

T.C.
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
BİGA MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

Gıda Teknoloji Programı 2018-2022

II. Stratejik Eylem Planı

Hazırlayan
Dr. Öğr Üye. A. Gülin ESER
Dr.Öğr Üye . Nergis KAYA
Gıda İşleme Program Danışmanı

Çanakkale – 2018

İÇİNDEKİLER

1. Ön Bilgi	2
2. Amaç.....	3
3. Kapsam	4
4. Planlama Süreci ve Uygulama Planı	4
5. Program Tanımı.....	4
6. Programın Amacı.....	5
7. Programın Hedefi	5
8. Kazanılan Derece.....	6
9. Öğrencilerin Programı Seçerken Sahip Olması Gereken Yetkinlikler.....	6
10. Öğrencilerin Sahip Olacağı Yetkinlikler	6
11. Mevcut Öğrenci Profili.....	6
12. Mezunların Mesleki Profili.....	7
13. Programımızın Paydaşları.....	7
14. Merkezi Yerleştirme Puanlarımız, Kayıtlı Ve Mezun Öğrenci Sayılarımız	8
15. Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanlarının Dağılımı	9
16. Öğretim Kadrosunun Mevcut Durum Analizi	10
17. Program Swot Analizi	11
17.1. Programın Güçlü Yönleri	12
17.2. Programın Zayıf Yönleri	14
17.3. Fırsatlar.....	17
17.4. Tehditler	18
18. Swot Matrisi	20
19. Programımızın Misyon, Vizyon ve Temel Değerlerinin Belirlenmesi	25
20. Sorunlara Çözüm Önerileri Getirilmesi ve Uygun Stratejilerin Geliştirilmesi	26
21. Ekler	32
21.1. Ders Bilgi Formu	32
21.2. Öğretim Programı	33

ŞEKİL VE TABLOLAR

Tablo 1. Programa Kayıtlı Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler	8
Tablo 2. Programa 2018Yılında Merkezi Yerleştirme Sınavıyla Kayıt Olan Öğrenci Sayı	8
Tablo 3. 2018 Girişli Öğrencilerin Derslere Devam Durumları	8
Tablo 4. 2018 Yılı Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız	8
Tablo 5. Programdaki Öğretim Elemanlarının Dağılımı	9
Tablo 6. Öğretim Kadrosunun Analizi	9
Tablo 7. Öğretim Elemanın Başına Düşen Öğrenci Sayısı.....	10
Tablo 8. Swot Matrisi Tablosu	20

1. Ön Bilgi

Günümüz bilgi çağında artan kamu ve vakıf üniversiteleri sayıları da dikkate alınarak sürdürülebilir rekabet avantajı kazanmak amacıyla Meslek Yüksekokulumuz Yönetim ve Organizasyon Bölümü İşletme Yönetimi Programı Stratejik Planı oluşturulma ihtiyacı duyulmuştur. Bu planın ortaya koyduğu eksik ve sorunlar irdelenip, sonuçlarını değerlendirilerek planda gerekli revizyon ve güncellemeler de yapılabilir. Programa ait çıktıların değerlendirilmesi için swot analizi yapılarak zayıf ve kuvvetli yönlerimiz, fırsat ve tehditlerin tespit edilmesiyle birlikte geçmişte planlanan stratejiler konusunda hangi faaliyetlerin gerçekleştirildiği, ilgili stratejilerin etkinliği, devam ettirilip ettirilmeyeceği ve yeni strateji ihtiyaçlarının gözden geçirilmiştir. Yapılan değerlendirmeler ışığında geçmişte kalmış ve güncellenmemiş tekniklerden ziyade geleceğe hitap edecek bir gıda teknolojisi öğretim programı tasarlanması ve programın bölgemizdeki potansiyel öğrencilerimize tanıtımının yapılması gerektiği sonucuna varılmıştır. Bu stratejik planın, programımızın bütün sorunlarını çözmesi beklenmemekte fakat sorunların tespit edilmesinde ve çözülmesinde bir rehber olarak kullanılması amaçlanmaktadır. Programımızın daha kaliteli ve çağdaş eğitime bir adım daha yaklaştırarak benimsemiş olduğumuz kurumsal misyonumuza belirlemiş olduğumuz vizyonumuz ile ulaşacağımıza inanıyor, tüm akademik ve idari personelimize ve öğrencilerimize 2018-2019 Akademik Yılında başarılar diliyorum.

2. Amaç

Bu stratejik plan, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Biga Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi örgün ve ikinci öğretim programlarının 2018-2019 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. Dokümanın temel amacı; programımızın misyon ve vizyonunu oluşturmak ve programımızı günümüz rekabet koşullarıyla uyumlu hale getirip geleceğe hitap eden bir gıda teknolojisi programı tasarlayarak ilgililerin dikkatine sunmaktır.

3. Kapsam

Bu dokümanda sunulan stratejiler ve hedefler; Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Biga Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi örgün programını kapsamaktadır. Doküman program danışmanları ile programda ders veren öğretim elemanlarının önerileri ışığında hazırlanmıştır. Ayrıca, program danışmanları tarafından ileriye yönelik politikalar tartışılmış ve stratejik plan kapsamında bu politikaların gerçekleştirilmesi hedeflenmiştir.

4. Planlama Süreci ve Uygulama Planı

Program danışmanlığımızca yürütülen Stratejik Planlama süreci aşağıdaki aşamalardan oluşmaktadır;

- Stratejik plan çalışmaları için verilerin elde edilmesi ve gerekli alt yapının sağlanması,
- Bölümün Swot Analizinin yapılması,
 - 1) Programın Güçlü Yönleri
 - 2) Programın Zayıf Yönleri
 - 3) Fırsatlar
 - 4) Tehditler
- Swot Analizinin değerlendirilmesi,
- Misyon, vizyon, temel değerler ve politikaların belirlenmesi,
- Fonksiyonel hedeflerin güncellenmesi ve yeni hedeflerin belirlenmesi,
- Elde edilen sonuçların geri bildiriminin sağlanması ve gerekli düzenleme ile düzeltmelerin gerçekleştirilmesi.

5. Program Tanımı

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. Eğitim dili Türkçe'dir.

6. Programın Amacı

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 kadarki proses aşamalarının sağlık koşullarına uygun üretilmesini sağlayan ve sonuçlarının yorumlanmasında görev alan, çalıştığı alanla ilgili laboratuvar bilgisine ve becerisine sahip ara meslek elemanı yetiştirmektir. Görevi itibarıyla Gıda Teknikeri, üst düzey yönetici ve/veya mühendis ile teknisyen arasında bulunan ve teknisyenden daha fazla teorik bilgiye sahip bir ara teknik elemandır. Gıda Teknikeri, yönetime karşı sorumludur ve usta ve/veya teknisyenlerin çalışmalarını denetler. Eğitim süresi 2 yıl olan bu programdan mezun olan öğrencilerimize önlisans diploması verilerek, Gıda Teknikeri ünvanı alırlar.

7. Programın Hedefi

Gıda Teknolojisi Ön-lisans Programını başarıyla tamamlayan öğrenciler aşağıdaki bilgi, beceri ve yetkinliklere sahip olacaklardır;

- 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 çalışmalarına uyumlu, 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 olan,
- Güncel mesleki bilgileri takip etme ve bilimsel yayınlarına ulaşma yeteneğine sahip.

