



BİGA MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

2024-2028 Stratejik Planı

İÇİNDEKİLER

1. Üst Yönetici Sunuşu
2. Amaç
3. Kapsam
4. Stratejik Plan Hazırlık Süreci
5. Biga Meslek Yüksekokulu Tanıtımı
6. Biga Meslek Yüksekokulu Misyon, Vizyon, Temel Değerler, Amaç ve Hedefleri
7. Gıda Teknolojisi Programı Tanıtımı
8. Gıda Teknolojisi Programı Misyon, Vizyon ve Temel Değerleri
9. Paydaş Analizi
10. Akademik Alt Yapı
 - 10.1. Akademik Kadro Dağılımı
 - 10.2. Akademik Performans Analizi
11. İdari Alt Yapı
12. Eğitim-Öğretim Altyapısı
 - 12.1. Mevcut Program Bilgileri
 - 12.2. Mevcut Öğrenci ve Mezun Bilgileri
13. Fiziki Alt Yapı ve İmkanlar
 - 13.1. Eğitim-Öğretim Alanları
 - 13.2. Araştırma Geliştirme Alanları
 - 13.3. Sosyal Alanlar
 - 13.4. Teknolojik Alt Yapı
14. SWOT Analizi
15. Strateji Geliştirme
16. İzleme ve Değerlendirme

TABLolar LİSTESİ

Tablo 7.1. Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

Tablo 10. 1. Akademik personelin yaş itibariyle dağılımı

Tablo 10. 2. Öğretim Kadrosunun Ders Yüğü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler

Tablo 10. 3. Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

Tablo 10.4. 2023 yılı yayın sayıları

Tablo 10.5. Öğretim Elemanlarının Akademik Yayınlarına Yönelik İstatistikler (2023)

Tablo 10. 6. Öğretim Kadrosunun Analizi

Tablo 10. 7. Öğretim Kadrosunun Tamamlanan veya Halen Devam Etmekle Olan Projeleri (2023)

Tablo 10.8. Öğretim Elemanlarının Aldığı Burs ve Ödüller (2023 yılında)

Tablo 12.1. Programa Kayıtlı Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler

Tablo 12.2. Son 4 Yıla Ait Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız

Tablo 12.3. Programdan Mezun Olan Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler

1. Üst Yönetici Sunuşu

Gıda Teknolojisi Programı olarak, 2024-2028 Stratejik Eylem Planımızı sizlerle paylaşmanın gururunu yaşıyoruz. Bu plan, programımızın gelecek beş yıl içindeki yönünü belirlemek ve eğitim öğretim kalitemizi daha da artırmak amacıyla hazırlanmıştır. Amacımız, öğrencilerimize günümüzün ve geleceğin zorluklarına karşı donanımlı olacakları bir eğitim sunmak ve araştırmalarımızla bilime ve topluma katkıda bulunmaktır.

Planımız, bölümümüzün güçlü yönlerini daha da pekiştirme, fırsatları değerlendirme, zayıf yönlerimizi geliştirme ve tehditlere karşı önlemler almak üzere kapsamlı bir öz değerlendirme sürecinin sonucudur. Bu süreç, bölümümüzün akademik personeli, öğrencileri ve sektörle iş birliği içinde gerçekleştirilmiştir. Bu stratejik planın, programımızın bütün sorunlarını çözmesi beklenmemekte fakat sorunların tespit edilmesinde ve çözülmesinde bir rehber olarak kullanılması amaçlanmaktadır.

Eğitim-öğretim faaliyetlerimizi sürekli olarak güncel tutmak, öğrencilerimizin hem teorik bilgiye hem de pratik becerilere sahip olmalarını sağlamak temel hedefimizdir. Araştırma ve geliştirme faaliyetlerimizi artırarak, bilimsel bilgi üretimi ve teknolojik yenilikler konusunda öncü bir bölüm olmayı amaçlıyoruz. Aynı zamanda, öğrencilerimizin sosyal, kültürel ve etik değerlere sahip, topluma duyarlı gıda teknikeri olarak yetişmeleri için gerekli ortamı sağlamak önceliklerimiz arasındadır.

Stratejik planımız, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Biga Meslek Yüksekokulu ve üniversitemizin genel vizyonu ve misyonu ile uyumlu olarak hazırlanmıştır. Plan, bölümümüzün ulusal ve uluslararası düzeyde rekabetçiliğini ve tercih edilebilirliğini artırmak, akademik ve araştırma başarılarımızı sürdürülebilir bir şekilde iyileştirmek için bir yol haritası sunmaktadır.

Bu stratejik planın hazırlanmasında emeği geçen tüm öğretim üyelerimize, öğrencilerimize ve paydaşlarımıza teşekkür ederim. Planın uygulanması sürecinde programımız da bulunan değerli çalışma arkadaşlarımızla birlikte çalışmaya, gelişmeye ve başarıya ulaşmaya devam edeceğiz.

Prof. Dr. Songül Şentürklü

Gıda İşleme Bölüm Başkanı

2.Amaç

Bu stratejik plan, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Biga Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Gıda Teknolojisi Programının 2024-2028 akademik yılında eğitim öğretim kalitesini artırabilmesi ve günümüz bilgi çağında gerçekleşen değişimlere ayak uydurabilmesi için uygulaması gereken stratejileri ve bu stratejilere dayanan hedeflerini belirlemek amacıyla hazırlanmıştır. Bu çerçevede, programımızın günümüzün ve geleceğin rekabet koşulları ile uyumlu hale getirilmesi doğrultusunda kapsamlı bir öz değerlendirilmede bulunarak bölgesel anlamda tercih edilebilirliğini artırarak üniversitemizin sürdürülebilir rekabet üstünlüğüne anlamlı katkılar sunmak amaçlanmaktadır.

3. Kapsam

Bu dokümanda sunulan stratejiler ve hedefler; Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Biga Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Gıda Teknolojisi Programını kapsamaktadır. Bu doküman mümkün olduğu ölçüde akademik personelin tam katılımı ve önerileri ışığında hazırlanmıştır.

4. Stratejik Plan Hazırlık Süreci

Üniversitemizin yürürlükte olan 2021-2025 Stratejik Planının bazı göstergelerine ulaşamaması, bazı hedeflerin amaçlarımıza ulaşmakta yetersiz kalması gibi nedenlerle yenilenmesi gündeme gelmiş olup, Üniversitemiz 2024-2028 Stratejik Planı yayımlanmıştır. Üniversitemiz 2024-2028 Stratejik Planı, program öğretim elemanları tarafından ileriye yönelik politikalar tartışılmış ve program stratejik planı hazırlanmıştır.

Bu rapor, bölümümüzde Prof. Dr. Songül Şentürklü başkanlığında, Dr. Öğr. Üyesi A. Gülin ESER ve Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY tarafından hazırlanmıştır.

5. Biga Meslek Yüksekokulu Tanıtımı

Ekonomik kalkınma ancak yetişmiş insan gücü ile mümkündür. Mesleki eğitim ise yetişmiş insan gücü için vazgeçilmez bir süreçtir

Bu bilinçle kurulmuş olan **Biga Meslek Yüksekokulunun amacı**; öğrencilere yeterli mesleki bilgileri vermek ve sosyal yönlerinin gelişmesine olanak hazırlayarak bağımsız düşünebilen, araştırma yapabilen ve doğru karar verebilen, yaratıcı düşünceye sahip çağdaş bir vatandaş olarak onları topluma kazandırmaktır.

