

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

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı 2018-2022
II. Stratejik Eylem Planı

Hazırlayan
Öğr. Gör. Ali Erbili BODUR
Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Danışmanı (Örgün)

İÇİNDEKİLER

1. Ön Bilgi	3
2. Amaç.....	3
3. Kapsam	3
4. Planlama Süreci ve Uygulama Planı	4
5. Program Tanımı.....	4
6. Programın Amacı.....	4
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.....	6
13. Programımızın Paydaşları.....	7
14. Merkezi Yerleştirme Puanlarımız, Kayıtlı ve Mezun Öğrenci Sayılarımız	7
15. Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanlarının Dağılımı	9
16. Öğretim Kadrosunun Mevcut Durum Analizi	9
17. Program Swot Analizi	11
17.1. Programın Güçlü Yönleri	11
17.2. Programın Zayıf Yönleri	13
17.3. Fırsatlar	16
17.4. Tehditler	17
18. Swot Matrisi	19
19. Programımızın Misyon, Vizyon ve Temel Değerlerinin Belirlenmesi	22
20. Sorunlara Çözüm Önerileri Getirilmesi ve Uygun Stratejilerin Geliştirilmesi	23
21. Ekler	27
21.1. Ders Bilgi Formu	27
21.2. Mevcut 4 Yarıyıllık Öğretim Programı ve Ders İçerikleri	28

ŞEKİL VE TABLOLAR

Tablo 1. Programa Kayıtlı Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler	8
Tablo 2. Programdan Mezun Olan Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler	8
Tablo 3. Programa 2018 Yılında Merkezi Yerleştirme Sınavıyla Kayıt Olan Öğrenci Sayısı ..	8
Tablo 4. 2018 Girişli Öğrencilerin Derslere Devam Durumları	8
Tablo 5. 2018 Yılı Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız	9
Tablo 6. Programdaki Öğretim Elemanlarının Dağılımı	9
Tablo 7. Öğretim Kadrosunun Analizi	9
Tablo 8. Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı.....	10
Tablo 9. Öğretim Kadrosunun Ders Yüğü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler.....	10
Tablo 10. Öğretim Elemanlarının Akademik Yayınlarına Yönelik İstatistikler.....	10
Tablo 11. Öğretim Kadrosunun Tamamlanan Veya Halen Devam Etmekle Olan Projeleri....	10
Tablo 12. Öğretim Elemanlarının Aldığı Burs ve Ödüller	11
Tablo 13. Öğretim Elemanlarının Marka, Tasarım, Patent Sayıları	11
Tablo 14. Swot Matrisi Tablosu	19

1. Ön Bilgi

Günümüz bilgi çağında artan kamu ve vakıf üniversiteleri sayıları da dikkate alınarak sürdürülebilir rekabet avantajı kazanmak amacıyla Meslek Yüksekokulumuz Gıda İşleme Bölümü Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Stratejik Planı oluşturulma ihtiyacı duyulmuştur. Bu planın ortaya koyduğu eksiklikler ve sorunlar irdelenip, sonuçları 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 ihtiyaçları gözden geçirilmiştir. Yapılan değerlendirmeler ışığında geçmişte kalmış ve güncellenmemiş tekniklerden ziyade geleceğe hitap edecek bir süt ve ürünleri 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. Programımızı 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 Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programının 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 süt ve ürünleri teknolojisi programı tasarlayarak ilgililerin dikkatine sunmaktır.

3. Kapsam

Bu dokümanda sunulan stratejiler ve hedefler; Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Biga Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Süt ve Ürünleri Teknolojisi programını kapsamaktadır. Doküman program danışmanı ile programda ders veren öğretim elemanlarının önerileri ışığında hazırlanmıştır. Ayrıca, ilgili öğretim elemanları 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

Süt ve Ürünleri Teknolojisi programı, öğrencilere kamu sektörü, özel sektör, süt ve ürünleri alanlarında kontrol, laboratuvar ve üretim yapan işletmelerde iş fırsatı sunan, nitelikli ara eleman yetiştirmeyi amaçlayan dört yarıyıllık bir yükseköğretim programıdır. Programımız 1994 yılında öğrenci almaya başlasa da mevcut “Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı” adıyla ilk defa 2009 yılında örgün öğretim olarak faaliyete geçmiştir. Halen Örgün öğretim olarak eğitim ve öğretim faaliyetlerini sürdürmektedir. Program kontenjanı 35 kişidir. Eğitim dili Türkçedir.