8. Kazanılan Derece

Gıda Teknolojisi Programını bitiren öğrenciler önlisans diploması almaya hak kazanmakla birlikte ayrıca “gıda teknikeri” ünvanı almaya hak kazanmaktadırlar.

9. Öğrencilerin Programı Seçerken Sahip Olması Gereken Yetkinlikler

Gıda Teknolojisi Ön-lisans Programını başarıyla tamamlayan öğrenciler aşağıdaki bilgi, beceri ve yetkinliklere sahip olacaklardır;

10. Öğrencilerin Sahip Olacağı Yetkinlikle

- Gıda alanında hammaddeden son ürüne kadarki süreçte proses kontrolüne hakim,
- Teorik bilgilerini pratik bilgileriyle birleştirme yeteneğine sahip,
- Laboratuar bilgisi ve analiz yapabilme, sonuçları yorumlayabilme kabiliyetine sahip
- Meslek alanıyla ilgili terminolojiye hakim olan,
- Ekip çalışmalarına uyumlu, 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 olan,
- Güncel mesleki bilgileri takip etme ve bilimsel yayınlarına ulaşma yeteneğine sahip.

11. Mevcut Öğrenci Profili

Hemen her alandan her öğrencinin tercih ettiği bir önlisans programı olan Gıda Teknolojisi Önlisans Programımızda genel olarak yoğunlukla Güney Marmara, Ege ve Trakya Bölgeleri ile ülkemizin tüm bölgelerinden gelen düz, anadolu ve meslek lisesi mezunları tercih etmektedir.

12. Mezunların Mesleki Profili

Gıda İşletme Programı mezunları kamu kurumlarında, özel işyerlerinde veya yasal şartları sağladıktan sonra kendi işyerlerini açıp çalışabilmektedirler.

Programımızı başarıyla tamamlayan öğrenciler çeşitli sektörlerde faaliyet gösteren şirketlerin üretim, pazarlama, satış, insan kaynakları, kalite kontrol ve idari işler gibi farklı bölümlerinde iş imkanlarına sahip olabilmekte, ayrıca; kendi işletmelerini kurma ve yönetme becerilerine de sahip olmaktadır. Öğrencilerimiz, kamu kurumlarında da çeşitli iş olanaklarını elde edebilmektedir.

13. Programımızın Paydaşları

Programımızın gelişebilmesi, eğitim kalitesini artırabilmesi, çağdaş ve modern eğitim teknolojileri ile donatılabilmesi ancak tüm paydaşlarının desteği ile mümkün olabilecektir. Bu amaçla paydaşları belirleyerek onların durumlarını da dikkate alacak şekilde stratejilerini belirlemiştir. Üniversitenin bu kapsamda paydaşları şu şekilde belirlenmiştir:

- Valilik, Kaymakamlık ve diğer resmî kuruluşlar,
- Yüksek Öğretim Kurulu,
- Üniversitelerarası Kurul,
- Ulusal ve Uluslararası Eğitim ve Araştırma Kurumları,
- Özel Sektör Kuruluşları
- Sivil Toplum Kuruluşları
- Akademik personelimiz ve aileleri,
- İdarî personelimiz ve aileleri,
- Öğrencilerimiz ve aileleri,
- Mezunlarımız.

14. Merkezi Yerleştirme Puanlarımız, Kayıtlı Ve Mezun Öğrenci Sayılarını

Meslek Yüksekokulumuz Gıda Teknolojisi Programı 2009 yılında ek kontenjanla öğrenci almaya başlamış ve ilk mezunlarını 2011 yılında vermiştir. O günden bugüne mezun olan öğrencilerimiz ve halen aktif kayıtlı bulunan öğrencilerimiz ile bilgiler aşağıdaki tablolarda belirtilmiştir.

Tablo 1. Programa Kayıtlı Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler

Kuruluşumuzdan Günümüze Kadar Kayıt Yaptıran Toplam Öğrenci Sayısı	612
Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı Örgün	149
Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı İkinci Öğretim	65
Toplam Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı	215

Tablo 2. Programa 2018 Yılında Merkezi Yerleştirme Sınavıyla Kayıt Olan Öğrenci Sayısı

Örgün	51 + 3 Ek Kont.	54
İÖ	0	0
Toplam Öğrenci Sayısı		54

Tablo 3. 2018 Girişli Öğrencilerin Derslere Devam Durumları

Derslere Sürekli Devam Eden Ortalama Öğrenci Sayısı	
Örgün	105 Öğrenci
Toplam	105 Öğrenci

Tablo 4. 2018 Yılı Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız

Gıda İşleme Bölümü	Taban	Tavan
(Örgün) TYT	222,28792	300,21890

15. Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanlarının Dağılımı**Tablo 5. Programdaki Öğretim Elemanlarının Dağılımı**

Akademik Ünvan	
Dr.Öğr Üyesi	4
Öğr.Gör.Dr.	1
Öğr.Gör	2

16. Öğretim Kadrosunun Mevcut Durum Analizi

Tablo 6. Öğretim Kadrosunun Analizi

Akademik Ünvan	Son Mezun Olduğu Kurum ve Yılı	Halen Öğretim Görüyorsa Hangi Aşamada Olduğu	Deneyim Yılı			Etkinlik düzeyi (Yüksek, Orta, Düşük, Yok)		
			Kamu, Özel Sektör, Sanayi,	Kaç Yıldır Bu Kurumda	Öğretim Üyeliği Süresi	Meslek Kuruluşlarında	Kamu, Sanayi ve Özel Sektöre Verilen Bilimsel Danışmanlıkta	Araştırmada
Dr.Öğr Üye	Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Hayvan Besleme A. B. D.(Doktora)		28	15	15	Var	Yok	Yüksek
Dr.Öğr Üye.	İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni Ve Teknolojisi A.B.D.(Doktora)	-	22	8	5	Var	Yok	Yüksek
Dr.Öğr Üye	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Biyoloji Bölümü Moleküler Biyoloji A. B. D.(Doktora)		-	2	2	Yok	Yok	Yüksek
Öğr.Gör.	Namık Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği A.B.D.(Yükseklisans)	Plovdiv Gıda Teknolojisi Üniversitesi Süt Teknolojisi A. B.D. (Doktora Devam)	22	19	-	Var	Yok	Yüksek
Dr .Öğr Gör	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği A.B.D.(Yükseklisans)	ÇOMÜ Gıda Mühendisliği A.B.D.	10	8		Var	Yok	Yüksek
Öğr. Gör.	Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Bilimi ve Teknolojisi A. B(Yükseklisans)		26	1	-	Var	Yok	Yüksek

Tablo7.Öğretim Kadrosunun Ders Yüğü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara Göre Olması Gereken Minumum Ders Yüğü ve Mevcut Ders Yüğü Dağılımları			
Akademik Ünvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Ders Yüğü
Dr.Öğr Üye	Ahmet Uzaticı	10	11
Dr.Öğr Üye	A. Gülin Eser	10	16
Dr.Öğr Üye	Nergis Kaya	10	19
Dr.Öğr Üye	F.Burcu HarmanTepe	10	15
Öğr.Gör.	Ertuğrul Bilgücü	12	22
Öğr.Gör.	Ali Erbili Bodur	12	20
Dr.Öğr.Gör.	Serpil Aday	12	İZİNLİ

17. Program Swot Analizi

Bölümümüzün eğitim, öğretim ve yönetim faaliyetleri değişik açılardan incelenerek üniversitenin kuvvetli yönleri, zayıf yönleri, fırsatları ve tehditleri değerlendirilmiştir. Değerlendirme;

- Eğitim-öğretim,
- 4 Yarıyılık ders planı,
- Ders adları, içerikleri ve akts'lerin güncellenmesi,
- Ders yükleri,
- Etkin bir kariyer planlamasının yapılandırılması,
- Öğrencilerin DGS ile lisansa geçiş olanakları,
- Akademisyenlerin değerlendirilmesi,
- Öğrenci/akademisyen iletişimi,
- Destek birimleri kapsamında yapılmıştır.

