

Öz Değerlendirme Raporu

BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ

ZEYTİNCİLİK VE ZEYTİN İŞLEME TEKNOLOJİSİ PR.

0. GİRİŞ

0.1. PROGRAMA AİT BİLGİLER

2004-2005 eğitim-öğretim yılında açılan “Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programının misyonu; evrensel nitelikte bilgi ve teknolojiyle donanmış, araştırmacı, katılımcı, paylaşımcı, özgün ve estetik değerlere sahip, çağdaş bir öğretim ve bilimsel kültürü oluşturmak ve meslekî açıdan yetkin, toplumsal değerlere saygılı Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknikerleri yetiştirmektir.

Bu misyona erişmek için Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programının belirlediği vizyonu; zengin öğretim kadrosu, geniş eğitim-öğretim imkanları ve teknolojik gelişmelerin yakından takip edilebileceği araştırma ortamı sağlayan kaynaklarıyla, öğrenciler için çekim merkezi olmak; edindiği bilgiyi sürekli olarak geliştiren, pratik ve hızlı çözümler üretebilen, ortak çalışmalarda uyumuyla dikkati çeken, insan ilişkilerinde başarılı; mesleki alanda liderlik sağlayacak yeteneklere sahip, ulusal ihtiyaçlar doğrultusunda topluma hizmet verecek mezunlar yetiştirmek, bilgiyi paylaşan ve kıymetini bilen, kendisini sözlü ve yazılı ifade edebilen toplum bireyleri yetiştirmek, takım çalışmasını teşvik eden, katılımcı ve paylaşımcı bir yönetime sahip; ilçemiz ve bölgemizin sorunlarını çözmeye yönelik çalışmalar yapan, üniversite/sanayi/toplum işbirliğini sağlamada katkı sağlayan; evrensel değerlere saygılı, toplam kalite yönetimi ilkelerini benimsemiş, sürekli gelişen bir program olmaktadır.

2014-2015 yıllarında ise Güney Marmara Kalkınma Ajansı (GMKA) tarafından desteklenen TR22/14/SKMDP/0073 numaralı “Zeytincilikte Geleceğimiz Bu Çocuklar” projesi kapsamında program bünyesinde Butik Zeytinyağı Üretim, Eğitim ve Uygulama Tesisi kurulmuştur. Tesiste Butik Kontinü Sistem Zeytinyağı Ekstraksiyon Hattı (200 kg/h zeytin) ve cihazlar bulunmaktadır. Bu tesis derslerde eğitim kalitesi artırılarak, öğrencilerin araştırma ve uygulama yapabilmesine olanak sunmaktadır. Ayrıca ilgili program bünyesinde Balıkesir Üniversitesi (BAP-2017/01 nolu) alt yapı projesiyle; Sofralık Zeytin İşleme, Eğitim ve Uygulama Tesisi (121 m²) ve Zeytinyağı Sabunu Üretim, Eğitim ve Uygulama Atölyesi kurulmuştur. Hem Sofralık Zeytin İşleme hem de Sabunhane tesislerinde gerekli makine/teçhizat tefriş edilerek 2017 ve 2018 yıllarından itibaren uygulamalı eğitimlerde kullanılmaktadır.

Bununla beraber; mevcut tesislerde ilk olarak, 2015-Güz döneminde Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi öğrencileri, öğretim elemanları ve teknik personeli ile birlikte Balıkesir Üniversitesi Naturel Sızma (Soğuk Sıkım) Zeytinyağı üretilmiştir. Proje kapsamında kazandırılan alt yapı için 28.01.2015 tarihinde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü İşletme Kayıt Belgesi alınmıştır. Türk Patent Enstitüsünden 10.04.2016 tarihi itibarıyla resmi olarak tescillenmiş “Diplomalı Zeytinyağı” marka ismi alınmıştır. Programımız bu belgelerle, gıda üretimi yapma konusundaki yasal mevzuatı da yerine getirmiş bulunmaktadır. İlgili programda öğrenciler 2017-güz yarıyılından itibaren kurulan tesislerde uygulama ve araştırmalar yaparak; zeytinyağı, sofralık zeytin ve zeytinyağı sabunu üretimi konusunda sektörün ihtiyacı olan yetenekleri kazanarak eğitim almaktadırlar.

1. ÖĞRENCİLER

1.1. Programa kabul edilen öğrenciler, programın kazandırmayı hedeflediği çıktıları (bilgi, beceri ve davranışları) öngörülen sürede edinebilecek altyapıya sahip olmalıdır. Öğrencilerin kabulünde göz önüne alınan göstergeler izlenmeli ve bunların yıllara göre gelişimi değerlendirilmelidir.

Bologna süreci kapsamında Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknoloji Programı'nda verilen dersler için program yeterlilikleri ve ders öğrenme çıktıları güncel tutulmaktadır. Zeytincilik ve Zeytin İşleme Önlisans programına öğrencilerin kabul edilebilmesi için YKS sınavından yeterli puanı almaları gerekmektedir. 2020 yılı itibarıyla programdaki öğrenci kontenjanı 31'dir.

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programının amacı; kaliteli zeytin yetiştirilmesini ve hasadını sağlayarak, hazırlanacak zeytin ürünlerinin (sofralık zeytin, zeytinyağı, sabun, zeytin reçeli, zeytin yaprağı çayı, prina vb.) çeşitli tekniklerle sağlık koşullarına uygun olarak üretilmesini, ambalajlanmasını ve tüketiciye ulaştırılmasını sağlayan, kimyasal ve mikrobiyolojik analizler yapan, elde edilen sonuçları inceleyip, değerlendiren ve karşılaşılan sorunlara çözümler bulan ara meslek elemanlarını yetiştirmektir.

Bu amaçlar doğrultusunda Zeytincilik ve Zeytin İşleme Programının hedefi; kaliteli zeytin yetiştiriciliğinin sağlanması ve zeytin ürünlerinin işlenmesinde çeşitli teknikleri kullanarak sağlık koşullarına uygun üretim yapılabilmesi için; teknolojik gelişmeleri ve uyulması gereken mevzuatı takip ederek bunları öğrencilere aktarmak, programın ihtiyacı olan zeytin endüstrisi laboratuvarlarını oluşturmaktır. Ayrıca mezunlarının dikey geçiş ve sınavsız geçişlerle daha fazla sayıda öğrencinin lisans tamamlamasını sağlamak, mezuniyet sonrası öğrencilerin takibini yaparak işe girişlerinde rehberlik sağlayarak işsiz mezun kalmaması için çalışmak, zeytin endüstrisinin teknik eleman ihtiyacını karşılamaya yönelik topluma hizmeti ile ulusal ve uluslar arası düzeyde saygın ve lider bir Meslek Yüksekokulu Programı olmaktadır.

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı'nın yeterlikleri ve çıktıları; temel bilgisayar bilgisini geliştirmek, ofis ve paket programların kullanılmasını sağlamak, ortaöğretimde kazanılan yeterlilikler üzerine kurulan temel matematik ile ilgili materyalleri kullanabilme yeteneğine ve bilgi donanımına sahip olmak, zeytin çeşitlerinin tanınması, kültürel işlemler, hasat ve zirai mücadele gibi zeytin bahçeleri işletmeciliği ile ilgili işlerde bilgi donanımına sahip olmak, kaliteli zeytin ve zeytin ürünlerinin (sofralık zeytin, zeytinyağı, sabun, zeytin reçeli, zeytin yaprağı çayı, prina vb.) üretilmesinde çeşitli teknikleri bilmek ve uygulamak, zeytin işleme usullerini ve üretim alet-gereçlerini kavramak, kaliteli ve sağlığa uygun zeytin ürünleri üretim teknikleri için gereken, zeytin işleme makinelerinin temel ilkelerini kavramak, ziraat, mikrobiyoloji, gıda , kimya ve pazarlama dallarında temel bilgileri kavramak, işletmelerde üretimin hijyen şartlarına uygun olmasını sağlamak, zeytin ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan kimyasalların genel yapılarını tanımak, üretilen ürünlerin, usulüne uygun olarak paketlenmesini sağlamak ve paketleme işleminin düzenliliğini kontrol etme yeteneğine ve bilgi donanımına sahip olmak, zeytin yan ürünlerinin çevreye ve sağlığa zarar vermeden değerlendirilmesini sağlamak, sofralık zeytin ve zeytinyağının sağlığa uygunluğunu ve kalitesini kontrol için zeytinlerden ve katkı maddelerinden örnekler almak, laboratuvarlarda değişik analiz yöntemlerini (kimyasal ve duyuşal) kullanarak analiz yapmak, çıkan sonuçları değerlendirmek, raporlar düzenleyerek ilgililere bildirmek, istatistiksel bilgilerin elde edilmesi ve yorumlanmasında yardımcı olmak, kuruluştaki amiri ile sorumluluğunu taşıdığı kişiler arasında iletişimin sağlanmasında rol almak, işletmede uyulması gereken mevzuatı (Türk Gıda Kodeksi, TSE vb.) bilmek ve yapılan işlemlerde bu mevzuatları,yasa, tüzük ve yönetmelikleri esas almak, zeytin ürünlerinin satış ve pazarlanmasında yeterli bilgi ve beceriye sahip olmaktadır.

1.2. Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift anadal, yandal ve öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır. (Yönetmeliklere atıfta bulunarak bunlarla ilgili akış şemaları verilmeli)

1. Yatay geçişle öğrenci kabulü aşağıda belirtildiği şekilde uygulanmaktadır:

Önlisans ve lisans düzeyindeki öğrencilerin fakülte, yüksekokul, konservatuvar veya meslek yüksekokulu bünyesinde yer alan diploma programları arasında veya diğer yükseköğretim kurumlarındaki eşdeğer diploma programlarına yatay geçişlerde uyulması gereken usul ve esasları düzenlemek amacıyla hazırlanan; BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ KURUM İÇİ VE KURUMLAR ARASI YATAY GEÇİŞ YAPILMASI ESASLARINA İLİŞKİN YÖNERGE kapsamında Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programında yatay geçiş işlemleri gerçekleştirilmektedir.

<https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/61834>

2. Dikey geçişle öğrenci kabulü aşağıda belirtildiği şekilde uygulanmaktadır.

Meslek yüksekokulları ve açık öğretim ön lisans programlarından mezun olanlardan, Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi tarafından yapılan, merkezi dikey geçiş sınavı (DGS) sonucuna göre Balıkesir Üniversitesinde lisans öğrenimine başlama hakkı kazanan öğrencilere uygulanacak ilke ve esasları belirlemek amacıyla hazırlanan; BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ DİKEY GEÇİŞ LİSANS ÖĞRENİ UYGULAMA YÖNERGESİ kapsamında Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programında dikey geçiş işlemleri gerçekleştirilmektedir.

<https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/60920>

3. Yandal için öğrenci kabulü aşağıdaki şekilde uygulanmaktadır.

Balıkesir Üniversitesinde yandal programlarının açılmasına, başvuru ve kabul koşullarına, yürütülmesine ve bitirilmesine ilişkin usul ve esasları düzenlemek amacıyla hazırlanan; BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ YANDAL PROGRAMI YÖNERGESİ kapsamında Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknoloji Programında öğrenci kabulü gerçekleştirilmektedir.

<https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/61835>

4. Çift Anadal için öğrenci kabulü aşağıda belirtildiği şekilde uygulanmaktadır.

Balıkesir Üniversitesinde çift anadal programlarının açılmasına, başvuru ve kabul koşullarına, yürütülmesine ve bitirilmesine ilişkin usul ve esasları belirlemek amacıyla hazırlanan; BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ ÇİFT ANADAL PROGRAMI YÖNERGESİ kapsamında Zeytincilik ve Zeytin İşler Teknoloji Programında öğrenci kabulü gerçekleştirilmektedir.

<https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/61837>

5. Öğrenci değişimi uygulamaları aşağıda belirtildiği şekilde uygulanmaktadır.

Yükseköğretim Kurumları Arasında Öğrenci ve Öğretim Üyesi Değişim Programının işleyişine ilişkin usul ve esasları düzenlemek amacıyla hazırlanan; YÜKSEK ÖĞRETİM KURUMLARI ARASINDA ÖĞRENCİ VE ÖĞRETİM ÜYESİ DEĞİŞİM PROGRAMINA İLİŞKİN YÖNETMELİK kapsamında Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programında öğrenci değişimi yapılmaktadır.

6. Başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde aşağıdaki politikalar uygulanmaktadır.

Balıkesir Üniversitesine kayıt hakkı kazanan öğrencilerin daha önce, Balıkesir Üniversitesi dahil olmak üzere herhangi bir Yükseköğretim Kurumundan alıp başardığı derslerin muafiyet ve yarıyıl/yıl intibak esaslarını belirlemek amacıyla hazırlanan; BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ MUAFİYET ve İNTİBA İŞLEMLERİ YÖNERGESİ ile TAMAMLAYAMAYANLARIN ÖN LİSANS DİPLOMASI ALMALI veya MESLEK YÜKSEKOKULLARINA İNTİBAKLARI HAKKINDA YÖNETMELİK kapsamı Zeytincilik ve Zeytin İşleme Programına öğrencilerin kabulü yapılmaktadır.

<https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/61839?AspxAutoDetectCookieSupport=1>

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=13948&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>

1.3. Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılacak anlaşmalar ve kurulacak ortaklıklar ile öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak önlemler alınmalıdır. (Erasmus, Mevlana, Farabi programları gibi)

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı tarafından eğitim-öğretime başladığı yıldan bu yana herhangi bir başka kurumlarla anlaşma yapılmamış ve ortaklık kurulmamıştır. Ancak programda öğrenci hareketliliğini başlatmak ve öğrencileri teşvik etmek amacıyla; programın bağlı bulunduğu yüksekokulu bünyesinde; Erasmus Staj Hareketliliği Koordinatörlüğü, Mevlana Değişim Programı Koordinatörlüğü ve Farabi Koordinatörlüğü kurulmuştur. Program öğrencilerine eğitim-öğretim dönemleri içerisinde ilgili koordinatörün düzenlediği, öğrenci hareketliliği konusunda bilgilendirme toplantıları yapılmaktadır.

<http://www.balikesir.edu.tr/site/icerik/edremit-meslek-yuksekokulu-1014>

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

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programında öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirmek amacıyla; 2014-2015 yıllarında ise Güney Marmara Kalkınma Ajansı (GMKA) tarafından desteklenen TR22/14/SKMDP/0073 numaralı “Zeytincilikte Geleceğimiz Bu Çocuklar” projesi kapsamında program bünyesinde Butik Zeytinyağı Üretim, Eğitim ve Uygulama Tesisi, 2017 yılında Balıkesir Üniversitesi (BAP-2017/01 nolu) alt yapı projesiyle; Sofralık Zeytin İşleme, Eğitim ve Uygulama Tesisi ve Zeytinyağı Sabunu Üretim, Eğitim ve Uygulama Atölyesi kurulmuştur. Bununla beraber; programımız bünyesinde öğrencilerimizle beraber derslerin uygulamaları kapsamında zeytinyağı ve zeytin ürünleri imalatı yapabilmek amacıyla; 28.01.2015 tarihinde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü İşletme Kayıt Belgesi ve Türk Patent Enstitüsü'nden 10.04.2016 tarihi itibarıyla resmi olarak tescillenmiş “Diplomalı Zeytinyağı” marka ismi alınmıştır. Programımız bu belgelerle, gıda üretimi yapma konusundaki yasal mevzuatı da yerine getirmiş bulunmaktadır.

Programda eğitim alan öğrenciler; "Butik Zeytinyağı Üretim, Eğitim ve Uygulama Tesisi", "Sofralık Zeytin İşleme, Eğitim ve Uygulama Tesisi" ve "Zeytinyağı Sabunu Üretim, Eğitim ve Uygulama Atölyesi"nde 2017 yılından buyana gerçekleştirilen tüm zeytinyağı ve zeytin ürünleri üretim süreçlerine dahil edilerek derslerin uygulama kısmı konusunda, danışmanları liderliğinde sorumluluk alarak, 2 yıl boyunca sektörel tecrübeler kazanmaktadır. Okulda kazandıkları bu yetenekler ve tecrübeler ışığında mezuniyet sonrası markalı zeytinyağı, sofralık zeytin veya zeytinyağı sabunu imalatı kollarından hangisi/hangilerini seçmek istediklerine karar vermekte ve kariyerlerini bu seçimleri doğrultusunda planlamaktadırlar. Ayrıca eğitim-öğretim dönemleri içerisinde ilgili danışmanlarca planlanan teknik gezilerle de öğrencilerin mezuniyet sonrası ne gibi işletmelerde görev alabilecekleri hakkında fikir sahibi olmaları sağlanmaktadır.

Kanıtlar

[1.4 \(1\).JPG](#)

[1.4. \(2\).jpg](#)

[1.4 \(3\).JPG](#)

[1.4 \(4\).JPG](#)

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

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknoloji Programındaki öğrencilerin tüm dersleri ve diğer etkinliklerdeki; bu kapsamda Balıkesir Üniversitesi tarafından hazırlanan yönetmelik ve yönergeler uygulanarak başarıları şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülerek değerlendirilmektedir. Buna göre uygulanan mevzuat;

1. Balıkesir Üniversitesi Tıp Fakültesi ve Yabancı Dil Hazırlık Sınıfları hariç, Balıkesir Üniversitesine bağlı fakülte, yüksekokul ve meslek yüksekokullarında uygulanan ön lisans ve lisans düzeyindeki eğitim-öğretim ve sınavlarla ilgili esasları düzenlemek amacıyla hazırlanan Balıkesir Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği;

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=23601&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

2. Balıkesir Üniversitesi fakülte, yüksekokul ve meslek yüksekokullarında öğrenim gören öğrencilerin başarı durumlarına ilişkin esasları belirlemek amacıyla hazırlanan; Balıkesir Üniversitesi Bağlı Değerlendirme Yönergesi'dir.

<https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/61844?AspxAutoDetectCookieSupport=1>

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

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi öğrencilerinin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın

gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek ilgili mevzuat geliştirilerek uygulanmaktadır. Bu kapsamda uygulanan mevzuat;

1. Balıkesir Üniversitesi Tıp Fakóltesi ve Yabancı Dil Hazırlık Sınıfları hariç, Balıkesir Üniversitesine bağlı fakólte, yüksekokul ve meslek yüksekokullarında uygulanan ön lisans ve lisans düzeyindeki eğitim-öğretim ve sınavlarla ilgili esasları düzenlemek amacıyla hazırlanan Balıkesir Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği;

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=23601&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

2. Balıkesir Üniversitesi fakólte, yüksekokul ve meslek yüksekokullarında öğrenim gören öğrencilerin başarı durumlarına ilişkin esasları belirlemek amacıyla hazırlanan; Balıkesir Üniversitesi Bağlı Değerlendirme Yönergesi'dir.

<https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/61844?AspxAutoDetectCookieSupport=1>

1.7. Öğrencilerin akademik ve kariyer gelişimini izlemek üzere tanımlı süreçler ve mevcut uygulamalar nelerdir?

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknoloji Programındaki öğrencilerin kariyer ve danışmanlık hizmeti alabilmesi için; her öğrenciye programa giriş yılı itibariyle bir danışman öğretim elemanı ataması yapılmaktadır. Öğrenci, danışanı olan öğretim elemanı ile beraber akademik ve mesleki hedeflerinde başarıya ulaşmak amacıyla, dönem içerisinde çeşitli toplantılar ve görüşmeler yapar. Bununla beraber öğrenciler danışmanlarının planladığı sektörel ziyaretler ve teknik gezilerle iş olanakları hakkında fikir sahibi olur. Ayrıca yine öğrenciler danışmanlarının rehberliğinde staj ve mesleki uygulama faaliyetleri yapma imkanı bularak iş tecrübesi kazanırlar.

<http://www.balikesir.edu.tr/site/icerik/edremit-meslek-yuksekokulu-1011>

<http://www.balikesir.edu.tr/site/icerik/edremit-meslek-yuksekokulu-1017>

1.8. Aktif ve etkileşimli öğretme yöntemlerine ilişkin gerçekleştirdiğiniz uygulamalar nelerdir?

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programında öğrenciler için aktif ve etkileşimli öğretim uygulayabilmek amacıyla; 2014-2015 yıllarında Güney Marmara Kalkınma Ajansı (GMKA) tarafından desteklenen proje kapsamında program bünyesinde Butik Zeytinyağı Üretim, Eğitim ve Uygulama Tesisi, 2017 yılında Balıkesir Üniversitesi (BAP-2017/01 nolu) alt yapı projesiyle; Sofralık Zeytin İşleme, Eğitim ve Uygulama Tesisi ve Zeytinyağı Sabunu Üretim, Eğitim ve Uygulama Atölyesi kurulmuştur. Bununla beraber; programımız bünyesinde öğrencilerimizle beraber derslerin aktif ve etkileşimli uygulamaları kapsamında zeytinyağı ve zeytin ürünleri imalatı yapabilmek amacıyla; 28.01.2015 tarihinde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü İşletme Kayıt Belgesi ve Türk Patent Enstitüsü'nden 10.04.2016 tarihi itibariyle resmi olarak tescillenmiş "Diplomalı Zeytinyağı" marka ismi alınmuştır.

Programda eğitim alan öğrenciler; "Butik Zeytinyağı Üretim, Eğitim ve Uygulama Tesisi", "Sofralık Zeytin İşleme, Eğitim ve Uygulama Tesisi" ve "Zeytinyağı Sabunu Üretim, Eğitim ve Uygulama Atölyesi"nde 2017 yılından buyana; toplam 3 eğitim ve uygulama tesisi ile 1 gıda laboratuvarı alt yapısı kullanılarak gerçekleştirilen tüm zeytinyağı ve zeytin ürünleri üretim süreçlerine dahil edilerek derslerin aktif ve etkileşimli yöntemlerle işlenmesi sağlanmaktadır. Ayrıca eğitim-öğretim dönemleri içerisinde öğrenciler için ilgili danışmanlarca planlanan staj uygulamaları ve teknik gezilerle de aktif ve etkileşimli öğretme yöntemlerine ilişkin uygulamalar yapılmaktadır.

Kanıtlar

[1.8 \(1\).jpg](#)

[1.8 \(2\).jpg](#)

[1.8 \(3\).PNG](#)

[1.8 \(4\).jpg](#)

1.9. Disiplinlerarası çalışmayı teşvik eden uygulamalarınız nelerdir?

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı öğretim elemanları ve öğrencilerinin disiplinlerarası çalışmalarının sağlanması için; üniversitemizin bilimsel araştırma projelerine ve bakanlıklarımız bünyesinde desteklenen mesleki eğitim projelerine başvurularak altyapı, araştırma ve eğitim destekleri alınmaktadır. Bu kapsamda programımız bünyesinde öğrencilerimiz ve öğretim elemanlarımız tamamlanan projelerle, özellikle zeytin ürünleri imalatı ve gıda sanayi alanında çalışma imkanı bulunmaktadır.

1.10. Tanımlı öğrenci geri bildirim mekanizmaları (Kimya Anabilim Dalı Başkanı Prof. Dr. Taner Tanrısever'in Webinar programından faydalanılabilir.)

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknoloji Programında dersler, öğretim elemanları ve genel program işleyişi hakkında, programda tanımlı öğrencilerin geri bildirimleri için özellikle Balıkesir Üniversitesi, Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden gerçekleştirilen anketler ve aynı sistem içerisinde yer alan talep ve öneriler için mesajlaşma seçenekleri kullanılmaktadır. Bununla beraber uzaktan eğitim amacıyla kullanılan Microsoft Teams platformu yine mesajlaşma seçeneğiyle, program öğrencilerinden benzer geri bildirimler almak için kullanılmaktadır.

<https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/ogrenci/login.aspx>

<https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/akademik/login.aspx>

<https://uzem.balikesir.edu.tr/teams>

1.11. Yıl içerisinde öğrencilere yönelik yıllık sportif, kültürel, sosyal faaliyetlerin listesi (Faaliyet türü, konusu, katılımcı sayısı vb. bilgilerle)

2019-2020 eğitim-öğretim döneminde dünyayı ve ülkemizi de etkileyen Covid-19 pandemisi sebebiyle uzaktan eğitim programına geçilerek, program bünyesinde öğrencilere yönelik herhangi bir sportif, kültürel ve sosyal etkinlik düzenlenememiştir.

1.12. Özel yaklaşım gerektiren öğrencilerle ilgili uygulamalar (Kurullarda temsil, engelsiz üniversite uygulamaları vb.)