Uluslararası standartlarda mesleki eğitimin gerektirdiği bilgi ve beceriye sahip, üstün nitelikli ara eleman yetiştirmek doğrultusunda eğitim ve öğretimin kalitesini arttırmayı hedefleyen Biga Meslek Yüksekokulu; 1990-1991 döneminde Trakya Üniversitesi bünyesinde eğitim-öğretime

başlamış, 1992 yılında 3837 Sayılı Kanun'la kurulan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesine bağlanmıştır. Meslek Yüksekokulumuzda 11 örgün öğretim programda (Elektrik, Elektrik Enerjisi Üretim, İletim ve Dağıtım, Gıda Teknolojisi, İşletme Yönetimi, Kooperatifçilik, Muhasebe ve Vergi Uygulamaları, Makine, Otomotiv Teknolojisi, Pazarlama, Süt ve Ürünleri Teknolojisi, Yerel Yönetimler, Mobilya ve Dekorasyon) eğitim-öğretime devam edilmektedir.

Uluslararası standartlarda mesleki eğitimin gerektirdiği bilgi ve beceriye sahip, nitelikli mezunlar yetiştirmek misyonu doğrultusunda eğitimin kalitesini sürekli artırmayı hedefleyen Okulumuz, ulusal- uluslararası kongre, sempozyum, çalıştay ve araştırma projelerine katılım ile sürekli kendisini geliştiren akademik bir yapıya sahiptir. Okulumuzda 14 öğretim üyesi ve 32 öğretim görevlisi olmak üzere 46 akademik personel görev yapmaktadır.

Yüksekokulumuzda 18 adet derslik, 9 adet laboratuvar, 4 adet atölye sınıfı ve 1 adet teknik resim çizim sınıfı mevcut olup, sınıf ve atölyelerimizde projeksiyon cihazı bulunmaktadır. Okulumuzda 1 adet 0-50 kişilik toplantı salonu mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanıma sahiptir. Meslek Yüksekokulumuz konferans, seminer, panel, sunum gibi bilimsel faaliyetlerin gerçekleştirildiği, mefruşat ve ses sisteminin yeterli düzeyde temin edildiği 115 kişilik modern bir konferans salonuna sahiptir. Konferans salonumuzda öğretim elemanlarımız haricinde, alanında uzman kişiler bilimsel çalışmalarını sergileme olanağı bulabilmektedir. Kampüs alanı içerisinde öğrencilerimizin ve çalışanlarımızın sıhhi koşullarda öğle ve akşam yemeklerini yiyebilecekleri bir adet yemekhane, bir adet kantin mevcuttur. Bir adet Internet Cafe, spor aktivitelerinin gerçekleştiği bir adet basketbol sahası, bir adet futbol sahası, bir adet hentbol ve voleybol sahası mevcuttur. Ayrıca öğrencilerimiz Prof. Dr. Ramazan Aydın yerleşkesi ve Terzioğlu yerleşkesinde bulunan kütüphane imkânlarımızdan da faydalanabilmektedir.

Atölye ve Laboratuvarlar:

- Süt ve Ürünleri Teknolojisi Atölyesi (Günlük 1000 litre süt işleme kapasiteli)
- Makine Atölyesi,
- Otomotiv Teknolojisi Atölyesi,
- Mobilya Programı Atölyesi,
- Çiğ Süt Analiz Laboratuvarı,
- Gıda İşleme Laboratuvarı,
- Kimyasal Analiz Laboratuvarı,
- Genel Bilgisayar Laboratuvarı,
- CAD-CAM Bilgisayar Laboratuvarı,
- Bilgisayarlı Muhasebe Laboratuvarı,

- Elektrik Programı Kumanda Laboratuvarı,
- Elektrik Programı Elektrik Makineleri Laboratuvarı,

6. Biga Meslek Yüksekokulu Misyon, Vizyon, Temel Değerler, Amaç ve Hedefleri

Üniversitemizin kurumsal misyon, vizyon, amaç ve hedefleri doğrultusunda oluşturulan Biga Meslek Yüksekokulu kurumsal misyon, vizyon, amaç ve hedefleri aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

Biga Meslek Yüksekokulu Misyonu: Bölgenin ihtiyaçları kapsamında uzmanlaştığımız alanlarda yenilikçi projelerle;

Eğitim kalitesini artırarak ulusal ve uluslararası sorunlara duyarlı aranan eleman yetiştirmek, Bölgemizdeki mevcut sorunlara çözümler üretmek ve yeni ürün geliştirmek,

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin “bölgenin en iyi üniversitesi olmak, ülkesinin ve dünyanın güçlü bir bilim kurumu haline gelmek” vizyonuna destek sağlamak

Biga Meslek Yüksekokulu Vizyonu: Yönetmelik ve sistematik yaklaşımların yarattığı sonuçlar ile Türkiye'de örnek alınan Meslek Yüksekokulu olmak.

Biga Meslek Yüksekokulu Amaç ve Hedefleri: Topluma örnek olmayı hedefleyen bir Meslek Yüksekokulu olarak;

Bilimsel ve eğitsel tüm araçları etkin kullanarak, öğrencilerimize değer katan çözümler üretmeyi, çalışanlarımızın kariyer hedeflerini gerçekleştirmelerinde destek sağlamayı, keyifli bir çalışma ortamı yaratmayı, bölgemize değer katmayı, kalite yönetim sistemimizi sürekli iyileştirmek başlıca amaç ve hedefimizdir.

Biga Meslek Yüksekokulu Temel Politika ve Öncelikleri

Öğrencilerin ve öğretim elemanlarının çağdaş gelişmeleri takip edip katkıda bulunabilecekleri bir ortamda eğitim ve öğretim faaliyetlerine devam etmelerini sağlayarak bilimsel çalışmalarını güçlendirmek ve yenilikçi bir anlayışa kavuşturmak.

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

Örgüt iklimini güçlendirecek iç paydaşlar arasındaki ilişkileri geliştirmek ve sinerjiyi sürekli hale getirmek (kurumsal bilinci geliştirmek ve yaygınlaştırmak).

Tüm eğitim ve öğretim faaliyetlerinde, Üniversitemizin imkanları ölçüsünde en iyi teknolojik

verileri kullanarak eğitimin etkinliğini ve verimliliğini artırmak.

Analiz ve sentez yapma becerisi gelişmiş, özgür düşüncüyü bilimsel verimlilik alanına aktarabilen, bilginin sadece taşıyıcısı değil, geliştiricisi de olabilen, yaratıcı ve üretken mezunlar verebilmek.

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

Biga Meslek Yüksekokulu Kurumsal Kalite Politikası

Bu bilgiler ışığında üniversitemizin kurumsal hedef ve kalite politikasına uygun olarak geliştirilen kalite politikamız;

Üniversitemizin paydaşlarıyla ilişkilerinin geliştirilmesini sağlayarak, iç ve dış paydaşların üniversitemizin hizmet ve faaliyetlerinden dolayı memnuniyet derecelerini ölçmek varsa şikayetlerini tespit edip düzeltmeler için gereken önlemleri almak.

