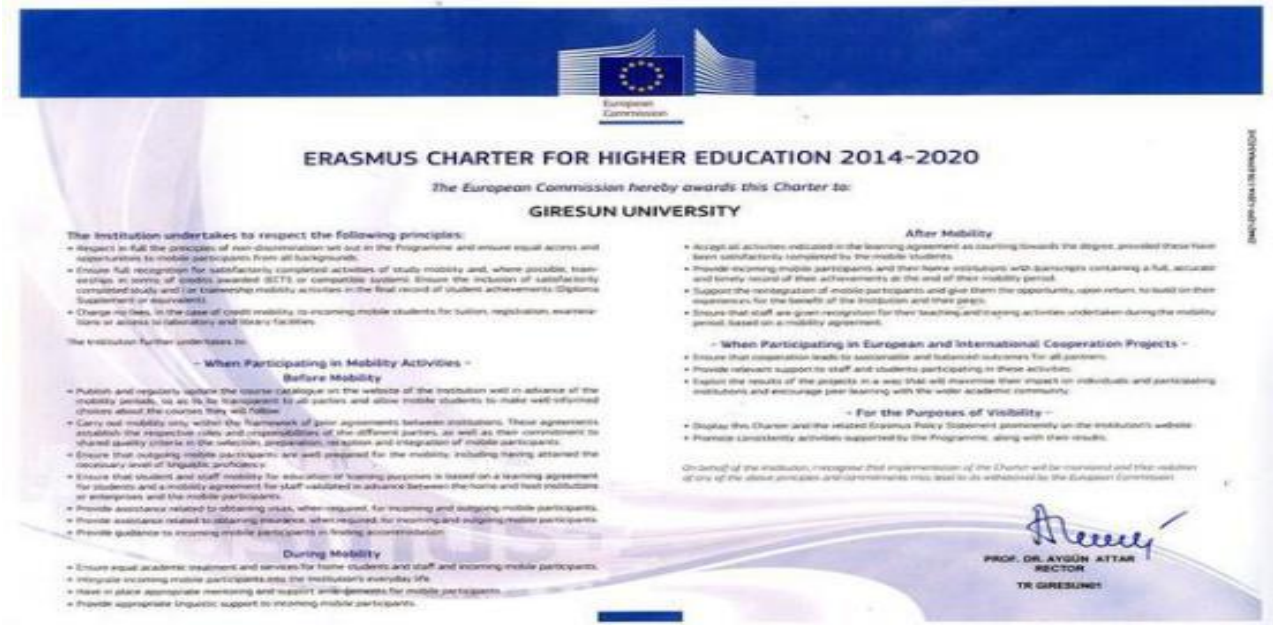
Kanıtlar

<http://erasmus.giresun.edu.tr/>

Ülke Grupları	Hareketlilikte Misafir Olunan Ülkeler	Aylık Hibe Dönerisi (Avr€)	Aylık Hibe 310 (Avr€)
1. ve 2. Grup Program Ülkeleri	Birleşik Krallık, Danimarka, Finlandiya, İrlanda, İsveç, İspanya, Lüksemburg, Norveç, Almanya, Avusturya, Belçika, Fransa, Güney Kıbrıs, Hollanda, İspanya, İtalya, Malta, Portekiz, Yunanistan.	500	600
3. Grup Program Ülkeleri	Bulgaristan, Çek Cumhuriyeti, Estonya, Henriston, Letonya, Litvanya, Macaristan, Makedonya, Polonya, Romanya, Slovalya, Slovenya, Türkiye	300	400

Ülke Grupları

- Giresun Üniversitesi
- Erasmus Yöneticisi
- Bologna Süreci
- Erasmus Uygulama El Kitabı
- İBİB Araştırmalar
- Ekçelikler / Konsoluklar
- Ulusal Ajans
- Aeruvia Komisyonu
- Dış İlişkiler ofisi



A.4.4. Uluslararasılaşma performansının izlenmesi ve iyileştirilmesi

Olgunluk Düzeyi : 1 (Kurumda uluslararasılaşma performansının izlenmesine ve değerlendirmesine yönelik planlamalar ve tanımlı süreçler bulunmamaktadır.)

B. EĞİTİM VE ÖĞRETİM

B.1. Programların Tasarımı ve Onayı

B.1.1. Programların tasarımı ve onayı

Olgunluk Düzeyi : 5 (Paydaşların katılımıyla programların tasarımı ve onayına ilişkin sürdürülebilir ve olgunlaşmış uygulamalar kurumun tamamında benimsenmiştir; bu kapsamda kurumun kendine özgü ve yenilikçi birçok uygulaması bulunmaktadır ve bu uygulamaların bir kısmı diğer kurumlar tarafından örnek alınmaktadır.)

Kanıtlar

1- Program Açılmasına ilişkin Yüksekökol Yönetim Kurulu Kararı



TÜRKİYE CUMHURİYETİ
GİRESUN ÜNİVERSİTESİ
ŞEBİNKARAHİSAR UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU
YÜKSEKOKUL YÖNETİM KURULU KARARI

SAYI : 65360425/050.02.04/E. **65433**
TOPLANTI NO: 2019/25

TARİH : 27/11/2019

TOPLANTIYA KATILANLAR:

- | | |
|---------------------------------------|------------------|
| 1- Doç.Dr. Selçuk TAKIR | : Müdür V. |
| 2- Dr.Öğr.Üyesi Bahadır ATMACA | : Üye |
| 3- Dr.Öğr.Üyesi Emriye AY | : Üye/Müdür Yrd. |
| 4- Dr.Öğr.Üyesi Mustafa CÜCE | : Üye |
| 5- Öğr.Gör. Mehmet KILINÇ | : Müdür Yrd. |
| 6- Yüksekokul Sekreteri Zühal ERDEMİR | : Raportör |

Yüksekokul Yönetim Kurulu 27/11/2019 Çarşamba günü saat 14.00' te gündemindeki konuları görüşmek üzere Müdür V. Doç.Dr. Selçuk TAKIR Başkanlığında toplandı. Tüm üyelerin hazır olduğu görülerek oturum açıldı.

Gündem 1

Yüksekokulumuz bünyesinde **Sağlık Yönetimi** Bölümünün açılması hususunun görüşülmesi.

Karar 1

Yüksekokulumuz bünyesinde Sağlık Yönetimi Bölümünün açılması hususu görüşüldü. Yapılan değerlendirme neticesinde Yüksekokulumuzda **Sağlık Yönetimi Bölümünün "Normal Öğretim ve II. Öğretim"** olarak açılmasının uygun olduğuna, gereği için Rektörlük Makamı (Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı)'nın arzına sunulmasına oy birliği ile karar verildi.

Gündem 2

Yüksekokulumuz bünyesinde **Beslenme ve Diyetetik** Bölümünün açılması hususunun görüşülmesi.

Karar 1

Yüksekokulumuz bünyesinde Beslenme ve Diyetetik Bölümünün açılması hususu görüşüldü. Yapılan değerlendirme neticesinde Yüksekokulumuzda **Beslenme ve Diyetetik Bölümünün "Normal Öğretim ve II. Öğretim"** olarak açılmasının uygun olduğuna, gereği için Rektörlük Makamı (Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı)'nın arzına sunulmasına oy birliği ile karar verildi.

2- Yeni Bölüm Açılma Teklif Formları

GİRESUN ÜNİVERSİTESİ
FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL/MESLEK YÜKSEKOKULLARINDA
YENİ BÖLÜM/PROGRAM/ANABİLİM DALI AÇILMASI TEKLİF FORMU

1- Fakülte/Yüksekokul/Meslek Yüksekokulu adını belirtiniz.

Şebinkarahisar Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

2- Bölüm/Program adını belirtiniz (MYO'larda yalnızca program ismi belirtilmeli, bölüm ismi yazılmamalıdır).

Sağlık Yönetimi Bölümü

3- Bölüm/Programın Türkiye'de örneği var mı?

EVET

Cevap "EVET" ise EVET yazarak dördüncü maddeye geçiniz.

Cevap "HAYIR" ise;

- a) Bölüm/Programın İngilizce adını belirtiniz
- b) Bölüm/Programın Arapça adını belirtiniz
- c) Bölüm/Programın ISCO kodunu belirtiniz
- d) Bölüm/Programın ISCED kodunu belirtiniz
- e) Yurtdışı örnekleri belirtiniz (Max 200 karakter)
- f) Yurtiçi benzer programları belirtiniz (Max 200 karakter)

4- Bölüm/Programın doluluk oranı % 90'ın üzerinde mi?

EVET

Cevap "EVET" ise EVET yazarak beşinci maddeye geçiniz.

Cevap "HAYIR" ise doluluk oranı düşük olduğu halde açılma gerekçesini belirtiniz.

5- Bölüm altında açılacak anabilim dalı/dallarını belirtiniz(MYO'larda anabilim dalı belirtilmemelidir. Fakülte/Yüksekokullarda en az bir adet anabilim dalı belirtilmesi zorunludur. Birden fazla anabilim dalı teklif edilmesi durumunda, bölüm ismi ile aynı adı taşıyan anabilim dalı teklif edilmemelidir).

-Hastane İşletmeciliği
 -Sağlık Bilişimi Ve Teknolojileri
 -Sağlık Ekonomisi

GİRESUN ÜNİVERSİTESİ
FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL/MESLEK YÜKSEKOKULLARINDA
YENİ BÖLÜM/PROGRAM/ANABİLİM DALI AÇILMASI TEKLİF FORMU

- 1- Fakülte/Yüksekokul/Meslek Yüksekokulu adını belirtiniz.
 Şebinkarahisar Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
- 2- Bölüm/Program adını belirtiniz (MYO'larda yalnızca program ismi belirtilmeli, bölüm ismi yazılmamalıdır).
 Beslenme ve Diyetetik Bölümü
- 3- Bölüm/Programın Türkiye'de örneği var mı?

EVET

Cevap "EVET" ise EVET yazarak dördüncü maddeye geçiniz.

Cevap "HAYIR" ise;

- a) Bölüm/Programın İngilizce adını belirtiniz
 b) Bölüm/Programın Arapça adını belirtiniz
 c) Bölüm/Programın ISCO kodunu belirtiniz
 d) Bölüm/Programın ISCED kodunu belirtiniz
 e) Yurtdışı örnekleri belirtiniz (Max 200 karakter)
 f) Yurtiçi benzer programları belirtiniz (Max 200 karakter)
- 4- Bölüm/Programın doluluk oranı % 90'ın üzerinde mi?
 EVET
 Cevap "EVET" ise EVET yazarak beşinci maddeye geçiniz.
 Cevap "HAYIR" ise doluluk oranı düşük olduğu halde açılma gerekçesini belirtiniz.
- 5- Bölüm altında açılacak anabilim dalı/dallarını belirtiniz(MYO'larda anabilim dalı belirtilmemelidir. Fakülte/Yüksekokullarda en az bir adet anabilim dalı belirtilmesi zorunludur. Birden fazla anabilim dalı teklif edilmesi durumunda, bölüm ismi ile aynı adı taşıyan anabilim dalı teklif edilmemelidir).

-Beslenme Bilimleri Ana Bilim Dalı
 -Diyetetik Ana Bilim Dalı
 -Toplu Beslenme Sistemleri Ana Bilim Dalı
 -Toplum Beslenmesi Ana Bilim Dalı

B.1.2. Program amaçları, çıktıları ve programın TYYÇ uyumu

Olgunluk Düzeyi : 4 (Tüm programların amaçları, çıktıları ve bunların TYYÇ uyumuna ilişkin tüm alanları kapsayan uygulamalar, sistematik olarak izlenmekte ve paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.)

Kanıtlar

- 1- Program Açılmasına ilişkin Yüksekokul Yönetim Kurulu Kararı
- 2- Yeni Bölüm Açılma Teklif Formları

B.1.3. Ders kazanımlarının program çıktıları ile eşleştirilmesi

Olgunluk Düzeyi : 4 (Tüm programların ders kazanımları ile program çıktıları eşleştirilmesine ilişkin tüm alanları kapsayan uygulamalar, sistematik olarak ve kurumun iç kalite güvencesi sistemiyle uyumlu olarak izlenmekte ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlem alınmaktadır.)

