

T.C.

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
ÇANAKKALE TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI

Gıda Kalite Kontrolü Ve Analizi Programı
2021-2025 Stratejik Eylem Planı

Çanakkale – 2021

İÇİNDEKİLER

1. Ön Bilgi	3
2. Amaç.....	3
3. Kapsam	3
4. Planlama Süreci ve Uygulama Planı	3
5. Program Tanımı	4
6. Programın Amacı.....	4
7. Programın Hedefi	5
8. Kazanılan Derece.....	5
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.....	13
17.1. Programın Güçlü Yönleri	14
17.2. Programın Zayıf Yönleri	14
17.4. Tehditler	16
18. Swot Matrisi	17
19. Programımızın Misyon, Vizyon ve Temel Değerlerinin Belirlenmesi	19
20. Sorunlara Çözüm Önerileri Getirilmesi ve Uygun Stratejilerin Geliştirilmesi.....	20

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 2020-2021 Yılında Merkezi Yerleştirme Sınavıyla Kayıt Olan Öğrenci Sayısı	8
Tablo 4. Öğrencilerin Derslere Devam Durumları.....	8
Tablo 5. Son 4 Yıla Ait Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız	9
Tablo 6. Programdaki Öğretim Elemanlarının Dağılımı.....	9
Tablo 7. Öğretim Kadrosunun Analizi	10
Tablo 8. Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı.....	11
Tablo 9. Öğretim Kadrosunun Ders Yüğü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler	11
Tablo 10. Öğretim Elemanlarının Akademik Yayınlarına Yönelik İstatistikler	11
Tablo 11. Öğretim Kadrosunun Tamamlanan Veya Halen Devam Etmekte Olan Projeleri.....	12
Tablo 12. Öğretim Elemanlarının Aldığı Burs ve Ödüller.....	12
Tablo 13. Öğretim Elemanlarının Marka, Tasarım, Patent Sayıları.....	13
Tablo 14. Swot Matrisi Tablosu	17

1. Ön Bilgi

Ülkemizde üniversite sayısı ve bölüm çeşitliliği açısından kayda değer bir artış söz konusudur. Bu nedenle rekabet şartlarına uygun olarak sürdürülebilir rekabeti sağlamak amacıyla Çanakkale Teknik Bilimler Melek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı Stratejik Planı hazırlanması gerekliliği ortaya çıkmıştır. Planla birlikte belirlenen eksiklikler ve sorunlar üzerinde çalışıp, sonuçları değerlendirilerek planda gerekli revizyon ve güncellemeler de yapılabilir. Programa ait çıktılar değerlendirilmesi için swot analizi yapılmıştır. Bu sayede zayıf ve kuvvetli yönlerimiz, fırsat ve tehditler saptanmıştır. Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı 2021-2025 Stratejik Eylem Planı ile programımızdaki sorunların tespit edilmesinde ve çözülmesinde bir rehber olarak kullanılması hedeflenmiştir.

2. Amaç

Bu stratejik plan, Çanakkale Teknik Bilimler Melek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı 2019-2020 akademik yılında eğitim öğretim kalitesinin artırılması ve hızlı değişimlere ayak uydurulabilmesi amacıyla gereken stratejileri ve bu stratejilere dayanan hedeflerini belirlemek için hazırlanmıştır. Plan ile birlikte; programımızın misyon ve vizyonunu oluşturmak, günümüz rekabet koşullarıyla uyumlu, Ar-Ge faaliyetlerine önem veren Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı haline gelmesini sağlamak, kendini yenileyen ve geliştiren akademik kadroya sahip olmak amaçlanmıştır.

3. Kapsam

Bu dokümanda sunulan stratejiler ve hedefler; Çanakkale Teknik Bilimler Melek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi 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 bildirimini sağlanması ve gerekli düzenleme ile düzeltmelerin gerçekleştirilmesi.