Birimlerde ve bireylerde sürekli gelişim anlayışını egemen kılmak ve gerçekleştirmek.

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

Birim olarak üniversitemizin kurumsallaşmasına katkı sağlamak.

Birim olarak üniversitemizin kurumsal kültürünün geliştirilmesine katkı sağlamak.

Üniversitemizin bilimsel girişimci ve yenilikçi bir üniversite olmasına katkı sağlamak.

Üniversitemizin disiplinler arası çalışmalar gerçekleştirmesine akademik anlamda katkı sunarak, üniversitemizin üçüncü kuşak üniversitelerin sahip olması gereken niteliklere erişmesinde katkıda bulunmak.

Üniversitemizin Yükseköğretim Kurumu Araştırma Üniversiteleri arasına girmesine akademik anlamda katkıda bulunmak.

Üniversitemizin kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetinde bulunmasına katkı sağlamak.

Biga Meslek Yüksekokulu Akademik Araştırma Politikaları

Öğretim elemanlarının interdisipliner eserler vermeleri için gerekli yönetsel, idari ve motivasyonel desteği vermek.

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

Öğretim elemanlarını ve öğrencileri bilimsel çalışmalarda etkin yöntemlerle motive ederek üniversitemiz bünyesindeki Çanakkale TEKNOPARK aracılığıyla, katma değerli teknolojik ürün

geliştirmelerini, marka ve patent almalarını, inovatif girişimcilik örneği sergileyerek spin-off ve start up faaliyetlerinde bulunmalarını her anlamda teşvik etmek.

Dikkate değer eser ve araştırmaların ulusal ve uluslararası düzeyde en iyi şekilde tanıtılmalarını sağlamak.

Bölgesel ihtiyaçlara göre araştırma projeleri geliştirmek.

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

Akademisyenlerin iç ve dış paydaşlarla ilişkilerini daha etkin ve verimli hale getirerek, iç ve dış çevrenin üniversite-sanayi iş birliği kapsamında bilimsel bilinçten daha fazla yararlanmasını sağlamak.

Biga Meslek Yüksekokulu İdari Politikaları

Üniversitenin yönetim kademelerinde bulunanları, modern bir yöneticide bulunması gereken bilgilerle donatmak için yönetici geliştirme programları düzenlemek.

Yöneticilerin yönetsel faaliyetlerinde pozitif motivasyon esasına uymalarını sağlamak.

Yönetilenlere karşı tüm uygulamalarda yüksek performans ve başarı ölçütleri esas alınarak değerlendirmeler yapmak. Eşitlik ve adalet ilkesinden ödün vermemek.

Yöneticilerin birbirleriyle dayanışma ve destek anlayışı içerisinde olmalarını sağlamak.

Yönetsel kadro değişimlerinde kurumsal faaliyetlerde zafiyete yol açmamak için bilgi ve deneyimin aktarılmasını sistemleştirmek.

Elektronik Belge Yönetim Sistemi'nden bilgi akışını zamanında yerine getirmek.

Üniversite hakkında ihtiyaç duyulan istatistiksel bilgileri sistemleştirmek (Yönetim Bilgi Sistemini etkin bir şekilde hizmete hazır tutmak).

Biga Meslek Yüksekokulu Öğrenci Politikaları

Öğrencileri Üniversitenin en önemli paydaşı bilmek,

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

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

Öğrencileri sevmek ve öğrenciler tarafından sürekli şekilde sevilme için oryantasyon programlarında dahil, çeşitli iç etkinliklerde bulunmak,

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

Biga Meslek Yüksekokulu Bölgesel Politikaları

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

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

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

7. Gıda Teknolojisi Programı Tanıtımı

Gıda Teknolojisi Programı, tarım ve hayvancılığa dayalı ham maddeleri modern teknolojileri uygulayarak işleyen ve güvenli gıda üretimini sağlamak için gerekli kontrol hizmetlerini gerçekleştiren, tüketime uygun gıda maddeleri üreten ve insan beslenmesine sunan bir teknoloji dalıdır.

Gıda Teknolojisi Programı, Biga Meslek Yüksekokulunda, Gıda İşleme Bölümüne bağlı olarak çalışmalarına devam etmektedir. Yüksekokulumuzda 2009-2010 öğretim yılında eğitim-öğretime açılan Gıda Teknolojisi Programı, ilk olarak 2009 yılında ek kontenjanla öğrenci almaya başlamış ve ilk mezunlarını 2011 yılında vermiştir. Öğrencilerin programa göstermiş olduğu yoğun talep doğrultusunda 2012 yılında ilk defa ikinci öğretime öğrenci kabul edilmiştir. Ancak ikinci öğretime kayıt yaptıran öğrenci sayısının on kişinin altında olması nedeniyle 2017-2018 eğitim döneminde Gıda Teknolojisi Programı ikinci öğretime kayıt yaptıran öğrenciler birinci öğretim programına aktarılmış ve YÖK tarafından 2017-2018 eğitim-öğretim yılından itibaren ikinci öğretim programı kapatılarak öğrenci alınmamıştır.

Gıda Teknolojisi Programı 2023 YKS sistemine göre TYT puan türünden en az **263,909** puan ve üzeri alan öğrencileri kabul etmektedir. Buna istinaden program örgün öğretim olarak 55+2 kişilik örgün öğretim kontenjanıyla eğitim-öğretime devam etmektedir. Programımızın eğitim dili Türkçe olup yabancı dil olarak zorunlu İngilizce'dir. Şu anda programda aktif kayıtlı öğrenci sayısı 151'dir.

Tablo 7.1. Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı 151 / Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı 5	30
---	----

Gıda Teknolojisi programından önlisans derecesi elde edebilmesi için öğrencilerin programda alması gereken zorunlu ve seçmeli derslerin (120 AKTS karşılığı) tümünden başarılı olması zorunludur. Ayrıca her öğrenci 30 günlük stajını tamamlamak zorundadır. Toplam 120 AKTS ders yükünü başarıyla tamamlayan, 4,00 üzerinden en az 2,00 ağırlıklı not ortalamasına sahip ve zorunlu stajını tamamlayan öğrencilere Gıda Teknikeri önlisans diploması verilmektedir.

8. Gıda Teknolojisi Programı Misyon, Vizyon ve Temel Değerleri

Programın **misyonu**; gıda sistemini bilen, aldığı bilimsel eğitim ışığında gıdaların sağlıklı ve güvenli üretimi, işlenmesi ve muhafaza edilmesi için gerekli olan teknolojileri iş hayatında uygulayabilen, sürdürülebilirlik ve inovasyon odağında bilim ve teknolojiye gelişmeleri takip eden ve katkıda bulunan, mesleki ve etik sorumluluğa sahip gıda teknikerleri yetiştirmektir.

