	GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ			
	ÖLÇME, ANALİZ VE İYİLEŞTİRME			
	Doküman Kodu	GM-KEK-08	İlk Yayın Tarihi	02.07.2007
Revizyon No	04	Revizyon Tarihi	01.07.2015	Sayfa 1 / 5

8. ÖLÇME, ANALİZ VE İYİLEŞTİRME

8.1. GENEL

Gıda Mühendisliği Bölümü, aşağıdakiler için gerekli olan izleme, ölçme, analiz ve iyileştirme faaliyetlerini planlamıştır ve uygulamaktadır.

İzleme, ölçme, veri analizi ve iyileştirmeye yönelik uygulamalar;

- Müşteri ve öğrenci memnuniyetine yönelik faaliyetler (anketler, veri analizleri ve düzeltici / önleyici faaliyetler) (madde 8.2.1, 8.4 ve 8.5),
- Kalite Yönetim Sisteminin uygunluğunu sağlamak ve etkinliğini sürekli iyileştirmeye yönelik tetkikler (madde 8.2.2 ve 8.5),
- Süreçlerin incelenmesine yönelik faaliyetler (madde 8.2.3),
- Hizmetin uygunluğunu göstermeye ve uygun olmayan hizmetin kontrolüne yönelik faaliyetler (madde 8.2.4 ve 8.3)’ dir.


8.2. İZLEME VE ÖLÇME

Gıda Mühendisliği Bölümü sunduğu eğitim-öğretim ve analiz-danışmanlık hizmetlerine uygunluğunu temin etmek, kalite sisteminin yeterliliğini ve sürekli iyileştirilmesini sağlamak amacıyla müşteri ve öğrenci memnuniyetini, sistemini, süreçlerini ve hizmet kalitesini sürekli izler.

8.2.1. MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ

Gıda Mühendisliği Bölümü sunduğu hizmetlerin uygunluğunu temin etmek, kalite sisteminin yeterliliğini ve sürekli iyileştirilmesini sağlamak amacıyla müşteri memnuniyetini “*Müşteri İlişkileri Süreç Kartı(GM-SK-02)*”, *Eğitim Öğretim Süreç Kartı (GM-SK-03)*” ve “*Müşteri Memnuniyeti İzleme Prosedürü (GM-PR-15)*” ile sürekli izler.

HAZIRLAYAN	ONAYLAYAN
Prof. Dr. Ö. Utku ÇOPUR	Prof. Dr. Yusuf ULCAY
BÖLÜM BAŞKANI	REKTÖR

	GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ			
	ÖLÇME, ANALİZ VE İYİLEŞTİRME			
	Doküman Kodu	GM-KEK-08	İlk Yayın Tarihi	02.07.2007
Revizyon No	04	Revizyon Tarihi	01.07.2015	

8.2.2. İÇ TETKİK

ISO 9001:2008 kalite yönetim sistemi standardının gerekliliklerini karşılayıp karşılamadığı, uygulamaların dokümanlara uyup uymadığı ve etkin olarak sürdürüldüğünü temin etmek için iç tetkikler planlanır ve gerçekleştirilir. İç tetkiklerin yönetimi "*İç Tetkik Prosedürü (GM-PR-13)*" ve "*Yönetim Süreç Kartı (GM-SK-01)*" ne göre yürütülür.

8.2.3. PROSESLERİN İZLENMESİ VE ÖLÇÜLMESİ

Gıda Mühendisliği Bölümü, kalite sistemi kapsamında yer alan süreçler "*Kalite Yönetim Sistemi (KEK 04)*" bölümünde verilen şema üzerinde verilmiştir ve aşağıdaki "*Süreç Kartları*" nda detaylandırılmıştır.

- Yönetim Süreç Kartı (GM-SK-01)
- Müşteri İlişkileri Süreç Kartı (GM-SK-02)
- Eğitim Öğretim Süreç Kartı (GM-SK-03)
- Proje - Araştırma Süreç Kartı (GM-SK-05)

Bu süreçlerle ilgili performans göstergeleri, süreçlerin planlanan sonuçlara ulaşma kabiliyetini ölçmek amacıyla belirlenmiştir. Süreç performans göstergeleri, "*Süreç Performans Göstergeleri (GM-FR-YÖN-02)*" aracılığı ile izlenir.