5. Program Tanımı

Meslek Yüksekokulumuzun Gıda İşleme Bölümüne bağlı Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı kamu, özel sektör, sivil toplum kuruluşları ve/veya girişimcilik alanında iş fırsatı sunan, nitelikli ara eleman yetiştirmeyi amaçlayan dört yarıyıllık tam zamanlı bir ön lisans programıdır. Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı ilk olarak 2017 yılında örgün öğretim olarak faaliyete geçmiştir. İlk kez 2017-2018 öğretim yılında ek kontenjan yoluyla 28 öğrenci ile eğitim-öğretime başlanmıştır. 2021 itibarıyla 139 aktif öğrencisi ile eğitim-öğretim hayatına devam etmektedir. Programımız Çanakkale'nin Merkez ilçesinde bulunmakta olup Meslek Yüksekokulumuzun en çok tercih edilen programlarından biridir. Ayrıca iş dünyası ve kamu ile sıkı bir iletişime sahiptir. Öğretim Dili Türkçe olup TYT puanıyla öğrenci alımı yapılmaktadır.

6. Programın Amacı

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı'nın amacı; Temel Gıda bilgilerini, çağdaş eğitim yöntemleriyle aktararak, ulusal ve uluslararası alanda mesleğini icra edebilen, endüstrinin ihtiyaçlarına cevap verebilecek yetkinlikte, her yönüyle donanımlı Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi teknikerleri yetiştirmektir.

Çağdaş dünya ve ülke koşullarına duyarlı, Atatürk ilke ve inkılapları bilincinde ulusal kültür ve değerlerini yaşatan, ülkesine, ulusuna ve insanlık ailesine hizmeti amaç edinen, gıda sektöründe evrensel bilim ve eğitimi temel alan, kuramsal bilgi birikimini pratikle birleştirebilen, alanında tıbbi laboratuvar, işletim-donanım sistemlerini, teknolojilerini ve materyallerini bilen, bu teknolojileri verimli ve etkili kullanan, bu süreçlerde mesleğinin profesyonel gereklerini yerine getirebilen, gerekli ürünleri hazırlayan, elde ettiği sonuçları etkin bir şekilde

hizmete sunan, laboratuvar standartlarının gelişimine ve yaşam kalitesinin artırılmasına katkı sağlayan, alanında sorunları algılayan, çözümler üretebilen, analitik düşünme yeteneğine, takım çalışmasına ve sorumluluk duygusuna sahip meslek elemanları yetiştirmektedir.

7. Programın Hedefi

Gıda maddeleri ile bunlarla temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten ve satan işyerlerinin, asgari teknik ve hijyenik şartlarının sağlanmasında ve bu yerlerde üretilen ve satılan gıda maddelerinin ve de gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin mevzuata uygunluğunun tespitinde, ayrıca numune alma işlemi ile başlayan ve o partinin istenilen özelliklere uygunluğunun kontrol edilmesinde yapılan işlemlerin tümünü yapabilecek niteliklere sahip ara elemanlar yetiştirmeyi hedeflemektedir. Gıda Kalite Kontrol dalında, gıdalarda temel kalite kontrol analizleri, gıdalarda kalite kontrol analizleri, gıdalarda mikrobiyolojik analizler, gıda üretim teknolojileri, gıdalarda fiziksel ve duyu analizler, gıda ambalajları ve kontrolü, beslenme ve gıda güvenliği ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması hedeflenmektedir. Program, aşağıdaki bilgi ve becerileri öğretmeyi hedefler:

- 1) Öncelikli olarak çalışma ortamında sağlık ve iş güvenliğine ilişkin önlemleri almak,
- 2) Laboratuvar cihazların bakımlarını düzenli yaptırmak ve en verimli şekilde çalışmalarını sağlamak,
- 3) Laboratuvar eksiklerini belirlemek ve istekte bulunmak,
- 4) Gıda numunelerini almak,
- 5) Alınan örneklerin uygun şartlarda saklanması ve muhafazasını sağlamak,
- 6) Materyalleri analize hazırlamak,
- 7) Materyal analizlerini (fiziksel, biyokimyasal, mikrobiyolojik, vs.) yapmak,
- 8) Materyal analiz sonuçlarını kontrol etmek,
- 9) Materyal analiz sonuçlarını laboratuvar uzmanına ulaştırmak,
- 10) Mesleki teknolojik gelişmeleri izlemek.