17.1. 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,
- Alanında gerekli yetkinliğe sahip akademik kadronun varlığı,
- İşletme Yönetimi Programının kendi alanında Türkiye'de sayılı bölümlerden birisi olması,
- Akademisyenlerimizin, konuları hakkında nitelikli eser üretme kapasitesine sahip olması,
- Akademisyenlerimizin, konuları hakkında nitelikli proje üretme potansiyeline sahip olması,
- Akademik personelin öğrencilere bilgi aktarımında yeterli formasyona sahip olması,
- Akademik personel öğrenci iletişiminin istenilen düzeyde olması,
- Akademik personel idari personel iletişimimin istenilen düzeyde olması,
- İdari personel öğrenci iletişimin istenilen düzeyde olması,
- Programımızın fiziki konumu ve teknolojik alt yapı noktasında bilgi kaynaklarına erişimin uygun 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,

- Üniversitemizde ve Yüksekokulumuzda girişimcilik ve yenilik faaliyetleriyle ilgili gerekli organizasyonların yönetim tarafından desteklenmesi ve teşvik edilmesi,

- Yönetime katılımın güçlü olması ve önerilerin dikkate alınması,

- Konferans salonumuz, muhasebe ve bilgisayar laboratuvarına sahip olmamız,

- Her sınıfta beyaz tahta, projeksiyon bulunması,

- Kongre, toplantı, mezuniyet, konser, tiyatro vb. organizasyonlar için ilçe belediyesinin, yeni yerleşkemizin ve üniversitemiz merkez kampüsünün yeterli fiziki imkanlara sahip olması,

- Öğrencilerin istedikleri konularda öğrenci kulübü kurabilme ve organizasyon yapabilme imkanları,

- YGS ile gelen öğrencilerin kavrama yeteneğinin eğitim ve öğretim düzeyi için yeterli olması,

- YGS ile gelen öğrencilerin gerek teorik ve gerekse pratik bilgi akışını sağlamada daha istekli olmaları.

17.2. Programın Zayıf Yönleri

- Nitelikli kurumsallaşmanın sağlanması için akademik ve idari personelin tamamının aynı konularda bir bütün halinde hareket etme çabasında kurumsal bir sürekliliğin olmaması,
- Yüksekokulumuz bünyesinde kurumsal vizyonun yeterli düzeyde sahiplenilmemesinden ve fiziki şartlardan dolayı çalışanların potansiyel performansını yeterince kullanamaması,
- Kalite, akreditasyon, örgütsel gelişme ve örgütsel değişim süreçlerinin öneminin yadırganması ve kamuda çalışma alışkanlığı nedeniyle yeterli düzeyde sahiplenilmemiş olmaları,
- Bazı öğretim elemanlarının güncel mevzuata hakim olmamaları ve sorumluluktan kaçınmaları,
- Programa ait kurumsal vizyon ve misyon tanımlarının halen yapılmamış olması,
- Henüz yeni binamıza taşınmamış olmamız nedeniyle fiziki imkanların yetersizliği ve sınıfların düzenli dağıtılamaması,
- Ofis, demirbaş ve sarf malzemesi gibi donanımların etkin bir şekilde tahsis edilememesi,
- Sosyal alanlardaki akademik personelin genelinde bilimsel araştırma yöntemleri, istatistik ekonometri konularına yeterince hakim olamama, Stata, EViews, Lirsel, Amos, SPSS gibi programları kullanamama ve yalnız yayın yapamama sorunun olması,
- Buna rağmen multidisipliner ve ortaklaşa çalışma eksikliği,
- Bilimsel ya da sanayi odaklı proje gerçekleştirme ve bunlara öğrencileri dahil etme eksikliği,

- Öğretim üyelerinin empatiden uzak davranarak sadece kendi çalışmak istedikleri alanlarda öğretim elemanlarını yönlendirmeleri,
- Öğrencilerin yeterince yabancı dil bilmemesi ve bu nedenle Fulbright, Erasmus gibi programlara gerekli özenin gösterilmemiş olması,
- Akademik ve idari personelin yabancı dil sorunu nedeniyle bu zamana kadar Da Vinci, Fulbright, Erasmus gibi programlardan günümüze kadar faydalanamamış olması,
- Yukarıda aktarılan nedenlerden dolayı yüksekokulumuzda özellikle temel bilimlerde ilgili alanlarda gerekli uluslararası temas ve anlaşmaların yeterli düzeyde sağlanamamış olması,
- Bazı öğrencilerin ya da öğretim elemanlarının ders anlatımında gereğinden fazla slayta yönelmeleri ya da ders işleme yöntemlerinde çağın gerisinde kalmış olmaları,
- Bazı öğretim elemanlarının güncel tez hazırlama formatına hakim olamamaları nedeniyle öğrencilerimize yönelik standart bir ödev hazırlama formatının olmaması,
- Bazı öğretim elemanlarının günümüz piyasa bilgisinden uzak kalmaları nedeniyle güncel sektörel örnekler verememesi sadece teoriye yönelmesi, mevzuatın takip edilmemesi, uygulama ve yaratıcı drama tekniklerinin yeterince kullanılmaması,
- Ders kitapları dışında farklı sektörlerden güncel uygulamaya yönelik kaynakların her öğretim elemanı tarafından kullanılmaması,
- Dersliklerde internete bağlanamama sorunu nedeniyle şirketlerin güncel kurumsal web adreslerini analiz etme konusunda yaşanan sıkıntılar,
- İnternet destekli ve sanal gerçeklikten yoksun eğitim sistemi,
- Öğrencilerin veya öğretim elemanlarının staj hususunda gerekli hassasiyeti göstermemesi,

- Ders programlarının öğrenciye yeterli vizyon sağlamaktan uzak olması,
- Ders adı, içerik ve AKTS'lerinin günümüz gıda teknolojisi programları arasında yetersiz kalması
- Mesleki derslerin saatlerinin yetersiz veya çok uzun, destek derslerinin bazı derslerin ise ders saatlerinin gereksiz biçimde uzun olması, bazı derslerin ise AKTS'lerinin yüksek tutulmuş olması
- Ders yüklerinin ve AKTS sayılarının üniversiteler arası farklılığından DGS geçişi sonrasında öğrencilerin derslerini saydıramama sorunu yaşamaları,
- Kişilik geliştirme faaliyetlerinin yürütülmesi amacı ile oluşturulan öğrenci kulüplerinin etkin çalışmaması ve kendilerini yenilememeleri,
- Öğrenci Bilgi Sisteminde ve internet üzerinden kayıt sisteminde yaşanan aksaklıklar ve halen sistemselsel olarak tek bir hesaba geçilememiş olması,
- Uluslararası çalışmalarda akademik personele yeterince ekonomik destek verilmemesi,
- Öğrencilere ve akademisyenlere yönelik teknik gezi, kongre, sempozyum, fuar katılımlarının azlığı,
- Öğrencilerin DGS ve iş bulma stresleri nedeniyle yeterince motive olamamaları,
- Öğrencilerin gıda teknolojisi programını kendi farkındalıkları dışında tercih etmiş olmaları,
- Açıkta kalmamak için tercih yapan öğrencilerin gıda teknolojisi eğitimini alma hususuna yeterli donanıma sahip olmamaları,