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programında özel yaklaşım gerektiren öğrencilerle, ilgili öğrenci danışmanı başta olmak üzere, diğer bölüm öğretim elemanları ve okul idaresi sorumluluk taşımaktadır. Üniversite yönetiminin belirlediği kurallar çerçevesinde; bu öğrencilerimizin kişisel ihtiyaçlarını karşılaması, ulaşım koşullarının iyileştirilmesi, okul içi koridor ve sınıfların özel durumlarına uygun hale getirilmesi, kütüphane ve kantin gibi ortak alanları rahatça kullanabilmeleri gibi konularda programımız alt yapısını oluşturmuştur. Bununla beraber özel yaklaşım gerektiren öğrencilerimiz için; üniversitemiz özel öğrenci birimlerinden de gerektiğinde yardım talep edilmektedir.

<http://www.balikesir.edu.tr/site/birim/engelli-ogrenci-birimi-18>

<http://kutuphane.balikesir.edu.tr/engelsiz-kutuphane>

1.13. Lisansüstü (Yüksek Lisans/ Doktora) programları

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı bünyesinde; lisansüstü eğitim-öğretim verilen herhangi bir program bulunmamaktadır.

1.14. Post-doc programlara ilişkin uygulamalar

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı bünyesinde; post-doc eğitim-öğretim verilen herhangi bir program bulunmamaktadır.

1.15. Uzaktan eğitim süreçlerine ilişkin öğrenci geri bildirimleri hangi yöntemlerle alınmaktadır? Bu yöntemler nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknoloji Programında uzaktan eğitim süreçlerine ilişkin öğrenci geri bildirimleri için özellikle Balıkesir Üniversitesi, Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden gerçekleştirilen anketler ve aynı sistem içerisinde yer alan talep ve öneriler için mesajlaşma seçenekleri kullanılmaktadır. Bununla beraber uzaktan eğitim amacıyla kullanılan Microsoft Teams platformu yine mesajlaşma seçeneğiyle, program öğrencilerinden benzer geri bildirimler almak için kullanılmaktadır. Ayrıca gerektiğinde, kişisel gsm numaraları kullanılarak sınıf bazlı oluşturulan whatsapp grupları da hızlı ve anlık bildirimler için kullanılmaktadır.

<https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/ogrenci/login.aspx>

<https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/akademik/login.aspx>

<https://uzem.balikesir.edu.tr/teams>

2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

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

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Programının amacı; kaliteli zeytin yetiştirilmesini ve hasadını sağlayarak, hazırlanacak zeytin ürünlerinin (sofralık zeytin, zeytinyağı, sabun, zeytin reçeli, zeytin yaprağı çayı, prina vb.) çeşitli tekniklerle sağlık koşullarına uygun olarak üretilmesini, ambalajlanmasını ve tüketiciye ulaştırılmasını sağlayan, kimyasal ve mikrobiyolojik analizler yapan, elde edilen sonuçları inceleyip, değerlendiren ve karşılaşılan sorunlara çözümler bulan ara meslek elemanlarını yetiştirmektir.

2.2. Programların eğitim amaçları, programların mezunlarının yakın bir gelecekte erişimleri istenen kariyer hedefleri ve mesleki beklentileri tanımına uymalıdır.

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Programının hedefi; kaliteli zeytin yetiştiriciliğinin sağlanması ve zeytin ürünlerinin işlenmesinde çeşitli teknikleri kullanarak sağlık koşullarına uygun üretim yapılabilmesi için; teknolojik gelişmeleri ve uyulması gereken mevzuatı takip ederek bunları öğrencilere aktarmak, programın ihtiyacı olan zeytin endüstrisi laboratuvarlarını oluşturmaktır. Ayrıca mezunlarının dikey geçiş ve sınavsız geçişlerle daha fazla sayıda öğrencinin lisans tamamlamasını sağlamak, mezuniyet sonrası öğrencilerin takibini yaparak işe girişlerinde rehberlik sağlayarak işsiz mezun kalmaması için çalışmak, zeytin endüstrisinin teknik eleman ihtiyacını karşılamaya yönelik topluma hizmeti ile ulusal ve uluslararası düzeyde saygın ve lider bir Meslek Yüksekokulunun Programı olmaktır.

2.3. Programların dersleri ve ders içerikleri, çeşitli iç ve dış paydaşlar sürece dâhil edilerek belirlenmelidir.

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Teknikeri, sofralık zeytin ve zeytinyağı işletmeleri ile büyük zeytin yetiştirme işletmelerinde çalışır. Bunun yanı sıra, temel laboratuvar bilgileri sayesinde üretim sektöründe faaliyet gösteren çeşitli işletmelerde tekniker veya mikrobiyoloji laboratuvarlarında laborant olarak çalışabileceği gibi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığına bağlı kurumlarda da görev alabilir.

Zeytin ve zeytinden elde edilen ürünlerdeki artış bu mesleğe olan talebi sürekli olarak artıracaktır. Meslek elemanlarının iş bulma olanakları, zeytin yetiştirilen bölgelerde çok yüksektir. Eğitimini aldıkları konularda kendi iş yerini kurabilirler.

Zeytincilik ve zeytin işleme teknolojisi teknikerleri Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı üreten /Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı ambalajlayan işyerlerinde sorumlu yönetici olarak yetki alabilmektedir

Ayrıca, Zeytincilik ve zeytin işleme teknolojisi teknikerleri Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından

düzenlenen sertifika eğitim kurslarına katılarak tarımsal danışmanlık sertifikası olarak, tarımsal yayım ve danışmanlık hizmeti verebilmektedir.

Eğitim sonrası; kamu kurum ve kuruluşlarında görev yapmaları halinde 657 Sayılı Devlet Memurları Kanunu hükümlerine göre aylık alırlar. Ücretler kıdeme göre ve yıllık belirlenen oranlarda artış göstermektedir. Zeytin ve yağ sanayi ile ilgili özel sektör kuruluşlarında teknik eleman olarak görev yapan meslek elamanları ise işverenlerle yaptıkları anlaşmalara veya sözleşmelere göre değişik miktarlarda ücret alabilmektedirler.

Meslekte ilerleme ise; "Zeytincilik ve zeytin işleme teknolojisi" ön lisans programını başarı ile bitirenler kontenjan dahilinde ÖSYM tarafından yapılan Dikey Geçiş Sınavı' da başarılı oldukları takdirde "Bahçe Bitkileri, Bitki Koruma, Kültür Bitkileri Üretimi ve Pazarlaması ile Tarla Bitkileri lisans programlarına dikey geçiş yapabilirler.

Bunun yanı sıra, çalıştıkları işyerinde gösterdikleri performansa ve edindikleri bilgi ve beceriye bağlı olarak yönetim kademelerinde de görev alabilirler.

Bu bilgiler ışığında programın dersleri ve ders içerikleri belirlenirken; hem özel sektörün ihtiyaçları, hem de kamuda sahip olunması gereken yetenek ve beceriler dikkate alınmıştır.

<https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=14&curSunit=4988>

2.4. Programların dersleri ve ders içerikleri herkes tarafından kolayca erişilebilecek şekilde yayınlanmış olmalıdır.

Zeytincik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı dersleri ve ders içerikleri herkes tarafından kolayca erişilebilecek şekilde, yüksekokulumuz ana sayfasında yer alan; DERS KATALOĞU (BOLOGNA BİLGİ PAKETİ) ismini taşıyan kısa yol sekmesi ile yayınlanmıştır.

<http://www.balikesir.edu.tr/site/birim/edremit-meslek-yuksekokulu-104542>

<https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=14&curSunit=4988>

2.5. Programların dersleri ve ders içerikleri iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmelidir.

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı'nın dersleri ve ders içerikleri; programın amaçları ve disiplinler arası değerlendirmeler de dikkate alınarak uygun aralıklarla düzenli olarak güncellenmektedir.

<https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=14&curSunit=4988>

2.6. Programların izlenmesi ve güncellenmesine ilişkin tanımlı süreçler.

Program çıktılarının izlenmesi ve güncellenmesi konusunda öncelikli olarak bölüm kurulu toplanarak görüşmeler yapmakta ve sonrasında ilgili kararlar alınmaktadır.

Alınan Bölüm Kurulu kararları sonrasında; programın izlenmesi ve güncellenmesi Web Yönetim sistemi üzerinden, WEB sorumlusu tarafından gerçekleştirilmektedir.

<http://www.balikesir.edu.tr/portal/site/login>

2.7. Programların izlenmesi ve güncellenmesine ilişkin tanımlı süreçlerYapılan iyileştirmeler ve değişiklikler konusunda tüm paydaşların bilgilendirildiği uygulamalar.

Programın izlenmesi ve güncellenmesine ilişkin tanımlı süreçler, yapılan iyileştirmeler ve değişiklikler

konusunda tüm paydaşların bilgilendirildiği herhangi bir uygulamamız bulunmamaktadır. Yapılan güncellemeler sadece yüksekokulumuz web sayfasından duyurulmaktadır.

<http://www.balikesir.edu.tr/site/tum-birim-duyuru/edremit-meslek-yuksekokulu-104542>

2.8. Program izleme ve güncelleme çalışmalarının toplumsal katkısını gösteren kanıtlar (İstihdam verileri vb.)

Program izleme ve güncelleme çalışmaları kapsamında yapılan uygulamaların toplumsal katkısını gösteren herhangi bir istatistiki veri veya dökümantasyon çalışmamız bulunmamaktadır.

2.9. Programın eğitim amaçlarına ulaşip ulaşmadığını, mezunlarının ve iş dünyasının görüşlerini içerecek şekilde gösteren kanıtlar.

Dış paydaş görüşlerine ve mezunların istihdam verilerine ilişkin, düzenli bir istatistiki çalışmamız ve bu yönde bir arşivimiz bulunmamaktadır.

3. PROGRAM ÇIKTILARI

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

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı'nın çıktıları; temel bilgisayar bilgisini geliştirmek, ofis ve paket programların kullanılmasını sağlamak, ortaöğretimde kazanılan yeterlilikler üzerine kurulan temel matematik ile ilgili materyalleri kullanabilme yeteneğine ve bilgi donanımına sahip olmak, zeytin çeşitlerinin tanınması, kültürel işlemler, hasat ve zirai mücadele gibi zeytin bahçeleri işletmeciliği ile ilgili işlerde bilgi donanımına sahip olmak, kaliteli zeytin ve zeytin ürünlerinin (sofralık zeytin, zeytinyağı, sabun, zeytin reçeli, zeytin yaprağı çayı, prina vb.) üretilmesinde çeşitli teknikleri bilmek ve uygulamak, zeytin işleme usullerini ve üretim alet-gereçlerini kavramak, kaliteli ve sağlığa uygun zeytin ürünleri üretim teknikerliği için gereken, zeytin işleme makinelerinin temel ilkelerini kavramak, ziraat, mikrobiyoloji, gıda , kimya ve pazarlama dallarında temel bilgileri kavramak, işletmelerde üretimin hijyen şartlarına uygun olmasını sağlamak, zeytin ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan kimyasalların genel yapılarını tanımak, üretilen ürünlerin, usulüne uygun olarak paketlenmesini sağlamak ve paketleme işleminin düzenliliğini kontrol etme yeteneğine ve bilgi donanımına sahip olmak, zeytin yan ürünlerinin çevreye ve sağlığa zarar vermeden değerlendirilmesini sağlamak, sofralık zeytin ve zeytinyağının sağlığa uygunluğunu ve kalitesini kontrol için zeytinlerden ve katkı maddelerinden örnekler almak, laboratuarlarda değişik analiz yöntemlerini (kimyasal ve duyuşsal) kullanarak analiz yapmak, çıkan sonuçları değerlendirmek, raporlar düzenleyerek ilgililere bildirmek, istatistiksel bilgilerin elde edilmesi ve yorumlanmasında yardımcı olmak, kuruluştaki amiri ile sorumluluğunu taşıdığı kişiler arasında iletişimin sağlanmasında rol almak, işletmede uyulması gereken mevzuatı (Türk Gıda Kodeksi, TSE vb.) bilmek ve yapılan işlemlerde bu mevzuatları, yasa, tüzük ve yönetmelikleri esas almak, zeytin ürünlerinin satış ve pazarlanmasında yeterli bilgi ve beceriye sahip olmaktır.

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

Program çıktılarının sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için programda kullanılan özel bir ölçme ve değerlendirme süreci oluşturulamamıştır. İlgili programa ilişkin ölçme ve değerlendirme amacıyla; Balıkesir Üniversitesi fakülte, yüksekokul ve meslek yüksekokullarında öğrenim gören öğrencilerin başarı durumlarına ilişkin esasları belirlemek için hazırlanan üniversitemiz bağlı değerlendirme yönergesi ve Balıkesir Üniversitesine bağlı fakülte, yüksekokul ve meslek yüksekokullarında uygulanan ön lisans ve lisans düzeyindeki eğitim-öğretim ve sınavlarla ilgili esasları düzenlemek için hazırlanan üniversitemiz önlisans ve lisans eğitim öğretim ve sınav yönetmeliği uygulanmaktadır.