6. Programın Amacı

Bu programın amacı sütçülük alanında faaliyet gösteren işletme ve tesislerin üretim ve hizmet faaliyetlerinin verimli bir şekilde yürütülmesinde çalışacak, modern ve hijyenik üretim anlayışına uygun ve günümüz teknolojisi ile faaliyet gösteren, meslek elemanı özelliklerine sahip ara elemanlar yetiştirmektir. Öğrencilere sütün sağımından itibaren taşınması, depolanması ve işlenmesi esnasında süt bileşenlerinin zarar görmeden ve hijyenik koşullarda üretim yapabilmeleri için gerekli bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda teorik dersler yanında laboratuvar çalışmaları ve uygulamalı üretim yaptırılarak öğrencilerin bilgi ve becerileri artırılmaktadır.

7. Programın Hedefi

Program mezunlarının, yetişmiş işgücü potansiyeli olarak, çalışacakları süt sektörü ile ilgili ulusal ve uluslararası platformda yaşanan güncel gelişmeleri takip eden, iletişim becerisi yüksek, özgüveni tam, girişimci ve yenilikçi uzmanlar olarak hizmet vermeleri hedeflenmektedir.

Bir süt teknikeri, süt tesislerinin kurulum, işletme ve organizasyonunda görev alarak işletme içerisinde üretim, planlama, örgütleme, denetim gibi genel görevlerin yanında, ürünün iyileştirilmesi, üretimin artırılması ve ürünlerin satışı için planlar yapmak, işletmeye parasal kaynak sağlamak ve işletmenin parasal olanaklarını en ekonomik biçimde dağıtmak, işletmenin insan gücünü en verimli olacakları alanlarda çalıştırmak ve en uygun elemanları bulup işe almak gibi işleri dikkate almaktadır. Bu bağlamda kayıpların önlenmesi ve maksimum yararın sağlanması için kurulum, işletme ve organizasyonda mühendislik ve diğer bilimsel alanlardaki gelişmelerin izlenip uyum sağlanması başlıca hedeftir. Bununla birlikte Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı;

- Başta gıda, beslenme, veterinerlik ve zootekni olmak üzere diğer beşeri alanlara; kimya ve fizik gibi teknik alanlara ilgi duyan;
- İnsan ilişkileri ve iletişime azami derecede önem veren;
- Ekip ve proje çalışmalarına yatkın;
- Girişimcilik ruhuna sahip;
- Bilgisayar bilen (laboratuvar analizleri ve üretim için gerekli yazılım ve donanım);
- Yabancı dil öğrenmeye önem veren öğrenciler yetiştirmeyi amaç edinmektedir.

Meslek Yüksekokulumuzda birinci öğretim olarak ve Süt ve Süt Ürünleri opsiyonuyla faaliyete geçen Süt ve Ürünleri Teknolojisi programı, Gıda İşleme Bölümüne bağlıdır. İlk kez 1994-1995 öğretim yılında ek kontenjan yoluyla 20 öğrenci ile eğitim-öğretime başlamıştır. 1999 Yılında Süt ve Ürünleri opsiyonuyla eğitim ve öğretime devam eden programımızın 2001 yılında Süt ve Ürünleri ikinci öğretim Programı da öğrenci almaya başlamış, fakat yeterli öğrenci sayısına ulaşamadığı gerekçesiyle 2009 yılında kapanmıştır. 2009 Yılından itibaren Süt ve Ürünleri Teknolojisi opsiyonu ile eğitime devam eden programımız ÖSYM sınav yönetmeliğine göre TYT puan türünden öğrenci almaktadır. Süt ve Ürünleri Teknolojisi programına kaydolun öğrenciler, programdan mezun olabilmek için öngörülen müfredattaki tüm dersleri almak zorundadırlar. Öğrencilerimiz mezun olmadan önce 30 iş günü staj yapmak zorundadırlar. Bölümde stajların takibine ve sürdürülebilirliğine azami derecede önem verilmekte ve öğrencinin staja başladıktan 15 gün sonra staj yaptığı kurumdan takip yazısı istenmektedir. Öğrenciler staj teslim dosyalarını bir sonraki akademik dönemi takip eden ve ders seçimlerinin yapıldığı zaman teslim ederler.