- Öğrencilerin matematiksel becerilerinin zayıf olması,

17.3. Fırsatlar

• Bulduğumuz ilçede yer alan fakülte ve yüksekokul ile aynı yerleşkeye taşınarak elde edeceğimiz kampüs ortamıyla birlikte fiziki şartların daha iyi hale getirilecek olması,

• 2023 yılında tamamlanması planlanan boğaz köprüsü sayesinde mevcut ulaşım ağının gelişmesi,

• Diğer illere ve büyükşehirlere kıyasla bulduğumuz ilçenin nüfusu düşünüldüğünde bu ilçede en kapsamlı, en büyük ve tek meslek yüksekokulu olmamız,

• Programımız öğretim elemanlarının güncel mevzuata hakim olması ve üniversite-sanayi, üniversite- kamu ilişkilerinin geliştirebilme potansiyelinin var olması,

• Programımız öğretim kadrosunun alanlarında yeterli bilgi ve donanıma sahip olması nedeniyle ulusal ve uluslararası akademik çevrede tanınmaları,

• Aktif öğretim elemanlarına sahip olunması,

• Meslek Yüksekokulumuzda geçmişe nazaran daha aktif, yönetime katılımı sağlayan, paylaşımcı, eleştiri ve yeniliklere açık her konuda çalışanına ve kuruma destek olmaya çalışan idari bir yapıya sahip olunması,

• Aktif idari personele sahip olunması,

• Bölüm ve diğer üniversite öğretim üyeleri arasındaki ilişkinin yeterli olması,

• Ulusal ve uluslararası projelerde çalışabilecek nitelikte yeterli akademik personele sahip olunması,

• Bölümümüz öğretim kadrosunun tecrübe, yetenek ve gelişme arzusunun yeterli olması.

17.4. Tehditler

- Tercih dönemlerinde il dışından gelen birçok üniversitenin il merkezinde, ilçemizde ve ilimizin diğer bölgelerindeki liselerde ve meydanlarda tercih danışmanlığı ile tanıtım yapmaları nedeniyle puanları taban puanımızdan daha yüksek olmasına rağmen potansiyel öğrencilerimizin il dışındaki vakıf üniversitelerini tercih etmeleri.

- Lise tanıtımları, yüksekokulumuz hakkında tanıtıcı broşürler ve tercih danışmanlığı gibi adımlar atılmadığı takdirde bazı programların dondurulmaktan ziyade kapatılma riskiyle karşı karşıya kalması.

- Akademik personelin kaygılarının bilimsel çalışma trendine olumsuz etki yapması,

- Yardımcı akademik personel sayısının optimal seviyeden düşük olması,

- Sınavsız geçiş nedeniyle ikinci sınıflardaki öğrenci kalitesi düşüklüğü ve öğrenci sayısının fazlalığı nedeniyle eğitim kalitesinin düşmesi,

- Öğrencilerin genelinde bilgisayar, Microsoft Office, Bilgisayarlı Muhasebe ve SPSS gibi programlara hakimiyetlerinin çok zayıf olması hatta hiç olmaması,

- Ders sayısının az olması,

- Üniversite-sanayi işbirliğine yönelik ara kurumların her departmana yetişememesi,

- Özel ve kamu sektöründe İngilizce öğrenimine eğilimin artması nedeniyle öğrencilerin bilimsel bilgidan daha çok yabancı dile önem vermek istemesi fakat bu imkanları yeterli düzeyde elde edememeleri,

- Öğrencilerin bilimsel bilgidan ziyade kamu personel sınavlarına ve DGS'ye yönelik çalışmaları,

- Öğrencilerin liseden gelen alışkanlıklarını devam ettirmeleri, ders geçmek amaçlı ezbere eğitime öğretim elemanlarını yöneltmeye çalışmaları,

- Öğrencilerin gerçekleştirilen oryantasyon ve iş güvenliği eğitimlerini dikkate almamaları,
- Öğrencilerin derslerde ses kaydı alması, kitap, defter, ders notu olmadan derse gelmesi, sınavlara kimliksiz, kalemsiz, silgisiz katılmaya çalışmaları, sorumsuz davranışlarının süreklilik arz etmesi,
- Yukarıda bahsedilen konularda program danışmanı dışında öğrencilere psikolojik danışmanlık veya mentorluk yapabilecek bir departmanın Biga'da olmayışı,

18. Swot Matrisi

Tablo 8. Swot Matrisi Tablosu

Programın Güçlü Yönleri	Programın Zayıf 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, • Alanında gerekli yetkinliğe sahip akademik kadronun varlığı, • İşletme Yönetimi Programının kendi alanında Türkiye'de sayılı bölümlerden birisi olması, • Akademisyenlerimizin, konuları hakkında nitelikli eser üretme kapasitesine sahip olması, • Akademisyenlerimizin, konuları hakkında nitelikli proje üretme potansiyeline sahip olması, • Akademik personelin öğrencilere bilgi aktarımında yeterli formasyona sahip olması, • Akademik personel öğrenci iletişiminin istenilen düzeyde olması, • Akademik personel idari personel iletişiminin istenilen düzeyde olması, • İdari personel öğrenci iletişimin istenilen düzeyde olması, • Programımızın fiziki konumu ve teknolojik alt yapı noktasında bilgi kaynaklarına erişimin uygun 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, • Üniversitemizde ve Yüksekokulumuzda girişimcilik ve yenilik faaliyetleriyle ilgili gerekli organizasyonların yönetim tarafından desteklenmesi ve teşvik edilmesi, • Yönetime katılımın güçlü olması ve önerilerin dikkate alınması,	• Nitelikli kurumsallaşmanın sağlanması için akademik ve idari personelin tamamının aynı konularda bir bütün halinde hareket etme çabasında kurumsal bir sürekliliğin olmaması, • Yüksekokulumuz bünyesinde kurumsal vizyonun yeterli düzeyde sahiplenilmemesinden ve fiziki şartlardan dolayı çalışanların potansiyel performansını yeterince kullanamaması, • Kalite, akreditasyon, örgütsel gelişme ve örgütsel değişim süreçlerinin öneminin yadrganması ve kamuda çalışma alışkanlığı nedeniyle yeterli düzeyde sahiplenilmemiş olmaları, • Bazı öğretim elemanlarının güncel mevzuata hakim olmamaları ve sorumluluktan kaçınmaları, • Programa ait kurumsal vizyon ve misyon tanımlarının halen yapılmamış olması, • Henüz yeni binamıza taşınmamış olmamız nedniyle fiziki imkanların yetersizliği ve sınıfların düzenli dağıtılamaması, • Ofis, demirbaş ve sarf malzemesi gibi donanımların etkin bir şekilde tahsis edilememesi, • Sosyal alanlardaki akademik personelin genelinde bilimsel araştırma yöntemleri, istatistik ekonometri konularına yeterince hakim olamama, Stata, EViews, Lirsel, Amos, SPSS gibi programları kullanamama ve yalnız yayın yapamama sorunun olması, • Buna rağmen multidisipliner ve ortaklaşa çalışma eksikliği, • Bilimsel ya da sanayi odaklı proje gerçekleştirme ve bunlara öğrencileri • Öğrencilerin yeterince yabancı dil bilmemesi ve bu nedenle Fulbright, Erasmus gibi programlara gerekli özenin gösterilmemiş olması,

- Konferans salonumuz, muhasebe ve bilgisayar laboratuvarına sahip olmamız,
- Her sınıfta beyaz tahta, projeksiyon bulunması,
- Kongre, toplantı, mezuniyet, konser, tiyatro vb. organizasyonlar için ilçe belediyesinin, yeni yerleşkemizin ve üniversitemiz merkez kampüsünün yeterli fiziki imkanlara sahip olması,
- Öğrencilerin istedikleri konularda öğrenci kulübü kurabilme ve organizasyon yapabilme imkanları,
- YGS ile gelen öğrencilerin kavrama yeteneğinin eğitim ve öğretim düzeyi için yeterli olması,
- YGS ile gelen öğrencilerin gerek teorik ve gerekse pratik ↓ bilgi akışını sağlamada daha ↓ istekli olmaları.