<https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/61844>

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=23601&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

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

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programında mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerin tüm program derslerini başarıyla tamamlaması, genel not ortalamasının 2.0-4.0 arasında olması ve 30 iş günü olan staj uygulamasını yada mesleki eğitim uygulama dersini başarıyla tamamlaması gerekmektedir.

<https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=14&curSunit=4988#>

4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

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

Programda kurulan ölçme ve değerlendirme sistemlerinden elde edilen sonuçlar, programın iyileştirilmesine yönelik olarak kullanılmaktadır. Bu amaçla her dönem sonunda ders ve bu derslere ait sınavların dosyaları hazırlanarak bölümün arşivinde depolanmaktadır.

4.2. Bölümün misyon, vizyon ve stratejik amaçları tanımlanmış mıdır?

Misyon; evrensel değerleri benimsemiş, Atatürk ilke ve İnkılâplarına bağlı, toplumsal değerlere saygılı, özgüven sahibi, analitik düşünme yeteneğine sahip, araştıran ve sorgulayan, yaşam boyu öğrenmeyi prensip edinmiş, bireysel ve toplumsal sorumluluklarının farkında bireyler yetiştirmek; gelişen teknoloji ile birlikte iş dünyasının ihtiyaç duyduğu uluslararası standartlarda mesleki ve teknik eğitimin gerektirdiği bilgi ve beceriye sahip, alanında gerçekleşen her türlü değişim ve gelişimden haberdar, çözümleyici, etkili iletişim kurma yeteneğine sahip, mühendis ile işçi veya yönetici ile çalışanlar arasında köprü kurabilecek üstün nitelikli ara eleman yetiştirmek için çağdaş eğitim ortamını sağlamaktır.

Vizyon; benzer programlara sahip yüksekokullar arasında, öncelikli tercih edilen bir marka değeri taşımak. Mesleki gelişmeleri takip eden ve kullanan, ilgili sektörü tanıyan ve sektörece tercih edilen nitelikli elemanlar yetiştirmek. Uygulamalı eğitimin en verimli şekilde yapılmasını sağlayarak, öğrencileri her açıdan donanımlı hale getirmek. Gelecekte öğrencilerin istihdam edilmelerini sağlamak için işletmelerle iletişimi sürekli canlı tutmak.

Stratejik amaçları; kaliteli zeytin yetiştiriciliğinin sağlanması ve zeytin ürünlerinin işlenmesinde çeşitli teknikleri kullanarak sağlık koşullarına uygun üretim yapılabilmesi için; teknolojik gelişmeleri ve uyulması gereken mevzuatı takip ederek bunları öğrencilere aktarmak, programın ihtiyacı olan zeytin endüstrisi laboratuvarlarını oluşturmaktır. Ayrıca mezunlarının dikey geçiş ve sınavsız geçişlerle daha fazla sayıda öğrencinin lisans tamamlamasını sağlamak, mezuniyet sonrası öğrencilerin takibini yaparak işe girişlerinde rehberlik sağlayarak işsiz mezun kalmaması için çalışmak, zeytin endüstrisinin teknik eleman ihtiyacını karşılamaya yönelik topluma hizmeti ile ulusal ve uluslar arası düzeyde saygın ve lider bir Meslek Yüksekokulunun Programı olmaktır.

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknoloji Programının misyon, vizyon ve stratejik amaçları yukarıda belirtildiği şekilde tanımlanmıştır. Ancak henüz Web’de paylaşımı bulunmamaktadır.

4.3. Bölüm kalite komisyonunun organizasyon yapısı

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programının kalite komisyonu organizasyon yapısı Web’den güncel olarak paylaşılmaktadır.

<http://www.balikesir.edu.tr/site/icerik/edremit-meslek-yuksekokulu-1004#>

4.4. Bölüm iç ve dış paydaşlarının katılımını gösteren kanıtlar (toplantılar, etkinlikler, anketler ve raporlar vb.)

2019-2020 eğitim-öğretim yılı içerisinde bölüm kuruluna öğrenci katılımını gösteren kanıt ve bölüm tarafından iç ve dış paydaşlara düzenlenen anketler vb. bulunmamaktadır.

4.5. İç ve dış paydaş listesi

İç paydaşlar; Balıkesir Üniversitesi, Edremit Meslek Yüksekokulu Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı öğrencileri, Balıkesir Üniversitesi, Altınoluk Meslek Yüksekokulu Kimya Teknolojisi Programı öğrencileri, Balıkesir Üniversitesi, Altınoluk Meslek Yüksekokulu Tıbbi Aromatik Bitkiler Programı öğrencileri, Balıkesir Üniversitesi, Edremit Zeytincilik Enstitüsü idari ve akademik personeli, Balıkesir Üniversitesi, Edremit Meslek Yüksekokulu akademik ve idari personeli.

Dış paydaşlar; Edremit Körfez Bölgesindeki faaliyet gösteren sanayi kuruluşları, sektör çalışanları, Edremit Körfez Bölgesindeki mesleğe yönelik KOBİ'ler, Edremit Körfez Bölgesindeki özel ve tüzel kişiler, kamu kurumları, İlçe Milli Eğitim Müdürlükleri, Belediyeler, Meslek Odaları, Edremit Körfez Bölgesindeki kamu kurumu niteliğindeki meslek kuruluşları.

4.6. İç ve dış paydaş listesi Öğrenci geri bildirimleri kapsamında gerçekleştirilen iyileştirmelere ilişkin uygulamalar

Öğrenci geri bildirimleri kapsamında gerçekleştirilen iyileştirmelere ilişkin uygulamalar bulunmamaktadır.

4.7. Öğrencilerin karar alma mekanizmalarına katılım örnekleri

Öğrencilerin karar alma mekanizmalarına katılım örnekleri bulunmamaktadır.

4.8. Bölümün yaptığı toplumsal katkı faaliyetleri

2019-2020 eğitim-öğretim döneminde dünyayı ve ülkemizi de etkileyen Covid-19 pandemisi sebebiyle uzaktan eğitim programına geçilerek, okul ve bölüm bünyesinde aktif olarak herhangi bir toplumsal katkı faaliyeti düzenlenmemiştir.

4.9. Yerel, bölgesel ve ulusal kalkınma hedefleriyle uyumlu olarak gerçekleştirilen toplumsal katkı faaliyetleri

2019-2020 eğitim-öğretim döneminde dünyayı ve ülkemizi de etkileyen Covid-19 pandemisi sebebiyle uzaktan eğitim programına geçilerek, okul ve bölüm bünyesinde aktif olarak herhangi bir yerel, bölgesel ve ulusal kalkınma hedefleriyle uyumlu olarak gerçekleştirilen toplumsal katkı faaliyeti düzenlenmemiştir.

4.10. Bölgesel kurumlardan sosyal sorumluluk projeleri için sağlanan kaynaklar

2019-2020 eğitim-öğretim döneminde dünyayı ve ülkemizi de etkileyen Covid-19 pandemisi sebebiyle uzaktan eğitim programına geçilerek, okul ve bölüm bünyesinde sosyal sorumluluk projeleri gerçekleştirilememiştir. Ancak daha önceki dönemlerde programımız bünyesinde özellikle kaymakamlık, belediye, ticaret oda ve borsası ile ilçe tarım ve orman müdürlüğü destekli projeler gerçekleştirilmiştir.

4.11. Programınız hangi eğitim programına akreditedir?

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı herhangi bir eğitim programına akredite değildir.

4.12. Bölüm kalite belgeleri (iş akışları, görev tanımları, organizasyon şeması vb.) hazırlanmış ve Web'den paylaşımına açılmış mı?

Bölüm kalite belgeleri (iş akışları, görev tanımları, organizasyon şeması vb.) hazırlanmış ve Web'den paylaşımına açılmıştır.

<http://www.balikesir.edu.tr/site/icerik/edremit-meslek-yuksekokulu-1004#>

4.13. Kalite kültürünü yaygınlaştırma amacıyla biriminizce düzenlenen faaliyet (toplantı, çalıştay vb.) sayısı

Program bünyesinde kalite kültürünün yaygınlaştırılması amacıyla düzenlenen toplantı, çalıştay vb. herhangi bir faaliyet bulunmamaktadır.

4.14. Bölümünüzün kendi yürüttüğü sosyal sorumluluk projelerinin sayısı

Programımız bünyesinde, kendi yürüttüğü herhangi bir sosyal sorumluluk projesi bulunmamaktadır.

4.15. Kurumun (Fakülte/Enstitü/Yüksekokul/Meslek Yüksekokulu) uzaktan/karma eğitim etkinliklerinin iyileştirilmesine dönük stratejik amaç ve hedefleri bulunmakta mıdır? Bu amaç ve hedeflerin belirlenme yöntemleri nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programının uzaktan eğitim etkinliklerinin iyileştirilmesine dönük stratejik amaç ve hedefleri bulunmaktadır. Bu amaç ve hedefler belirlenirken, iletişim ve bilgi teknolojilerine dayalı olarak uzaktan eğitim ile ön lisans, lisans, lisans tamamlama, lisansüstü dersleri ve bu kapsamda kurs, seminer, sertifika programları ile konferansları gerçekleştirmek, bu konuda ilgili kurum-kuruluş ve kişilerle işbirliği ve koordinasyonu sağlamak amacıyla kurulan Balıkesir Üniversitesi, Uzaktan Eğitim Merkezi ile işbirliği kurulmaktadır. Uzaktan eğitim Merkezinin yönergeleri ve yönlendirmeleri ile uzaktan eğitim konusundaki etkinlikler sürekli iyileştirilmektedir.

<https://uzem.balikesir.edu.tr/>

Ayrıca Balıkesir Üniversitesi'nde ön lisans, lisans ve lisansüstü düzeyinde açılacak uzaktan öğretim programları ile birinci ve ikinci öğretimdeki bazı derslerin uzaktan öğretim yoluyla verilmesine ilişkin usul ve esasları belirlemek amacıyla hazırlanan Balıkesir Üniversitesi Uzaktan Eğitim Yönergesi kuralları program tarafından uygulanmaktadır.

<http://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/74776>

4.16. Kurumun (Fakülte/Enstitü/Yüksekokul/Meslek Yüksekokulu) bir uzaktan/karma eğitim politikası bulunmakta mıdır? Uzaktan eğitim politikası geliştirme etkinlikleri nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir? Uzaktan eğitim politikası yoksa mevcut politika belgelerinde uzaktan eğitimle ilişki kurulmakta mıdır?

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programının uzaktan eğitim etkinliklerinin iyileştirilmesine dönük stratejik amaç ve hedefleri bulunmaktadır. Bu amaç ve hedefler belirlenirken, iletişim ve bilgi teknolojilerine dayalı olarak uzaktan eğitim ile ön lisans, lisans, lisans tamamlama, lisansüstü dersleri ve bu kapsamda kurs, seminer, sertifika programları ile konferansları gerçekleştirmek, bu konuda ilgili kurum-kuruluş ve kişilerle işbirliği ve koordinasyonu sağlamak amacıyla kurulan Balıkesir Üniversitesi, Uzaktan Eğitim Merkezi ile işbirliği kurulmaktadır. Uzaktan eğitim Merkezinin yönergeleri ve yönlendirmeleri ile uzaktan eğitim konusundaki etkinlikler sürekli iyileştirilmektedir.

<https://uzem.balikesir.edu.tr/>

Ayrıca Balıkesir Üniversitesi'nde ön lisans, lisans ve lisansüstü düzeyinde açılacak uzaktan öğretim programları ile birinci ve ikinci öğretimdeki bazı derslerin uzaktan öğretim yoluyla verilmesine ilişkin usul ve esasları belirlemek amacıyla hazırlanan Balıkesir Üniversitesi Uzaktan Eğitim Yönergesi kuralları program tarafından uygulanmaktadır.

<http://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/74776>

4.17. Kurumsal performans yönetiminde uzaktan eğitim performansının irdelenmesi için bir yapı planlanmış mıdır? Uygulanmakta mıdır? Nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Kurumsal performans yönetiminde uzaktan eğitim performansının irdelenmesi için, programda bir yapı planlanmamıştır ve uygulanmamaktadır. Uzaktan eğitim performansının irdelenmesi için; iletişim ve bilgi teknolojilerine dayalı olarak uzaktan eğitim ile ön lisans, lisans, lisans tamamlama, lisansüstü dersleri ve bu kapsamda kurs, seminer, sertifika programları ile konferansları gerçekleştirmek, bu konuda ilgili kurum-kuruluş ve kişilerle işbirliği ve koordinasyonu sağlamak amacıyla kurulan Balıkesir Üniversitesi, Uzaktan Eğitim Merkezi ile işbirliği kurulmaktadır. Uzaktan eğitim Merkezinin yönergeleri ve yönlendirmeleri ile uzaktan eğitim konusundaki performansın sürekli iyileştirilmesine çalışılmaktadır.