Programın **vizyonu**; eğitim, öğretim ve araştırma faaliyetleri ile bilime, teknolojiye, endüstriye ve topluma, sürdürülebilir kalkınma amaçları kapsamında katkıda bulunan, gıda sistemini her açıdan değerlendirerek yenilikçi ürün ve teknolojik çözümler üretebilen ve ulusal ve uluslararası platformda tanınan bir program olmaktır.

Gıda Teknolojisi Programının **amacı**, hızla gelişen gıda bilimi ve gıda işleme tekniklerinin gıda sanayine adapte edilmesi ve bu tekniklerin yaygın hale getirilmesi konularında gerekli bilgi ve donanımlara sahip, gıda sanayinde hammaddelerin üretiminden başlayarak tüketici tarafından kullanımına kadar ki proses aşamalarının sağlık koşullarına uygun üretilmesini sağlayan ve sonuçlarının yorumlanmasında görev alan, çalıştığı alanla ilgili laboratuvar bilgisine ve becerisine sahip ara meslek elemanı yetiştirmektir. Bu doğrultuda öğrencilere öğrenim süreleri boyunca Gıda Teknolojisi ile ilgili bilgi ve beceriler yanında teknolojiyi kullanma bilgi ve becerisi kazandırılmaktadır. Özellikle Gıda Teknolojisi konuları başta olmak üzere ilgili tüm beşeri ve teknik alanlarda kendini yetiştirmeye hevesli;

- Gıda alanında hammaddeden son ürüne kadarki süreçte proses kontrolüne hakim,
- Teorik bilgilerini pratik bilgileriyle birleştirme yeteneğine sahip,
- Laboratuvar bilgisi ve analiz yapabilme, sonuçları yorumlayabilme kabiliyetine sahip
- Meslek alanıyla ilgili terminolojiye hakim,
- Ekip ve proje çalışmalarına yatkın, iş disiplinine hakim,
- Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemleriyle ilgili bilgi ve donanımlara sahip,
- Gıda üretimi ile çevre kirliliği arasında ilişki kurabilen, çevre korumasına duyarlı,
- Güncel mesleki bilgileri takip etme ve bilimsel yayınlarına ulaşma yeteneğine sahip,

- İnsan ilişkileri ve iletişime azami derecede önem veren,
- Sorun çözme ruhuna sahip,
- Bilgisayar ve programlarını bilen,
- Yabancı dil öğrenmeye önem veren öğrenciler yetiştirmeyi amaç edinmektedir.

Programının **hedefi**; gıda hammaddeleri, gıdaların bileşimi, işlenmesi, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite kontrolü, gıda güvenliği ve gıda mevzuatı hakkında teorik ve pratik bilgilere sahip olan, bu bilgi birikimi ile gıda sanayiinde üretim ve kalite kontrol laboratuvarlarında çalışabilecek nitelikli ara eleman yetiştiren bir program olmak.

Programımızın vizyon ve misyonunu oluşturan temel amaçlar;

- Eğitim, öğretim ve araştırma kalitesi ile Türkiye’de tercih edilen;
- Teknolojik gelişmelere duyarlı, toplumun ve sektör temsilcilerinin beklentilerine uygun İnsan kaynağı yetiştiren;
- Uluslararası akademik çevrede bölümümüzü en etkin şekilde temsil eden;
- Öğretim elemanları ile sonuç odaklı bir eğitim profili oluşturan;
- Katılımcı, kendine güvenen bireyler yetiştiren;
- Uluslararası değerlere saygılı, post modern yönetim ilkelerini ve toplam kalite anlayışını benimsemiş, kendini sürekli yenileyen bir program olmaktır.

Programımızın vizyon ve misyonunu oluşturan temel değerler;

- Atatürk İlke ve İnkılaplarına bağlı olmak,
- Vatan sevgisiyle görevini anayasa, uluslararası hukuk ilkeleri, insan hakları ve yüksek öğretim mevzuatıyla ilgili tüm yasal düzenlemelere uyarak yerine getirmek,
- Din, dil, ırk, milliyet, renk, düşünce farklılığı gözetmeksizin insanları sevmek ve saymak,
- Çalışmaktan, doğruluktan ve dürüstlükten taviz vermemek,
- Üniversitenin misyon ve vizyonuna bağlı olmak,
- Bilimin uluslararası kabul görmesine inanmak,
- Yenilikçi olmak, değişimi yönetmek ve gerçekleştirmek,
- Kurumsal bağlılığa, kurum içinde uyum ve dayanışmaya önem vermek,
- Zaman yönetimine özen göstererek sürekli mükemmelliği yakalamaya çalışmak,
- İşimizi sevmek ve özgün araştırmalar yapmak,
- Sürdürülebilir rekabet avantajı sağlamak.

9. Paydaş Analizi

Program eğitim amaçlarının gerçekleştirilebilmesi için iç ve dış paydaş katkılarına (öğrenciler, öğretim elemanları, işverenler, kamu kuruluşları, özel sektör) büyük önem verilmektedir. Bu bağlamda yüz yüze görüşmeler (öğrenciler, mezunlar, işverenler ve diğer paydaşlar), seminerler vb. gibi faaliyetler yapılmaktadır. Bölüm ders programı, program çıktıları ve eğitim amaçları paydaşlardan gelen öneriler doğrultusunda sürekli güncellenmektedir.

i) İç paydaşlar

- Gıda Teknolojisi Programı öğretim elemanları
- Programa katkısı olan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi bünyesinde bulunan Gıda Mühendisliği Bölümü ve diğer Meslek Yüksekokullarının programla bağlantılı bölümlerinde bulunan öğretim elemanları
- Halen önlisans düzeyinde öğrenim görmekte olan öğrenciler ve aileleri
- Öğrenci temsilcileri

ii) Dış paydaşlar

- Mezun olmuş öğrenciler
- Öğrencilerinin staj yaptıkları firmalar ve kurumlar
- Mezun olan öğrencilerin çalışmakta oldukları kamu ve özel sektör işverenleri
- Danışma Kurulu üyeleri (İş-Kur, Biga Ticaret ve Sanayi Odası, Çanakkale İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, Çanakkale Tarım İl Müdürlüğü, Tarım ve Kırsal Destekleme Kurumu, KOSGEB, Dardanel San. Tic. Ltd. Şti

10. Akademik Alt yapı

10.1 Akademik Kadro Dağılımı

Gıda Teknolojisi Programı akademik kadrosu 2547 sayılı YÖK yasasına ve ilgili yönetmeliklerine göre yapılandırılmıştır. Programda kadrolu olarak bir Profesör, 1 Doçent, 2 Doktor Öğretim Üyesi, bir Doktor Öğretim Görevlisi bulunmaktadır. Program başkanı bölüm başkanına, bölüm başkanı da birim yöneticisine bağlı olarak görev yapmaktadır. Program başkanı ve bölüm başkanı ortaklaşa buldukları bir komisyonda programa ait dersler, öğretim planı, staj kriterleri ve sınav takvimi gibi konuları aktif olarak planlamaktadır. Aşağıda aktarılanlardan da anlaşılacağı üzere programımız hedefleri olan bu hedeflerin ulaşılabilirliğini sürekli test ederek bu hedeflere doğru

ilerleyen, şeffaf ve katılımcı bir yönetim tarzıyla ilgili tüm paydaşları sürece dahil etmeye çalışan deneyimli kadrosuyla güçlü ve rekabetçi bir yapıya sahiptir.