8. Kazanılan Derece

Süt ve Ürünleri Teknolojisi programını bitiren öğrenciler önlisans diploması almaya hak kazanırlar.

9. Öğrencilerin Programı Seçerken Sahip Olması Gereken Yetkinlikler

Analitik düşünebilme, sayısal yetkinlikler, bireysel ve çevresel farkındalık, empati, eksikleri fark edebilme ve sorunlara çözüm önerileri geliştirebilme, fikir ve proje geliştirebilme, girişkenlik ve girişimci ruha sahip olma, belirsizliklere katlanabilme, mücadeleci ruha sahip olma, üretim yapmaktan, okumaktan ve yeni şeyler öğrenmekten zevk alma, yeniliklere ve değişime açık olma, yenilikleri takip etme, günümüz dünyasında her sektördeki güncel ekonomik gelişmelere mikro ve makro düzeyde ilgi duyma.

10. Öğrencilerin Sahip Olacağı Yetkinlikler

Süt Teknikeri meslek elemanı adayı öğrencilerimize sürekli değişen ve gelişen sütçülük alanında gerekli eğitim ve öğretimin verilmesini sağlamak amacıyla, ilgili sektörlerle işbirliği sonucu seminer, panel ve konferanslar düzenlenmekte ve süt işletmelerine teknik geziler düzenlenmektedir. Süt ve Ürünleri Teknolojisi programından mezun olan öğrenciler başta süt endüstrisi olmak üzere sütçülük alanında faaliyet gösteren işletmelerin tüm bölümlerinde (sütün sağımı, toplanması, depolanması, laboratuvar, üretimin her kademesi, dağıtım vb. gibi) ve Tarım ve Orman Bakanlığının laboratuvar ve diğer ilgili birimlerinde çalışma olanaklarına sahiptirler.

11. Mevcut Öğrenci Profili

Her alandan öğrencilerin tercih ettiği bir önlisans programı olan Süt ve Ürünleri Teknolojisi önlisans programımızda genel olarak başta Çanakkale olmak üzere Balıkesir, Bursa, İstanbul, İzmir, Kırklareli, Manisa, Tekirdağ, Konya, Ordu ve Trabzon illerinden ve bu illerin ilçelerinden gelen düz, anadolu ve meslek lisesi mezunları tercih etmektedir.

12. Mezunların Mesleki Profili

Süt ve Ürünleri Teknolojisi programı mezunları kamu kurumlarında, özel sektöre bağlı süt fabrikalarında, kooperatiflere bağlı işletme ve süt toplama merkezlerinde veya yasal şartları sağladıktan sonra kendi işletmelerini açıp çalışabilmektedirler.

Programımızı başarıyla tamamlayan öğrenciler sütçülük alanında faaliyet gösteren şirketlerde sütün toplanması, kalite kontrolü, üretim ve dağıtım gibi farklı bölümlerde iş imkanlarına sahip olabilmekte, ayrıca; aile işletmelerinde teknik yönetici olma ya da 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 Kurumu,
- Üniversitelerarası Kurul,
- Ulusal ve Uluslararası Eğitim ve Araştırma Kurumları,
- Özel Sektör Kuruluşları (Sütaş, Pınar süt, Yörsan, Tek süt, Gönenli süt, Tahsildaroğlu vb.),
- Sivil Toplum Kuruluşları,
- Bankalar (Ziraat Bankası),
- Akademik personelimiz ve aileleri,
- İdarî personelimiz ve aileleri,
- Öğrencilerimiz ve aileleri,
- Mezunlarımız.

14. Merkezi Yerleştirme Puanlarımız, Kayıtlı ve Mezun Öğrenci Sayılarımız

Meslek Yüksekokulumuz Süt ve Ürünleri Tekn. Programı 1994 yılında öğrenci almaya başlamış ve ilk mezunlarını 1996 yılında vermiştir. O günden bugüne mezun olan öğrencilerimiz ve halen aktif kayıtlı bulunan öğrencilerimiz ile ilgili bilgiler aşağıdaki tablolarda belirtilmiştir.