<https://uzem.balikesir.edu.tr/>

Ayrıca Balıkesir Üniversitesi'nde ön lisans, lisans ve lisansüstü düzeyinde açılacak uzaktan öğretim programları ile birinci ve ikinci öğretimdeki bazı derslerin uzaktan öğretim yoluyla verilmesine ilişkin usul ve esasları belirlemek amacıyla hazırlanan Balıkesir Üniversitesi Uzaktan Eğitim Yönergesi kuralları program tarafından uygulanmaktadır.

<http://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/74776>

4.18. Uzaktan/karma eğitim süreçlerine ilişkin engelsiz üniversite uygulamaları nelerdir? Bunlar nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programında uzaktan/karma eğitim süreçlerine ilişkin engelsiz üniversite uygulamaları Uzaktan Eğitim Merkezi'nin (UZEM) yönergeleri ve yönlendirmeleri kapsamında yapılmaktadır. <https://uzem.balikesir.edu.tr/>

Ayrıca Balıkesir Üniversitesi Uzaktan Eğitim Yönergesi kuralları program tarafından uygulanmaktadır. <http://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/74776>.

4.19. Kurumda uzaktan/karma eğitim hizmetlerine ilişkin süreçler tanımlanmış mıdır? Bunlar nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Programda uzaktan/karma eğitim hizmetlerine ilişkin süreçler tanımlanmıştır. Balıkesir Üniversitesi tarafından yapılan uzaktan eğitim duyuruları anlık olarak Meslek Yüksekokulumuzun Web sorumlusu tarafından duyurular kısmına yüklenmektedir. İzlenmesi ve iyileştirmesi müdür yardımcıları ve bölüm başkanı tarafından takip edilmektedir.

4.20. Uzaktan/karma eğitim süreçlerinde bilgi güvenliği ve etik boyutları sağlamaya dönük faaliyetler nelerdir? Bunlar nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Programdaki uzaktan/karma eğitim süreçlerinde bilgi güvenliği ve etik boyutları sağlamaya dönük faaliyetler Balıkesir Üniversitesi Uzaktan Eğitim Merkezi (UZEM) tarafından izlenmekte ve iyileştirilmektedir.

<https://uzem.balikesir.edu.tr/>

5. EĞİTİM PLANI

5.1. Her programın program eğitim amaçlarını ve program çıktılarını destekleyen bir eğitim planı (müfredatı) olmalıdır. Eğitim planı bu ölçütte verilen ortak bileşenler ve disipline özgü bileşenleri içermelidir.

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programının eğitim amaçlarını ve program çıktılarını destekleyen bir eğitim planı (müfredatı) bulunmaktadır. Programın eğitim planı bu ölçütte verilen ortak bileşenler ve disipline özgü bileşenleri içermektedir.

<https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/index.aspxlang=tr&curOp=showPac&curUnit=14&curSunit=4988>

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

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programında belirlenen eğitim planı kapsamında uygulanan eğitim yöntemleri; yaparak yaşayarak, anlatma, tartışma, problem çözme ve bireysel çalışmalardır. Hedeflenen eğitim yöntemlerinin uygulanabilmesi için teknolojik imkanlara sahip derslikler, 1 gıda laboratuvarı, 1 Butik Zeytinyağı Üretim, Eğitim ve Uygulama Tesisi, 1 Sofralık Zeytin Üretim ve Uygulama Tesisi ve 1 Zeytinyağı Sabunu Üretim ve Uygulama Tesisi bulunmaktadır. Tam donanımlı bu tesisler öğrenciler ve öğretim elemanları tarafından ders içi ve ders dışı etkinliklerde kullanılmakta ve Balıkesir Üniversitesi markalı zeytin ürünleri hazırlanmaktadır. Dolayısıyla sahip olduğu altyapısını kullanarak programdaki hem teorik hemde pratikteki eğitim yöntemleriyle, öğrencilerin mesleki bilgi, beceri ve davranışlar kazanması garanti edilmektedir.

<http://www.balikesir.edu.tr/site/birim-haber/edremit-meslek-yuksekokulu-375>

5.3. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunmalıdır. (MÜDEK, FEDEK şartlarından)

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak MÜDEK, FEDEK gibi bir eğitim yönetim sistemi bulunmamaktadır.

5.4. Eğitim planı, en az bir yıllık ya da en az 32 kredi ya da en az 60 AKTS kredisi tutarında temel bilim eğitimi içermelidir. (Mühendislik için)

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı eğitim planı kapsamında belirlenen zorunlu ve seçmeli derslerin sayısı ve AKTS kredi tutarları belirtilmiştir.

<http://www.balikesir.edu.tr/site/icerik/edremit-meslek-yuksekokulu-2825>

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

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programımızda bir yıllık (Güz ve Bahar yarıyılı) dönemde en az 80 kredi ya da en az 120 AKTS tutarında meslek eğitimi verilmektedir.

<https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=14&curSunit=4988>

<http://www.balikesir.edu.tr/site/icerik/edremit-meslek-yuksekokulu-2825>

5.6. Genel eğitim, eğitim programının amaçları doğrultusunda ve teknik içeriğini bütünleyecek şekilde olmalıdır.

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programında genel eğitim, eğitim programının amaçları doğrultusunda ve teknik içeriğini bütünleyecek şekilde verilmektedir.

<https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=14&curSunit=4988>

<http://www.balikesir.edu.tr/site/icerik/edremit-meslek-yuksekokulu-2825>

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

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programında öğrenciler, önceki derslerde edindikleri bilgi ve

becerileri kullanacakları, ilgili standartları ve gerçekçi kısıtları ve koşulları içerecek uygulamalar yaparak, piyasa koşullarına ve ihtiyaçlarına hazır hale getirilmektedir. Bunun için program bünyesinde; 1 gıda laboratuvarı, 1 Butik Zeytinyağı Üretim, Eğitim ve Uygulama Tesisi, 1 Sofralık Zeytin Üretim ve Uygulama Tesisi ve 1 Zeytinyağı Sabunu Üretim ve Uygulama Tesisi bulunmaktadır. Tam donanımlı bu tesisler öğrenciler ve öğretim elemanları tarafından ders içi ve ders dışı etkinliklerde kullanılmakta ve Balıkesir Üniversitesi markalı zeytin ürünleri hazırlanmaktadır. Dolayısıyla sahip olduğu altyapısını kullanarak programdaki hem teorik hemde pratikteki eğitim yöntemleriyle, öğrencilerin mesleki bilgi, beceri ve davranışlar kazanması, zeytincilik sektöründe istihdama hazır hale getirilmesi sağlanmaktadır.

<http://www.balikesir.edu.tr/site/birim-haber/edremit-meslek-yuksekokulu-375>

5.8. Program tasarımı ve onayı için kullanılan tanımlı süreçler nelerdir?

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programının faaliyete başlamasından itibaren izlenen süreçlere ilişkin kanıtlar alınan bölüm kurulu kararları ve yönetim kurulu kararlarıdır. İlgili kararlar yüksek okul evrakları arasında arşivlenmiştir.

5.9. Ders planı oluşturulması/ güncellenmesi aşamasına ait paydaş katılımına ilişkin kanıtlar.

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı ders planı oluşturulması/güncellenmesi aşamasına ait paydaş katılımına ilişkin kanıtlar alınan bölüm kurulu kararları ve yönetim kurulu kararlarıdır. İlgili kararlar yüksek okul evrakları arasında arşivlenmiştir.

<https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=14&curSunit=4988>

5.10. Program ve ders bilgi paketlerinin güncel halleri ilgili Web sayfasında duyuruluyor mu?

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Program ve ders bilgi paketlerinin güncel halleri ilgili Web sayfasında duyurulmaktadır.

<http://www.balikesir.edu.tr/site/icerik/edremit-meslek-yuksekokulu-1019>

<https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=14&curSunit=4988>

<http://www.balikesir.edu.tr/site/birim/edremit-meslek-yuksekokulu-104542>

5.11. Programa ilişkin yeterlilikler ve ders öğrenme çıktıları arasındaki ilişki yapılandırılmış mıdır?

Programa ilişkin yeterlilikler ve ders öğrenme çıktıları arasındaki ilişkiler yapılandırılmış ve Bologna Bilgi Paketi başlığı altında paylaşılmaktadır.

<https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=14&curSunit=4988#>

5.12. Her seviyedeki programda öğrenci iş yükü kredileri tanımlanarak, paydaşlarla paylaşılmış mıdır?

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programında öğrenci iş yükü kredileri tanımlanmış ve Bologna Bilgi Paketi başlığı altında paydaşlarla paylaşılmıştır.

<https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=14&curSunit=4988#>

5.12. Her seviyedeki programda öğrenci iş yükü kredileri tanımlanarak, paydaşlarla paylaşılmış mıdır?

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programında öğrenci iş yükü kredileri tanımlanmış ve Bologna

Bilgi Paketi başlığı altında paydaşlarla paylaşılmıştır.

[https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?
lang=tr&curOp=showPac&curUnit=14&curSunit=4988#](https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=14&curSunit=4988#)

5.13. Öğrenci iş yükü kredisi mesleki uygulamalar, değişim programları, staj ve projeler için tanımlanmış mıdır?

Programda öğrenci iş yükü kredisi, mesleki uygulamalar ve staj için tanımlanmıştır. Değişim programları ve projeler için tanımlanmamıştır.

[https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?
lang=tr&curOp=showPac&curUnit=14&curSunit=4988#](https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=14&curSunit=4988#)

<http://www.balikesir.edu.tr/site/icerik/edremit-meslek-yuksekokulu-1011>

<http://www.balikesir.edu.tr/site/icerik/edremit-meslek-yuksekokulu-1017>

5.14. Programlarda öğrenci iş yükünün belirlenmesinde öğrenci katılımının sağlandığına ilişkin belgeler var mıdır? (Bölümler tarafından uygulanan anket var mı?)

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programında öğrenci iş yükünün belirlenmesinde, öğrenci katılımının sağlandığına ilişkin belge, anket vb. bulunmamaktadır.

5.15. İş yükü temelli kredilerin geri bildirimler doğrultusunda güncellendiğine ilişkin kanıtlar var mıdır?

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programında iş yükü temelli kredilerin geri bildirimler doğrultusunda güncellendiğine ilişkin kanıtlar bulunmamaktadır.

5.16. İş yükü temelli kredilerin transferi ve tanınmasına ilişkin tanımlı süreçleri içeren belgeler var mıdır?

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programında iş yükü temelli kredilerin transferi ve tanınmasına ilişkin tanımlı süreçleri içeren belge bulunmamaktadır.

5.17. Uzaktan/karma eğitim süreçlerinde öğrenme çıktılarının ve gerekli öğretim süreçlerinin yapılandırılmasında bölüm bazında dikkate alınan ilke ve kurallar nelerdir? Bunlar doğrultusunda ne gibi faaliyetler yürütülmektedir? Bu durum nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Uzaktan/karma eğitim süreçlerinde öğrenme çıktılarının ve gerekli öğretim süreçlerinin yapılandırılmasında program bazında dikkate alınan ilke ve kurallar bulunmamaktadır. Uzaktan eğitim faaliyetlerinin uygulanması, izlenmesi ve iyileştirilmesi Balıkesir Üniversitesi Uzaktan Eğitim Merkezi koordinatörlüğünde gerçekleştirilmektedir.

<https://uzem.balikesir.edu.tr/>

5.18. Programların tasarımı ve onayı süreçleri ile uzaktan eğitim sistemi, alanlar/bölümler arasında ortaya çıkabilecek yüz yüze ve uzaktan eğitim gereksinimi farklılıklarını karşılayabilecek esnekliğe sahip midir? Bu durum nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Program tasarımı ve onayı süreçleri ile uzaktan eğitim sistemi, alanlar/bölümler arasında ortaya çıkabilecek yüz yüze ve uzaktan eğitim gereksinimi farklılıklarını karşılayabilecek esnekliğe sahiptir. Bu durum Balıkesir Üniversitesi Uzaktan Eğitim Merkezi'nin (UZEM) yönergeleri ve yönlendirmeleri kapsamında ve Balıkesir Üniversitesi Uzaktan Eğitim Yönergesi kuralları çerçevesinde izlenmekte ve iyileştirilmektedir.