8. Kazanılan derece

Mezun olan öğrencilere Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi programında ön lisans diploması verilir ve “Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi teknikeri” unvanını alırlar.

9. Öğrencilerin Programı Seçerken Sahip Olması Gereken Yetkinlikler

Öğrencilerin bir lise mezunu olması gerekliliklerin yanı sıra yeni ÖSYM sınav yönetmeliğine göre YKS sistemine göre TYT puan türünden 150,000 puan ve üzeri almış olmaları gerekir. Yurtiçi veya dışında eşdeğer programda öğrenimine başlamış bir öğrenci yatay geçiş için başvuru yapabilir. Ayrıca 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, okumaktan ve yeni şeyler öğrenmekten zevk alma, yeniliklere ve değişime açık olma, yenilikleri takip etme, günümüz dünyasında gıda kalite, kontrol ve analizi ile ilgili gelişmelere mikro ve makro düzeyde ilgi duyma gibi yetkinliklere sahip olmaları bu programda alacakları eğitim sürecinde onlara katkı sağlamaktadır.

10. Öğrencilerin Sahip Olacağı Yetkinlikler

Öğrencilerin öğrenimleri sonunda sahip olacağı yetkinlikler aşağıda belirtilmiştir.

- 1) Gıda işleme prosesinde temel işlemleri yapabilen,
- 2) Gıda ürünlerinin üretimini kontrol edebilen,
- 3) Çalıştığı alanla ilgili laboratuvar bilgisine ve becerisine sahip ara meslek elemanı,
- 4) Gıdaların mikrobiyolojik özelliklerini (mikrobiyal gelişme faktörleri ve indikatör, patojen ve bozulma etmeni olan mikroorganizmaları) inceleyebilen ve mikrobiyolojik analizleri uygulayabilen,
- 6) Kalite yönetim sistemlerini uygulayabilen,
- 7) Kişisel hijyeni sağlamak ve işletmede hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilen,
- 8) Araştırma ve değerlendirme/izleme yapabilen,
- 9) Gıdaların kimyasal özelliklerini (temel bileşenlerini) inceleyebilen ve kimyasal analizleri uygulayabilen,
- 10) Gıda endüstrisinde kullanılan makinelerin özelliklerini inceleyebilen yetkinliklerde olmalıdır.

11. Mevcut Öğrenci Profili

Hemen her alandan her öğrencinin tercih ettiği bir ön lisans programı olan Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz ön lisans programımızda genel olarak yoğunlukla

Çanakkale, Tekirdağ, İstanbul, Bursa, Balıkesir, Edirne, İzmir, Kırklareli, Manisa, Aydın gibi illerinden ve bu illerin ilçelerinden gelen Anadolu Lisesi ve Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi mezunları tercih etmektedir

12. Mezunların Mesleki Profili

Görevi itibarıyla Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı mezunları, üst/orta düzey yönetici ve/veya gıda mühendisi ile teknisyen arasında bulunan ve teknisyenden daha fazla teorik bilgiye sahip bir ara teknik elemandır. Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı mezunları, yönetime karşı sorumludur ve usta ve/veya teknisyenlerin çalışmalarını denetler. Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı başarı ile bitiren mezunlar modern analiz ve kalite kontrol laboratuvarlarında, çeşitli kurum ve kuruluşların araştırma ve geliştirme laboratuvarlarında ve kamu kurum ve kuruluşlarında çalışabilirler.

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. Bunların başlıcaları üniversitemiz ve Çanakkale Teknik Bilimler MYO'nun ikili iş birliği ve protokolleri içerisinde bulunan kurumlardır. Bu kapsamda paydaşlarımız şu şekilde sıralanabilir:

- Valilik, Kaymakamlık ve diğer resmî kuruluşlar (Tarım ve Orman Bakanlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı Kontrol Laboratuvarları, Hıfzıssıhha Enstitüsü, Tariş, Belediyeler, İl Sağlık Müdürlükleri vb.)
- Yüksek Öğretim Kurulu,
- Üniversitelerarası Kurul,
- Ulusal ve Uluslararası Eğitim ve Araştırma Kurumları,
- Özel Sektör Kuruluşları (Dardanel, Altın Dane vb.),
- Sivil Toplum Kuruluşları,
- Akademik personelimiz ve aileleri,
- İdarî personelimiz ve aileleri,
- Öğrencilerimiz ve aileleri ile Mezunlarımız.