8.2.4. HİZMETİN İZLENMESİ VE ÖLÇÜLMESİ

Gıda Mühendisliği Bölümü kalite yönetim sistemi kapsamında yer alan hizmetler aşağıdaki şekilde süreç olarak tanımlanmıştır.

- Müşteri İlişkileri Süreç Kartı (GM-SK-02)
- Eğitim Öğretim Süreç Kartı (GM-SK-03)

Bu hizmetler ilgili süreç tanımlarında yer alan prosedürler, görev tanımları, talimatlar ve formların kullanımı ile yürütülür. Süreç performans göstergeleri ölçülür ve "*Süreç Performans Göstergeleri (GM-FR-YÖN-02)*" aracılığı ile izlenir.

HAZIRLAYAN Prof. Dr. Ö. Utku ÇOPUR BÖLÜM BAŞKANI	ONAYLAYAN Prof. Dr. Yusuf ULCAY REKTÖR
---	---

	GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ			
	ÖLÇME, ANALİZ VE İYİLEŞTİRME			
	Doküman Kodu	GM-KEK-08	İlk Yayın Tarihi	02.07.2007
Revizyon No	04	Revizyon Tarihi	01.07.2015	Sayfa 3 / 5

Gıda Mühendisliği Bölümü'ne, danışmanlık ve analiz hizmetleri için müşteri tarafından verilen numuneler müşteri mülkiyeti olarak kabul edilmiştir. Bu kapsamda yer alan danışmanlık ve analiz hizmetlerine yönelik mülkiyetler, Müşteri ilişkileri süreç sahibi tarafından "**Numune Teslim Tutanağı**" (**GM-FR-MİL-01**) doldurularak kayıt altına alınır ve gıdanın özelliklerine göre uygun koşullarda saklanır. Kimyasal, fiziksel ve duyu analizlerin ortalama raporlama süresi 5 gün, Mikrobiyolojik analizlerin ortalama raporlama süresi 10 gün olarak belirlenmiştir. Bu süre sonunda sonuçlar, "**Analiz Raporu (GM-FR-MİL-02)**" hazırlanarak talep eden müşteriye sunulur. Analiz ile ilgili işlemler, "**Numune Analiz İş Talimatı (GM-TA-MİL-02)**"nda belirtilen esaslara göre yapılır.

Öğrenciler, müfredatlarında bulunan her dersten dönem bazında değerlendirilir. Başarı değerlendirmesinde, "Bağlı Değerlendirme Sistemi (BDS)" kullanılmaktadır. Öğrenci yarıyıllara göre değerlendirildiğinden her yarıyılta ders planında yer alan her ders için en az bir ara sınav ile bir yarıyıl sonu sınavı ve bir bütünleme sınavı planlanır. Yapılması öngörülen en az bir ara sınav ek olarak; ödev, uygulama sınavı ve haberli/habersiz küçük sınavlar da yapılabilir. Bu durumda, o dersin yarıyıl içi çalışmalarının birbirlerine göre ağırlıkları, dersi veren öğretim elemanı tarafından belirlenir ve öğrencilere duyurulur. Yarıyıl içi çalışmalar ve tüm sınavlar 100 üzerinden verilen notlar ile puanlanır. Bir dersin yarıyıl sonu ham başarı notuna, yarıyıl içi not ortalamasının etkisi, öğretim elemanının uygun gördüğü sınav ağırlıkları üzerinden hesaplanır. Bir dersten başarılı olmak için; yarıyıl sonu ya da bütünleme sınavına girme mecburiyeti vardır, bunun yanı sıra, yarıyıl sonu ya da bütünleme sınavından en az 30 puan almaları gerekmekte olup, ham başarı notu alt sınırı da 50'dir. Derslerde %70, uygulamalarda ise %80 devam zorunluluğu vardır. Genel anlamda öğrencinin akademik başarısı, her yarıyıl sonunda Yarıyıl Akademik Not Ortalaması (YANO) ve Genel Akademik Not Ortalaması (GANO) hesaplanarak bulunur.