<https://uzem.balikesir.edu.tr/>

<http://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/74776>

5.19. Kurumsal performans yönetiminde uzaktan eğitim performansının irdelenmesi için bir yapı planlanmış mıdır? Uygulanmakta mıdır? Nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Program bazında kurumsal performans yönetiminde uzaktan eğitim performansının irdelenmesi için bir yapı planlanmamıştır ve herhangi bir plan uygulanmamaktadır. Ancak programın performansı Balıkesir Üniversitesi, Uzaktan Eğitim Merkezi tarafından izlenip, iyileştirilmektedir.

<https://uzem.balikesir.edu.tr/>

5.20. Uzaktan eğitim sistemi yeterli temelli bir ölçme ve değerlendirme alt sistemine sahip midir? Bu sistem nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Program bazında uzaktan eğitim sistemi yeterli temelli bir ölçme ve değerlendirme alt sistemine henüz sahip değildir. Ancak yeterli temelli ölçme ve değerlendirme slt sistemi Balıkesir Üniversitesi, Uzaktan Eğitim Merkezi tarafından izlenip, iyileştirilmektedir.

<https://uzem.balikesir.edu.tr/>

5.21. Uzaktan/karma eğitim süreçlerinde sınav güvenliğini sağlamak için (uzaktan ve örgün sınavlarda) ne gibi tedbirler alınmaktadır? Bunlar nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Uzaktan/karma eğitim süreçlerinde sınav güvenliğini sağlamak için (uzaktan ve örgün sınavlarda) Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı'nın 23.11.2020 tarih ve 24060 sayılı "Sınav Güvenlik Önlemleri" konulu yazısı çerçevesinde önlemler alınmaktadır. Bununla beraber Balıkesir Üniversitesi, Uzaktan Eğitim Merkezi sınav güvenliği ve iyileştirilmesi konusunda çalışmaktadır.

<https://uzem.balikesir.edu.tr/>

5.22. Uzaktan/karma eğitim yoluyla elde edilmiş diploma, derece ve diğer yeterliliklerin tanınması ve sertifikalandırılmasına ilişkin kriterler ve süreçler belirlenmiş midir? İzleme ve iyileştirme faaliyetleri nasıl yürütülmektedir?

Uzaktan/karma eğitim yoluyla elde edilmiş diploma, derece ve diğer yeterliliklerin tanınması ve sertifikalandırılmasına ilişkin kriterler ve süreçler belirlenmemiştir. Bu sürecin İzleme ve iyileştirme faaliyetleri BAUZEM tarafından yürütülmektedir.

<https://uzem.balikesir.edu.tr/>

5.23. Uzaktan/karma eğitim süreçlerine özgü olarak belirlenen öğrenme yöntem ve yaklaşımları nelerdir? Bu yöntemler bireysel farklılıkları, engelleri ya da erişim kısıtlarını gözetmekte midir? Bunları izlemek ve iyileştirmek için neler yapılmaktadır?

Programda uzaktan/karma eğitim süreçlerine özgü olarak belirlenen öğrenme yöntem ve yaklaşımları bulunmamaktadır. Bu konudaki izleme ve iyileştirme çalışmaları üniversitemizin Uzaktan Eğitim Merkezi koordinatörlüğünde yapılmaktadır.

<https://uzem.balikesir.edu.tr/>

5.24. Uzaktan/karma eğitim süreçlerinde kullanılmak üzere belirlenen ölçme-değerlendirme yöntem ve yaklaşımları nelerdir? Değerlendirme biçim ve araçları öğrencilerin erişim farklılıklarını kapsayacak biçimde çeşitlendirilmiş midir? Bunları izlemek ve iyileştirmek için neler yapılmaktadır?

Programdaki uzaktan/karma eğitim süreçlerinde kullanılmak üzere belirlenen ölçme-değerlendirme

yöntem ve yaklaşımları ile bunları izleme ve iyileştirme çalışmaları Balıkesir Üniversitesi Uzaktan Eğitim Merkezi tarafından yürütülmektedir.

<https://uzem.balikesir.edu.tr/>

5.25. Uzaktan/karma eğitim süreçlerinde içerik geliştirmeye özgü olarak belirlenen ilkeler nelerdir? Bunlar nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Programda uzaktan/karma eğitim süreçlerinde içerik geliştirmeye özgü olarak ilke belirlemek, bu ilkeleri izlemek ve iyileştirmek Balıkesir Üniversitesi Uzaktan Eğitim Merkezi tarafından yürütülmektedir.

<https://uzem.balikesir.edu.tr/>

5.26. Uzaktan eğitim yoluyla yürütülen program ve derslerin izlenmesi ve güncellenmesine ilişkin tanımlı süreçler nelerdir?

Programda uzaktan eğitim yoluyla yürütülen derslerin izlenmesi ve güncellenmesi süreçleri , meslek yüksekokulu idaresi, bölüm başkanlığı ve Balıkesir Üniversitesi Uzaktan Eğitim Merkezi tarafından yürütülmektedir.

<https://uzem.balikesir.edu.tr/>

6. ÖĞRETİM KADROSU

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

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı bünyesinde görev alan öğretim kadrosu, her biri yeterli düzeyde olmak üzere, öğretim üyesi-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, sanayi, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişkiyi sürdürebilmeyi sağlayacak ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterlidir. Buna göre programda 2 Dr.Öğr.Üyesi, 1 Öğr.Gör.Dr. ve 1 Öğr.Gör. öğretim elemanı görev almaktadır.

<http://www.balikesir.edu.tr/site/akademik-kadro/172509>

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

Programda yeterli niteliklere sahip, programın etkin bir şekilde sürdürülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlayacak yetenek ve özelliklere sahip; 2 Dr.Öğr.Üyesi, 1 Öğr.Gör.Dr. ve 1 Öğr.Gör. öğretim elemanı görev almaktadır.

<http://www.balikesir.edu.tr/site/akademik-kadro/172509>

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

Programda öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri, YÖK atama ve görevde yükseltme kriterleri çerçevesinde uygulanmaktadır.

http://www.balikesir.edu.tr/bau_yonetim/yukleme/birim/62/baun_basvuru_ve_atanma_kriterleri.pdf

6.4. Öğretim elemanlarının öğrenci merkezli öğretim konusunda sertifika ve belgeleri

Programda görev alan öğretim elemanlarının, öğrenci merkezli öğretim konusunda herhangi bir sertifika ve belgesi bulunmamaktadır.

6.5. Eğiticilerin eğitimi program içeriğinde ğrenci merkezli öğrenme-öğretme yaklaşımına ilişkin uygulamalar.

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programında; eğiticilerin eğitimi program içeriğinde, ğrenci merkezli öğrenme-öğretme yaklaşımına ilişkin uygulamalar bulunmamaktadır.

6.6. Akademik kadronun uzmanlık alanı ile yđrđttđkleri ders arasında uyumun sağlanmasına yönelik uygulamalar.

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı ders dağılımı, mevcut akademik kadronun uzmanlık alanı ile uyumlu olabilecek şekilde yapılmaktadır.

6.7. Eğiticilerin eğitimi uygulamalarına ilişkin kanıtlar. (kapsamı, veriliş yöntemi, katılım bilgileri vb.)

Programın akademik kadrosunu oluşturan eğiticilerin eğitimi konusunda, 2019-2020 eğitim-ğretim döneminde herhangi bir uygulama bulunmamaktadır.

6.8. Öğretim elemanlarının sđrelerin planlanması ve iyileştirilmesine katılımına ilişkin kanıtlar

Program akademik kadrosunda yer alan ğretim elemanları, sđrelerin planlanması ve iyileştirilmesi için meslek yđksekokul mđdđrlđđđ yada blđm başkanlığı tarafından oluşturulan komisyonlarda görev alarak söz sahibi olmaktadır.

<http://www.balikesir.edu.tr/site/icerik/edremit-meslek-yuksekokulu-2374>

6.9. Araştırma performans göstergeleri (ğretim elemanlarının yıl içerisindeki yayın kđnyeleri)

Programdaki ğreti elemanlarının araştırma performans göstergeleri Web of Science (WOS), Scopus gibi veritabanları ile YOKSiS veri tabanından(<https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/viewAuthorArticle.jsp>) veri tespit edilmektedir.

6.10. Kalkınma hedefleriyle uyumlu araştırma faaliyetleri

2019-2020 eğitim-ğretim yılında program bđnyesinde kalkınma hedefleriyle uyumlu araştırma faaliyeti bulunmamaktadır.

6.11. Yđrđtđlen projeler ve araştırmalar kapsamında yapılan stratejik ortaklıklar nelerdir? (Kamu veya zel)

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programında, 2019-2020 yılında gerçekleştirilen 2 adet Balıkesir Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projesi bulunmamaktadır.

6.12. Ortak araştırmalardan üretilen çalışmalar (projeler, yayınlar, raporlar vb.)

2020 yılında programımız bđnyesinde yđrđtđlen ortak araştırmalardan üretilen çalışma bulunmamaktadır.

6.13. Yıl içinde yđrđtđlen eř/ ortak danışmanlık (unvan, isim, soy isim, tez adı, tez danışmanı bilgileri ile beraber)

Programda yıl içinde yđrđtđlen eř/ortak danışmanlık bulunmamaktadır.

6.14. Sonuçlanan patent, faydalı model, tasarım ve yazılım sayısı ve bilgileri (Kđnye bilgisi)

Programda 2019-2020 yılı eğitim-ğretim döneminde sonuçlanan patent, faydalı model, tasarım ve yazılım bulunmamaktadır.

6.15. Tamamlanan dış destekli proje sayısı ve bilgileri (K nyeye bilgisi) (BAP projeleri hariç)

Programda 2019-2020 yılı eēitim- ēretim döneminde tamamlanan d ş destekli proje bulunmamaktadır.

6.16. TÜBA ve T B TAK  d ll   ēretim  yesi sayısı ve bilgileri (Unvan, İsim, (TÜBA  eviri  d l  hariç) (T B TAK yayın teşvik hariç)

Programda 2019-2020 yılı eēitim- ēretim döneminde TÜBA ve T B TAK  d ll   ēretim  yesi bulunmamaktadır.

6.17. Uluslararası  d ller (kurumsal bazda, kurum adına ya da resmi olarak kurum ile baēlantılı olarak alınan  d ller)

Programda 2019-2020 yılı eēitim- ēretim döneminde alınan uluslararası ödül bulunmamaktadır.

6.18.  ēretim elemanlarının uzaktan/karma eēitim süreçlerine dönük teknik ve pedagojik yetkinliklerini arttırmak için neler yapılmaktadır? Yetkinlik geliştirmede süreklilik saēlanabilmekte midir? Bu etkinlikler nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı  ēretim elemanlarının uzaktan/karma eēitim süreçlerine dönük teknik ve pedagojik yetkinliklerini arttırmak için, Balıkesir Üniversitesi, Uzaktan Eēitim Merkezi Web sayfasında yer alan eēitim eēitim videoları ve kılavuzları sürekli olarak güncellenmektedir. Ayrıca yetkinlik geliştirmede süreklilik saēlayabilmek için seminerler düzenlenmektedir.

<https://uzem.balikesir.edu.tr/ogretim-elemanlari-icin-microsoft-teams/>

7. ALTYAPI

7.1. Sınıflar, laboratuvarlar ve diēer teçhizat, eēitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve  ērenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olmalıdır.

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programında  ērenciler için aktif ve etkileşimli  ēretim uygulayabilmek amacıyla; 2014-2015 yıllarında Güney Marmara Kalkınma Ajansı (GMKA) tarafından desteklenen proje kapsamında program bünyesinde Butik Zeytinyaēı  retim, Eēitim ve Uygulama Tesisi, 2017 yılında Balıkesir Üniversitesi (BAP-2017/01 nolu) alt yapı projesiyle; Sofralık Zeytin İşleme, Eēitim ve Uygulama Tesisi ve Zeytinyaēı Sabunu  retim, Eēitim ve Uygulama Atölyesi kurulmuştur. Bununla beraber; programımız bünyesinde  ērencilerimizle beraber derslerin aktif ve etkileşimli uygulamaları kapsamında zeytinyaēı ve zeytin ürünleri imalatı yapabilmek amacıyla; 28.01.2015 tarihinde Gıda, Tarım ve Hayvancılık M d rl ē  İşletme Kayıt Belgesi ve Türk Patent Enstitüsü'nden 10.04.2016 tarihi itibarıyla resmi olarak tescillenmi  "Diplomalı Zeytinyaēı" marka ismi alınmıştır. Programda eēitim alan  ērenciler; "Butik Zeytinyaēı  retim, Eēitim ve Uygulama Tesisi", "Sofralık Zeytin İşleme, Eēitim ve Uygulama Tesisi" ve "Zeytinyaēı Sabunu  retim, Eēitim ve Uygulama Atölyesi"nde 2017 yılından buyana; toplam 3 eēitim ve uygulama tesisi ile Edremit Zeytincilik Enstitüsü'ne ait olan 1 gıda laboratuvarı alt yapısı kullanılarak gerçekleştirilen tüm zeytinyaēı ve zeytin ürünleri üretim süreçlerine dahil edilerek derslerin aktif ve etkileşimli yöntemlerle işlenmesi saēlanmaktadır. Programda projelerle sahip olunan araştırma ve uygulama tesisleri, laboratuvar ve diēer teçhizatlarla; eēitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak başarıyla mümkün olmaktadır.