Kanıtlar

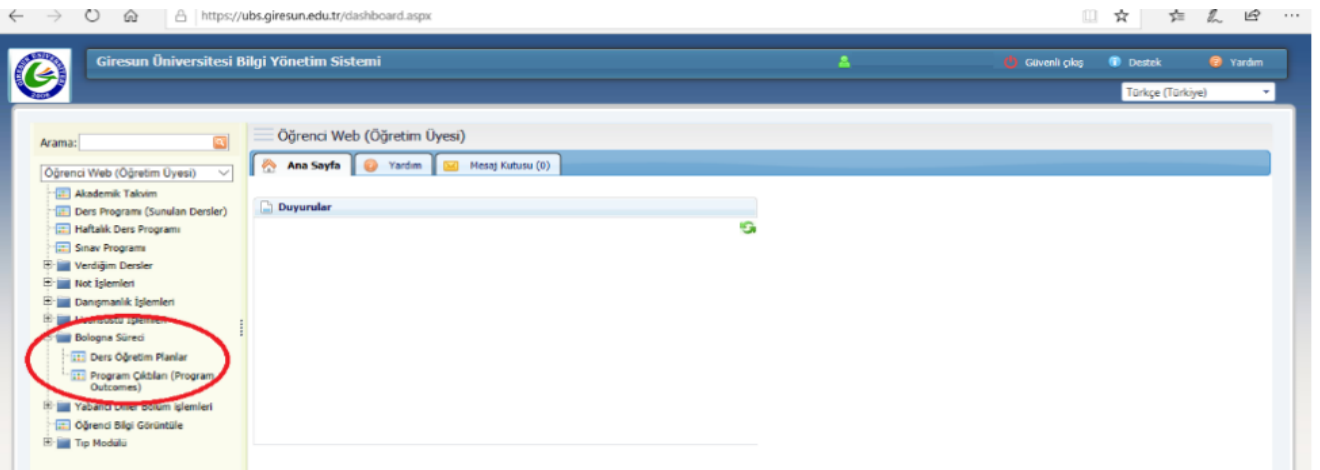


B.1.4. Programın yapısı ve ders dağılım dengesi (Zorunlu-seçmeli ders dağılım dengesi; alan ve meslek bilgisi ile genel kültür dersleri dengesi, kültürel derinlik kazanma, farklı disiplinleri tanıma imkanları)

Olgunluk Düzeyi: 5 (Program yapısı ve dengesine ilişkin kurumsal amaçlar (eğitim-öğretim politikası) doğrultusunda, sürdürülebilir ve olgunlaşmış uygulamalar kurumun tamamında benimsenmiştir. Kurumun kendine özgü ve yenilikçi birçok uygulaması bulunmakta ve bu uygulamaların bir kısmı diğer kurumlar tarafından örnek alınmaktadır.)

Kanıtlar

1-



2- Program ve ders bilgi paketlerinin ilan edildiği web sayfası
<http://sebinubyo.giresun.edu.tr/>

<https://ubs.giresun.edu.tr/ogrenci/ebp/organizasyon.aspx?kultur=tr-TR&Mod=1&ustbirim=33&birim=2&altbirim=-1&program=1323&organizasyonId=215&mufredatTurId=932001>

<https://ubs.giresun.edu.tr/ogrenci/ebp/organizasyon.aspx?kultur=tr-TR&Mod=1&ustbirim=33&birim=4&altbirim=-1&program=1325&organizasyonId=217&mufredatTurId=932001>

3- Ders dağılım dengesi (seçmeli-zorunlu) ve bu kapsamdaki kurum politikası/ilkelere

<http://sebinubyo.giresun.edu.tr/tr/page/egitim-plani/5653>

<http://sebinubyo.giresun.edu.tr/tr/page/egitim-plani/3919>

B.1.5. Öğrenci iş yüküne dayalı tasarım

Olgunluk Düzeyi : 4 (Tüm programlarda uygulanan öğrenci iş yükü uygulaması, sistematik olarak izlenmekte ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.)

Kanıtlar:

1- Her seviyedeki programda öğrenci iş yükü kredilerinin tanımlanmış ve paydaşlarla paylaşılmış olması,

<http://sebinubyo.giresun.edu.tr/tr/page/egitim-plani/5653>

<http://sebinubyo.giresun.edu.tr/tr/page/egitim-plani/3919>

2- Diploma Eki

7. CERTIFICATION OF THE SUPPLEMENT

7.1. Date : 04.11.2019
 7.2. Signature :
 7.3. General Director of Student Affairs : General Director of Student Affairs
 7.4. Official stamp or seal :



Giresun University
Diploma Supplement

Diploma No : 3300884
 Diploma Date : 23.06.2019

Giresun University
 Giresun-Turkey
 Phone: +90 454 310 10 00 Fax: +90 454 310 10 16

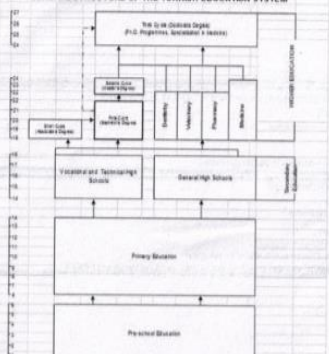
www.giresun.edu.tr

This Diploma Supplement follows the model developed by the European Commission, Council of Europe and UNESCO/CEPES. The purpose of the supplement is to provide sufficient independent data to improve the international "transparency" and fair academic and professional recognition of qualifications (diplomas, degrees, certificates, etc.). It is designed to provide a description of the nature, level, context, content and the status of the studies that were pursued and successfully completed by the individual named on the original qualification to which this supplement is appended. It should be free from any value judgments, equivalence statements or suggestions about recognition. Information in all eight sections should be provided. Where information is not provided, an explanation should give the reason why.

8. INFORMATION ON THE NATIONAL HIGHER EDUCATION SYSTEM

The Basic Structure of the Turkish National Education System consists of four main stages in pre-school education, primary education, secondary education and higher education.
 Pre-school education consists of non-compulsory programmes wherein primary education is a compulsory 8 year programme for all children beginning from the age of 6. The secondary education system includes "General High Schools" and "Vocational and Technical High Schools".
 Higher Education is defined as all post-secondary programmes with a duration of at least two years. The system consists of universities (state and non-profit foundation) and other types of higher education institutions (public and military academies and foundation vocational schools). Each university consists of faculties and schools offering First Cycle (Bachelor's level) programmes (240 ECTS), two year vocational higher schools offering Short Cycle (Associate's level) programmes (120 ECTS) of a strictly vocational nature and also graduate schools administering graduate programmes.
 The Higher Education Law No. 2547 is the main law, which governs the higher education in Turkey. All non-profit (both state and non-profit foundation) are subject to the same law and regulations/acts. All state and non-profit foundation universities are founded by Law. The Higher Education System is regulated by the Council of Higher Education (Yüksek Öğretim Kurulu-YÖK) established in 1981, the Council regulates the activities of higher education institutions with respect to research, governing, planning and organization.
 Admission to higher education is based on a nation-wide Student Selection Examination (ÖSS). The examination is held once a year and is administered by the Student Selection and Placement Center (ÖSYM). Candidates gain access to institutions of higher education based on their composite scores consisting of the scores on the selection examination and their high school grade-point averages.
 Graduate level of study consists of the Second Cycle (Master's Degree) and the Third Cycle (PhD-Doctorate Degree) programmes. There are two types of Master's programmes: with or without a thesis. The Master's programmes with a thesis have 120 ECTS and consist of a minimum of seven courses, with a minimum of 21 national credits, one seminar course, and a thesis. The seminar course and thesis are non-credit and graded on a pass/fail basis. The duration of the Master's programmes with a thesis is four semesters. Non-thesis Master's programmes have 90 ECTS and consist of a minimum of 10 courses with a minimum of 10 national credits and a non-thesis seminar project. The seminar project is graded on a pass/fail basis. Duration of the non-thesis Master's programmes is three semesters. PhD programmes have 240 ECTS and duration of eight semesters which consists of completion of a minimum of seven courses, with a minimum of 21 national credits, passing a qualifying examination, preparing and defending a doctoral dissertation. Specialization in Medicine accepted as equivalent to third cycle programmes are carried out within the faculties of medicine, university hospitals and the training hospitals owned by the Ministry of Health.
 Since 2003, a change in the 1996 Regulations on Graduate Education allows Bachelor's degree holders to PhD programmes if their performance at the Bachelor's degree level is exceptionally high and their application is approved. For these students, the theoretical part of the PhD programmes consists of a minimum of 14 courses, with a minimum of 42 national credits.

GENERAL STRUCTURE OF THE TURKISH EDUCATION SYSTEM



Since 2003, a change in the 1996 Regulations on Graduate Education allows Bachelor's degree holders whose performance at Bachelor's level is exceptionally high can enter directly to the Doctoral level programmes.

1. INFORMATION IDENTIFYING THE HOLDER OF THE QUALIFICATION

1.1. Family name(s) : DÖNGEL
 1.2. Given name(s) : MELEK
 1.3. Date of birth : 26.11.1997
 1.4. Student identification number : 153302097

2. INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION

2.1. Name of the qualification and title conferred
Food Technology

2.2. Main field(s) of study for the qualification
 -

2.3. Name and status of awarding institution
Giresun University, Devlet Üniversitesi
Giresun University, State University