Tablo 1. Programa Kayıtlı Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler

Kuruluşumuzdan Günümüze Kadar Kayıt Yaptıran Toplam Öğrenci Sayısı	767
Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı Süt ve Ürünleri Teknolojisi Örgün	58
Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı Süt ve Ürünleri Teknolojisi İÖ	-
Toplam Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı	58

Tablo 2. Programdan Mezun Olan Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler

Süt ve Süt Ürünleri Örgün	110
Süt ve Ürünleri Örgün	245
Süt ve Ür. Tekn. Örgün	136
Süt ve Ürünleri İÖ	157
Genel Toplam	648

Tablo 3. Programa 2018 Yılında Merkezi Yerleştirme Sınavıyla Kayıt Olan Öğrenci Sayısı

Süt ve Ürünleri Tek. Örgün	19+1 Yatay Geçiş	20
Süt ve Ürünleri İÖ	İkinci Öğretim Prog Kapanmıştır	-
Toplam Öğrenci Sayısı		20

Tablo 4. 2018 Girişli Öğrencilerin Derslere Devam Durumları

Derslere Sürekli Devam Eden Ortalama Öğrenci Sayısı	
Süt ve Ürünleri Teknolojisi Örgün	14-15 Öğrenci
Süt ve Ürünleri İÖ Kapanmıştır	-
Toplam	14-15 Öğrenci

Tablo 5. 2018 Yılı Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız

Yönetim ve Organizasyon Bölümü	Taban	Tavan
Süt ve Ürünleri Teknolojisi (Örgün) TYT	189,00404	255,88533
Süt ve Ürünleri (İ.Ö.) Kapanmıştır	-	-

15. Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanlarının Dağılımı

Tablo 6. Programdaki Öğretim Elemanlarının Dağılımı

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

16. Öğretim Kadrosunun Mevcut Durum Analizi

Tablo 7. 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
Yrd.Doç.Dr.	Uludağ Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Doktora	-	-	16	16	-	-	Yüksek
Öğr.Gör.	Yüzüncü Yıl Üniversitesi/Fen Bil.Ens/Gıda Mühendisliği ABD. Yüksek Lisans 1993	ÇOMÜ Gıda Mühendisliği Doktora Tez Aşaması	-	21	-	Yok	-	Yüksek
Öğr.Gör.	Namık Kemal Üniversitesi/Fen Bil. Ens/ Gıda Mühendisliği ABD Yüksek Lisans/ 2010	Plovdiv Gıda Teknolojisi Üniv. Süt Teknolojisi Doktora Tez Aşaması	2	22	-	Yok	-	Yüksek

Tablo 8. Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

Öğretim Elemanı Sayısı (a)=3	Toplam Öğrenci Sayısı (b)=58
b/a =19,3	

Tablo 9.Öğretim Kadrosunun Ders Yüğü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara Göre Olması Gereken Minimum Ders Yüğü ve Mevcut Ders Yüğü Dağılımları			
Akademik Ünvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Ders Yüğü
Yrd.Doç.Dr.	Ahmet Uzaticı	8	15
Öğr.Gör.	Ali Erbili Bodur	12	15
Öğr.Gör.	Ertuğrul Bilgücü	12	18

Tablo 10. Öğretim Elemanlarının Akademik Yayınlarına Yönelik İstatistikler

Akademik Unvan Ad, Soyad	Uluslararası + Ulusal Hakemli Dergi, Kongre, Sempozyum vb. Yayınlanan Makale, Bildiri Sayısı	Toplam Atıf Sayısı	Sosyal Bilimler Alanında ISI Indexlerine Giren Dergilerde Aldıkları Atıf Sayısı	Akademik Ders Kitabı ve Kitap Bölümleri
Yrd.Doç.Dr.Ahmet Uzaticı	29	79	79	4
Öğr. Gör.Ali Erbili Bodur	25+4=29	-	-	Yok
Öğr.Gör. Ertuğrul Bilgücü	26	11	-	Yok
Genel Toplam	67	79	79	4

Tablo 11. Öğretim Kadrosunun Tamamlanan Veya Halen Devam Etmekle Olan Projeleri

Akademik Unvan - Ad, Soyad	BAP, TÜBİTAK, GMKA, AB, BM vb. Proje Sayısı	Proje Kapsamında Görevi
Yrd.Doç.Dr.Ahmet Uzaticı	-	-
Öğr.Gör. Ali Erbili Bodur	1	Yüksek Lisans Tezi-BAP-Araştırmacı
Öğr.Gör. Ertuğrul Bilgücü	2	Araştırmacı
Genel Toplam	3	