7.2.  ērencilerin ders d  i etkinlikler yapmalarına olanak veren, sosyal ve kültürel gereksinimlerini karşılayan, mesleki faaliyetlere ortam yaratarak, mesleki gelişimlerini destekleyen ve  ērenci- ēretim  yesi ilişkilerini canlandıran uygun altyapı mevcut olmalıdır.

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programında  ērenciler ders d  i sosyal, kültürel gereksinimlerini karşılamak için yerleşke alanı içerisindeki futbol, voleybol ve basket sahaları ile kantin ve kütüphane imkanlarından yararlanmaktadır. Bununla beraber mesleki gelişimlerini desteklemek ve  ērenci- ēretim elemanı ilişkileri canlı tutmak amacıyla; 2014-2015 yıllarında Güney Marmara

Kalkınma Ajansı (GMKA) tarafından desteklenen proje kapsamında program bünyesinde Butik Zeytinyağı Üretim, Eğitim ve Uygulama Tesisi, 2017 yılında Balıkesir Üniversitesi (BAP-2017/01 nolu) alt yapı projesiyle; Sofralık Zeytin İşleme, Eğitim ve Uygulama Tesisi ve Zeytinyağı Sabunu Üretim, Eğitim ve Uygulama Atölyesi kurulmuştur. Programımız bünyesinde öğrencilerimizle beraber derslerin aktif ve etkileşimli uygulamaları kapsamında zeytinyağı ve zeytin ürünleri imalatı yapabilmek amacıyla; 28.01.2015 tarihinde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü İşletme Kayıt Belgesi ve Türk Patent Enstitüsü'nden 10.04.2016 tarihi itibarıyla resmi olarak tescillenmiş “Diplomalı Zeytinyağı” marka ismi alınmıştır. Programda eğitim alan öğrenciler; "Butik Zeytinyağı Üretim, Eğitim ve Uygulama Tesisi", "Sofralık Zeytin İşleme, Eğitim ve Uygulama Tesisi" ve "Zeytinyağı Sabunu Üretim, Eğitim ve Uygulama Atölyesi"nde 2017 yılından buyana; toplam 3 eğitim ve uygulama tesisi ile 1 gıda laboratuvarı alt yapısı kullanılarak gerçekleştirilen tüm zeytinyağı ve zeytin ürünleri üretim süreçlerine dahil edilerek mesleki gelişmelerini desteklemek amacıyla, öğrenciler için ders dışı etkinlikler düzenlenmektedir.

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

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programında öğrencilerin bilimsel ve eğitsel çalışmalar sürdürebilmesi için, 2014-2015 yıllarında Güney Marmara Kalkınma Ajansı (GMKA) tarafından desteklenen proje kapsamında program bünyesinde Butik Zeytinyağı Üretim, Eğitim ve Uygulama Tesisi, 2017 yılında Balıkesir Üniversitesi (BAP-2017/01 nolu) alt yapı projesiyle; Sofralık Zeytin İşleme, Eğitim ve Uygulama Tesisi ve Zeytinyağı Sabunu Üretim, Eğitim ve Uygulama Atölyesi kurulmuştur. Programda eğitim alan öğrenciler; "Butik Zeytinyağı Üretim, Eğitim ve Uygulama Tesisi", "Sofralık Zeytin İşleme, Eğitim ve Uygulama Tesisi" ve "Zeytinyağı Sabunu Üretim, Eğitim ve Uygulama Atölyesi" imkanlarını kullanarak mümkün olabildiği ölçüde modern mühendislik araçlarını kullanmayı öğrenecekleri olanaklar sağlanmıştır.

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

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programımızda öğrencilere sunulan kütüphane olanakları iyileştirilme aşamasındadır ve yeterli düzeyde gelişmiş değildir. Ancak öğrencilerimiz Balıkesir Üniversitesi Çağış Kampüsünde yer alan Balıkesir Üniversitesi Merkez Kütüphanesi'nden etkin yada uzaktan erişim kurarak faydalanabilmektedirler.

<http://kutuphane.balikesir.edu.tr/>

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

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programında özel yaklaşım gerektiren engelli öğrencilerle, ilgili öğrenci danışmanı başta olmak üzere, diğer bölüm öğretim elemanları ve okul idaresi sorumluluk taşımaktadır. Üniversite yönetiminin belirlediği kurallar çerçevesinde; bu öğrencilerimiz için öğretim ortamında ve öğrenci uygulama alanlarında gerekli güvenlik önlemleri alınmıştır. Öğrencilerin ders ve laboratuvarındaki ihtiyaçlarını karşılaması, ulaşım koşullarının iyileştirilmesi, okul içi koridor ve sınıfların özel durumlarına uygun hale getirilmesi gibi konularda programımız alt yapısını oluşturmuştur. Bununla beraber engelli öğrencilerimiz için; üniversitemiz özel öğrenci birimlerinden de gerektiğinde yardım talep edilmektedir.

<http://www.balikesir.edu.tr/site/birim/engelli-ogrenci-birimi-18>

<http://kutuphane.balikesir.edu.tr/engelsiz-kutuphane>

7.6. Araştırma-geliştirme altyapısı ve gelişimine ilişkin kanıtlar.

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı'nda, 2014-2015 yıllarında ise Güney Marmara

Kalkınma Ajansı (GMKA) tarafından desteklenen TR22/14/SKMDP/0073 numaralı “Zeytincilikte Geleceğimiz Bu Çocuklar” projesi kapsamında program bünyesinde Butik Zeytinyağı Üretim, Eğitim ve Uygulama Tesisi kurulmuştur. Tesiste Butik Kontinü Sistem Zeytinyağı Ekstraksiyon Hattı (200 kg/h zeytin) ve cihazlar bulunmaktadır. Bu tesis derslerde eğitim kalitesi artırılarak, öğrencilerin araştırma ve uygulama yapabilmesine olanak sunmaktadır. Ayrıca ilgili program bünyesinde Balıkesir Üniversitesi (BAP-2017/01 nolu) alt yapı projesiyle; Sofralık Zeytin İşleme, Eğitim ve Uygulama Tesisi (121 m²) ve Zeytinyağı Sabunu Üretim, Eğitim ve Uygulama Atölyesi kurulmuştur. Hem Sofralık Zeytin İşleme hem de Sabunhane tesislerinde gerekli makine/teçhizat tefriş edilerek 2017 ve 2018 yıllarından itibaren uygulamalı eğitimlerde kullanılmaktadır. Bununla beraber; mevcut tesislerde ilk olarak, 2015-Güz döneminde Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi öğrencileri, öğretim elemanları ve teknik personeli ile birlikte Balıkesir Üniversitesi Naturel Sızma (Soğuk Sıkım) Zeytinyağı üretilmiştir. Proje kapsamında kazandırılan alt yapı için 28.01.2015 tarihinde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü İşletme Kayıt Belgesi alınmıştır. Türk Patent Enstitüsünden 10.04.2016 tarihi itibarıyla resmi olarak tescillenmiş “Diplomalı Zeytinyağı” marka ismi alınmıştır. Programımız bu belgelerle, gıda üretimi yapma konusundaki yasal mevzuatı da yerine getirmiş bulunmaktadır. İlgili programda 2017-güz yarıyılından itibaren kurulan tesislerle programımız ihtiyaç duyduğu araştırma, geliştirme alt yapısına sahip olmuş ve bu yönde ciddi ölçüde gelişme göstermiştir.

7.7. Uzaktan/karma eğitim süreçlerine yararlanılan öğrenme yönetim sisteminin (LMS: Moodle, BlackBoard, kurumların kendi geliştirdiği sistemler vb.) bileşenleri, özellikleri ve bunların niteliği nedir? Bu sistemi izlemek ve iyileştirmek için neler yapılmaktadır?

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programının uzaktan/karma eğitim süreçlerinde yararlanılan öğrenme yönetim sisteminin bileşenleri ve bunların niteliği, iletişim ve bilgi teknolojisine dayalı olarak uzaktan eğitim ile ön lisans, lisans, lisans tamamlama, lisansüstü dersleri ve bu kapsamda kurs, seminer, sertifika programları ile konferansları gerçekleştirmek, bu konuda ilgili kurumkuruluş ve kişilerle işbirliği ve koordinasyonu sağlamak amacıyla kurulan Balıkesir Üniversitesi, Uzaktan Eğitim Merkezi koordinatörlüğünde sağlanmaktadır. Uzaktan eğitim Merkezinin yönergeleri ve yönlendirmeleri ile öğrenme yönetim sistemleri konusundaki etkinlikler sürekli iyileştirilmektedir.

<https://uzem.balikesir.edu.tr/>

7.8. Uzaktan/karma eğitim süreçlerinde öğrencilere öğrenme kaynağı ve materyalleri hangi yollarla sağlanmaktadır? Bu süreç nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Programda uzaktan/karma eğitim süreçlerinde öğrencilere öğrenme kaynağı ve materyalleri Microsoft Teams uygulaması, Uzaktan Eğitim Merkezi ve kişisel gsm numaraları kullanılarak sınıf bazlı oluşturulan whatsapp grupları kullanılmaktadır. Bu süreç öğrencilerden, Mikrosoft Teams ve Öğrenci Bilgi Sistemi birebir alınan dönütlerle izlenmekte ve iyileştirilmektedir.

<https://login.microsoftonline.com/common/>

<https://obs.balikesir.edu.tr/>

7.9. Uzaktan/karma eğitim süreçlerinde öğrenci ve öğretim elemanlarının öğrenme ortam ve kaynaklarına erişimini garanti altına almak için ne gibi tedbirler alınmaktadır? Bu tedbirler nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı Uzaktan/karma eğitim süreçlerinde öğrenciler ve öğretim elemanlarının öğrenme ortam ve kaynaklarına erişimini garanti altına almak amacıyla; iletişim ve bilgi teknolojilerine dayalı olarak uzaktan eğitim ile ön lisans, lisans, lisans tamamlama, lisansüstü dersleri ve bu kapsamda kurs, seminer, sertifika programları ile konferansları gerçekleştirmek, bu konuda ilgili kurumkuruluş ve kişilerle işbirliği ve koordinasyonu sağlamak amacıyla kurulan Balıkesir Üniversitesi, Uzaktan Eğitim Merkezi ile işbirliği kurulmaktadır. Uzaktan eğitim Merkezinin yönergeleri ve yönlendirmeleri ile kaynaklara erişimi garanti altına alma konusundaki tedbirler sürekli iyileştirilmektedir. <https://uzem.balikesir.edu.tr/>

Ayrıca Balıkesir Üniversitesi'nde ön lisans, lisans ve lisansüstü düzeyinde açılacak uzaktan öğretim programları ile birinci ve ikinci öğretimdeki bazı derslerin uzaktan öğretim yoluyla verilmesine ilişkin usul ve esasları belirlemek amacıyla hazırlanan Balıkesir Üniversitesi Uzaktan Eğitim Yönergesi kuralları program tarafından uygulanmaktadır. <http://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/74776>

7.10. Uzaktan/karma eğitim süreçlerinde öğrencilerin motivasyonları ve öğrenme etkinliklerine katılımlarını artırmaya yönelik olarak sunulan destek hizmetleri nelerdir? Bunlar nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı 'nda yürütülen uzaktan/karma eğitim süreçlerinde öğrencilerin motivasyonlarını ve öğrenme etkinliklerine katılımlarını artırmaya yönelik olarak sunulan destek hizmetleri bulunmamaktadır.

8. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

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

Balıkesir Üniversitesi'nin idari desteği, yapıcı liderliği, parasal kaynakları ve bu kaynakların dağıtımında izlediği strateji, rektörlük ve ilgili daire başkanlıkları kanalıyla gerçekleştirilmektedir. Programın eğitim-öğretim için ihtiyaç duyduğu sarf ve demirbaş malzemeler, akademik ve idari kadrolar, parasal kaynakların temini ve kullanımı konusunu, programımız talebinden sonra meslek yüksekokulu müdürlüğü takip etmektedir.

<http://www.balikesir.edu.tr/site/birim/idari-ve-mali-isler-daire-baskanligi-4>

<http://www.balikesir.edu.tr/site/birim/idari-ve-mali-isler-daire-baskanligi-4>

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

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı için ayrılan kaynaklar, nitelikli bir öğretim kadrosunu çekecek, tutacak ve mesleki gelişimini sürdürmesini sağlayacak yeterlilikte değildir.

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

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı altyapısı 2017 yılı itibarıyla sektörel düzeyde Kalkınma Bakanlığı ve Balıkesir Üniversitesi'nin altyapı projeleriyle iyileştirilmiştir. Ayrıca her yıl mevcut altyapının bakımını yapmaya ve işletmeye yetecek kadar parasal kaynak Balıkesir Üniversitesi Rektörlüğü tarafından sağlanmaktadır.

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

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı gereksinimlerini karşılayacak destek personeli mevcuttur ve yeterli kurumsal hizmetler sağlanmaktadır. Teknik ve idari kadrolar, program çıktılarını sağlamaya destek verecek sayı ve niteliktedir.

<http://www.balikesir.edu.tr/site/idari-personel/edremit-meslek-yuksekokulu-104542>

9. ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

9.1. Yükseköğretim kurumunun organizasyonu ile rektörlük, fakülte, bölüm ve varsa diğer alt birimlerin kendi içlerindeki ve aralarındaki tüm karar alma süreçleri, program çıktılarının gerçekleştirilmesini ve eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek şekilde düzenlenmelidir.

Yükseköğretim kurumunun organizasyonu ile rektörlük, fakülte, bölüm ve Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı kendi içlerindeki ve aralarındaki tüm karar alma süreçleri, program çıktılarının

gerçekleştirilmesini ve eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek şekilde düzenlenmektedir. Bu amaçla yüksekokul bünyesinde organizasyon şeması, görev tanımları, süreçler ve iş akış şemaları hazırlanarak uygulanmaktadır.

<http://www.balikesir.edu.tr/site/icerik/edremit-meslek-yuksekokulu-2375>

<http://www.balikesir.edu.tr/site/icerik/edremit-meslek-yuksekokulu-1004>

<http://www.balikesir.edu.tr/site/icerik/edremit-meslek-yuksekokulu-1005>

10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1. Programa özgü ölçütler sağlanmalıdır.

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programının ölçütleri; kaliteli zeytin yetiştiriciliğinin sağlanması. Zeytin ürünlerinin işlenmesinde çeşitli teknikleri kullanarak sağlık koşullarına uygun üretim yapılabilmesi için; teknolojik gelişmeleri ve uyulması gereken mevzuatı takip ederek bunları öğrencilere aktarmak, mevcut alt yapı imkanlarımızı üncel tutmaktır. Ayrıca mezunlarının dikey geçiş ve sınavsız geçişlerle daha fazla sayıda öğrencinin lisans tamamlamasını sağlamak, mezuniyet sonrası öğrencilerin takibini yaparak işe girişlerinde rehberlik sağlayarak işsiz mezun kalmaması için çalışmak, zeytin endüstrisinin teknik eleman ihtiyacını karşılamaya yönelik topluma hizmeti ile ulusal ve uluslararası düzeyde saygın ve lider bir Meslek Yüksekokulunun Programı olarak belirlenmiştir.

11. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

11.1. Biriminizde 2020 yılında Balıkesir Üniversitesi BAP Koordinatörlüğü tarafından desteklenen ve devam eden proje sayısı ve bütçesi?

Edremit Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı bünyesinde 2020 yılında Balıkesir Üniversitesi BAP Koordinatörlüğü tarafından desteklenen ve devam eden araştırma projesi sayısı 1 (bir)'dir. Bu projenin ek bütçe ile beraber toplam bütçesi 22,500.00 TL'dir. Proje devam etmektedir.

<https://bap.balikesir.edu.tr/>

Kanıtlar

[Araştırma Ve Geliştirme Bölümü.docx](#)

11.2. Biriminizde 2020 yılında Balıkesir Üniversitesi BAP Koordinatörlüğü tarafından desteklenip tamamlanan proje sayısı?

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı bünyesinde 2020 yılında Balıkesir Üniversitesi BAP Koordinatörlüğü tarafından desteklenen ve tamamlanan proje bulunmamaktadır.

11.3. Biriminizde 2020 yılında BAP Koordinatörlüğü dışında diğer ulusal kurumlar tarafından desteklenen ve devam eden proje sayısı ve bütçesi?

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı bünyesinde 2020 yılında Balıkesir Üniversitesi BAP Koordinatörlüğü dışında diğer ulusal kurumlar tarafından desteklenen ve devam eden proje bulunmamaktadır.

11.4. Biriminizde 2020 yılında BAP Koordinatörlüğü dışında diğer ulusal kurumlar tarafından desteklenip tamamlanan proje sayısı ve bütçesi?

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı bünyesinde 2020 yılında Balıkesir Üniversitesi BAP Koordinatörlüğü dışında diğer ulusal kurumlar tarafından desteklenen ve tamamlanan proje bulunmamaktadır.

11.5. Biriminizde 2020 yılında uluslararası kuruluşlar tarafından desteklenen ve devam eden proje sayısı ve bütçesi?

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı bünyesinde 2020 yılında uluslararası kuruluşlar tarafından desteklenen ve devam eden proje bulunmamaktadır.

11.6. Biriminizde 2020 yılında tamamlanmış ve yürütücünün Balıkesir Üniversitesi dışındaki kurumlarda olduğu proje sayısı ve bütçesi?

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı bünyesinde 2020 yılında tamamlanmış ve yürütücüsünün Balıkesir Üniversitesi dışındaki kurumlarda olduğu bir proje bulunmamaktadır.

11.7. Biriminizde 2020 yılında uluslararası kuruluşlar tarafından desteklenip tamamlanan proje sayısı ve bütçesi?

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı bünyesinde 2020 yılında uluslararası kuruluşlar tarafından desteklenip tamamlanan proje bulunmamaktadır.

11.8. Biriminizde 2020 yılında SCI, SCI-Expanded, SSCI ve AHCI kapsamındaki dergilerde yayınlanan makaleler?

Programda 2020 yılında SCI, SCI-Exp, SSCI ve AHCI kapsamındaki dergilerde yayınlanan dergilerde 1 adet makale bulunmaktadır.

11.9. Biriminizde 2020 yılında ulusal dergilerde (Alan indeksi, Ulakbim veya TR dizini tarafından taranan dergiler dâhil) yayımlanan toplam makale sayısı?

Programda 2020 yılında ulusal dergilerde yayımlanan makale sayısı 1 (bir)'dir.

11.10. Biriminizde 2020 yılında uluslararası bilimsel kongrelerde sunulan (Sözlü veya yazılı) bildiriler?

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı bünyesinde 2020 yılında uluslararası bilimsel kongrelerde sunulan (sözlü veya yazılı) bildiri bulunmamaktadır.

11.11. Biriminizde 2020 yılında ulusal bilimsel kongrelerde sunulan (Sözlü veya yazılı) bildiriler?

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı bünyesinde 2020 yılında ulusal bilimsel kongrelerde sunulan (sözlü veya yazılı) bildiri bulunmamaktadır.

11.12. Biriminizde 2020 yılında SCI, SCI-E, SSCI ve AHCI kapsamında alınan toplam atıf sayısı.

Programda 2020 yılında SCI, SCI-E, SSCI ve AHCI kapsamında alınan toplam atıf sayısı 6 (altı)'dır.

11.13. Biriminiz öğretim elamanları tarafından 2020 yılında gerçekleştirilen uluslararası kitap yazarlığı, editörlük sayısı Biriminizde 2020 yılında ulusal, alan indeksli veya TR dizini vb. kapsamında alınan toplam atıf sayısı

Programda 2020 yılında ulusal, alan indeksli veya TR dizinde vb. kapsamında alınan toplam atıf sayısı 5 (beş)'dir.

11.14. Biriminiz öğretim elamanları tarafından 2020 yılında gerçekleştirilen uluslararası kitaplarda bölüm yazarlığı sayısı (aynı kitapta aynı yazar tarafından yazılan bölümler, tek bir bölüm olarak yazılmalıdır) Biriminiz öğretim elamanları tarafından 2020 yılında gerçekleştirilen uluslararası kitap yazarlığı, editörlük sayısı.

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı öğretim elemanları tarafından 2020 yılında

gerçekleştirilen uluslararası kitaplarda bölüm yazarlığı ve 2020 yılında gerçekleştirilen uluslararası kitap yazarlığı ve editörlük görevi bulunmamaktadır.

11.15. Biriminiz öğretim elamanları tarafından 2020 yılında gerçekleştirilen uluslararası kitaplarda bölüm yazarlığı sayısı (aynı kitapta aynı yazar tarafından yazılan bölümler, tek bir bölüm olarak yazılmalıdır.)

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı öğretim elamanları tarafından 2020 yılında gerçekleştirilen uluslararası kitaplarda bölüm yazarlığı yapan bulunmamaktadır.

11.16. Biriminiz öğretim elamanları tarafından 2020 yılında gerçekleştirilen ulusal kitaplarda bölüm yazarlığı sayısı (aynı kitapta aynı yazar tarafından yazılan bölümler, tek bir bölüm olarak yazılmalıdır) Biriminiz öğretim elamanları tarafından 2020 yılında gerçekleştirilen ulusal kitap yazarlığı, editörlüğü sayısı.

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı öğretim elamanları tarafından 2020 yılında gerçekleştirilen ulusal kitaplarda bölüm yazarlığı ve ulusal kitap yazarlığı ile editörlüğü görevi bulunmamaktadır.

11.17. Biriminizde 2020 yılında sonuçlanan patent sayısı Biriminiz öğretim elamanları tarafından 2020 yılında gerçekleştirilen ulusal kitaplarda bölüm yazarlığı sayısı. (Aynı kitapta aynı yazar tarafından yazılan bölümler, tek bir bölüm olarak yazılmalıdır.)

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknoloji Programı öğretim elamanları tarafından, 2020 yılında gerçekleştirilen ulusal kitaplarda bölüm yazarlığı bulunmamaktadır.

11.18. Biriminizde 2020 yılında sonuçlanan patent sayısı

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknoloji Programında 2020 yılında sonuçlanan herhangi bir patent bulunmamaktadır.

11.19. Biriminizde 2020 yılında sonuçlanan faydalı model veya tasarım sayısı.

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknoloji Programında 2020 yılında sonuçlanan herhangi bir faydalı model veya tasarım bulunmamaktadır.

11.20. Biriminiz öğretim elemanlarının 2020 yılında görev aldığı faal teknolojik şirketi sayısı.

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknoloji Programı öğretim elemanlarının 2020 yılında görev aldığı herhangi bir faal teknolojik şirket bulunmamaktadır.

11.21. Biriminiz öğretim elemanlarının 2020 yılında aldığı TÜBA veya TÜBİTAK ödül sayısı (TÜBA çeviri ödülü ve yayınlara alınan para ödülleri hariç)

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknoloji Programı öğretim elemanlarının 2020 yılında aldığı TÜBA veya TÜBİTAK ödülü bulunmamaktadır.

11.22. Biriminiz öğretim elemanlarının 2020 yılında aldığı uluslararası ödül sayısı.

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programında 2020 yılında ulusal ödül alan öğretim elemanı bulunmamaktadır.

11.23. Biriminiz öğretim elemanları tarafından 2020 yılında tamamlanan yüksek lisans tez sayısı Biriminiz öğretim elemanları tarafından 2020 yılında tamamlanan doktora / tıpta uzmanlık tez sayısı.

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknoloji Programı öğretim elemanları tarafından 2020 yılında tamamlanan

yüksek lisans tezi ve doktora / tıpta uzmanlık tezi bulunmamaktadır.

11.24. Biriminiz öğretim elemanları tarafından 2020 yılında tamamlanan yüksek lisans tez sayısı.

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı öğretim elemanları tarafından 2020 yılında tamamlanan yüksek lisans tezi bulunmamaktadır.

SONUÇ

SONUÇ

deneme