2.4. Name and type of institution administering studies
Same as 2.3

2.5. Language(s) of instruction/examination
Turkish

3. INFORMATION ON THE LEVEL OF THE QUALIFICATION

3.1. Level of qualification:
First Cycle Bachelor's Degree

3.2. Official length of programme:
Normally 4 years, 2 semesters per year, 15 weeks per semester

3.3. Access requirements(s):
High School Diploma

4. INFORMATION ON THE CONTENTS AND RESULTS GAINED																																																																																		
4.1. Mode of study: Full Time																																																																																		
4.2. Programme requirements: The Bachelor's Degree is awarded to students who have successfully completed all courses in the curriculum, and have obtained a cumulative grade point average of at least 2.00 on a 4.00 scale.																																																																																		
Objectives Objectives of department is: graduated food experts will be able to solve problems of food industry and they will work on reducing risks of food safety.																																																																																		
4.3. Programme details (e.g., modules or units studied), and the individual grades/marks/credits obtained:																																																																																		
Code	Course Title	Course Category	Credits	Grade																																																																														
Semester I																																																																																		
AT19-103	ATATURK'S PRINCIPLES AND TURKISH REVOLUTION HISTORY-I	Required	2	FF																																																																														
OT-101	INTRODUCTION TO FOOD TECHNOLOGY	Required	1	FF																																																																														
OT-102	GENERAL CHEMISTRY I	Required	3	DE																																																																														
OT-103	MATHEMATICS I	Required	2	DE																																																																														
OT-107	FOREIGN LANGUAGE I	Required	1	FF																																																																														
OT-108	GENERAL MICROBIOLOGY I	Required	5	DE																																																																														
OT-117	TRADITIONAL FOODS	Required	2	FF																																																																														
HEA-111	GENERAL MATHEMATICS	Required	2	FF																																																																														
ESB-101	GENDER EQUALITY	Required	2	FF																																																																														
TSE-101	TURKISH LANGUAGE AND LITERATURE I	Required	2	FF																																																																														
Semester II																																																																																		
AT19-104	ATATURK'S PRINCIPLES AND HISTORY OF TURKISH REVOLUTION HISTORY-II	Required	2	BA																																																																														
OT-102	GENERAL MICROBIOLOGY II	Required	6	CC																																																																														
OT-104	ORGANIC CHEMISTRY	Required	4	CC																																																																														
OT-108	ORGANIC FOODS AND NUTRITION	Required	4	CB																																																																														
OT-114	FOREIGN LANGUAGE II	Required	1	FF																																																																														
OT-146	MATHEMATICS II	Required	3	CB																																																																														
TSE-102	TURKISH LANGUAGE II	Required	3	BB																																																																														
Semester III																																																																																		
AT19-103	ATATURK'S PRINCIPLES AND TURKISH REVOLUTION HISTORY-I	Required	2	CC																																																																														
OT-101	INTRODUCTION TO FOOD TECHNOLOGY	Required	3	CC																																																																														
OT-109	GENERAL CHEMISTRY II	Required	5	BA																																																																														
OT-105	MATHEMATICS II	Required	3	CB																																																																														
OT-107	FOREIGN LANGUAGE I	Required	2	CB																																																																														
OT-108	GENERAL MICROBIOLOGY I	Required	3	CB																																																																														
OT-117	TRADITIONAL FOODS	Required	2	BA																																																																														
OT-201	ANALYTICAL CHEMISTRY	Required	4	CB																																																																														
OT-203	FOOD MICROBIOLOGY-I	Required	5	CB																																																																														
OT-213	FOOD ADDITIVES	Required	5	CC																																																																														
OT-219	FOOD ANALYSIS I	Required	2	AA																																																																														
HEA-111	GENERAL MATHEMATICS	Required	2	FF																																																																														
TSE-101	GENDER EQUALITY	Required	2	FF																																																																														
TSE-102	TURKISH LANGUAGE AND LITERATURE I	Required	2	CC																																																																														
Semester IV																																																																																		
OT-104	ORGANIC CHEMISTRY	Required	4	CC																																																																														
OT-114	FOREIGN LANGUAGE-II	Required	3	CB																																																																														
OT-202	FOOD ETHICS	Required	2	BB																																																																														
OT-204	FOOD MICROBIOLOGY-II	Required	5	CC																																																																														
OT-208	SCIENTIFIC RESEARCH METHODS	Required	6	AA																																																																														
OT-209	TURKISH LANGUAGE-IV	Required	3	CB																																																																														
OT-222	TOXICOLOGY	Required	4	CC																																																																														
OT-224	FOOD ANALYSIS-II	Required	3	CC																																																																														
OT-228	FOOD PACKING AND STORAGE	Required	3	CC																																																																														
OT-229	NUTRITION PHYSIOLOGY	Required	4	CC																																																																														
Semester V																																																																																		
OT-207	FOOD CHEMISTRY	Required	4	CB																																																																														
OT-217	FOREIGN LANGUAGE-III	Required	2	CC																																																																														
OT-211	FUNCTIONAL FOODS	Required	4	BA																																																																														
OT-201	ADMINISTRATIVE TECHNOLOGIES	Required	4	BA																																																																														
OT-203	GENES AND BIOTECHNOLOGY	Required	1	BA																																																																														
OT-205	MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY	Required	4	BA																																																																														
OT-206	FOOD ANALYSIS-III	Required	5	CC																																																																														
OT-208	OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY	Required	2	CB																																																																														
OT-213	VACCINATION, FOREIGN LANGUAGE	Required	3	CC																																																																														
OT-217	FOREIGN BLOW	Required	3	CC																																																																														
OT-207	DIETAL FOODS	Required	4	BB																																																																														
TSE-101	GENDER EQUALITY	Required	2	AA																																																																														
Semester VI																																																																																		
OT-212	FERMENTATION TECHNOLOGY	Required	4	CB																																																																														
OT-216	FOOD QUALITY CONTROL AND REGULATIONS	Required	4	BB																																																																														
OT-218	BEVERAGE TECHNOLOGY	Required	3	BB																																																																														
OT-219	INDUSTRIAL ANALYSIS	Required	3	CC																																																																														
OT-222	MATERIAL KNOWLEDGE IN FOOD TECHNOLOGY	Required	3	AA																																																																														
OT-224	DIARY PRODUCTS TECHNOLOGY	Required	3	CB																																																																														
OT-224	INDUSTRIAL FOOD PRODUCTION	Required	4	CC																																																																														
Semester VII																																																																																		
OT-401	FOOD QUALITY CONTROL	Required	2	AA																																																																														
OT-401	FOOD ANALYSIS	Required	3	BB																																																																														
Total Credits 240																																																																																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Code</th> <th>Course Title</th> <th>Course Category</th> <th>Credits</th> <th>Grade</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>OT-401</td> <td>FOOD QUALITY CONTROL</td> <td>Required</td> <td>2</td> <td>AA</td> </tr> <tr> <td>OT-401</td> <td>FOOD ANALYSIS</td> <td>Required</td> <td>3</td> <td>CB</td> </tr> <tr> <td>OT-404</td> <td>GENERAL TECHNOLOGY</td> <td>Required</td> <td>4</td> <td>BA</td> </tr> <tr> <td>OT-407</td> <td>APPLICATION OF QUALITY AND STORAGE</td> <td>Required</td> <td>6</td> <td>BB</td> </tr> <tr> <td colspan="6">Semester VIII</td> </tr> <tr> <td>OT-402</td> <td>FOOD ANALYSIS SUBJECT TECHNOLOGY</td> <td>Required</td> <td>4</td> <td>CB</td> </tr> <tr> <td>OT-408</td> <td>NEW DEVELOPMENTS IN FOOD TECHNOLOGY</td> <td>Required</td> <td>4</td> <td>BB</td> </tr> <tr> <td>OT-410</td> <td>MEAT PRODUCTS AND TECHNOLOGY</td> <td>Required</td> <td>2</td> <td>BA</td> </tr> <tr> <td>OT-412</td> <td>OIL TECHNOLOGY</td> <td>Required</td> <td>4</td> <td>CB</td> </tr> <tr> <td>OT-414</td> <td>FOOD SAFETY</td> <td>Required</td> <td>2</td> <td>BA</td> </tr> <tr> <td>OT-418</td> <td>INDUSTRIAL AND AEROMATIC PLANTS</td> <td>Required</td> <td>4</td> <td>BB</td> </tr> <tr> <td>OT-412</td> <td>FOOD ANALYSIS IN ISLAMIC TECHNOLOGICAL</td> <td>Required</td> <td>4</td> <td>BA</td> </tr> <tr> <td>OT-414</td> <td>INDUSTRIAL FOOD WASTE</td> <td>Required</td> <td>4</td> <td>BB</td> </tr> <tr> <td colspan="6">Total Credits 240</td> </tr> </tbody> </table>						Code	Course Title	Course Category	Credits	Grade	OT-401	FOOD QUALITY CONTROL	Required	2	AA	OT-401	FOOD ANALYSIS	Required	3	CB	OT-404	GENERAL TECHNOLOGY	Required	4	BA	OT-407	APPLICATION OF QUALITY AND STORAGE	Required	6	BB	Semester VIII						OT-402	FOOD ANALYSIS SUBJECT TECHNOLOGY	Required	4	CB	OT-408	NEW DEVELOPMENTS IN FOOD TECHNOLOGY	Required	4	BB	OT-410	MEAT PRODUCTS AND TECHNOLOGY	Required	2	BA	OT-412	OIL TECHNOLOGY	Required	4	CB	OT-414	FOOD SAFETY	Required	2	BA	OT-418	INDUSTRIAL AND AEROMATIC PLANTS	Required	4	BB	OT-412	FOOD ANALYSIS IN ISLAMIC TECHNOLOGICAL	Required	4	BA	OT-414	INDUSTRIAL FOOD WASTE	Required	4	BB	Total Credits 240					
Code	Course Title	Course Category	Credits	Grade																																																																														
OT-401	FOOD QUALITY CONTROL	Required	2	AA																																																																														
OT-401	FOOD ANALYSIS	Required	3	CB																																																																														
OT-404	GENERAL TECHNOLOGY	Required	4	BA																																																																														
OT-407	APPLICATION OF QUALITY AND STORAGE	Required	6	BB																																																																														
Semester VIII																																																																																		
OT-402	FOOD ANALYSIS SUBJECT TECHNOLOGY	Required	4	CB																																																																														
OT-408	NEW DEVELOPMENTS IN FOOD TECHNOLOGY	Required	4	BB																																																																														
OT-410	MEAT PRODUCTS AND TECHNOLOGY	Required	2	BA																																																																														
OT-412	OIL TECHNOLOGY	Required	4	CB																																																																														
OT-414	FOOD SAFETY	Required	2	BA																																																																														
OT-418	INDUSTRIAL AND AEROMATIC PLANTS	Required	4	BB																																																																														
OT-412	FOOD ANALYSIS IN ISLAMIC TECHNOLOGICAL	Required	4	BA																																																																														
OT-414	INDUSTRIAL FOOD WASTE	Required	4	BB																																																																														
Total Credits 240																																																																																		
4.4. Grading scheme and grade distribution guidance A student is granted one of the letter grades below for each course he/she has attended, according to the relative success degree among all the students taking the course by using the distribution of the final raw success grades.																																																																																		
Degrees of Success, Letter Grades and Numerical Grades:																																																																																		
Excellent	AA	4.00	Pass on Probation	DC	1.50																																																																													
Very Good	BA	3.50	Pass on Probation	DD	1.00																																																																													
Good	BB	3.00	Unsuccessful	FD	0.50																																																																													
Fair	CB	2.50	Unsuccessful	FF	0.00																																																																													
Pass	CC	2.00																																																																																
4.5. Overall classification of the qualification Cumulative Grade Point Average 3,14 Honors Student Final Grade of the degree Good																																																																																		
5. INFORMATION ON THE FUNCTION OF THE QUALIFICATION																																																																																		
5.1. Access to further study: Map apply to first cycle programmes																																																																																		
5.2. Professional status This degree enable the holder to exercise the profession.																																																																																		
6. ADDITIONAL INFORMATION																																																																																		
6.1. Additional information: Department of Food Technology																																																																																		
6.2. Further information sources: University web site: www.giresun.edu.tr The Council of Higher Education web site: www.yok.gov.tr The Turkish ENIC-NARIC web site: www.enic-naric.net/members.asp?country=TURKEY																																																																																		

B.1.6. Ölçme ve değerlendirme

Olgunluk Düzeyi : 4 (Tüm programlarda tasarlanan ölçme ve değerlendirme sistemine ilişkin uygulamalardan elde edilen bulgular sistematik olarak izlenmekte ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.)

Kanıtlar

<http://oidb.giresun.edu.tr/tr/page/yonetmelikler-yuksekogretim-kurumu/2746>

Giresun Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği

<https://ubs.giresun.edu.tr/> (Öğrenci Bilgi Sistemi / Bilgi paketlerinin girilmesi)

B.2. Öğrenci Kabulü ve Gelişimi

B.2.1. Öğrenci kabulü ve önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesi (Örgün eğitim, yaygın eğitim ve serbest öğrenme yoluyla edinilen bilgi ve beceriler)

Olgunluk Düzeyi : 5 (Kurumsal amaçlar doğrultusunda ve sürdürülebilir şekilde yürütülen öğrenci kabulü ve önceki öğrenimin tanınması ve kredilendirilmesi uygulamaları kurumun tamamında benimsenmiştir; kurumun bu kapsamda kendine özgü ve yenilikçi birçok uygulaması bulunmakta ve bu uygulamaların bir kısmı diğer kurumlar tarafından örnek alınmaktadır.)



B.2.2. Diploma, derece ve diğer yeterliliklerin tanınması ve sertifikalandırılması

Olgunluk Düzeyi :5 (Kurumsal amaçlar doğrultusunda ve sürdürülebilir şekilde yürütülen diploma, derece ve diğer yeterliliklerin tanınması ve sertifikalandırılmasına ilişkin olgunlaşmış uygulamalar kurumun tamamında benimsenmiştir; kurumun bu kapsamda kendine özgü ve yenilikçi birçok uygulaması bulunmakta ve bu uygulamaların bir kısmı diğer kurumlar tarafından örnek alınmaktadır.)

Kanıtlar

- *Merkezi yerleştirmeye gelen öğrenci grupları dışında kalan yatay geçiş, yabancı uyruklu öğrenci sınavı (YÖS), çift anadal programı (ÇAP), yandal öğrenci kabullerinde uygulanan kriterler*
- Giresun Üniversitesi Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yandal ile Kurumlararası Kredi Transferi Yapılması İlişkin Uygulama esasları Yönergesi

Diplomaeki

<p>7. CERTIFICATION OF THE SUPPLEMENT</p> <p>7.1. Date : 04.11.2019</p> <p>7.2. Signature : </p> <p>7.3. General Director of Student Affairs : General Director of Student Affairs</p> <p>7.4. Official stamp or seal : </p>	<p>Giresun University Diploma Supplement</p> <p>Diploma No : 3300884 Diploma Date : 23.06.2019</p> <p>Giresun University Giresun-Turkey Phone: +90 454 310 10 00 Fax: +90 454 310 10 16</p> <p>www.giresun.edu.tr</p>
<p>8. INFORMATION ON THE NATIONAL HIGHER EDUCATION SYSTEM</p> <p>The Basic Structure of the Turkish National Education System consists of four main stages: pre-school education, primary education, secondary education and higher education.</p> <p>Pre-school education consists of non-compulsory programmes whereas primary education is a compulsory 8 year programme for all children beginning from the age of 6. The secondary education system includes "General High Schools" and "Vocational and Technical High Schools".</p> <p>Higher Education is defined as all post-secondary programmes with a duration of at least two years. The system consists of universities (state and non-profit foundations) and other types of higher education institutions (police and military academies and foundation vocational schools). Each university consists of faculties and schools offering First Cycle (Bachelor's level) programmes (240 ECTS), two year vocational higher schools offering Short Cycle (Associate's level) programmes (120 ECTS) of a strictly vocational nature and also graduate schools administering graduate programmes.</p> <p>The Higher Education Law No. 2547 is the main law, which governs the higher education in Turkey. All universities (both state and non-profit foundations) are subject to the same law and regulations. All state and non-profit foundation universities are founded by Law. The Higher Education System is regulated by the Council of Higher Education (Yüksek Öğretim Kurulu-YÖK) established in 1981. The Council regulates the activities of higher education institutions with respect to research, grant giving, planning and organisation.</p> <p>Admission to higher education is based on a nation-wide Student Selection Examination (SSS). The examination is held once a year and is administered by the Student Selection and Placement Center (ÖSYM). Candidates gain access to institutions of higher education based on their composite scores consisting of the scores on the selection examination and their high school grade point average.</p> <p>Graduate level of study consists of the Second Cycle (Master's Degree) and the Third Cycle (PhD/Doctorate Degree) programmes. There are two types of Master's programmes: with or without a thesis. The Master's programmes with a thesis have 120 ECTS and consist of a minimum of seven courses, with a minimum of 21 national credits, one seminar course, and a thesis. The seminar course and thesis are non-credit and graded on a pass/fail basis. The duration of the Master's programmes with a thesis is four semesters. Non-thesis Master's programmes have 90 ECTS and consist of a minimum of 10 courses with a minimum of 30 national credits and a non-credit seminar project. The seminar project is graded on a pass/fail basis. Duration of the non-thesis Master's programmes is three semesters. PhD programmes have 240 ECTS and duration of eight semesters which consists of completion of a minimum of seven courses, with a minimum of 21 national credits, passing a qualifying examination, preparing and defending a doctoral dissertation. Specialization in Medicine accepted as equivalent to third cycle programmes are carried out within the faculties of medicine, university hospitals and the training hospitals owned by the Ministry of Health.</p> <p>Since 2003, a change in the 1996 Regulation on Graduate Education allows Bachelor's degree holders to PhD programmes if their performance at the Bachelor's degree level is exceptionally high and their application is approved. For these students, the doctoral part of the PhD programmes consists of a minimum of 14 courses, with a minimum of 42 national credits.</p>	<p>This Diploma Supplement follows the model developed by the European Commission, Council of Europe and UNESCO/CEPES. The purpose of the supplement is to provide sufficient independent data to improve the international "transparency" and fair academic and professional recognition of qualifications (diplomas, degrees, certificates, etc.). It is designed to provide a description of the nature, level, content, content and the status of the studies that were pursued and successfully completed by the individual named on the original qualification to which this supplement is appended. It should be free from any value judgments, equivalence statements or suggestions about recognition. Information in all eight sections should be provided. Where information is not provided, an explanation should give the reason why.</p> <p>1. INFORMATION IDENTIFYING THE HOLDER OF THE QUALIFICATION</p> <p>1.1. Family name(s) : DONGEL 1.2. Given name(s) : MELEK 1.3. Date of birth : 26.11.1997 1.4. Student identification number : 15382007</p>
<p>GENERAL STRUCTURE OF THE TURKISH EDUCATION SYSTEM</p>	<p>2. INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION</p> <p>2.1. Name of the qualification and title conferred Food Technology</p> <p>2.2. Main field(s) of study for the qualification</p> <p>2.3. Name and status of awarding institution Giresun University, Devlet Üniversitesi Giresun University, State University</p> <p>2.4. Name and type of institution administering studies Same as 2.3</p> <p>2.5. Language(s) of instruction/examination Turkish</p>
	<p>3. INFORMATION ON THE LEVEL OF THE QUALIFICATION</p> <p>3.1. Level of qualification: First Cycle Bachelor's Degree</p> <p>3.2. Official length of programme: Normally 4 years, 2 semesters per year, 15 weeks per semester</p> <p>3.3. Access requirements(s): High School Diploma</p>