Tablo 12. Öğretim Elemanlarının Aldığı Burs ve Ödüller

Akademik Unvan Ad, Soyad	Burs, Ödül, Destek Adı / Tarihi / Veren Kurum
Yrd.Doç.Dr. Ahmet Uzaticı	-
Öğr. Gör. Ali Erbili Bodur	-
Öğr.Gör. Ertuğrul Bilgücü	-
Genel Toplam	-

Tablo 13. Öğretim Elemanlarının Marka, Tasarım, Patent Sayıları

Yrd.Doç.Dr. Ahmet Uzaticı	Yok
Öğr. Gör. Ali Erbili Bodur	Yok
Öğr.Gör. Ertuğrul Bilgücü	Yok
Toplam	0

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 Yarıyıllık 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,
- Süttaş, Teksüt, Tahsildaoğlu vb. markalara, sanayi ve ticaret ağlarına yakınlığımız,
- Alanında gerekli yetkinliğe sahip akademik kadronun varlığı,
- Süt ve Ürünleri Teknolojisi programı 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 kampüs dışı erişim için öğrencilerimize verilen kullanıcı adı ve şifre ile online kaynaklara ve veri tabanlarına anında erişim sağlaması,
- Üniversitemizde ve Yüksekokulumuzda sütçülük alanında girişimcilik ve yenilik faaliyetiyle ilgili gerekli organizasyonların yönetim tarafından desteklenmesi ve teşvik edilmesi,
- Yönetime katılımın güçlü olması ve önerilerin dikkate alınması,
- Konferans salonumuz, kimya, mikrobiyoloji 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 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,
- Her dönem için 30 AKTS sınırı getirilmesi bazı derslerin birleştirilmesini zorunlu hale getirmiştir (Örneğin İçme Sütü Teknolojisi dersi ile Süt Tozu Teknolojisi dersleri birleştirilerek İçme Sütü ve Konsantre Süt dersi başlığı altında birleştirilmiştir).
- AKTS sorunu ve 4 yarıyılık öğretim programının güncel olmaması nedeniyle DGS geçişi sonrasında öğrencilerin derslerini saydıramama sorunu yaşamaları,
- Genel olarak seçmeli derslerin azlığı (zorunlu seçmeli ders sistemi uygulanıyor 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,
- Çoğu öğrencilerin süt ve ürünleri teknolojisi programını kendi farkındalıkları dışında tercih etmiş olmaları,
- Açıkta kalmamak için tercih yapan öğrencilerin süt ve ürünleri teknolojisi derslerini alma hususuna yeterli donanıma sahip olmamaları,
- Öğrencilerin matematiksel becerilerinin zayıf olması,

- Kullanılan kaynakların güncellenmemesi, öğrencilere sürekli aynı kitabın tavsiye edilmesi,
- Bir dersi veren öğretim elemanlarının her dönem değişmesi. Bir öğretim elemanının her dönem gireceği derslerin belli olmaması, performans göstereceği veya uzman olduğu konularda derse girememesi durumu.

17.3. 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 var olması,
- Programımız öğretim kadrosunun alanlarında yeterli bilgi ve donanıma sahip olması nedeniyle ulusal ve uluslararası akademik çevrede tanınmaları,
- Programımızın akademik kadrosu, fiziki olanakları ve etkin tecrübesiyle yakın üniversitelerde kapanan Süt ve Ürünleri Teknolojisi programlarına ilgi duyan öğrencileri cezbetme olasılığı,
- 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

• 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,

• Öğrencilerin genelinde bilgisayar, Microsoft Office 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 ezberle eğitime öğretim elemanlarını yöneltmeye çalışmaları,

- Öğrencilerin gerçekleştirilen oryantasyon ve iş güvenliği eğitimlerini dikkate almamaları,