14. Merkezi Yerleştirme Puanlarımız, Kayıtlı ve Mezun Öğrenci Sayılarımız

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı ilk olarak 2017 yılında örgün öğretim olarak faaliyete geçmiştir. 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	199
Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Örgün	139
Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi İÖ	-
Toplam Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı	139

Tablo 2. Programdan Mezun Olan Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi	49
Genel Toplam	49

Tablo 3. Programa 2020-2021 Yılında Merkezi Yerleştirme Sınavıyla Kayıt Olan Öğrenci Sayısı

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi	56
Toplam Öğrenci Sayısı	56

Tablo 4. Öğrencilerin Derslere Devam Durumları

Derslere Sürekli Devam Eden Ortalama Öğrenci Sayısı	
Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi	Pandemi nedeniyle devam zorunluluğu yoktur.
Toplam	

Tablo 5. Son 4 Yıla Ait Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız

Gıda İşleme Bölümü	Taban
Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı (Örgün Öğretim) 2017 YKS - TYT	186,69
Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı (Örgün Öğretim) 2018 YKS - TYT	237,43
Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı (Örgün Öğretim) 2019 YKS - TYT	239,56
Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı (Örgün Öğretim) 2020 YKS - TYT	245,26

15. Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanlarının Dağılımı**Tablo 6. Programdaki Öğretim Elemanlarının Dağılımı**

Akademik Unvan	Yaş Grupları							
	<30		30-39		40-49		50-59	
	K	E	K	E	K	E	K	E
Doç. Dr.						3		
Dr. Öğr. Üyesi								
Öğr. Gör.	1							

16. Öğretim Kadrosunun Mevcut Durum Analizi

Tablo 7. Öğretim Kadrosunun Analizi

Öğretim Kadrosu			Deneyim Yılı			Etkinlik düzeyi (Yüksek, Orta, Düşük, Yok)		
Akademik Unvan	Son Mezun Olduğu Kurum ve Yılı	Halen Öğretim Görüyorsa Hangi Aşamada Olduğu	Kamu, Özel Sektör, Sanayi,	Kaç Yıldır Bu Kurumda	Öğretim Üyeliği Süresi	Meslek Kuruluşlarında	Kamu, Sanayi Ve Özel Sektöre Verilen Bilimsel Danışmanlıkta	Araştırmada
Doç. Dr.	Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Anabilim Dalı, 2011	-	22	6	6	Yok	Yüksek	Yüksek
Doç. Dr.	Marmara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Kimya Anabilim Dalı Organik Kimya Programı, 2011	-	22	8	8	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Doç. Dr.	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Doktora, 2013	-	19	8	8	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Öğr. Gör.	Akdeniz Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Yüksek lisans, 2017	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Doktora , 2017- devam ediyor	3	3	-	-	-	Yüksek

Tablo 8. Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı	139
Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı	4
Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı	35

Tablo 9. Öğretim Kadrosunun Ders Yükü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara Göre Olması Gereken Minimum Ders Yükü ve Mevcut Ders Yükü Dağılımları			
Akademik Unvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Ders Yükü
Doç. Dr.	Serhat ÇOLAKOĞLU	5	16
Doç. Dr.	Mehmet PİŞKİN	10	23
Doç. Dr.	Muhammed YÜCEER	10	33
Öğr.Gör.	Kübra TARHAN KUZU	12	14 (doğum nedeniyle tek dönemi kapsamaktadır).