Biga Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı'na ait öğretim kadrosunun mevcut durumuna yönelik detaylı bilgiler aşağıdaki Tablo 10.1-10.8'de bilgilerinize sunulmuştur.

Tablo 10. 1. Akademik personelin yaş itibariyle dağılımı

Akademik Ünvan	Yaş Grupları											
	<30			30-39			40-49			50-59		
	K	E		K	E		K	E		K	E	
Prof. Dr.										1		
Doç.Dr				1								
Dr.Öğr.Üyesi							1			1		
Öğr. Gör. Dr.							1					

Tablo 10. 2. Öğretim Kadrosunun Ders Yüğü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara Göre Olması Gereken Asgari Ders Yüğü ve Mevcut Ders Yüğü Dağılımları				
Akademik Ünvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Ders Yüğü	
			Güz	Bahar
Prof. Dr.	Songül ŞENTÜRKLÜ	5	4	7
Doç. Dr.	Nergis KAYA	10	12	15
Dr. Öğr. Üyesi	Ayşe Gülin ESER	10	11	11
Dr. Öğr. Üyesi	Fatma B. HARMANTEPE	10	14	12
Öğr. Gör. Dr.	Serpil ADAY	12	9	11

Tablo 10. 3. Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı 151 / Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı 5	30
---	----

10.2 Akademik Performans Analizi

Tablo 10.4. 2023 yılı yayın sayıları

YAYIN TÜRÜ	SAYISI
Uluslararası Makale (SCI, SCI Expanded)	1
Ulusal Makale	4
Uluslararası ve Ulusal Bildiri	9
Kitap (Kitap içinde bölüm – Uluslararası)	3

Tablo 10.5. Öğretim Elemanlarının Akademik Yayınlarına Yönelik İstatistikler (2023)

Akademik Unvan Ad, Soyad	Uluslararası + Ulusal Hakemli Dergi, Kongre, Sempozyum vb. Yayınlanan Makale, Bildiri Sayısı	Toplam Atıf Sayısı	Alanında SCI Indexlerine Giren Dergilerde Aldıkları Atıf Sayısı	Akademik Ders Kitabı ve Kitap Bölemleri
Prof.Dr. Songül ŞENTÜRKÜ	7	28	12	1
Doç. Dr. Nergis KAYA	3	3	2	2
Dr. Öğr. Üy. A. Gülin ESER	1	13	7	-
Dr. Öğr. Üy. Fatma B. HARMANTEPE	1	20	7	-
Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY	2	357	106	-
Genel Toplam	14	421	134	3

2023 yılında yapılan çalışmalar sonucunda; Uluslararası ve ulusal kongre, sempozyum vb. bildiri sayısı 9 adet, Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makale sayısı 4 adet, uluslararası dergilerde yayınlanan makale sayısı 1 adet, kitap bölüm (ulusal/uluslararası) yazarlığı 3 adettir.

Tablo 10. 6. Öğretim Kadrosunun Analizi

Öğretim Kadrosu			Deneyim Yılı			Etkinlik düzeyi (Yüksek, Orta, Düşük, Yok)		
Akademik Ünvan	Son Mezun Olduğu Kurum ve Yılı	Halen Öğretim Görüyorsunuz Hangi Aşamada Olduğu	Kamu, Özel Sektör, Sanayi,	Kaç Yıldır Bu Kurumda	Öğretim Süresi	Meslek Kuruluşu	Kamu, Sanayi ve Özel Sektöre Verilen Bilimsel Danışmanlıkta	Araştırmada
Prof.Dr. Songül ŞENTÜRKLÜ	Ankara Üni. Fen Bil.Enst. Dok. 2001	Tamamlanmış	29	22	22	Orta	Orta	Yüksek
Doç. Dr. Nergis KAYA	COMU Fen.Bil.Enst. Dok.2016	Tamamlanmış	6	6	6	Yok	Yok	Yüksek
Dr. Öğr. Üy. A.Gülin ESER	İ. Ü Sağl. Bil.Ens. Dok. 2009	Tamamlanmış	27	13	13	Yok	Yok	Yüksek
Dr. Öğr. Üy. Fatma B. HARMANTEPE	Ondokuz Mayıs Üni. Fen Bil.Enst. Dok. 2005	Tamamlanmış	26	5	18	Yok	Yok	Orta
Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY	COMU Fen Bil. Ens. Dok.2018	Tamamlanmış	16	13	13	Yok	Yok	Yüksek

2023 yılı için proje bilgileri Tablo 10.7’de verilmiştir.

Tablo 10. 7. Öğretim Kadrosunun Tamamlanan veya Halen Devam Etmekte Olan Projeleri (2023)

Akademik Unvan - Ad, Soyad	BAP, TÜBİTAK, GMKA, AB, BM vb. Proje Sayısı	Proje Kapsamında Görevi
Prof.Dr. Songül ŞENTÜRK LÜ	2 Uluslararası	Araştırmacı
Doç. Dr. Nergis KAYA	-	-
Dr. Öğr. Üy. A. Gülin ESER	1 BAP	Yönetici
Dr. Öğr. Üy. Fatma B. HARMANTEPE	1 BAP	Araştırmacı
Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY	1 BAP	Yönetici
Genel Toplam	5	

Tablo 10.8. Öğretim Elemanlarının Aldığı Burs ve Ödüller (2023 yılında)

Akademik Unvan Ad, Soyad	Burs, Ödül, Destek Adı / Tarihi / Veren Kurum
Prof.Dr. Songül ŞENTÜRK LÜ	Yok
Doç. Dr. Nergis KAYA	Yok
Dr. Öğr. Üy. A. Gülin ESER	Yok
Dr. Öğr. Üy. Fatma B. HARMANTEPE	Yok
Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY	Akademik Teşvik Ödülü 2023
Genel Toplam	1

11 İdari Alt Yapı

Programlar bölüm başkanına, bölüm başkanı da birim yöneticisine bağlı olarak görev yapmaktadır. Her programın içerisinde program danışmanları vardır. Program danışmanları; Yüksekokulun misyonu, vizyonu doğrultusunda eğitim ve öğretimi gerçekleştirmek için gerekli tüm faaliyetlerinin etkenlik ve verimlilik ilkelerine uygun olarak yürütülmesi amacıyla idari ve akademik işleri bölüm içerisinde yapar. Program danışmanları ve Bölüm başkanı ortaklaşa buldukları bir komisyonda programa ait dersler, öğretim planı, staj kriterleri ve sınav takvimi gibi konuları aktif olarak planlamaktadır. Bölümler, Bölüm Başkanı tarafından yönetilir, Yüksekokul müdürüne karşı sorumludur.

12 Eğitim-Öğretim Altyapısı

Yüksekokulumuzda 2009-2010 öğretim yılında eğitim-öğretime açılan Gıda Teknolojisi Programı, ÖSYM sınavı puan türünden öğrenci almaktadır. Bu kapsamda kurulduğumuz günden bugüne mezun olan öğrencilerimiz, 2023 yılında aktif kayıtlı bulunan öğrencilerimiz ve yıllara göre TYT puanlarımız aşağıdaki tablolarda detaylı olarak gösterilmiştir.