- Akademik ve idari personelin yabancı dil sorunu nedeniyle bu zamana kadar Da Vinci, Fulbright, Erasmus gibi programlardan günümüze kadar faydalanamamış olması,
- Yukarıda aktarılan nedenlerden dolayı yüksekokulumuzda özellikle sosyal bilimlerle ilgili alanlarda gerekli uluslararası temas ve anlaşmaların yeterli düzeyde sağlanamamış olması,
- Bazı öğrencilerin ya da öğretim elemanlarının ders anlatımında gereğinden fazla slayta yönelmeleri ya da ders işleme yöntemlerinde çağın gerisinde kalmış olmaları,
- Bazı öğretim elemanlarının güncel tez hazırlama formatına hakim olamamaları nedeniyle öğrencilerimize yönelik standart bir ödev hazırlama formatının olmaması,
- Bazı öğretim elemanlarının günümüz piyasa bilgisinden uzak kalmaları nedeniyle güncel sektörel örnekler verememesi sadece teoriye yönelmesi, mevzuatın takip edilmemesi, uygulama ve yaratıcı drama tekniklerinin yeterince kullanılmaması,
- Ders kitapları dışında farklı sektörlerden güncel uygulamaya yönelik kaynakların her öğretim elemanı tarafından kullanılmaması,
- Dersliklerde internete bağlanamama sorunu nedeniyle şirketlerin güncel kurumsal web adreslerini analiz etme konusunda yaşanan sıkıntılar,
- İnternet destekli ve sanal gerçeklikten yoksun eğitim sistemi,
- Öğrencilerin veya öğretim elemanlarının staj hususunda gerekli hassasiyeti göstermemesi,
- Ders programlarının öğrenciye yeterli vizyon sağlamaktan uzak olması,
- 4 Yarıyıllık öğretim programının güncel gıda teknolojisi eğitiminden uzak olması, güncellenmemiş olması ve gıda teknolojisi önlisans programına sahip diğer üniversitelere kıyasla zayıf kalması
- Ders adı, içerik ve AKTS'lerinin

	günümüz gıda teknolojisi programları arasında yetersiz kalması • Önemli derslerin saatlerinin yetersiz veya çok uzun, önemsiz bazı derslerin ise ders saatlerinin gereksiz biçimde uzun olması, bazı derslerin ise AKTS'lerinin şişirilmiş olması • AKTS sorunu ve 4 yarıyıllık öğretim programının güncel gıda eğitiminden uzak olması nedeniyle DGS geçişi sonrasında öğrencilerin derslerini saydırma sorunu yaşamaları, • Genel olarak seçmeli derslerin azlığı, • Öğrencilerin staj yapmalarında yeterli imkanın sağlanamaması ve mevcut bağlantıların geliştirilmemiş olması, • Yüksekokulumuz bünyesinde her hangi bir kişilik veya kariyer geliştirme programının uygulanmaması, • Kişilik geliştirme faaliyetlerinin yürütülmesi amacı ile oluşturulan öğrenci kulüplerinin etkin çalışmaması ve kendilerini yenilememeleri, • Öğrenci Bilgi Sisteminde ve internet üzerinden kayıt sisteminde yaşanan aksaklıklar ve halen sistemselsel olarak tek bir hesaba geçilememiş olması, • Uluslararası çalışmalarda akademik personele yeterince ekonomik destek verilmemesi, • Öğrencilere ve akademisyenlere yönelik teknik gezi, kongre, sempozyum, fuar katılımlarının azlığı, • Öğrencilerin DGS ve iş bulma stresleri nedeniyle yeterince motive olamamaları, • Öğrencilerin gıda teknolojisi programını kendi farkındalıkları dışında tercih etmiş olmaları, • Açıkta kalmamak için tercih yapan öğrencilerin gıda teknolojisi eğitimini alma hususuna yeterli donanıma sahip olamamaları, • Öğrencilerin matematiksel becerilerinin zayıf olması, • Bir dersi veren öğretim elemanlarının her dönem değişmesi. Bir öğretim elemanının her dönem gireceği derslerin
--	--

	belli olmaması, performans göstereceği veya uzman olduğu konularda derse girememe durumu.
Fırsatlar • Bulunduğumuz ilçede yer alan fakülte ve yüksekokul ile aynı yerleşkeye taşınarak elde edeceğimiz kampüs ortamıyla birlikte fiziki şartların daha iyi hale getirilecek olması, • 2023 yılında tamamlanması planlanan boğaz köprüsü sayesinde mevcut ulaşım ağının gelişmesi, • Diğer illere ve büyükşehirlere kıyasla bulunduğumuz ilçenin nüfusu düşünüldüğünde bu ilçede en kapsamlı, en büyük ve tek meslek yüksekokulu olmamız, • Programımız öğretim elemanlarının güncel mevzuata hakim olması ve üniversite-sanayi, üniversite-kamu ilişkilerinin geliştirebilme potansiyelinin	Tehditler • Tercih dönemlerinde il dışından gelen birçok üniversitenin il merkezinde, ilçemizde ve ilimizin diğer bölgelerindeki liselerde ve meydanlarda tercih danışmanlığı ile tanıtım yapmaları nedeniyle puanları taban puanımızdan daha yüksek olmasına rağmen potansiyel öğrencilerimizin il dışındaki vakıf üniversitelerini tercih etmeleri. • Lise tanıtımları, yüksek okulumuz hakkında tanıtıcı broşürler ve tercih danışmanlığı gibi adımlar atılmadığı takdirde bazı programların dondurulmaktan ziyade kapatılma riskiyle karşı karşıya kalması. • Akademik personelin kaygılarının bilimsel çalışma trendine olumsuz etki