• Öğrencilerin 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 olmayaşı,

18. Swot Matrisi

Tablo 14. Swot Matrisi Tablosu

Programın Güçlü Yönleri	Programın Zayıf Yönleri
• Çanakkale'nin en büyük ilçesinde bulunmamız, • Balıkesir İli'nin Bandırma gibi büyük ilçelerine olan yakınlığımız, • Süttaş, Teksüt, Tahsildoğlu vb. markalara, sanayi ve ticaret ağlarına yakınlığımız, • Alanında gerekli yetkinliğe sahip akademik kadronun varlığı, • Süt ve Ürünleri Teknolojisi programı 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 sütçülük alanında girişimcilik ve yenilik faaliyetiyle ilgili gerekli organizasyonların yönetim tarafından desteklenmesi ve teşvik edilmesi, • Yönetime katılımın güçlü olması ve önerilerin dikkate alınması, • Konferans salonumuz, kimya, mikrobiyoloji 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,	• 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, • 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 sosyal bilimlerle ilgili

• 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.	alanlarda gerekli uluslararası temas ve anlaşmaların yeterli düzeyde sağlanamamış olması, • 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, • Her dönem için 30 AKTS sınırı getirilmesi bazı derslerin birleştirilmesini zorunlu hale getirmiştir (Örneğin İçme Sütü Teknolojisi dersi ile Süt Tozu Teknolojisi dersleri birleştirilerek İçme Sütü ve Konsantre Süt dersi başlığı altında birleştirilmiştir). • AKTS sorunu ve 4 yarıyıllık öğretim programının güncel olmaması nedeniyle DGS geçişi sonrasında öğrencilerin derslerini saydıramama sorunu yaşamaları, • Genel olarak seçmeli derslerin azlığı (zorunlu seçmeli ders sistemi uygulanıyor olması), • 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 sistemsel 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, • Çoğu öğrencilerin süt ve ürünleri teknolojisi programını kendi farkındalıkları dışında tercih etmiş olmaları, • Açıkta kalmamak için tercih yapan öğrencilerin süt ve ürünleri teknolojisi derslerini alma hususuna yeterli donanıma sahip olmamaları, • Öğrencilerin matematiksel becerilerinin zayıf olması, • Kullanılan kaynakların güncellenmemesi, öğrencilere sürekli aynı kitabın tavsiye edilmesi, • 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 • 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	Tehditler • 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 yapması, • Yardımcı akademik personel sayısının optimal seviyeden düşük olması, • Öğrencilerin genelinin bilgisayar, Microsoft Office 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

uluslararası akademik çevrede tanınmaları, • Programımızın akademik kadrosu, fiziki olanakları ve engin tecrübesiyle yakın üniversitelerde kapanan Süt ve Ürünleri Teknolojisi programlarına ilgi duyan öğrencileri cezbetme olasılığı, • 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.	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 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 olmayaşı.
--	---

19. Programımızın Misyon, Vizyon ve Temel Değerlerinin Belirlenmesi

Biga Meslek Yüksek Okulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programının Vizyonu;

Uluslararası bilinirliğe ulaşmış, Türkiye'nin en çok tercih edilen Süt ve Ürünleri Teknolojisi Önlisans Programı haline gelmek.

Biga Meslek Yüksek Okulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı; Sanayi 4.0'ın gerektirdiği çağdaş görgü ve bilgi düzeyine ulaşmak için özgün değerlere sahip, araştırmacı bir akademik kadro anlayışıyla çağdaş öğretim teknikleri kullanarak toplumsal değerlere saygılı inovatif girişimlere imza atacak nitelikli girişimciler ile sanayi, özel sektör, kamu ve STK'ların nitelikli ara eleman ihtiyacı için kaliteli insan kaynağını yetiştirmeyi misyon edinmiştir.

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 yüksek okulumuz ile programımızın da yukarıda belirtilen nedenlerle merkezi sınav sonuçlarına göre tercih edilirliliğinin azaldığı düşünülmektedir. Bu kapsamda 2018-2019 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 Bigaya yakın ilçelerimiz ile Bandırmaya yakın olan ilçelerdeki liselere tanıtım ve tercih danışmanlığı yapması ve potansiyel öğrencilerin doğru biçimde yönlendirilmesinin sağlanması.

Strateji 6: Tercih danışmanlığı örnek tanıtım broşürleri ve slaytlar dosya ekinde sunulmuştur.

Strateji 7: Proje yazma, ortaklaşa çalışma, multidisipliner çalışma, holistik bakış açısı, eğiticinin eğitimi, mobing ve empati konularında gerektiği ölçüde hizmet içi eğitimlerin alınarak kurumsal bağlılığın ortak amaca hizmet eden faaliyetler ve etkinliklerle güçlendirilerek kurumsal vizyonun sahiplenilmesi.