12.1. Mevcut Program Bilgileri

Yüksekokulumuzda 2009-2010 öğretim yılında eğitim-öğretime açılan Gıda Teknolojisi Programı, ÖSYM sınavı puan türünden öğrenci almaktadır. Programa öğrenci kabulleri, Yükseköğretim Kurulu (YÖK), Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) Başkanlığı ile Rektörlük tarafından belirlenen ilkeler ve akademik takvim ile ilan edilen tarihler arasında, ÖSYM tarafından otomatik olarak yapılmakta olup, istenen belgelerin Meslek Yüksekokulumuzun öğrenci işlerine teslimi ile tamamlanır. Meslek Yüksekokulumuz Gıda Teknolojisi Programı 2023 YKS sistemine göre TYT puan türünden en az **263,909** puan ve üzeri alan öğrencileri kabul etmektedir. Buna istinaden program örgün öğretim olarak 55+2 kişilik örgün öğretim kontenjanıyla eğitim-öğretime devam etmektedir. Bu kapsamda halen aktif kayıtlı bulunan öğrencilerimiz ve yıllara göre TYT puanlarımız aşağıdaki tablolarda (Tablo 12.1 ve 12.2) detaylı olarak gösterilmiştir.

Tablo 12.1. Programa Kayıtlı Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler

Kuruluşumuzdan Günümüze Kadar Kayıt Yaptıran Toplam Öğrenci Sayısı	1061
Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı Gıda Teknolojisi Programı (Örgün)	151
Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı Gıda Teknolojisi Programı (İÖ)	1
Toplam Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı	152

Tablo 12.2. Son 4 Yıla Ait Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI	Taban Puan
Gıda Teknolojisi Programı (Örgün) 2023YKS - TYT	258,4324
Gıda Teknolojisi Programı (Örgün) 2022 YKS - TYT	263,9096
Gıda Teknolojisi Programı (Örgün) 2021YKS - TYT	217,0536
Gıda Teknolojisi Programı (Örgün) 2020 YKS - TYT	232,7555

Ayrıca programımızın 2018 ve sonrası YKS taban puan verileri üniversitemiz öğrenci işleri daire başkanlığından takip edilmektedir.

12.2. Mevcut Öğrenci ve Mezun Bilgileri

2009-2010 öğretim yılında eğitim-öğretime açılan Gıda Teknolojisi Programı, Türkçe olarak eğitim-öğretim faaliyetlerine başlamıştır. Bu programdan mezun olabilmek için öğrencilerin; Öğretim programlarındaki tüm derslerden 4.00 üzerinden en az 2.00 Genel Not Ortalamasına sahip olmaları ve 120 AKTS kredisi almaları zorunludur. Ayrıca 30 günlük zorunlu stajlarını belirtilen sürede ve başarılı olarak tamamlamaları gerekmektedir. Genel Not Ortalaması ise AKTS'ye göre hesaplanmaktadır. Bu zamana kadar önlisans programından 530 tane öğrenci mezun edilmiştir.

Tablo 12.3. Programdan Mezun Olan Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler

Gıda Teknolojisi Programı (Örgün)	397
Gıda Teknolojisi Programı (İÖ)	133
Genel Toplam	530

Mezunlarla iletişimi sağlamak için WhatsApp ve Telegram mezun grubu kurulmuştur. Öğrenci Yaşam, Kariyer ve Mezun İlişkileri Koordinatörlüğü ismi ile kurulan birimde, hem mezunlarımız ve mezuniyet aşamasına gelen öğrencilerimiz ile daha sağlıklı bir iletişim kurmak hem de mevcut öğrencilerimizin üniversite eğitimlerini ve burada geçirdikleri süreyi daha nitelikli hale getirmek amacıyla kendilerine destek olmak üzere çalışmalar yürütülmesi amaçlanmaktadır.

13 . Fiziki Altyapı ve İmkanlar

Meslek Yüksekokulumuz yeni hizmet binaları 8345 metrekare kapalı alana sahip olup, konferans, seminer, panel, sunum gibi bilimsel faaliyetlerin gerçekleştirildiği, mefruşat ve ses sisteminin yeterli düzeyde tasarlandığı 115 kişilik modern bir konferans salonuna sahiptir. Konferans salonumuzda öğretim elemanlarımız haricinde, alanında uzman kişiler bilimsel çalışmalarını sergileme olanağı bulabilmektedir. Kampüs alanı içerisinde öğrencilerimizin ve çalışanlarımızın hijyenik koşullarda öğle ve akşam yemeklerini yiyebilecekleri bir adet yemekhane, bir adet kantin mevcuttur. Bir adet Internet Cafe, spor aktivitelerinin gerçekleştiği bir adet basketbol sahası, bir adet futbol sahası, bir adet hentbol ve voleybol sahası mevcuttur.

Sosyal aktivitelerde kullanılan ayrıca bir adet antik tiyatromuz bulunmaktadır. Ayrıca öğrencilerimiz Prof. Dr. Ramazan AYDIN yerleşkesi ve Terzioğlu yerleşkesinde bulunan kütüphane imkanlarımızdan da faydalanabilmektedir. Öğrencilerimize sağlık, kültür ve spor ile ilgili hizmetler esas olarak Sağlık, Kültür ve Spor (SKS) Daire Başkanlığı tarafından verilmektedir. Öğrenciler, ders dışı faaliyetlerde bulunabilmeleri için Meslek Yüksekokulumuzun açık spor alanlarından ve komşumuz olan

Gençlik ve Spor Bakanlığı yerleşkesinden faydalanmakta ayrıca Biga Prof. Dr. Ramazan AYDIN yerleşimizdeki kapalı spor salonundan faydalanabilmektedirler. Ayrıca, Çanakkale’de Terzioğlu Kampüsümüz ve Dardanos Yerleşimizdeki sosyal tesis imkanları öğrencilerimize sunulmaktadır. Biga ilçemizde bulunan kültür merkezlerinde de öğrencilerimiz etkinlik ve faaliyetlerini gerçekleştirebilmektedirler. Öğrencilerimiz, sağlıkla ilgili sorunlarında Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Eğitim ve Araştırma Hastanesi’ne başvurabilmektedir. Eğitim-Öğretim yılı başlarken oryantasyon programları ile meslek yüksekokulumu ve programlarımız tanıtılmaktadır. Üniversitemiz bünyesinde her yıl bahar şenlikleri yapılmaktadır. Bahar şenlikleri boyunca çok sayıda konser, yarışma ve sosyal faaliyet gerçekleştirilmektedir. Öğrencilerinin mesleki açılardan yetkin olmaları için çaba sarf etmenin yanında, her birinin etkili konuşma, anlatım, iletişim ve tartışma açılarından donanımlı ulusal ve evrensel duyarlılığı olan entelektüeller olarak yetişmeleri hedefini de güdülmektedir. Bu amaçlarla öğrenci toplulukları bulunmakta ve bunlar meslek yüksekokulumuzun konferans salonundan faydalanmaktadır.