var olması, • Programımız öğretim kadrosunun alanlarında yeterli bilgi ve donanımına sahip olması nedeniyle ulusal ve uluslararası akademik çevrede tanınmaları, • Aktif öğretim elemanlarına sahip olunması, • Meslek Yüksekokulumuzda geçmişe nazaran daha aktif, yönetime katılımı sağlayan, paylaşımcı, eleştiri ve yeniliklere açık her konuda çalışanına ve kuruma destek olmaya çalışan idari bir yapıya sahip olunması, • Aktif idari personele sahip olunması, • Bölüm ve diğer üniversite öğretim üyeleri arasındaki ilişkinin yeterli olması, • Ulusal ve uluslararası projelerde çalışabilecek nitelikte yeterli akademik personele sahip olunması, • Bölümümüz öğretim kadrosunun tecrübe, yetenek ve gelişme arzusunun yeterli olması.	← yapması, • Yardımcı akademik personel sayısının optimal seviyeden düşük olması, • Sınavsız geçiş nedeniyle ikinci sınıflardaki öğrenci kalitesi düşüklüğü ve öğrenci sayısının fazlalığı nedeniyle eğitim kalitesinin düşmesi, • Öğrencilerin genelinin bilgisayar, Microsoft Office, Bilgisayarlı Muhasebe ve SPSS gibi programlara hakimiyetlerinin çok zayıf olması hatta hiç olmaması, • Ders sayısının az olması, • Üniversite sanayi işbirliğine yönelik ara kurumların her departmana yetişememesi, • Özel ve kamu sektöründe İngilizce öğrenimine eğilimin artması nedeniyle öğrencilerin bilimsel bilgiden daha çok yabancı dile önem vermek istemesi fakat bu imkanları yeterli düzeyde elde edememeleri, • Öğrencilerin bilimsel bilgiden ziyade kamu personel sınavlarına ve DGS'ye yönelik çalışmaları, • Öğrencilerin liseden gelen alışkanlıklarını devam ettirmeleri, ders geçmek amaçlı ezbere eğitime öğretim elemanlarını yöneltmeye çalışmaları, ← • Öğrencilerin gerçekleştirilen oryantasyon ve iş güvenliği eğitimlerini dikkate almamaları, • Öğrencilerin derslerde ses kaydı alması, kitap, defter, ders notu olmadan derse gelmesi, sınavlara kimliksiz, kalemsiz, silgisiz katılmaya çalışmaları, sorumsuz davranışlarının süreklilik arz etmesi, • Yukarıda bahsedilen konularda program danışmanı dışında öğrencilere psikolojik danışmanlık veya mentorluk yapabilecek bir departmanın bigada olmayaş,
---	--

19. Programımızın Misyon, Vizyon ve Temel Değerlerinin Belirlenmesi

Biga Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi Programının Vizyonu; Sektörel ve gıda tüketiminde gelişen teknolojik değişimleri göz önüne alarak, sürekli gelişim anlayışıyla Gıda Teknolojisi alanında önlisans eğitimi veren, kendine güvenli, meslek etiğine sahip bireyler yetiştirmek.

Biga Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi Programı Gıda Teknolojisi alanında gelişen teknolojiyi sürekli takip eden ve edindiği bilgileri ve becerileri gıda üretimi, kalite sağlama ve gıda kontrolü gibi alanlarda etkili kullanabilen, ülkemizin ihtiyaç duyduğu her türlü gıda sektöründe güvenli, sağlıklı ve kaliteli gıdaların üretim ve dağıtım sistemlerinin planlanması ve tasarlamasına sahip, gıda sektörleri, kamu kuruluşları, sivil toplum kuruluşlarına nitelikli Gıda Teknikeri yetiştirmektedir.

Programımızın vizyon ve misyonunu oluşturan temel amaçlar;

- Eğitim, öğretim ve araştırma kalitesi ile Türkiye ve dünyada 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.

Programımız 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.

20. Sorunlara Çözüm Önerileri Getirilmesi ve Uygun Stratejilerin Geliştirilmesi

Bölümümüzün yaptığı SWOT analizleri neticesinde değerlendirilen zayıf/kuvvetli yönleri, önündeki fırsatlar/tehditler dikkate alınarak üniversitenin 2007 yılında uyguladığı stratejiler değerlendirilmiştir. Bu stratejiler kapsamında yapılan çalışmalar gözden geçirilmiş ve stratejilerin devam edip etmemesi konusunda bir karar oluşturulmuştur. Yukarıda bahsedilen nedenler çalışan ve öğrenci performansını direkt ya da endirekt olarak etkileyebileceğinden çalışan ve öğrenci memnuniyetinin az da olsa düşük olduğu ve yüksekokulumuz ile programımızın da yukarıda belirtilen nedenlerle merkezi sınav sonuçlarına göre tercih edilirliliğinin azaldığı düşünülmektedir. Bu kapsamda 2018-2022 Akademik Yılı için uygulanması düşünülen en temel çözüm önerileri ve stratejiler kısaca aşağıda bilgilerinze sunulmuştur.

Strateji 1: 4 Yarıyıllık öğretim programının güncellenmesi. (Ders adı, içerik, düzeltme, yeni ders, AKTS).

Strateji 2: Bologna girişlerinin her dönem dersi veren ilgili öğretim elemanları tarafından güncellenmesinin sağlanması.

Strateji 3: Öğretim elemanlarının araştırma yöntem ve teknikleri ile istatistik konularında kendilerini yenilemeleri gerekli hizmet içi eğitimlerin alınması.

Strateji 4: Eğitimin kalitesinin yükselmesi ve öğrencilerimizin eğitimden daha fazla istifade edebilmeleri için akademik personelin kendi uzmanlık alanında ders vermesi sağlanarak adaletli bir ders paylaşımı yapılmalıdır.

Strateji 5: Yüksekokulumuzun Biga ve Biga'ya yakın ilçelerimiz ile Bandırma'ya yakın olan ilçelerdeki liselere tanıtım ve tercih danışmanlığı yapması ve potansiyel öğrencilerin doğru biçimde yönlendirilmesinin sağlanması.

Strateji 6: Yüksekokulumuza ait sınav soru kağıdı formatı ve sınav zarfı formatı oluşturulması.

Strateji 7: Gıda Teknolojisi Programının kapsamlı tanıtımı için özel web sitesi tasarlanması.

Strateji 8: Öğretim elemanlarının uyumlu çalışabilmesi için etkin iletişim tekniklerinin kullanılması.

Strateji 9: Ağaköydeki yerleşkede bulunan kütüphanenin de güçlendirilmesi için destek sağlanması.

Strateji 10: Uluslararası yayınların daha yoğun desteklenmesi.

Strateji 11: Öğretim elemanlarının derslerinin sabit hale getirilmesi.

Strateji 12: Bina ve fiziki yapıdan kaynaklı sorunlar yeni binamıza taşınıp tam kapasiteyle çalışmaya başladığımızda ancak giderilmiş olacağından bunlara ayrıca bir öneri getirilmemiştir.

Strateji 13: Demirbaş ve sarf malzeme konusunda çalışanlara yapılan katkının arttırılması.

Strateji 14: Üniversite sanayi iş birliği protokolleri yapılması için çalışmalar yapılarak gerekli bağlantıların kurulması.

Strateji 15: Plan ve projelerin herkesce sahiplenilerek sorumlulukların paylaşılması ve sorumluluk almayan öğrenci ve öğretim elemanlarının sürece dahil edilmesi.

Strateji 16: Öğretim elemanlarının ders anlatım tekniklerini geliştirerek uygulamaya ağırlık verilmesi.

Strateji 20: Rakip programlarla gereken karşılaştırmaların yapılarak varsa yeni önerilerin getirilmesi.

Strateji 21: İnternet Destekli Öğretimin ve sanal gerçeklik uygulamalarının desteklenmesi.

Strateji 22: Bölgesel seminer, kongre, sempozyum ve fuarlarda öncü meslek yüksekokulları arasında yer almak için çalışmaların gerçekleştirilmesi.