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	SCI, SCI-Expanded SSCI ve AHCI SCI, SCI-Expanded SSCI ve AHCI Indexlerine Giren Dergilerde Aldıkları Atıf Sayısı	Akademik Ders Kitabı Ve Kitap Bölümleri
Doç. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU	26	128	107	2
Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN	12	106	106	-
Doç. Dr. Muhammed YÜCEER	57	241	145	4
Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU	2	6	4	-
Genel Toplam	97	481	362	6

Tablo 11.Öğretim Kadrosunun Tamamlanan veya Halen Devam Etmekte Olan Projeleri

Akademik Unvan – Ad, Soyad	BAP, TÜBİTAK, GMKA, AB, BM vb. Proje Sayısı	Proje Kapsamında Görevi
Doç. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU	8	BAP Yürütücü- devam ediyor, BAP Araştırmacı- devam ediyor TÜBİTAK-Araştırmacı-tamamlandı TAGEM – Araştırmacı- tamamlandı GMKA- Araştırmacı- tamamlandı
Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN	3	BAP Yürütücü- tamamlandı, BAP Yürütücü- devam ediyor,
Doç. Dr. Muhammed YÜCEER	10	GMKA- Yürütücü (1)- tamamlandı BAP- Yürütücü (3)- tamamlandı, BAP- Yürütücü (1)- devam ediyor, TÜBİTAK- Yürütücü (2)- tamamlandı TÜBİTAK- Danışman (2)- devam ediyor, EU, eit-food (1)- devam ediyor.
Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU	2	TÜBİTAK-1001- Bursiyer- tamamlandı GMKA- Araştırmacı- tamamlandı
Genel Toplam	23	

Tablo 12. Öğretim Elemanlarının Aldığı Burs ve Ödüller

Akademik Unvan Ad, Soyad	Burs, Ödül, Destek Adı / Tarihi / Veren Kurum
Doç. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU	-
Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN	-
Doç. Dr. Muhammed YÜCEER	<p>1- Avrupa İnovasyon Teknolojileri Enstitüsü- The European Institute of Innovation & Technology (EIT) Food Tarafından Düzenlenen FOODATHON Programı En İyi İş Fikri Ödülü, 11.12.2020</p> <p>2- “Innovation Week IWA 2020” (Uluslararası Buluşçular Birliği Federasyonu (IFIA) destekleri ile düzenlenen OFEED 2020 Afrika İnovasyon Haftası Uluslararası Fuarı) – International Federation of Inventors’ Association tarafından düzenlenen Innovation Week IWA 2020’de “Enzimler ile Fermente Edilen Sıvı Yumurta Akı ile Beze Üretim Yöntemi” isimli buluş gümüş madalya ödülüne layık görülmüştür.12.12.2020</p> <p>3- Ataşehir Belediyesine bağlı bir girişimcilik merkezi olan AKAGİM tarafından düzenlenen 2020 Yılı Proje Pazarı İş Fikri Yarışmasında Birincilik Ödülü, 25.12.2020</p> <p>4- Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Türk Patent ve Marka Kurumu, Uluslararası Buluşçular Birliği Federasyonu (IFIA), Dünya Fikri Mülkiyet Teşkilatı (WIPO),</p>

	Avrupa Patent Ofisi (EPO) ve Türkiye Teknoloji Takımı Vakfı'nın destekleri ile gerçekleştirilen ve bu yıl 5.'si düzenlenen dünyanın en fazla ziyaretçi sayısına sahip uluslararası buluş fuarı olma unvanına sahip ISIF'20 Uluslararası Buluş Fuarında (5th Istanbul International Inventions Fair) Uluslararası jüri tarafından 05 Ağustos – 10 Eylül tarihleri arasında yapılan değerlendirmeler sonucu 'Enzimler İle Fermente Edilen Sıvı Yumurta Akı İle Beze Üretim Yöntemi' – 'Production Method of Meringue Using Enzyme Fermented/Modified Liquid Egg White' başlıklı patent 27 Eylül 2020 tarihinde gümüş madalya ödülü almıştır. 5- Başakşehir Belediyesine bağlı bir girişimcilik merkezi olan Başakşehir Living Hub 7. İnovasyon Yarışması öğretim görevlisi kategorisinde Birincilik Ödülü, 24.12.2020
Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU	-
Genel Toplam	5