13.1 Eğitim-Öğretim Alanları

Derslikler; Meslek Yüksekokulumuzda 20 adet derslik mevcut olup, bunların tamamında ve atölyelerimizde projeksiyon cihazı bulunmaktadır.

Toplantı Salonu; Okulumuzda bir adet toplantı salonu mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanıma sahiptir.

Konferans Salonu; Meslek Yüksekokulumuz konferans, seminer, panel, sunum gibi bilimsel faaliyetlerin gerçekleştirildiği, mefruşat ve ses sisteminin yeterli düzeyde tasarlandığı 115 kişilik modern bir konferans salonuna sahiptir. Konferans salonumuzda öğretim elemanlarımız haricinde, alanında uzman kişiler bilimsel çalışmalarını sergileme olanağı bulabilmektedir.

13.2 Araştırma Geliştirme Alanları

Gıda işleme bölümü bünyesinde: Süt ve ürünleri programına ait süt uygulama birimi (günlük 3000 litre kapasiteli), Çiğ Süt Analiz Laboratuvarı, Gıda İşleme Laboratuvarı ve Kimyasal Analiz Laboratuvarı bulunmaktadır. Laboratuvarlarda temel analizler için gerekli cihazlar mevcut olup yapılan projelerle içerikleri zenginleştirilmeye ve öğrencilere daha faydalı hale getirilmeye çalışılmaktadır.

13.3 Sosyal Alanlar

Bina girişinde bir adet öğrenci kantini ve boş zaman aktiviteleri için gerekli oyun ekipmanları mevcuttur. Kampüs alanı içerisinde öğrencilerimizin ve çalışanlarımızın hijyenik koşullarda öğle ve

akşam yemeklerini yiyebilecekleri bir adet yemekhane, bir adet kantin mevcuttur.

Bir adet Internet Cafe, spor aktivitelerinin gerçekleştiği bir adet basketbol sahası, bir adet futbol sahası, bir adet hentbol ve voleybol sahası mevcuttur.

13.4 Teknolojik Alt Yapı

Öğrencilerimize uygulamalı derslerde cihazların kullanımı ve çalışma prensipleri anlatılarak, kendi başlarına deney yapabilme ve değerlendirme becerileri kazandırılmaktadır. Bilgisayar dersleri (Temel Bilgi Teknolojileri) yüksekokul bünyesinde bulunan genel bilgisayar laboratuvarı kullanılmaktadır. Yüksekokul bünyesinde bulunan ofislerde ve laboratuvarlarda, toplantı odası ve sınıflarda kablolu internet erişimi vardır.

Öğrencilerimiz bina içerisinde ve yine yerleşke içinde bulunan kırtasiyelerden fotokopi ihtiyaçlarını karşılayabilmektedirler.

14. SWOT Analizi

Üniversitemizin kurumsal hedefleri doğrultusunda Gıda Teknolojisi Programının, kuvvetli yönleri, zayıf yönleri, fırsatları ve tehditleri değerlendirilmiştir.

A-Programın Güçlü Yönleri

- Çanakkale'nin en büyük ilçesinde bulunmamız,
- Balıkesir İli'nin Bandırma gibi büyük ilçelerine olan yakınlığımız,
- Doğtaş, İÇTAŞ, Dardanel vb. markalara, sanayi ve ticaret ağlarına yakınlığımız,
- Biga İlçesinin tarım ve hayvancılık açısından verimli bir bölge olması
- Programımızın sektörün talep ettiği nitelikli ara eleman yetiştirmede öne çıkan bir eğitim kalitesine sahip olması,
- Öğretim elemanı kadrosunun hem akademik olarak yetkin hem de sektör deneyimine sahip kadrodan oluşması
- Programımız öğretim elemanı kadrosunun, alanları ile ilgili nitelikli eser ve proje üretme kapasitesine sahip olması,
- Akademik personelin öğrencilere bilgi aktarımında yeterli formasyona sahip olması
- Üniversitemizin bölgenin en büyük ve kapsamlı kütüphanelerinden birine sahip olması ve kampus dışı erişim için öğrencilerimize verilen kullanıcı adı ve şifre ile online kaynaklara ve veri tabanlarına anında erişim sağlaması,
- Kampüs içinde bir kütüphane ve ders çalışma alanı bulunması,

- Üst yönetimin yeniliklere açık olması ve toplam kalite yönetimine önem vermesi
- Yönetime katılımın güçlü olması ve önerilerin dikkate alınması,
- Konferans salonu, gıda uygulama laboratuvarlarına sahip olunması,
- Kongre, toplantı, mezuniyet, konser, tiyatro vb. organizasyonlar için ilçe belediyesinin, yeni yerleşkemizin ve üniversitemiz merkez kampüsünün yeterli fiziki imkanlara sahip olması,

B-Programın Zayıf Yönleri

- Okulumuzun merkez kampüse uzak olması ve ulaşımın zorluğu nedeniyle hem akademik personelin hem de öğrencilerin merkez kampüs imkanlarından yararlanamaması,
- Programımızda var olan kimyasal analiz laboratuvarı ve gıda işleme laboratuvarının alet ve cihazlar bakımından yeterli donanıma sahip olamaması,
- Yüksek Öğretim Kurumunun Temel yeterlilikler çerçevesinde yer alan bir pilot tesisi bulunmaması,
- Öğrenci kontenjanlarının yüksek olması nedeniyle uygulamalı derslerde istenilen verimin sağlanamaması ve teknik gezilerde öğrenci sayısının yüksekliği nedeniyle firmaların kabul etmemeleri,
- Bölümler arasında multidisipliner ve ortaklaşa çalışma eksikliği,
- Bilimsel ya da sanayi odaklı proje gerçekleştirme ve bunlara öğrencileri dahil etme eksikliği,
- Öğrencilerin yeterince yabancı dil bilmemesi ve bu nedenle Fulbright, Erasmus gibi programlara gerekli özenin gösterilmemiş olması,
- Uluslararası çalışmalarda akademik personele yeterince ekonomik destek verilmemesi,
- Öğrencilere ve akademisyenlere yönelik teknik gezi, kongre, sempozyum, fuar katılımlarının azlığı ve yeterli bütçenin ayrılmaması
- Öğrencilerin DGS ve iş bulma stresleri nedeniyle yeterince motive olamamaları,
- Açıkta kalmamak için tercih yapan öğrencilerin gıda teknolojisi eğitimini alma hususunda yeterli donanıma sahip olmamaları,
- Öğrencilerin matematiksel becerilerinin zayıf olması,
- Laboratuvarların güncel teknolojinin ihtiyaçlarına göre yeterli donanıma sahip olmaması
- Sınavsız geçiş nedeniyle öğrenci kalitesi düşüklüğü,

C-Fırsatlar

- 2023 yılında tamamlanmış olan Çanakkale Boğaz Köprüsünün ulaşımı kolaylaştırması,
- Gıda sektörünün dinamik yapısı ve sürekli artan nitelikli eleman talebi,
- Bölgemizde Çanakkale Ezine Gıda İhtisas OSB ve mükemmeliyet merkezi kurulmuş olması,