4. INFORMATION ON THE CONTENTS AND RESULTS GAINED					
4.1. Mode of study: Full Time					
4.2. Programme requirements: The Bachelor's Degree is awarded to students who have successfully completed all courses in the curriculum, and have obtained a cumulative grade point average of at least 2.00 on a 4.00 scale.					
Objectives Objectives of department is; graduated food experts will be able to solve problems of food industry and they will work on reducing risks of food safety.					
4.3. Programme details (e.g., modules or units studied), and the individual grades/credits obtained:					
Code	Course Category	Title	Credits	Grade	
Semester I					
ATB-103	ATATURK'S PRINCIPLES AND TURKISH REVOLUTION HISTORY-I	Required	2	FF	
OT-101	INTRODUCTION TO FOOD TECHNOLOGY	Required	3	FF	
OT-103	GENERAL CHEMISTRY	Required	3	CC	
OT-105	BASIC COMPUTER I	Required	2	CC	
OT-107	FOREIGN LANGUAGE I	Required	1	FF	
OT-109	GENERAL MICROBIOLOGY I	Required	3	CC	
OT-117	TRADITIONAL FOODS	Required	2	FF	
OT-117	GENERAL MATHEMATICS	Required	2	FF	
TSE-101	GENDER EQUALITY	Required	2	FF	
TSE-101	TURKISH LANGUAGE AND LITERATURE I	Required	2	FF	
OT-109					
Semester II					
ATB-104	ATATURK'S PRINCIPLES AND HISTORY OF TURKISH REVOLUTION	Required	2	BA	
OT-102	GENERAL MICROBIOLOGY II	Required	6	CC	
OT-104	ORGANIC CHEMISTRY	Required	4	FF	
OT-104	FOREIGN LANGUAGE II	Required	4	CC	
OT-106	ISMAELI FOODS AND BIRDSHOLDS	Required	4	CC	
OT-110	FOREIGN LANGUAGE-III	Required	2	FF	
OT-106	BASIC COMPUTER-II	Required	3	CC	
TSE-102	TURKISH LANGUAGE II	Required	2	BA	
OT-109					
Semester III					
ATB-103	ATATURK'S PRINCIPLES AND TURKISH REVOLUTION HISTORY-I	Required	2	CC	
OT-101	INTRODUCTION TO FOOD TECHNOLOGY	Required	3	CC	
OT-103	GENERAL CHEMISTRY	Required	3	BA	
OT-105	BASIC COMPUTER I	Required	2	CC	
OT-107	FOREIGN LANGUAGE I	Required	2	BA	
OT-109	GENERAL MICROBIOLOGY I	Required	3	CC	
OT-117	TRADITIONAL FOODS	Required	2	BA	
OT-103	ANALYTICAL CHEMISTRY	Required	4	CC	
OT-203	FOOD TECHNOLOGY-I	Required	5	CC	
OT-213	FOOD ADDITIVES	Required	5	CC	
OT-219	FOOD ANALYSIS I	Required	2	AA	
OT-211	GENERAL MATHEMATICS	Required	2	FF	
TSE-101	GENDER EQUALITY	Required	2	CC	
TSE-101	TURKISH LANGUAGE AND LITERATURE I	Required	2	CC	
OT-109					
Semester IV					
OT-104	ORGANIC CHEMISTRY	Required	4	CC	
OT-114	FOREIGN LANGUAGE-II	Required	3	CC	
OT-202	FOOD ETHICS	Required	2	BA	
OT-204	FOOD MICROBIOLOGY-II	Required	5	CC	
OT-208	SCIENTIFIC RESEARCH METHOD	Required	6	AA	
OT-208	FOREIGN LANGUAGE-IV	Required	5	CC	
OT-212	SOBRIETY	Required	4	CC	
OT-214	FOOD ANALYSIS-II	Required	1	CC	
OT-216	FOOD FACTS AND STORAGE	Required	1	CC	
OT-219	NUTRITION PHYSIOLOGY	Required	4	CC	
OT-203					
Semester V					
OT-207	FOOD CHEMISTRY	Required	4	CC	
OT-217	FOREIGN LANGUAGE-III	Required	2	CC	
OT-211	FUNCTIONAL FOODS	Required	4	CC	
OT-201	AGRI-CULTURE TECHNOLOGIES	Required	4	BA	
OT-203	GENES AND BIOTECHNOLOGY	Required	5	BA	
OT-205	MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY	Required	6	BA	
OT-207	FOOD PACKING	Required	5	CC	
OT-209	OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY	Required	2	CC	
OT-213	FUNCTIONAL FOREIGN LANGUAGE	Required	3	CC	
OT-217	FOREIGN LING	Required	4	BA	
OT-207	SPECIAL FOODS	Required	2	BA	
OT-201	GENDER EQUALITY	Required	2	BA	
OT-212					
Semester VI					
OT-212	FERMENTATION TECHNOLOGY	Required	4	CC	
OT-214	FOOD QUALITY CONTROL AND REGULATIONS	Required	4	BA	
OT-218	BEVERAGE TECHNOLOGY	Required	5	BA	
OT-200	TOXICOLOGICAL ANALYSIS	Required	5	CC	
OT-220	HISTORICAL KNOWLEDGE IN FOOD TECHNOLOGY	Required	3	AA	
OT-224	MEAT PRODUCTS TECHNOLOGY	Required	5	CC	
OT-224	INDUSTRIAL FOOD PRODUCTION	Required	4	CC	
OT-224					
Semester VII					
OT-203	COMBINED REVISION	Required	1	BA	
OT-203	REVISION ANALYSIS	Required	1	BA	
OT-203					
Semester VIII					
OT-402	FOOD MICROBIOLOGY-II	Required	3	BA	
OT-404	BIOPROCESSING TECHNOLOGIES	Required	3	CC	
OT-404	GENERAL TECHNOLOGY	Required	4	BA	
OT-407	INTRODUCTION TO QUALITY MANAGEMENT AND STATISTICS	Required	4	BA	
OT-407	STATISTICS	Required	4	BA	
OT-402					
OT-402	URBAN AND RURAL SUBJECT TECHNOLOGY	Required	4	CC	
OT-408	NEW DEVELOPMENTS IN FOOD TECHNOLOGY	Required	3	BA	
OT-410	MEAT PRODUCTS, DRY & TECHNOLOGY	Required	2	BA	
OT-412	USE TECHNOLOGY	Required	3	CC	
OT-414	FOOD SAFETY	Required	4	BA	
OT-418	INDUSTRIAL AND ECONOMIC PLANTS	Required	3	BA	
OT-412	FOOD SAFETY	Required	4	BA	
OT-416	FOOD SAFETY	Required	2	BA	
OT-416	INDUSTRIAL FOOD WASTE	Required	2	BA	
OT-416					
Total Credits 240					
4.4. Grading scheme and grade distribution guidance A student is granted one of the letter grades below for each course he/she has attended, according the relative success degree among all the students taking the course by using the distribution of the final raw success grades. Degrees of Success, Letter Grades and Numerical Grades: Excellent AA 4.00 Pass on Probation DC 1.50 Very Good BA 3.50 Pass on Probation DD 1.00 Good BB 3.00 Unsuccessful FD 0.50 Fair CB 2.50 Unsuccessful FF 0.00 Pass CC 2.00					
4.5. Overall classification of the qualification Cumulative Grade Point Average 3.14 Honors Student Final Grade of the degree Good					
5. INFORMATION ON THE FUNCTION OF THE QUALIFICATION 5.1. Access to further study: Map apply to first cycle programmes 5.2. Professional status This degree enable the holder to exercise the profession.					
6. ADDITIONAL INFORMATION 6.1. Additional information: Department of Food Technology 6.2. Further information sources: University web site: www.giresun.edu.tr The Council of Higher Education web site: www.yok.gov.tr The Turkish ENIC-NARIC web site: www.enic-naric.net/members.asp?country=TURKEY					

B.3. Öğrenci Merkezli Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme

B.3.1. Öğretim yöntem ve teknikleri (Aktif, disiplinlerarası çalışma, etkileşimli, araştırma/öğrenme odaklı)

Olgunluk Düzeyi : 4 (Öğrenme-öğretme süreçlerinde aktif ve etkileşimli öğrenci katılımını sağlayan güncel, disiplinlerarası çalışmaya teşvik eden ve araştırma/öğrenme ve öğrenci odaklı öğretim yaklaşımı uygulamalarından elde edilen bulgular, sistematik olarak izlenerek paydaşlarla birlikte değerlendirilmekte ve izlem sonuçlarına göre önlem alınmaktadır.)

B.3.2. Ölçme ve değerlendirme (Öğrencilerin özelliklerine ve öğrenme düzeylerine göre farklılaştırılmış alternatif ölçme yöntem ve tekniklerine yer verme gibi)

Olgunluk Düzeyi : 5 (Kurumsal amaçlar doğrultusunda ve sürdürülebilir şekilde yürütülen öğrenci merkezli ölçme ve değerlendirmeye ilişkin olgunlaşmış uygulamalar kurumun tamamında benimsenmiştir; kurumun bu kapsamda kendine özgü ve yenilikçi birçok uygulaması bulunmakta ve bu uygulamaların bir kısmı diğer kurumlar tarafından örnek alınmaktadır.)

Kanıtlar :

<http://oidb.giresun.edu.tr/tr/page/yonetmelikler-yuksekogretim-kurumu/2746>

Giresun Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği

<https://ubs.giresun.edu.tr/> (Öğrenci Bilgi Sistemi / Bilgi paketlerinin girilmesi)

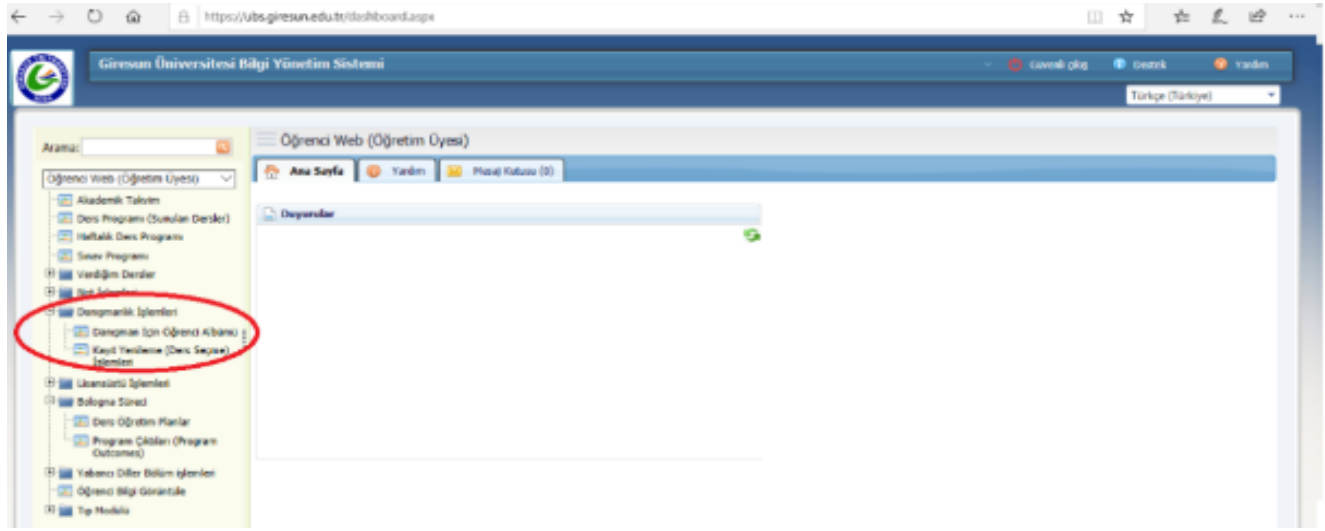
B.3.3. Öğrenci geri bildirimleri (Ders-öğretim üyesi-program-genel memnuniyet anketleri, talep ve öneri sistemleri)

Olgunluk Düzeyi : 2 (Kurumda öğrencilerin geri bildirimlerinin (ders, dersin öğretim elemanı, diploma programı, hizmet ve genel memnuniyet seviyesi, vb.) alınmasına ilişkin mekanizmalar oluşturulmuştur. Ancak hiç uygulama yoktur veya tüm birimleri kapsamayan uygulamalar vardır.)