Strateji 8: Örnek sınav soru kağıdı formatı ve sınav zarfı formatı dosyanın ekinde belirtilmiştir.

Strateji 9: Öğretim elemanının ilk derse girmeden önce öğrenciyi bilgilendirmesi gerektiğinden örnek bilgi formu ekte bilgilerinize sunulmuştur.

Strateji 10: Örnek ödev hazırlama klavuzu ekte bilgilerinize sunulmuştur.

Strateji 11: Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programının kapsamlı tanıtımı için özel web sitesi tasarlanması.

Strateji 12: Öğretim üyesi öğretim elemanının uyumlu çalışabilmesi için etkin iletişim tekniklerinin kullanılması.

Strateji 13: Ağaköydeki yerleşkede bulunan kütüphanenin de güçlendirilmesi için destek sağlanması.

Strateji 14: Uluslararası yayınların daha yoğun desteklenmesi.

Strateji 15: Öğretim elemanlarının derslerinin sabit hale getirilmesi. (Uygulanmakta).

Strateji 16: Bina ve fiziki yapıdan kaynaklı sorunlar yeni binamıza taşınıp tam kapasiteyle çalışmaya başladığımızda ancak giderilmiş olacağından bunlara ayrıca bir öneri getirilmemiştir.

Strateji 17: Demirbaş ve sarf malzeme konusunda çalışanlara yapılan katkının artırılması.

Strateji 18: Üniversite sanayi iş birliği protokolleri yapılması için çalışmalar yapılarak gerekli bağlantıların kurulması. (Uygulanmakta).

Strateji 19: Plan ve projelerin herkesçe sahiplenilerek sorumlulukların paylaşılması ve sorumluluk almayan öğrenci ve öğretim elemanlarının sürece dahil edilmesi.

Strateji 20: Öğretim elemanlarının ders anlatım tekniklerini geliştirerek uygulamaya ağırlık verilmesi. (Uygulanmakta).

Strateji 21: Rakip programlarla gereken karşılaştırmaların yapılarak varsa yeni önerilerin getirilmesi.

Strateji 22: İnternet Destekli Öğretimin ve sanal gerçeklik uygulamalarının desteklenmesi.

Strateji 23: Bölgesel seminer, kongre, sempozyum ve fuarlarda öncü meslek yüksekokulları arasında yer almak için çalışmaların gerçekleştirilmesi.

Strateji 24: Öğrencilerin, teknik gezi, kongre vb. etkinliklere katılımın daha fazla teşvik edilerek piyasa uygulamalı eğitimin desteklenmesi.

Strateji 25: 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 26: 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 27: 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 28: Akademik personelin ikinci bir yabancı dil edinmelerini desteklemek gerekmektedir.

Strateji 29: 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.

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 yaptırımına 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 veriş 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.

8. Aşağıdaki tüm kaynaklar tavsiye edilmekle birlikte kitap almak zorunlu değildir. Temin edilmesi faydalı derslerde takip edilecek başlıca eserlerin yanında **çift yıldız** (**) işareti bulunmaktadır. Bu eserler temin edilemezse aşağıdaki diğer kaynaklardan da faydalanılabilir. Tüm kitaplar üniversitemizin kütüphanesinden, internetten (Seçkin, D&R, idex, kitap yurdu, kitap kurdu, hiperkitap, Beta, umuttepe, Sakarya, Kriter, Ekin) yayın evlerinden, binamızdaki kırtasiyeden veya yerleşke kitap evinden temin edilebilir.

Biga Meslek Yüksekokulu
Gıda İşleme Bölümü
Süt ve Ürünleri Teknolojisi (Örgün) Program Danışmanı
Öğretim Görevlisi Ali Erbili BODUR
abodur@comu.edu.tr