- Teknoloji sayesinde bilgiye ulaşılmanın kolay olması,
- BÖlgemizde Öğrencilerin mesleki bilgi ve görgülerini artırabilmeleri açısından teknik gezi ve staj yapabilecekleri gıda endüstrisi bulunması,
- Gıda konusunda faaliyet gösteren sanayi bölgelerine ve büyük şehirlere yakın olması,
- Programımız öğretim elemanı kadrosunun güncel mevzuatı takip ediyor olması ve üniversite-sanayi, üniversite- kamu ilişkilerinin geliştirebilmesinde rol alması,
- Programımız öğretim elemanı kadrosunun yeterli teknik bilgi ve donanıma sahip olması, ulusal ve uluslararası bilimsel çalışmalarda yer alması.
- Meslek Yüksekokulu Akademik Danışma Komisyonunun kurulmuş olması ve öğrenci temsilcileri ile aylık değerlendirme toplantıları gerçekleştirerek öğrenci istek ve taleplerinin değerlendirilmesi

D-Tehditler

- Türkiye genelinde ve üniversitemiz bünyesinde açılan Gıda Teknolojisi Program sayısının artması,
- Üniversite tercih dönemlerinden önce Gıda Teknolojisi Program tanıtımlarının il ve ile merkezlerinde ve liselerde tanıtımlarının yeterli düzeyde yapılmaması (tercih danışmanlığı, tanıtıcı toplantı, seminer) nedeniyle programımızın tercih edilme potansiyelinin düşebileği.
- Programa kabul edilen öğrenci sayıları yüksek olması,
- Bölümü tercih eden öğrencilerin başarı düzeylerinin ve İngilizce seviyelerinin düşük olması,
- Bütçe olanaklarının yeterli olmaması,

15. Strateji Geliştirme

Amaç A.2. Üniversitemizin Bilimsel Girişimci ve Yenilikçi Üniversite Olmasına Katkı Sağlamak							
Hedef H.2.1. İnsan kaynağının akademik beceri, nitelik ve etkin araştırma yapabilme kapasitesinin artırılması Hedef H2.2. Araştırmave yenilikçilik ile ilgili fiziksel ve operasyonel altyapının geliştirilmesi Hedef H2.3. Katma değer yaratan bilimsel ve yenilikçi (inovatif) çıktılarının artırılması							
	Hedef Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef
P.G.1.1.1. Ulusal ve uluslararası kongre, sempozyum, çalıştay sayısı	%100	1	2	2	3	3	3
P.G.1.1.2. Yurtiçi destekli proje sayısı	%100	1	1	2	2	2	2
P.G.1.1.3. Yurtdışı destekli proje sayısı	%100	1	1	1	1	1	1
P.G.1.1.4. SCI, SSCI, AHCI makale sayısı	%100	1	1	2	2	2	2
P.G.1.1.5. Ulusal ve uluslararası hakemli dergilerde makale sayısı	%100	1	2	2	3	3	3
P.G.1.1.6. Girişimcilik ve inovasyon üzerine verilen eğitim sayısı	%100	1	1	1	2	2	2
Değerlendirme: Anket	<ol style="list-style-type: none">1. Girişimcilik ve inovasyon üzerine toplantılar yapılmakta ve eğitimler verilmektedir2. Bilimsel birçok etkinlik düzenlenmektedir3. Bölümün yürüttüğü projelerin bölgeye olan katkılarını değerlendiriniz						

Amaç A.3. Üniversitemizin ve Meslek Yüksekokulumuzun Eğitim ve Öğretim Kalitesini Artırmaya Yönelik Katkı Sağlamak							
Hedef H.3.1. Nitelikli ve kendini iyi ifade edebilen meslek mensupları yetiştirmek							
	Hedef Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef
PG 1.1.1. Erasmus, Mevlana, Farabi'den faydalanan öğrenci sayısı	%100	0	0	1	1	1	1
PG1.1.2. Oryantasyon eğitim sayısı	%100	1	1	1	1	1	1
PG 1.1.3. Ders dışı düzenlenen saha çalışma sayısı	%100	1	2	2	2	2	2

PG 1.1.4. İş yaşamına hazırlık kurs sayısı	%100	1	2	2	2	3	3
PG 1.1.5. 3+1 Sektörel staja giden öğrenci sayısı	%100	0	2	3	4	5	6
PG 1.1.6. Erasmus, Mevlana, Farabi'den faydalanan öğrenci sayısı	%100	0	0	0	1	1	1
Değerlendirme: Anket			<ol style="list-style-type: none"> 1. Erasmus, Mevlana, Farabi programları ve bölümün ikili işbirlikleri konularında bilgi sahibiyim 2. Oryantasyon eğitimlerinin faydalı olduğunu düşünmekteyim 3. Özel sektörle tanışma günleri ve iş yaşamına hazırlık kurslarından yararlanma durumunuzu değerlendiriniz 				

Amaç A.4. Üniversitemizin ve Meslek Yüksekokulumuzun Çevre ve Paydaşlarıyla Etkileşimini Artırmaya Yönelik Katkı Sunmak							
Hedef H.4.1. Üniversite-sanayi iş birliğinin arttırılması							
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef
PG 1.1.1. Kariyer günleri etkinlik sayısı	%100	1	1	1	2	2	2
PG 1.1.2. Sektörle Tanışma günleri/ziyaret sayısı	%100	1	1	1	2	2	3
PG 1.1.3. Mezunlar Günleri sayısı	%100	0	0	1	1	1	1
PG 1.1.4. Sektörel teknik gezi sayısı	%100	1	2	2	2	3	3
Değerlendirme: Anket			<ol style="list-style-type: none"> 1. Bölümden mezun olan meslektaşlarımızla tanışma fırsatı buldum 2. Ders dışı düzenlenen saha çalışması ve gezilere katılma fırsatım oldu 3. Öğrenciler bölümün eğitim-öğretim planlarının düzenlenmesi süreçlerine katkı vermektedir 4. Kamu, özel sektör ve Üniversite işbirliği projelerine öğrencilerin katılımını değerlendiriniz 				

16 İzleme ve Değerlendirme

İzleme ve Değerlendirme Süreci, kurumsal öğrenmeyi ve buna bağlı olarak faaliyetlerin sürekli olarak iyileştirilmesini sağlar. İzleme, amaç ve hedeflere göre kaydedilen ilerlemeyi takip etmek amacıyla uygulama öncesi/uygulama sırasında sürekli ve sistematik olarak nicel/nitel verilerin toplandığı ve analiz edildiği tekrarlı bir süreçtir. Performans göstergeleri aracılığıyla amaç ve hedeflerin gerçekleşme sonuçlarının belirli bir sıklıkla izlenmesi ve belirlenen dönemler itibarıyla raporlanarak yöneticilerin değerlendirmesine sunulması izleme faaliyetlerini oluşturur. Değerlendirme ise devam eden ya da tamamlanmış faaliyetlerin amaç ve hedeflere ulaşmayı ne ölçüde sağladığı ve karar alma sürecine ne ölçüde katkıda bulunduğunu belirlemek amacıyla yapılan ayrıntılı bir incelemedir.

Gıda teknolojisi programımızca, altı aylık periyodlar halinde performans göstergelerinin gerçekleşme verileri toplanması kararlaştırılmıştır.