B.3.4. Akademik danışmanlık

Olgunluk Düzeyi : 4 (Kurumda akademik danışmanlığa ilişkin yürütülen uygulamalardan elde edilen bulgular, sistematik olarak izlenmekte ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.)

Kanıtlar

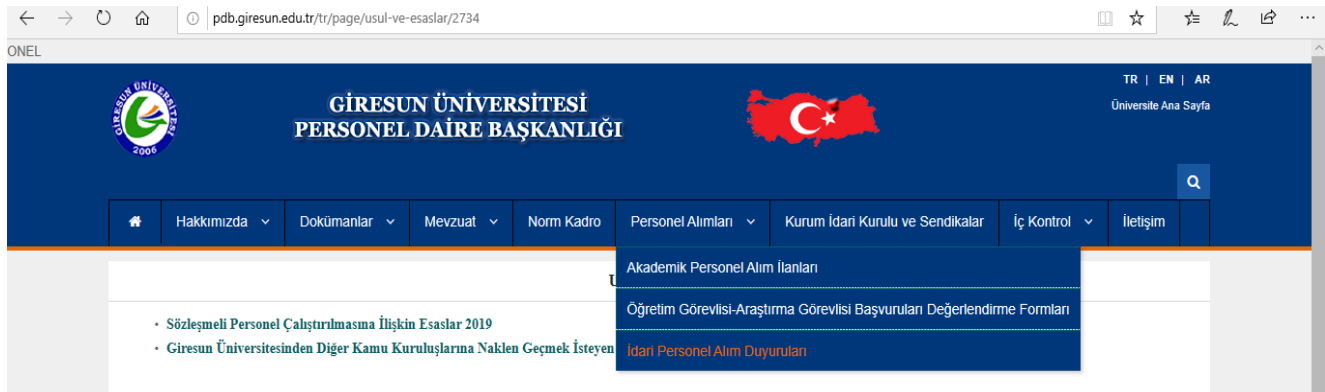


B.4. Öğretim Elemanları

B.4.1. Atama, yükseltme ve görevlendirme kriterleri

Olgunluk Düzeyi : 4 (Atama, yükseltme ve görevlendirmeye ilişkin uygulanan kriterlerin sonuçları, sistematik olarak izlenmekte ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.)

Kanıtlar



B.4.2. Öğretim yetkinliği (Aktif öğrenme, ölçme değerlendirme, yenilikçi yaklaşımlar, materyal geliştirme, yetkinlik kazandırma ve kalite güvence sistemi)

Olgunluk Düzeyi : 4 (Kurumun öğretim elemanlarının öğretim yetkinliğini geliştirmek üzere gerçekleştirilen uygulamalardan elde edilen bulgular sistematik olarak izlenmekte ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.)

Kanıtlar

- *Eğitim kadrosunun eğitim-öğretim performansını izlemek üzere geçerli olan tanımlı süreçler (Atama-yükseltme kriterleri vb.)*

Giresun Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönergesi

B.4.3 Eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme

Olgunluk Düzeyi : 2 (Öğretim kadrosunu teşvik ve ödüllendirme mekanizmalarının oluşturulmasına yönelik planlar bulunmaktadır. Ancak bu planlar doğrultusunda yapılmış uygulamalar bulunmamaktadır veya tüm alanları kapsamayan bazı uygulamalar bulunmaktadır.)

B.5. Öğrenme Kaynakları

B.5.1. Öğrenme kaynakları

Olgunluk Düzeyi : 4 (Kurumda tüm birimlerindeki uygun nicelik ve nitelikte, erişilebilir öğrenme kaynakları sağlamak üzere öğrenme kaynakları yönetilmektedir. Tüm bu uygulamalardan elde edilen bulgular, sistematik olarak izlenmekte ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmakta ve ihtiyaçlar/talepler doğrultusunda kaynaklar çeşitlendirilmektedir.)

B.5.2. Sosyal, kültürel, sportif faaliyetler

Olgunluk Düzeyi : 4 (Kurumun tüm birimlerinde uygun nicelik ve nitelikte sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler kurumsal olarak yönetilmektedir (yürütmek üzere destekler sağlanmakta, idari örgütlenme bulunmakta vb.). Tüm bu uygulamalardan elde edilen bulgular, sistematik olarak izlenmekte ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmakta ve ihtiyaçlar/talepler doğrultusunda kaynaklar çeşitlendirilmektedir.)

Kanıtlar

Moda Tasarım Topluluğu

Akademik Danışmanı : Öğr.Gör. Mehmet KILINÇ

Topluluk Başkanı : Ebral ÖCAL

- 1- *Öğrenci Toplulukları Kuruluş ve İşleyiş Yönergesi*
- 2- *Yıl içerisinde öğrencilere yönelik yıllık sportif, kültürel, sosyal faaliyetlerin listesi*

- 28 Mart 2019 tarihinde Moda Tasarımcısı Tanju BABACAN ve Özlem KAYA'nın katılımıyla "Moda Koleksiyonu Hakkında Bilgiler ve Defile Süreçleri" isimli konferans düzenlenmiştir. (Katılımcı sayısı : 150 kişi)
- 26-27-28 Nisan 2019 tarihlerinde Moda Tasarımı Bölümü öğrencileriyle İstanbul'a kültür, sanat ve teknik gezi düzenlenmiştir. (Katılımcı Sayısı : 40 Kişi)
- 10 Aralık 2019 tarihinde Moda Tasarımcısı Hasan KOCA'nın konuşmacı olarak katılacağı "Moda Tasarımında Kariyer Planlaması" konulu konferans düzenlenecektir. (Katılımcı Sayısı : 200 Kişi)
- 25 Aralık 2019 tarihinde Doç.Dr. Mehmet ÖZMENLİ ve Dr.Öğr.Üyesi Nazım KURUCA'nın konuşmacı olarak katılacağı "TBMM'nin 100. Yılı ve Şebinkarahisar" konulu konferans düzenlenecektir. (Katılımcı Sayısı : 200 Kişi)

3- *Öğrenci Topluluklarının yıl içerisindeki faaliyetlerinin değerlendirilmesi*



ETKİNLİK DEĞERLENDİRME RAPORU

ETKİNLİĞİ DÜZENLEYEN BİRİM/TOPLULUK	ŞEBİNKARAHİSAR FEVZİ KIRAÇ UBYO MODA TASARIM TOPLULUĞU
ETKİNLİĞİN AMACI	Şebinkarahisar yerleşkimizde bulunan Moda Tasarım bölümü öğrencilerinin moda kariyer planlama marka kurma süreci, hedef belirleme Türkiye ve Avrupa'da moda anlayışı hakkında bilgi edinmeleri amacı ile etkinlik düzenlenmiştir.
ETKİNLİĞİN YERİ	ŞEBİNKARAHİSAR TBMYO Konferans Salonu
ETKİNLİK TARİHİ	10.12.2019
KATILAN KİŞİ SAYISI	200
ETKİNLİK SONRASI KAZANIMLAR / KATKILAR	Öğrencilerimiz etkinliğe katılan Tasarımcıdan moda kariyer planlama marka kurma süreci, hedef belirleme Türkiye ve Avrupa'da moda anlayışı hakkında bilgi edinmeleri ve yüz yüze görüşme fırsatı bulmuş , bu görüşmeler esnasında yaz stajları içinde bilgi sahibi olmuşlardır.
*Etkinliğe ilişkin varsa görsel materyaller eklenecektir.	
ETKİNLİĞİ TALEP EDEN BİRİM SORUMLUSU/SORUMLULARI /TOPLULUK AKADEMİK DANIŞMANI/BAŞKANI	



ETKİNLİK DEĞERLENDİRME RAPORU

ETKİNLİĞİ DÜZENLEYEN BİRİM/TOPLULUK	ŞEBİNKARAHİSAR FEVZİ KIRAÇ UBYO MODA TASARIM TOPLULUĞU
ETKİNLİĞİN AMACI	Şebinkarahisar yerleşkimizde bulunan öğrencilerinin T.B.M.M.'nin Kuruluşunun 100. Yılı ve yerleşkimizin bulunduğu Şebinkarahisar'ın tarihi hakkında bilgi edinmeleri amacı ile etkinlik düzenlenmiştir.
ETKİNLİĞİN YERİ	ŞEBİNKARAHİSAR TBMYO Konferans Salonu
ETKİNLİK TARİHİ	25.12.2019
KATILAN KİŞİ SAYISI	200
ETKİNLİK SONRASI KAZANIMLAR / KATKILAR	Öğrencilerimiz etkinliğe katılan Doç. Dr. Mehmet ÖZMENLİ ve Dr. Öğr. Üyesi Nazım KURUCA'nınengin tarih bilgileri ile aydınlanmış , T.B.M.M.'nin ve Şebinkarahisar'ın tarihi hakkında bilgi sahibi olmuşlardır.
*Etkinliğe ilişkin varsa görsel materyaller eklenecektir.	
ETKİNLİĞİ TALEP EDEN BİRİM SORUMLUSU/SORUMLULARI /TOPLULUK AKADEMİK DANIŞMANI/BASKANI	

B.5.3. Tesis ve altyapılar (Yemekhane, yurt, teknoloji donanımlı çalışma alanları, mediko vs.)

Olgunluk Düzeyi : 4 (Kurumun tüm birimlerinde uygun nitelik ve nicelikteki tesis ve altyapı sağlamak üzere fiziksel kaynaklar ve mekânlar bütünsel olarak yönetilmektedir. Tüm tesis ve altyapıların kullanımına ilişkin sonuçlar sistematik olarak izlenmekte ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmakta ve ihtiyaçlar/talepler doğrultusunda kaynaklar çeşitlendirilmektedir.)

Kanıtlar

1- Yemekhane Denetim Raporu

FORM 1

GİRESUN ÜNİVERSİTESİNE AİT YEMEKHANELERİN

23/12/2019-27/12/2019 TARİHLERİ ARASI KONTROL FORMU

BİRİM/OKUL:

Şebinkarahisar Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

Not:	PAZARTESİ		SALI		ÇARŞAMBA		PERŞEMBE		CUMA	
	E	H	E	H	E	H	E	H	E	H
<i>Öğlen ve akşam yemeği verilen birimlerde yapılacak olan denetimler, kontrol teşkilatları tarafından aynı form üzerinde yapılacak olup, tespit edilen farklılıklar ve Teknik şartnameye göre yüklenicinin sorumlu olduğu, yapması gerektiği halde yapmadığı ve formda olmayan aykırılıklar açıklamalar bölümünde belirtilecektir.</i>										
1-Yemekhaneye aylık yemek listesi asılmış mı?	X		X		X		X		X	
2-Yemekler günlük menüye uygun mu?	X		X		X		X		X	
3-Dağıtılan yemeklerin gramajları teknik şartnameye uygun mu?	X		X		X		X		X	
4- Gelen yemekler taşıma şartlarına uygun araç ve yemek kaplarında getiriliyor mu?	X		X		X		X		X	
5-Servise kadar sıcak bekletilmesi gereken yemeklerin ve içeceklerin 65°C ve üzerinde tutulması, soğuk verilmesi gereken yemekler ve içeceklerin 4 ⁰ -C-10 °C aralığında tutulması sağlanıyor mu?	X		X		X		X		X	
6-Yemekler zamanında getirilip servise başlandı mı?(cevabınız hayır ise Servise başlama saatini açıklamalara yazınız.)	X		X		X		X		X	
7- Yemekhane; şartnamede belirtilen sayıda personel çalışıyor mu? Çalışan personelin adı soyadı ve unvanını gösterir liste asılı mı?	X		X		X		X		X	
8-Yemekhane personelinin çalışma kıyafetleri şartnameye uygun mu?	X		X		X		X		X	
9-Yemekhane personeli hijyen kurallarına uygun (bone veya kep, eldiven, ağız maskesi ve terlik, vb) çalışıyor mu?	X		X		X		X		X	
10-Yemek salonunun düzeni uygun mu?	X		X		X		X		X	
11-Yemekhane ve kullanılan araç- gereç gözle görülebilir şekilde temiz, bakımlı ve şartnameye uygun mu?	X		X		X		X		X	
12-Yemek servisinde kullanılan çatal, kaşık, bıçak ve ekmek uygun şekilde paketlenerek servise sunulmuş mu?	X		X		X		X		X	
13-Çöp toplama paslanmaz metal veya plastikten yapılmış kapaklı çöp bidonları kullanılıyor mu?	X		X		X		X		X	