8.3. UYGUN OLMAYAN ÜRÜNÜN KONTROLÜ

Gıda Mühendisliği Bölümü'nde kalite yönetim sistemi ile ilgili uygunsuzluklar:

- Eğitim-Öğretim hizmetlerine yönelik uygunsuzluklar
- Analiz-Danışmanlık hizmetlerine yönelik uygunsuzluklar

başlıkları altında toplanmıştır. Uygunsuzlukların kontrolüne yönelik sistem "**Uygunsuzlukların Kontrolü Prosedürü**" nde (**GM-PR-14**) " tanımlanmıştır.

HAZIRLAYAN	ONAYLAYAN
Prof. Dr. Ö. Utku ÇOPUR	Prof. Dr. Yusuf ULCAY
BÖLÜM BAŞKANI	REKTÖR

	GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ			
	ÖLÇME, ANALİZ VE İYİLEŞTİRME			
	Doküman Kodu	GM-KEK-08	İlk Yayın Tarihi	02.07.2007
Revizyon No	04	Revizyon Tarihi	01.07.2015	
			Sayfa	4 / 5

8.4. VERİ ANALİZİ

Kalite yönetim sisteminin uygunluğunu ve etkinliğini görmek ve iyileştirmeleri belirlemek üzere süreç performans göstergeleri ile ilgili konularda veriler toplanır ve belirlenen periyotlarda analiz edilerek **“Süreç Performans Göstergeleri (GM-FR-YÖN-02)”** raporlanır. Sonuçlar kalite hedefleri ile karşılaştırılarak gerekiyor ise düzeltici önleyici faaliyetler alınır.

Veri analizi süreci **“Yönetim Süreç Kartı’** nda (GM-SK-01)” tanımlanmıştır

8.5. İYİLEŞTİRME

8.5.1. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

Gıda Mühendisliği Bölümü; kalite politikası, iç tetkik sonuçları, müşteri memnuniyeti sonuçları, düzeltici faaliyetleri, önleyici faaliyetleri ve performans göstergeleri sonuçlarını dikkate alarak kalite yönetim sisteminin sürekli gelişmesini, iyileştirilmesini sağlayacak kararları yönetimin gözden geçirme toplantılarında belirler.

Sürekli iyileştirme süreci **“Yönetim Süreç Kartı’** nda (GM-SK-01)” tanımlanmıştır.

8.5.2. DÜZELTİCİ FAALİYETLER

Düzeltilici faaliyetler ile ilgili sistem **“Düzeltilici ve Önleyici Faaliyetler Prosedürü’** nde (GM-PR-11)” dokümante edilmiştir.


Düzeltilici faaliyet süreci **“Yönetim Süreç Kartı’** nda (GM-SK-01)” tanımlanmıştır.

8.5.3. ÖNLEYİCİ FAALİYETLER

Önleyici faaliyetler ile ilgili sistem **“Düzeltilici ve Önleyici Faaliyetler Prosedürü’** nde (GM-PR-11)” dokümante edilmiştir.

Önleyici faaliyet süreci **“Yönetim Süreç Kartı’** nda (GM-SK-01)” da tanımlanmıştır.

HAZIRLAYAN Prof. Dr. Ö. Utku ÇOPUR BÖLÜM BAŞKANI	ONAYLAYAN Prof. Dr. Yusuf ULCAY REKTÖR
---	---

	GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ			
	ÖLÇME, ANALİZ VE İYİLEŞTİRME			
	Doküman Kodu	GM-KEK-08	İlk Yayın Tarihi	02.07.2007
Revizyon No	04	Revizyon Tarihi	01.07.2015	
				Sayfa 5 / 5

BU BÖLÜM İLE İLGİLİ DOKÜMANLAR :

- ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi
- KEK 04 Kalite Yönetim Sistemi
- GM-PR-11 Düzeltici ve Önleyici Faaliyet Prosedürü
- GM-PR-13 İç Tetkik Prosedürü
- GM-PR-14 Uygunsuzlukların Kontrolü Prosedürü
- GM-SK-02 Müşteri İlişkileri Süreç Kartı
- GM-SK-03 Eğitim Öğretim Süreç Kartı
- GM-FR-YÖN-02 Süreç Performans Göstergeleri

HAZIRLAYAN Prof. Dr. Ö. Utku ÇOPUR BÖLÜM BAŞKANI	ONAYLAYAN Prof. Dr. Yusuf ULCAY REKTÖR
---	---