Strateji 23: Öğrencilerin, teknik gezi, kongre vb. etkinliklere katılımın daha fazla teşvik edilerek piyasa uygulamalı eğitimin desteklenmesi.

Strateji 24: Bölümümüz öğretim elemanlarıyla yüksekokulumuz yönetimi arasında işbirliğine dayalı olarak öğrencilere gerekli sanayici – öğrenci diyalogunun yaratılarak bu konuda gerekli kongre, seminer ve diğer çalışmalarda bölümümüze gereken desteğin sağlanması konusunda girişimlerde bulunulması.

Strateji 25: Bölümümüz öğrencilerine gereken alt yapı sağlanarak öğrencilerin sektörel çalışmalara katılımının sağlanması. Bölümümüz öğretim elemanları ve meslek yüksekokulumuz nezdinde girişimlerde bulunarak başarılı öğrencilere işletmelerde çalışma karşılığında burs ve benzeri imkanların yaratılması ve bölümümüz öğrencilerine staj yapma imkanı sağlanabilmesi için girişimlerde bulunulması gerekmektedir.

Strateji 26: Öğrencilere ve akademik personele yabancı dil öğreniminde gerekli kolaylığın sağlanması. Öğrenciler ve akademik personel için Fulbright, Erasmus, Sokrates, Da Vinci Farabi, programları gibi değişim programları ile desteklenerek bu hususta gerekli imkanların sağlanması.

Strateji 27: Akademik personelin ikinci bir yabancı dil edinmelerini desteklemek gerekmektedir.

Strateji 28: Üniversitemiz mezunları ile ilişkileri düzenleyen Mezun Yönetim Sisteminin oluşturulması. Üniversiteler öğrencilerini mezun ettikten sonra onlar ile ilişkilerini kesmektedirler. Yetiştirdikleri bireylerin, mezun olduktan sonra ne durumda olduklarını belirleme imkânları olmamaktadır. Mezunların üniversitenin imajına katkılarının önemini herkes bilmektedir. O nedenle bu ilişkinin sürekli olarak sürdürülmesi çok yararlı görülmektedir.

Strateji 29. Kurum dışı destek programlarına uyumlu destek mekanizmaları geliştirmek

Strateji 30. BAP süreçlerini geliştirmek

Strateji 31. Fikri varlık teşvik mekanizması kurmak

Strateji 32. Fikri varlıklar birimleri kurmak

Strateji 33. Teknoloji kataloğunu geliştirmek

Strateji 34. Öncelikli alanlarda en az bir yenilikçi (inovatif) ürün (tedavi ürünü, tanı kiti, hücresel tedavi, biyobenzer ilaç vb.) geliştirmek

Strateji 35. Kurum dışından sağlanan maddi destekleri artırmak

Strateji 36. KOSGEB tarafından akredite edilen girişimcilik derslerinin öğretim planlarına entegrasyonunu sağlayacak düzenleyici mekanizmalar oluşturmak

Strateji 37. Yatırım alan girişimcilik projesi sayısını arttırmak

Strateji 38. Bilimsel kongre ve sempozyumlar; bilim/hizmet ödülü organizasyonları düzenlemek

Strateji 39. AB ve uluslararası araştırma ve referans birimi olmaya yönelik faaliyetleri arttırmak

Strateji 40. Öğretim elemanlarının ulusal ve uluslararası dergilerde makale yayınlamalarını teşvik etmek

Strateji 41. Öğretim elemanlarının ulusal ve uluslararası kongrelerde bildirilerle katılmalarını sağlamak

Strateji 42. Öğretim elemanlarının ulusal veya uluslararası yayınlanan kitap ve kitapta bölümleri desteklemek

Strateji 43. Üniversite tanıtım fuarlarına katılım sağlamak

Strateji 44. Disiplinlerarası becerileri geliştirmek üzere öğrencilerin farklı bölümlerden ders alma olanaklarını geliştirmek

Strateji 45. Ulusal ve uluslararası değişim programlarının etkinliğini artırmak

Strateji 46. Bilgi toplumunun gereği olarak, öğretim üyelerinin mobilizasyonunu sağlayacak her türlü teknik donanım ve altyapının sağlanması

Strateji 47. Ölçme değerlendirme, çağdaş eğitim yöntemleri ve kişisel formasyon (sunum becerileri, yabancı dil vb.) gibi konularda eğiticinin eğitimi programları düzenlemek

Strateji 48. Öğretim elemanlarına eğitim-öğretim teknolojisi olanaklarının tanıtımını yapmak ve kullanım etkinliğini artırmak üzere eğitim programları düzenlemek

Strateji 49. Eğitimin sürekli iyileştirilmesi kapsamında ders değerlendirmeleri ile ilgili öğretim üyelerine geri bildirim vermek

Strateji 50. Yeni öğrencilerin uyumunu kolaylaştırmak amaçlı oryantasyon programlarını etkinleştirmek

Strateji 51. Öğrenciyi iş yaşamına hazırlayacak aksiyon alarak ulusal ve uluslararası staj olanaklarını artırmak

Strateji 52. Öğrencilere kütüphane kullanımı ve bilgi okuryazarlığı becerilerinin geliştirilmesine yönelik oryantasyon programları düzenlemek

Strateji 53. Psikolojik danışma ve rehberlik hizmetlerini çeşitlendirerek etkinleştirmek

Strateji 54. Öğrenci kulüplerini destekleyici mekanizmalar geliştirmek ve kulüplerin faaliyetlerinin etkinliğini artırmak

Strateji 55. Kariyer geliştirme hizmetlerini etkinleştirerek öğrencilere kariyer danışmanlığı, koçluk ve mentorluk desteği vermek

Strateji 56. İş yaşamına hazırlık eğitimlerini çeşitlendirerek eğitimlerin etkinliğini artırmak

Strateji 57. Öğrencilere sunulan burs olanaklarını geliştirmek

21. Ekler

21.1. Ders Bilgi Formu

**T.C.
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
BİGA MESLEK YÜKSEKOKULU**

I. DERSLER İLE İLGİLİ ÖNEMLİ İLKELER

1. Derslere devam zorunluluğunun oranı %70 uygulamalı derslere devam zorunluluğunun oranı ise %80'dir. Öğrenciler ancak üç hafta için mazeret sunabilirler. Maksimum dört haftadan fazla (mazeretli veya mazeretsiz) derslere katılmama, o dersin tekrar edileceği anlamındadır.

2. Derse 10 dakikadan fazla geç kalan veya sınıf içerisinde derse katılmayarak, dikkat dağınık, telefon ile oynayan, uyuyan, konuşan, sınıfın huzurunu bozarak izinsiz şekilde ders dışı aktiviteler yapan öğrenci o dersten yok yazılır.

3. Derste cep telefonu vb. kayıt cihazları ile izinsiz fotoğraf ve video çekmek, ses kaydı almak kesinlikle yasaktır. Ayrıca bu tarz davranışlar için Türk Ceza Kanunu'nun ilgili maddeleri gereğince görüntü ve seslerin rıza dışında kayda alınması hakkındaki yaptırıma göre 2-6 yıl arası hapis cezası ve tazminat ön görülmüştür.

4. Tüm öğrenciler en az bir önceki haftanın konusu ve ilgili haftanın konusu hakkında ön hazırlık yaparak derse katılmak, derslere vaktinde gelmek, dersi dinlemek, dersi sistemli bir biçimde takip etmek ve not almak ile öğrencilik sorumluluğu gereği yükümlüdür. Dersi alttan alan öğrenciler ders notlarını dersi döneminde alan öğrencilerden temin etmek durumundadır. İlgili öğretim görevlisi ayrıca örnek sınav sorusu dağıtmamaktadır.