GİRESUN ÜNİVERSİTESİNE AİT MUTFAKLARIN

23/12/2019-27/12/2019 TARİHLERİ ARASI HAFTALIK KONTROLFORMU

BİRİM:

Şebinkarahisar Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

Not: Öğlen ve akşam yemeği verilen birimlerde yapılacak olan denetimler, kontrol teşkilatları tarafından aynı form üzerinde yapılacak olup, tespit edilen farklılıklar ve Teknik şartnameye göre yüklenicinin sorumlu olduğu, yapması gerektiği halde yapmadığı ve formda olmayan ayrıntılar açıklamalar bölümünde belirtilecektir.	PAZARTESİ		SALI		ÇARŞAMBA		PERŞEMBE		CUMA	
	E	H	E	H	E	H	E	H	E	H
1-Mutfakta; şartnamede belirtilen sayıda ve unvanda personel çalışıyor mu? Çalışan personelin adı soyadı ve unvanını gösterir liste asılı mı?	X		X		X		X		X	
2- Mutfak ve kullanılan araç - gereç gözle görülebilir şekilde temiz, bakımlı ve şartnameye uygun mu?	X		X		X		X		X	
3-Mutfak personeli hijyen kurallarına uygun (bone veya kep, eldiven, ağız maskesi, terlik, vb.) çalışıyor mu?	X		X		X		X		X	
4-Personelin çalışma kıyafetleri şartnameye uygun mu?	X		X		X		X		X	
5-Yemek yapımında kullanılan hammaddeler, Teknik şartnamede belirtilen kriterlere uygun mu?	X		X		X		X		X	
6-Yemeğin lezzeti, kıvamı, pişme durumu uygun mu?	X		X		X		X		X	
7-Laboratuvar kontrolü için her yemekten tek kullanımlık özel steril kaplara numune alınıyor ve bu numuneler uygun soğutucularda 72 saat muhafaza ediliyor mu?	X		X		X		X		X	
8-Kuru gıda deposu veya kiler, gözle görülebilir şekilde temiz mi? Malzeme depolama standartlarına uygun olarak saklanıyor mu?	X		X		X		X		X	
9-Soğuk depo ve/ veya buzdolaplarında et, tavuk gibi yiyecekler diğer yiyeceklerden ayrı tutuluyor mu?	X		X		X		X		X	
10-Yemek yapımında kullanılan gıda malzemelerinin depolara alınması şartname hükümleri doğrultusunda mı yapılıyor?	X		X		X		X		X	
11-Soğuk depo ve/ veya buzdolaplarının sıcaklığı et için (0-4 C) sebze ve meyve için (4-7 C), Süt ve yoğurt için (3-5 C) olacak şekilde uygun mu?	X		X		X		X		X	
12-Temizlik maddeleri gıdalardan ayrı depolanmış mı?	X		X		X		X		X	
13-Mutfak girişinde, dezenfektan paspası var mı?	X		X		X		X		X	
14- Mutfaka Haşere ve kemirici girmesini engelleyecek önlemler alınmış mı?	X		X		X		X		X	
15-Çöp toplamada paslanmaz metal veya plastikten yapılmış kapaklı çöp bidonları kullanılıyor ve içlerine çöp poşetleri yerleştiriliyor mu?	X		X		X		X		X	

Açıklamalar:**B.5.4. Engelsiz üniversite**

Olgunluk Düzeyi : 2 (Engelsiz üniversite uygulamalarına ilişkin planlama vardır. Ancak bu planlar doğrultusunda yapılmış uygulamalar bulunmamaktadır veya tüm birimleri kapsamamaktadır.)

B.5.5. Rehberlik, psikolojik danışmanlık ve kariyer hizmetleri

Olgunluk Düzeyi : 2 (Kurumda uygun nitelik ve nicelikte rehberlik, psikolojik danışmanlık ve kariyer hizmetlerinin sağlanmasına ilişkin planlama vardır. Ancak bu planlar doğrultusunda yapılmış uygulamalar

bulunmamaktadır veya tüm alanları kapsamamaktadır.)

Kanıtlar

<http://kaybimer.giresun.edu.tr>

B.6. Programların İzlenmesi ve Güncellenmesi

B.6.1. Program çıktılarının izlenmesi ve güncellenmesi (Hazırlık okullarındaki dil eğitim programlarını da kapsamaktadır.)

Olgunluk düzeyi: 4 (Kurumda tüm programların çıktıları sistematik olarak (yıllık ve program süresinin sonunda periyodik olarak) ve kurumsal amaçlar doğrultusunda (eğitim-öğretim politikası ve amaçları) izlenmektedir. Bu izleme sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek güncellemeler yapılmaktadır.)

Kanıtlar

B.6.2. Mezun izleme sistemi

Olgunluk Düzeyi : 3 (Mezun izleme sistemine ilişkin tüm programları kapsayan uygulamalar vardır ve bunlardan bazı sonuçlar elde edilmiştir. Ancak bu sonuçların değerlendirilmesi ve karar almalarda kullanılması gerçekleştirilmemiştir)

Kanıtlar

<https://mbs.giresun.edu.tr/>

C. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

C.1. Araştırma Stratejisi

C.1.1. Kurumun araştırma politikası, hedefleri ve stratejisi

Olgunluk Düzeyi : 4 (Kurumda tüm birimler tarafından benimsenmiş araştırma politikası, stratejisi ve hedefleri ile ilgili uygulamalar, sistematik olarak izlenmekte ve izlem sonuçlarına göre tüm alanları ve programları kapsayan önlemler alınmaktadır.)

C.1.2 Araştırma-Geliştirme süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısı

Olgunluk Düzeyi : 3 (Kurumunda tüm alanları kapsayıcı şekilde araştırma-geliştirme süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısı kurumsal tercihler yönünde uygulamaya konularak bazı sonuçlar elde edilmiştir. Ancak bu sonuçlar izlenmemektedir.)

C.1.3. Araştırmaların yerel/ bölgesel/ ulusal kalkınma hedefleriyle ilişkisi

Olgunluk Düzeyi : 4 (Kurumda araştırma çıktıları; yerel, bölgesel ve ulusal kalkınma hedefleriyle ilişkili olarak sistematik ve kurumun iç kalite güvencesi sistemiyle uyumlu olarak izlenmekte ve izlem sonuçlarını

"

paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlem alınmaktadır.)

C.2 Araştırma Kaynakları

C.2.1. Araştırma kaynakları: fiziki, teknik, mali

Olgunluk Düzeyi : 4 (Kurumda araştırma kaynakları, öncelikli araştırma alanlarını destekleyecek ve tüm birimleri/alanları kapsayacak şekilde yönetilmektedir. Tüm bu uygulamalardan elde edilen bulgular, sistematik olarak izlenmekte ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmakta ve ihtiyaçlar/talepler doğrultusunda kaynaklar çeşitlendirilmektedir.)

C.2.2. Üniversite içi kaynaklar (BAP)

Olgunluk Düzeyi : 4 (Kurumda üniversite içi kaynaklar, öncelikli araştırma alanlarını destekleyecek ve erişilebilir şekilde yönetilmektedir. Tüm bu uygulamalardan elde edilen bulgular, sistematik olarak izlenmekte ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmakta ve ihtiyaçlar/talepler doğrultusunda kaynaklar çeşitlendirilmektedir)

Kanıtlar

<http://bap.giresun.edu.tr/>

BAP Yönergesi

GİRESUN ÜNİVERSİTESİ - Bilimsel Araştırma Projeleri Otomasyonu

Menü içi arama...

O Yönerge

ANA SAYFA Yönerge

ANA SAYFA

- Anasayfa
- İlkeler
- BAP Birimi
- BAP Komisyonu
- Ön Değerlendirme Kurulları
- Devam Eden Projeler
- Tamamlanan Projeler
- Yönerge**
- İş Akışları
- Faaliyet Raporları
- Dokümanlar
- Sıkça Sorulan Sorular
- İletişim
- E-posta
- Yardım Videoları
- Aktif Anketler

T.C.
GİRESUN ÜNİVERSİTESİ
BAP HAZIRLAMA, DEĞERLENDİRME VE
İZLEME YÖNERGESİ

BİRİNCİ BÖLÜM
Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç ve kapsam

MADDE 1 - (1) Bu Yönerge Giresun Üniversitesi öğretim üyeleri ve doktora, tıpta uzmanlık ya da sanatta yeterlik eğitimi tamamlamış araştırmacılar tarafından yönetilen bilimsel araştırma proje tekliflerinin değerlendirilmesi, kabulü, desteklenmesi, bunlara ilişkin hizmetlerin yürütülmesi, izlenmesi, sonuçlarının değerlendirilmesi ile ilgili usul ve esasları düzenlemek amacıyla hazırlanmıştır.

Dayanak

MADDE 2 - (1) Bu Yönerge, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanununun 26/11/2016 tarih ve 29900 sayılı Resmî Gazetede yayımlanmış olan "Yükseköğretim Kurumları Bilimsel Araştırma Projeleri Hakkında Yönetmelik" ve 2547 sayılı Yükseköğretim Kanununa 25/6/2009 tarihli ve 5917 sayılı Kanunun 21. maddesiyle eklenen Ek 28. maddesiyle güncellenen, "Yükseköğretim Kurumları Bütçelerinde Bilimsel Araştırma Projeleri İçin Tefrik Edilen Ödeneklerin Özel Hesaba Aktarılması Kullanımı, Muhasebeleştirilmesi İle Özel Hesabın İşleyişine İlişkin Esas ve Usuller" hükümlerine dayanılarak düzenlenmiştir.

Tanımlar

MADDE 3 - (1) Bu Yönergede geçen kavramların tanımları aşağıda belirtilmiştir.

a) Üniversite: Giresun Üniversitesi,

b) Senato: Giresun Üniversitesi Senatosu'nu,

c) BAP: Bilimsel Araştırma Projeleri,

ç) BAPKO: Üniversite BAP Komisyonu

d) Komisyon: Bilimsel araştırma projelerinin kabulü, değerlendirilmesi, desteklenmesi, izlenmesi ve üst yöneticinin bilimsel araştırmalarla ilgili olarak vereceği diğer görevleri yürütmek amacıyla oluşturulan komisyonu,

e) Bilimsel Araştırma Projesi: Tamamlandığında sonuçları ile alanında bilime evrensel veya ulusal ölçülerde katkı yapması, ülkenin teknolojik, ekonomik, sosyal ve kültürel kalkınmasına katkı sağlaması

C.2.3. Üniversite dışı kaynaklara yönelim (Destek birimleri, yöntemleri)

Olgunluk Düzeyi : 4 (Kurumda, araştırma ve geliştirme faaliyetlerini kurumsal amaçlar doğrultusunda

sürdürebilmek için üniversite dışı kaynakların kullanımını destekleyen uygulamalardan elde edilen bulgular, sistematik olarak izlenmekte ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.)

C.2.4. Doktora programları (mezun sayıları, eğilimler) ve post-docimkanları

Olgunluk Düzeyi : 4 (Kurumda araştırma politikası, hedefleri ve stratejileri ile uyumlu ve destekleyen doktora ve post-doc programlarının çıktıları düzenli olarak izlenmekte ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.)

C.3. Araştırma Yetkinliği

C.3.1. Öğretim elemanlarının araştırma yetkinliği ve araştırma yetkinliğinin geliştirilmesi

Olgunluk Düzeyi: 4 (Kurumda, öğretim elemanlarının araştırma yetkinliğinin değerlendirilmesine ve geliştirilmesine yönelik uygulamalar düzenli olarak izlenmekte ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.)

Kanıtlar

1- Giresun Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltilme ve Atanma Yönergesi

C.3.2. Ulusal ve Uluslararası Ortak Programlar ve Ortak Araştırma Birimleri

Olgunluk Düzeyi : 4 (Kurumda ulusal ve uluslararası düzeyde kurum içi ve kurumlar arası ortak programlar ve ortak araştırma birimleri ile araştırma ağlarına katılım ve işbirlikleri kurma gibi çoklu araştırma faaliyetler ve uygulamalar düzenli olarak izlenmekte ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.)

C.4. Araştırma Performansı

C.4.1. Öğretim elemanı performans değerlendirmesi

Olgunluk Düzeyi : 1 (Kurumda öğretim elemanlarının araştırma performansının izlenmesine ve değerlendirmesine yönelik uygulamalar bulunmamaktadır.)