21.2. Mevcut 4 Yarıyılık Öğretim Programı ve Ders İçerikleri

1. Yarıyıl Ders Planı

Kodu	Ders Adı	Zorunlu mu?	Ortalama	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
14ATA101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Evet	Girer	2 + 0	2	1
14SÜT101	Süt. Hay. Yet.	Evet	Girer	2 + 0	2	2
14SÜT103	Mesleki Matematik I	Evet	Girer	2 + 0	2	4
14SÜT105	Bilgi ve İletişim Teknolojisi	Evet	Girer	2 + 1	3	4
14SÜT107	Laboratuvar Teknikleri	Evet	Girer	2 + 1	3	4
14SÜT109	Süt İşl. Temel İşlemler	Evet	Girer	2 + 1	3	3
14SÜT111	Mikrobiyoloji	Evet	Girer	2 + 2	3	7
14TDİ101	Türk Dili I	Evet	Girer	2 + 0	2	1
14YDİ101	Yabancı Dil I (İngilizce)	Evet	Girer	2 + 0	2	2

1. Yarıyıl Seçmeli Ders Planı

Kodu	Ders Adı	Zorunlu mu?	Ortalama	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
14SÜT113	Kimya I	Hayır	Girer	2 + 0	2	2
				Toplam :	22	30

2. Yarıyıl Ders Planı

Kodu	Ders Adı	Zorunlu mu?	Ortalama	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
14ATA102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Evet	Girer	2 + 0	2	1
14SÜT102	Mesleki Matematik II	Evet	Girer	2 + 0	2	2
14SÜT104	Hijyen ve San.	Evet	Girer	2 + 0	2	2
14SÜT106	Ambalajlama	Evet	Girer	2 + 0	2	2
14SÜT108	Süt Tesisleri Kuruluş ve Org.	Evet	Girer	3 + 0	3	3
14SÜT112	Süt Mikrobiyolojisi	Evet	Girer	2 + 1	3	5
14TDİ102	Türk Dili II	Evet	Girer	2 + 0	2	1
14YDİ102	Yabancı Dil II (İngilizce)	Evet	Girer	2 + 0	2	2

2. Yarıyıl Seçmeli Ders Planı

Kodu	Ders Adı	Zorunlu mu?	Ortalama	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
14BED102	Beden Eğitimi II	Hayır	Girer	2 + 0	0	1

14SÜT110 Staj	Hayır	Girmez	0 + 0	0	8
14SÜT114 Gıda Kimyası	Hayır	Girer	3 + 0	3	3
Toplam :				18	30

3. Yarıyıl Ders Planı

Kodu	Ders Adı	Zorunlu mu?	Ortalama	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
14SÜT201	Fermente Süt Ürünleri					
Teknolojisi I		Evet	Girer	2 + 2	3	3
14SÜT203	İçme Sütü ve Konsantre Süt.	Evet	Girer	3 + 0	3	3
14SÜT205	Gıda Endüstri Makineleri	Evet	Girer	3 + 0	3	5
14SÜT207	Araştırma Yöntem ve Teknikleri.	Evet	Girer	3 + 0	3	3
14SÜT209	Özel Süt Ürünleri	Evet	Girer	2 + 0	2	4
14SÜT211	Çiğ Süt Analizleri	Evet	Girer	2 + 4	4	4
14SÜT213	Peynir Üretim Teknikleri	Evet	Girer	2 + 2	3	6

3. Yarıyıl Seçmeli Ders Planı

Kodu	Ders Adı	Zorunlu mu?	Ortalama	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
14SÜT215	Kalite Yönetim Sistemleri	Hayır	Girer	2 + 0	2	2
Toplam :				21	30	

4. Yarıyıl Ders Planı

Kodu	Ders Adı	Zorunlu mu?	Ortalama	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
14SÜT202	Süt Ürünleri Analizleri	Evet	Girer	2 + 4	4	6
14SÜT204	Fermente Süt Ürünleri					
Teknolojisi II		Evet	Girer	2 + 2	3	5
14SÜT206	Yöresel Peynir Üretim					
Teknikleri		Evet	Girer	2 + 2	3	4
14SÜT208	Süt Yan Ürünleri	Evet	Girer	2 + 0	2	4
14SÜT210	Tereyağ Teknikleri	Evet	Girer	2 + 1	3	3
14SÜT212	Dondurma Teknikleri	Evet	Girer	2 + 0	2	2
14SÜT214	Gıda Katkı Maddeleri	Evet	Girer	2 + 0	2	4

4. Yarıyıl Seçmeli Ders Planı

Kodu	Ders Adı	Zorunlu mu?	Ortalama T+U Saat	U.Kredi	AKTS
14SÜT216	Çevre Koruma	Hayır	Girer 2 + 0	2	2
Toplam :					19 30