5. Öğrenciler kendilerinden talep edildiği takdirde en az 3-5 sayfadan oluşan bilgisayar ortamında yazılmış (word) rapor veya (power point) sunu ödevlerini bilimsel esaslara uygun olarak (isim, numara, program belirterek, kopyala yapıştır yapmadan, ödev sitesi, forum, wikipedia vb. bilimsel olmayan kaynaklar kullanmadan, özeti şeklinde, belirli bir düzen içerisinde, kaynak belirterek) hazırlayıp vaktinde teslim etmekle yükümlüdür. İlgili öğretim görevlisi bunun için ödev hazırlama kılavuzu da dağıtmıştır dileyen öğrenciler bundan da yararlanabilir. Bu şartlara uygun getirilmeyen ödevler kabul edilmeyip, değerlendirilmeyecektir.

6. Öğrenciler ödevlerini sınıf temsilcisine teslim edeceklerdir. Tüm ödevler temsilciden toplu olarak teslim alınır. Ders notu verilmesi gerekli ise sadece sınıf temsilcisine teslim edilir. Sınıf temsilcisi ilgili notu sınıfa vaktinde dağıtmakla ve toplanan ödevleri vaktinde teslim etmekle yükümlüdür. İlgili öğretim görevlisinin ders sunuları ise kesinlikle dağıtılmamaktadır.

7. Ders karşılıklı fikir alış verişi içerisinde yürütüleceğinden dolayı derse yoğun katılım önerilmektedir. Öğrencilerin performans değerlendirmesi Vize %40 - Final %60'tır. Sınav dışı değerlendirme kriterleri; derse devam %10, ödevler ve sunumlar %10, derse aktif katılım %10'dur. Sınavlarda test, boşluk doldurma, doğru/yanlış, eşleştirme ve klasik soru teknikleri bir arada kullanılabilir.

21.2. Öğretim Programı

1. YARIYIL DERS PLANI

Kodu	Ders Adı	Zorunlu mu?	Ortalama	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
14ATA101	<u>Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I</u>	Evet	Girer	2 + 0	2	1
14GDT101	<u>Matematik I</u>	Evet	Girer	2 + 0	2	4
14GDT105	<u>Genel Mikrobiyoloji</u>	Evet	Girer	2 + 2	3	5
14GDT107	<u>Gıdalarda Temel İşlemler I</u>	Evet	Girer	2 + 0	2	4
14TDİ101	<u>Türk Dili I</u>	Evet	Girer	2 + 0	2	1
14YDİ101	<u>Yabancı Dil I (İngilizce)</u>	Evet	Girer	2 + 0	2	2
16GDT103	<u>Kimya I</u>	Evet	Girer	2 + 0	2	3

1. Yarıyıl Seçmeli Ders Planı

Kodu	Ders Adı	Zorunlu mu?	Ortalama	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
14GDT109	<u>Fizik</u>	Hayır	Girer	2 + 0	2	2
14GDT111	<u>Bilgi ve İletişim Teknolojisi</u>	Hayır	Girer	2 + 1	3	3
14GDT115	<u>Laboratuvar Teknikleri</u>	Hayır	Girer	2 + 2	3	4
16BED101	<u>Beden Eğitimi I</u>	Hayır	Girer	2 + 0	0	1
Toplam :					15	30

2. YARIYIL DERS PLANI

Kodu	Ders Adı	Zorunlu mu?	Ortalama	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
14ATA102	<u>Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II</u>	Evet	Girer	2 + 0	2	1
14GDT102	<u>Matematik II</u>	Evet	Girer	2 + 0	2	4
14GDT104	<u>Kimya II</u>	Evet	Girer	2 + 0	2	4
14GDT106	<u>Gıdalarda Temel İşlemler II</u>	Evet	Girer	2 + 0	2	4
14GDT110	<u>Gıda Katkı Maddeleri</u>	Evet	Girer	2 + 0	2	3

14GDT112	<u>Gıda Endüstrisi Makineleri</u>	Evet	Girer	2 + 0	2	2
14GDT114	<u>Gıda Kimyası</u>	Evet	Girer	3 + 0	3	4
14TDİ102	<u>Türk Dili II</u>	Evet	Girer	2 + 0	2	1
14YDİ102	<u>Yabancı Dil II (İngilizce)</u>	Evet	Girer	2 + 0	2	2
16GDT108	<u>Gıda Mikrobiyolojisi</u>	Evet	Girer	2 + 2	3	5
Toplam :					22	30

3. YARIYIL DERS PLANI

Kodu	Ders Adı	Zorunlu mu?	Ortalama	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
14GDT201	<u>Süt Teknolojisi I</u>	Evet	Girer	2 + 2	3	3
14GDT203	<u>Meyve ve Sebze Teknolojisi I</u>	Evet	Girer	2 + 1	3	2
14GDT205	<u>Tahıl Teknolojisi I</u>	Evet	Girer	2 + 1	3	3
14GDT207	<u>Et ve Ürünleri Teknolojisi I</u>	Evet	Girer	2 + 1	3	3
14GDT209	<u>Araştırma Yöntem ve Teknikleri</u>	Evet	Girer	1 + 1	2	2
14GDT211	<u>Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Teknolojisi</u>	Evet	Girer	2 + 2	3	3

3. Yarıyıl Seçmeli Ders Planı

Kodu	Ders Adı	Zorunlu mu?	Ortalama	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
14GDT213	<u>Staj</u>	Hayır	Girmez	0 + 0	0	8
14GDT215	<u>Hijyen ve Sanitasyon</u>	Hayır	Girer	2 + 0	2	2
14GDT217	<u>Gıda Biyoteknolojisi</u>	Hayır	Girer	2 + 0	2	2
14GDT219	<u>Gıda Ambalajlama Teknolojisi</u>	Hayır	Girer	2 + 0	2	2
14GDT221	<u>Beslenme İlkeleri</u>	Hayır	Girer	2 + 0	2	2
Toplam :					17	30

4. YARIYIL DERS PLANI

Kodu	Ders Adı	Zorunlu mu?	Ortalama	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
14GDT202	<u>Süt ve Teknolojisi</u>	Evet	Girer	2 + 2	3	5
14GDT204	<u>Meyve ve Sebze Teknolojisi II</u>	Evet	Girer	2 + 1	3	4
14GDT206	<u>Tahıl Teknolojisi II</u>	Evet	Girer	2 + 1	3	4
14GDT208	<u>Et ve Ürünleri Teknolojisi II</u>	Evet	Girer	2 + 1	3	4
14GDT210	<u>Bitkisel Yağ Teknolojisi</u>	Evet	Girer	2 + 2	3	5

4. Yarıyıl Seçmeli Ders Planı

Kodu	Ders Adı	Zorunlu mu?	Ortalama	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
14GDT212	<u>Kalite Güvence ve Standartları</u>	Hayır	Girer	2 + 0	2	2
14GDT214	<u>Hazır Yemek Teknolojisi</u>	Hayır	Girer	2 + 0	2	2
14GDT216	<u>Gıda Yan Ürünleri</u>	Hayır	Girer	2 + 0	2	2
14GDT218	<u>Çevre Koruma</u>	Hayır	Girer	2 + 0	2	2
Toplam					23	30