C.4.2. Araştırma performansının değerlendirilmesi ve sonuçlara dayalı iyileştirilmesi

Olgunluk Düzeyi : 1 (Kurumda araştırma performansının izlenmesine ve değerlendirmesine yönelik uygulamalar bulunmamaktadır.)

C.4.3. Araştırma bütçe performansı

Olgunluk Düzeyi: 3 (Kurumun araştırma bütçe performansını izlemeye ve değerlendirmeye ilişkin uygulamalar bulunmaktadır. Ancak bu uygulamaların sonuçları izlenmemektedir veya karar almalarda kullanılmamaktadır.)

D. TOPLUMSAL KATKI

D.1. Toplumsal Katkı Stratejisi

D.1.1. Toplumsal katkı politikası, hedefleri ve stratejisi

Olgunluk Düzeyi : 2 (Kurumun, toplumsal katkı faaliyetlerinde izleyeceği ilkeleri, öncelikleri ve kaynaklarını yönetmedeki tercihlerini ifade eden toplumsal katkı politikası, hedefleri ve stratejisi bulunmaktadır. Ancak bunları hayata geçirmek üzere mekanizmalar veya uygulamalar bulunmamaktadır.)

D.1.2. Toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısı

Olgunluk Düzeyi : 1 (Toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısına ilişkin bir planlaması bulunmamaktadır.)

D.2. Toplumsal Katkı Kaynakları

D.2.1. Kaynaklar

Olgunluk Düzeyi : 1 (Kurumun toplumsal katkı faaliyetlerini sürdürebilmesi için uygun nitelik ve nicelikte fiziki, teknik ve mali kaynakları bulunmamaktadır.)

D.3. Toplumsal Katkı Performansı

D.3.1. Toplumsal katkı performansının izlenmesi ve iyileştirilmesi

Olgunluk Düzeyi: 1 (Kurumda toplumsal katkı performansının izlenmesine ve iyileştirilmesine yönelik uygulamalar bulunmamaktadır.)

E. YÖNETİM SİSTEMİ

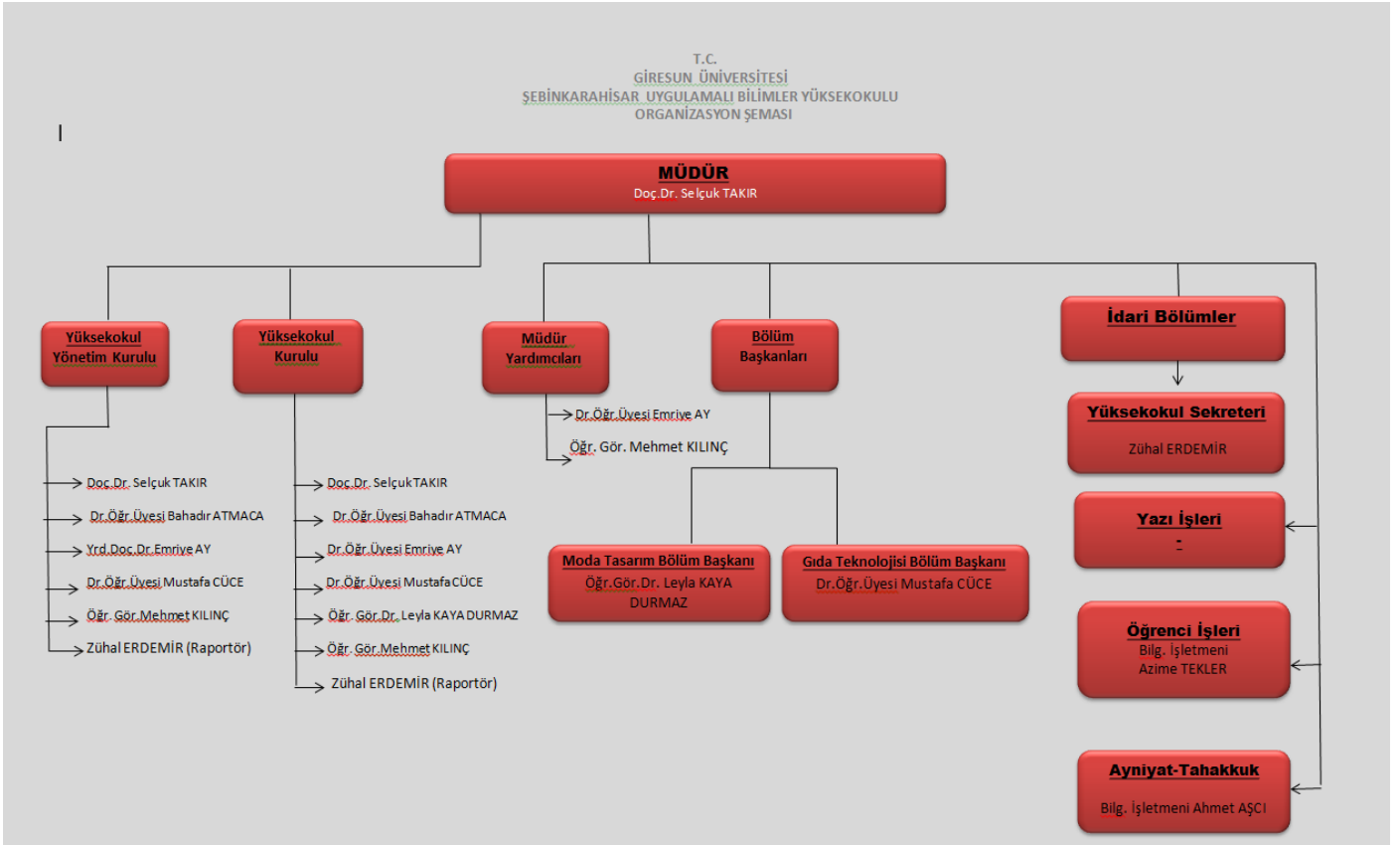
E.1. Yönetim ve İdari Birimlerin Yapısı

E.1.1. Yönetim modeli ve idari yapı

Olgun Düzeyi: 4 (Kurumunda tüm birimleri ve alanları kapsayan yönetim modeli ve idari yapılanması ile ilişkili uygulamalardan elde edilen bulgular, sistematik olarak izlenmekte, paydaşların görüşleri alınmakta ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmakta ve ihtiyaçlar/talepler doğrultusunda güncellemeler gerçekleştirilmektedir.)

Kanıtlar

- *Yönetim modeli ve organizasyon şeması*



E.1.2. Süreç yönetimi

Olgunluk Düzeyi : 3 (Kurumda tüm birimleri ve alanları kapsayacak şekilde tüm süreçler tanımlanmıştır ve tüm uygulamalar süreçler doğrultusunda uygulamalar gerçekleştirilmektedir. Ancak süreç performans sonuçları izlenmemekte veya süreç performans sonuçları karar almalarında kullanılmamaktadır.)

E.2. Kaynakların Yönetimi

E.2.1. İnsan kaynakları yönetimi

Olgunluk Düzeyi: 2 (Kurumda insan kaynakları yönetimi politikası ile bununla uyumlu olarak tanımlanmış süreçleri bulunmaktadır. Ancak bunları hayata geçirmek üzere mekanizmalar veya uygulamalar bulunmamaktadır.)

E.2.2. Finansal kaynakların yönetimi

Olgunluk Düzeyi : 4 (Kurumda tüm alanları kapsayacak şekilde yürütülen finansal kaynakların yönetimi uygulamalarına ilişkin sonuçlar sistematik olarak izlenmekte, paydaş görüşleri alınmakta ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.)

E.3. Bilgi Yönetim Sistemi

E.3.1. Entegre bilgi yönetim sistemi

Olgunluk Düzeyi: 4 (Kurumda tüm süreçleri destekleyen entegre bilgi yönetim sistemine ve kullanımına ilişkin sonuçlar sistematik olarak izlenmekte, paydaş görüşleri alınmakta ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmakta ve ihtiyaçlar/talepler doğrultusunda güncellemeler gerçekleştirilmektedir.)

Kanıt :

Elektronik Belge Yönetimi Sistemi, Netiket Personel Bilgi Sistemi ve Öğrenci Bilgi Sistemi yazılımları ile veri girişlerini sağlamaktadır. Sisteme girilen veriler güvenli bir şekilde yedeklenmektedir.

<https://belgenet.giresun.edu.tr>

NHR Özlük İşleri Web Otomasyonu

<https://ubs.giresun.edu.tr/>

E 3.2. Bilgi güvenliği ve güvenilirliği

Olgunluk Düzeyi : 4 (Kurumda bilgi güvenliği ve güvenirlüğünün sağlanmasına yönelik uygulamalar sistematik olarak izlenmekte ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.)

Kanıt :

<https://belgenet.giresun.edu.tr>

NHR Özlük İşleri Web Otomasyonu

<https://ubs.giresun.edu.tr/>

E.4. Destek Hizmetleri

E 4.1. Hizmet ve malların uygunluğu, kalitesi ve sürekliliği

Olgunluk Düzeyi: 3 (Kurumda, dışarıdan temin edilen tüm mallardan ve destek hizmetlerinden beklenen kalite düzeylerinin iç kalite güvence sistemi kapsamında planlanması, değerlendirilip iyileştirilmesi yönünde uygulamalar gerçekleştirilmektedir. Ancak bu uygulamaların sonuçları izlenmemekte veya karar almalarda kullanılmamaktadır.)

Kanıtlar :

Kurum dışından alınan mal ve hizmetlerinin tedarik sürecine ilişkin kriterler ilgili mevzuata göre idarenin öncelikleri kapsamındaki ihtiyaçlarına göre belirlenir. Belirlenen ihtiyaçlar kamu ihale mevzuatı kapsamında tedarik edilmektedir. Kurum dışından alınan hizmetlerin kalitesi yüklenici firmaların hizmet alanlarıyla ilgili denetim ve kontrolleri düzenli bir şekilde yapılarak sözleşme hükümlerinin uygulanması sağlanmakta olup, teknik şartnameye uygunluğu yaptırılan, birimizce oluşturulan muayene kabul komisyonları tarafından yapılan incelemeden sonra teslim alınmaktadır.

4734 Sayılı Kamu İhale Kanunu
Muayene Kabul Komisyonları Oluşturulması
Teknik Şartname Düzenlenmesi

E.5. Kamuoyunu Bilgilendirme ve Hesap Verebilirlik

E.5.1. Kamuoyunu bilgilendirme

Olgunluk Düzeyi : 4 (Kurumun kamuoyunu bilgilendirme faaliyetlerine ilişkin bulgular izlenmekte, paydaş görüşleri alınmakta ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.)

E.5.2. Hesap verme yöntemleri

Olgunluk Düzeyi: 4 (Kurumun hesap verme faaliyetleri sonucunda elde edilen bulgular izlenmekte, paydaş görüşleri alınmakta ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.)

Kanıtlar

1- İç Denetim Raporları vb.

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

SWOT ANALİZİ

Şebinkarahisar Uygulamalı Bilimler Yüksekokulunun Eğitim – Öğretim Ve Yönetim Faaliyetleri Değişik Açılardan İncelenerek Üniversitenin Kuvvetli Yönleri, Zayıf Yönleri, Fırsatları Ve Tehditleri Değerlendirilmiştir.

Değerlendirme; Eğitim Ve Öğretim, Ders Yükleri, Kariyer Planlaması, Akademisyenlerin Değerlendirilmesi, Öğrenci/Akademisyen İletişimi, Destek Birimleri kapsamında yapılmıştır.

Güçlü Yanlar:

- Yenilikçi fikirler ile eğitimin desteklenmesi
- Alana yönelik mesleki yabancı dil derslerinin verilmesi
- Laboratuvar imkânları
- Eğitimin laboratuvar uygulamaları ile desteklenmesi
- Genç ve deneyimli akademik personel kadrosu
- Öğrenci ve akademik/idari personel ilişkilerinin ve iletişimin sağlıklı olması
- Eğitim öğretim programlarında aktif eğitim uygulamalarına önem verilmesi
- Bilimsel faaliyetlerin desteklenmesi ve teşvik edilmesi

- Yönetim ve öğrenci ilişkilerinin güçlü olması
- Kısmi zamanlı öğrenci istihdamı
- İlçede bulunan kamu kurumları, sivil toplum örgütleri ve yöre halkının vermiş olduğu destekler

Zayıf Yönler:

- Yüksekokulumuzun bütçe imkânlarının yetersizliği
- Bilimsel araştırmalara verilen mali desteğin yetersiz olması
- İlçenin ve bölgenin sosyo-ekonomik yapısı
- İlçenin il merkezine olan uzaklığı ve özellikle kış aylarında ulaşımda yaşanan sıkıntılar
- Akademik personel temininde yaşanan güçlükler
- Mevcut laboratuvarların donanım yetersizliği
- Fiziki ve altyapı yetersizlikleri
- Bölümlerin tercih edilebilirliğinin azalması
- Akademik, idari ve yardımcı personel sayısının yetersiz olması
- Akademik ve idari personelin gelişimine yönelik eğitimlerin yetersizliği
- Öğretim elemanı başına düşen ders yükü fazlalığı
- İdari personelin iş yükü fazlalığı
- Konferans ve toplantı salonu bulunmaması
- Sosyal faaliyetlerin desteklenmesine uygun çok amaçlı alanların bulunmaması

Fırsatlar :

- Üniversitemiz ve Yüksekokulumuz yönetiminin tüm gelişme ve fırsatlara destek vermesi
- Yüksekokulun bulunduğu ilçede lisans eğitimi veren tek Yüksekokul olması
- Uygulamalı eğitim imkânı
- Okulun ilçe merkezine yakın, aynı zamanda geniş bir yerleşke alanında bulunması
- Yüksekokulumuz akademik kadrosunun genç ve deneyimli olması
- Yerel ve Sivil toplum örgütleriyle ortak çalışma olanakları

Tehditler :

- Bölgenin konumu
- İlçenin ve bölgenin sosyo-ekonomik yapısı
- İlçenin il merkezine olan uzaklığı ve özellikle kış aylarında ulaşımda yaşanan sıkıntılar
- Yüksekokulun bulunduğu ilçede öğrencilere yönelik sosyal imkânların bulunmaması

- Mevcut üniversite yerleştirme sistemine bağlı olarak bölümlerin tercih edilebilirliğinin düşmesi
- Artan üniversite sayısından dolayı bölümlerin tercih edilebilirliğinin düşmesi
- Nitelikli öğrencilerin büyük şehirleri tercih etmesi ve öğrenci kalitesinin düşmesi
- Yeni bölüm açma konusunda yaşanan bürokratik zorluklar
- Akademik personel temininde yaşanan güçlükler
- Üniversite bilincinin ilçe halkında henüz yerleşmemiş olması
- Yüksekokul bünyesinde bulunan lisans programlarının, ilçede bulunan meslek yüksekokullarında aynı isimle önlisans programlarının bulunması
- Üniversite mezunu gençlerde işsizliğin artması
- Öğrencilerin geleceği belirsiz görmesi sebebiyle motivasyonu düşük öğrenci potansiyeli
- Hedeflere ulaşmada kadro ve bütçe imkanlarındaki yetersizlikler
- Akademik personel sayısının yetersiz olması, ders yükünün fazla olmasına bağlı olarak personeldeki mental yorgunluk ve motivasyon düşüklüğü
- İdari personel sayısının yetersiz olması, iş yükünün fazla olmasına bağlı olarak personeldeki mental yorgunluk ve motivasyon düşüklüğü
- Akademik ve idari personele yönelik eğitimlerin yetersizliği

EK.2 PERFORMANS GÖSTERGELERİ

Gösterge	Açıklama
Kuruma Ait Bilgiler	
1. Eğitim alanları (Derslik vb.) miktarı (m2)	Eğitim alanları (Derslik vb.) miktarı (m2) : 770 (m2) Araştırma alanları (Lab. vb.) miktarı (m2): 298770 (m2) İdari alanların miktarı (m2): 326 (m2) Sosyal alanların (Kantin, Kafeterya, Yemekhane, Spor alanı vb.) miktarı (m2): 165 (m2) Diğer alanlar: 2233,25 (m2) TOPLAM: 3792,25 (m2)
2. Araştırma alanları (Lab. vb.) miktarı (m2)	
3. İdari alanların miktarı (m2)	
4. Sosyal alanların (Kantin, Kafeterya, Yemekhane, Spor alanı vb.) miktarı (m2)	
5. Diğer alanlar	
6. Açıköğretim Programlarına Kayıtlı Ön Lisans Öğrenci Sayısı	-
7. Açıköğretim Programlarına Kayıtlı Lisans Öğrenci Sayısı	-
8. Tezli Yüksek Lisans Öğrenci Sayısı	-
9. Tezsiz Yüksek Lisans yapan Öğrenci Sayısı	-
10. Üniversiteden ayrılan ön lisans öğrenci sayısı	Üniversiteden ayrılan (mezunlar hariç) lisans öğrenci sayısı : 39
11. Üniversiteden ayrılan lisans öğrenci sayısı	
12. Üniversiteden ayrılan yüksek lisans öğrenci sayısı	
13. Üniversiteden ayrılan doktora öğrenci sayısı	
14. Önlisans Programlardaki Öğretim Üyesi Sayısı	

15. Önlisans Programlardaki Öğretim Üyesi Dışındaki Öğretim Elemanı Sayısı	Lisans Programlardaki Öğretim Üyesi Sayısı 4/7
16. Lisans Programlardaki Öğretim Üyesi Sayısı	
17. Lisans Programlardaki Öğretim Üyesi Dışındaki Öğretim Elemanı Sayısı	
18. Yabancı Uyruklu Öğretim Elemanı Sayısı	
19. Toplam İdari Personel Sayısı	3
20. İdari Personel Sayısı	3
Gösterge	Açıklama
A. Kalite Güvencesi Sistemi	
1. Kalite kültürünü yaygınlaştırma amacıyla ilgili yılda kurumunuzca düzenlenen faaliyet (toplantı, çalıştay vb.) sayısı	-
2. Kurumun iç paydaşları ile kalite süreçleri kapsamında gerçekleştirdiği yıllık geribildirim ve değerlendirme toplantılarının sayısı	-
3. Kurumun dış paydaşları ile kalite süreçleri kapsamında gerçekleştirdiği yıllık geribildirim ve değerlendirme	-

toplantılarının sayısı	
4. Akademik personel memnuniyeti (% olarak)	-
5. İdari personel memnuniyet oranı (% olarak)	-
6. Öğrencinin genel memnuniyeti (% olarak)	-
7. Erasmus Gelen öğretim elemanı sayısı	Erasmus Giden öğretim elemanı sayısı : 2
8. Erasmus Giden öğretim elemanı sayısı	
9. Mevlana Gelen öğretim elemanı	
10. Mevlana Giden öğretim elemanı	
Gösterge	Açıklama
B. Eğitim ve Öğretim	
1. Program bilgi paketini tamamlamış Kurumun web sayfasından izlenebilen Ön Lisans/Lisans/YL/Doktora programı sayısı / (toplam programı sayısı) 'na oranı	Program bilgi paketi içeriği tamamlanmış (eksiksiz) program sayısının tüm program sayısına oranını giriniz.
2. Öğrencilerin kayıtlı oldukları programdan memnuniyet oranı (% olarak) (Öğrenme-öğretme yönteminden-Genel yetkinliklerin kazandırılmasından-)	-
3. Çift ana dala izin veren lisans programı sayısı	-
4. Yan dala izin veren lisans programı sayısı	-
5. Çift ana dal yapan lisans öğrenci sayısı	-

6. Yan dal yapan lisans öğrenci sayısı	-
7. (Yüksek lisansa kabul edilen öğrenci sayısı) / (Yüksek lisansa başvuran öğrenci sayısı) oranı	-
8. (Doktora programlarına kabul edilen öğrenci sayısı) / (Doktora programlarına başvuran öğrenci sayısı) oranı	-
9. Disiplinlerarası tezli yüksek lisans program sayısı	-
10. Disiplinlerarası tezsiz yüksek lisans program sayısı	-
11. Disiplinlerarası doktora program sayısı	-
12. (Lisans programlarına yerleşen öğrenci sayısı) / (Lisans programlarını tercih eden toplam öğrenci sayısı) oranı	-
13. Kurumda eğitimcilerin eğitimine yönelik düzenlenen program sayısı	-
14. Kurumda eğitimcilerin eğitimi programı kapsamında eğitim alan öğretim üyesi	-
15. Kurumda yürütülen eğitimcilerin eğitimi programından memnuniyet oranı (% olarak)	-
16. Öğretim Üyesi değerlendirme anketi ortalaması (öğrenci değerlendirmeleri) (% olarak)	-
17. Akademik danışman değerlendirme anketi ortalaması (öğrenci değerlendirmeleri)	-

18. Tez yönetimi (devam eden yüksek lisans ve doktora tez yönetimleri)	-
19. Ders veren öğretim elemanlarının haftalık ders saati sayısının iki dönemlik ortalaması	Gıda Teknolojisi Bölümü : 11,57 Moda Tasarımı Bölümü : 25
20. (Toplam derslik alanı) / (Toplam öğrenci sayısı) oranı	770/539
21. (Kurum kütüphanesinde mevcut (basılı) toplam kaynak sayısı) / (Öğrenci sayısı) oranı	-
22. (E-kaynak) / (Öğrenci Sayısı) oranı	Öğrenciler tarafından elektronik ortamda ulaşılabilen toplam kaynak sayısının toplam öğrenci sayısına oranını giriniz.
23. Kulüp (Topluluk) sayısı	1
24. Kulüp faaliyetlerine katılan öğrenci sayısı	50
25. Öğrenci proje ekipleri (Güneş arabası, hidromobil, İHA, elektrikli araç, vb.) sayısı	-
26. YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzunda akredite olduğu belirtilen lisans programı sayısı	-
27. Akran değerlendirilmesi yapılan (Akredite olmayan programlarda sürekli iyileştirme (PUKÖ) çevrimlerini kapatan) program sayısı	-
28. Öz değerlendirme yapılan program sayısı	-
29. İş dünyasının, mezunların yeterlilikleri ile ilgili memnuniyet düzeyi (% olarak)	-
30. (TUS sınavında yerleşen mezun	-

sayısı)/(TUS sınavına giren mezun sayısı) oranı	
31. (DUS sınavında yerleşen mezun sayısı)/(DUS sınavına giren mezun sayısı) oranı	-
32. (EUS sınavında yerleşen mezun sayısı)/(DUS sınavına giren mezun sayısı) oranı	-
33. İşe yerleşmiş mezun sayısı	-
34. Lisansüstü öğrenime devam eden mezun oranı	-
35. Mezun derneğine üye sayısı	-
36. (Normal öğrenim süresi içinde mezun olan öğrenci sayısı) / (Normal öğrenim süresi içinde mezun olması gereken öğrenci sayısı) oranı	84/93
Gösterge	Açıklama
4. Araştırma ve Geliştirme	
1. Öğretim üyesi başına SCI, SSCI ve A&HCI endeksli dergilerde ortalama yıllık yayın sayısı	5/4
2. Öğretim üyesi başına uluslararası iş birliği ile yapılan SCI, SSCI ve A&HCI endeksli dergilerde ortalama yıllık yayın sayısı	-
3. Bilimsel yayın puanı (her bir yayın için	2,45

ilgili dergi güncel etki faktörü yazılarak alt alta toplanmasıyla elde edilen toplam etki puanının toplam yayın sayısına oranını ifade etmektedir.)	
4. Atıf puanı	21/4
5. Öğretim üyesi başına tamamlanan ortalama yıllık dış destekli proje sayısı	-
6. Öğretim üyesi başına devam eden dış destekli proje sayısı	-
7. Tamamlanan dış destekli projelerin ortalama yıllık toplam bütçesi	-
8. Devam eden dış destekli projelerin toplam bütçesi	-
9. Devam eden dış destekli toplam proje bütçesinin devam eden dış destekli proje sayısına oranı	-
10. Öğretim üyesi başına tamamlanan ortalama yıllık uluslararası işbirlikli proje sayısı	-
11. Öğretim üyesi başına devam eden uluslararası işbirlikli proje sayısı	-
12. Uluslararası işbirlikli projelerin toplam bütçesi	-
13. Devam eden uluslararası işbirlikli projelerin toplam bütçesi	-
14. Sonuçlanan Patent, faydalı model veya tasarım sayısı	-
15. Öğretim üyesi başına ortalama yıllık uluslararası patent belge sayısı	-
16. Öğretim üyesi başına ortalama yıllık	-

faydalı model ve endüstriyel tasarım sayısı	
22. Faal olan öğretim üyesi teknoloji şirketi sayısı	-
23. TÜBA ve TÜBİTAK ödüllü öğretim üyesi sayısı (TÜBA çeviri ödülü hariç)	-
24-Uluslararası ödüller	-
Gösterge	Açıklama
5. Toplumsal Katkı	
1. Bütçesi olan ve kurumun kendi yürüttüğü sosyal sorumluluk projelerinin sayısı	-
2. Bütçesi olan ve Sanayi işbirliği ile yürütülen sosyal sorumluluk projelerinin sayısı	-
3. Bütçesi olan ve Kamu kurumları ile yürütülen sosyal sorumluluk projelerinin sayısı	-
4. SEM yıllık eğitim saati	-
5. Yıllık eğitim alan kişi sayısı	-
6. Yıllık eğitim kişi-saat (...kişi x saat)	-
7. Toplumsal katkı faaliyeti alan katılımcıların memnuniyet oranı (% olarak)	-
Gösterge	Açıklama
6. Yönetim Sistemi	
1. Merkezi Bütçe	-

2. Öğrenci Gelirleri	-
3. Araştırma Gelirleri	-
4. Topluma Hizmet Gelirleri	-
5. Bağışlar	-
6. Personel Giderleri	1632899,51
7. Eğitim Giderleri	-
8. Araştırma Giderleri	-
9. Topluma Hizmet Giderleri	-
10. Yönetim Giderleri	62054,07
11. Yatırım Giderleri	2891,00