Tablo 13.Öğretim Elemanlarının Marka, Tasarım, Patent Sayıları

Doç. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU	-
Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN	-
Doç. Dr. Muhammed YÜCEER	6
Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU	-
Toplam	6

17. Program Swot Analizi

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

- Eğitim-öğretim,
- Girişimci ve yenilikçi bir araştırma üniversitesi olma vizyonuna katkı,
- Ders içeriklerinin sürekli güncellenmesi, ders planının gerektiğinde güncellenmesi,
- Ders yüklerinin dağılımı,
- Etkin bir kariyer planlamasının yapılandırılması,
- Öğrencilerin DGS ile lisansa geçiş olanakları,
- Akademisyenlerin değerlendirilmesi,
- İç ve dış paydaşlarla daha sıkı bir iletişim kurulması,
- Öğrenci/akademisyen iletişimi,
- Mezun ilişkileri,

- Destek birimleri kapsamında yapılmıştır.

17.1. Programın Güçlü Yönleri

- Bölge ve toplum ihtiyaçlarına yönelik güncel bir dört yarıyılık öğretim planına sahip olunması,
- Yeni fiziki imkanlara kısa zamanda kavuşulacak olunması,
- Çanakkale'nin merkez ilçesinde bulunmamız,
- Edirne'nin Keşan, Balıkesir'in Bandırma gibi büyük ilçelerine olan yakınlığımız,
- Dardanel vb. markalara, sanayi ve ticaret ağlarına yakınlığımız,
- Alanında gerekli yetkinliğe sahip akademik kadronun varlığı,
- Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz 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 bölgesinin 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 il belediyesinin, yeni yerleşkemizin ve üniversitemiz merkez kampüsünün yeterli fiziki imkanlara sahip olması,
- Öğrencilerin istedikleri konularda öğrenci kulübü kurabilme ve organizasyon yapabilme imkanları,
- Merkezi sınavla gelen öğrencilerin teorik bilgi akışını sağlamada sınavsız geçişle kıyasla daha istekli olmaları.

17.2. Programın Zayıf Yönleri

- Kalite, akreditasyon, örgütsel gelişme ve örgütsel değişim süreçlerinin yadırganması, değişime karşı direnç gösterilmesi ve kamuda çalışma alışkanlığı nedeniyle vizyon ve misyonun tüm iç paydaşlar tarafından yeterli düzeyde sahiplenilmemiş olması,
- Ortaklaşa çalışma ve multidisipliner çalışma eksikliği,

- Öğrencilerin konuya ilgisiz kalmalarından dolayı bilimsel ya da sanayi odaklı proje gerçekleştirme ve bunlara öğrencileri dahil etme eksikliği,
- Öğrencilerin yeterince yabancı dil bilmemesi ve bu nedenle Fulbright, Erasmus gibi programlara gerekli özenin gösterilmemiş olması,
- Ders kitapları dışında farklı sektörlerden güncel uygulamaya yönelik kaynakların her öğretim elemanı tarafından kullanılmaması,
- Kişilik geliştirme faaliyetlerinin yürütülmesi amacı ile oluşturulan öğrenci kulüplerinin etkin çalışmaması ve kendilerini yenilememeleri,
- Öğrencilere ve akademisyenlere yönelik teknik gezi, kongre, sempozyum, fuar katılımlarında öğrenci katılımının azlığı nedeniyle gerçekleştirilememesi,
- Öğrencilerin DGS ve iş bulma stresleri nedeniyle yeterince motive olamamaları,
- Öğrencilerin Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz programını kendi farkındalıkları dışında tercih etmiş olmaları,
- 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.
- AKTS sorunu ve 4 yarıyılık öğretim programının güncel olmaması nedeniyle DGS geçişi sonrasında öğrencilerin derslerini saydıramama sorunu yaşamaları,

17.3. Fırsatlar:

- Yeni yasal düzenlemeler,
- Öğretim planının yeni güncellenmiş olması,
- Programımız öğretim elemanlarının güncel mevzuata hâkim 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

- Yabancı dil ve bilimsel hazırlık sınıflarının olmayışı,
- Kısa staj süreleri,
- Lise tanıtımları,
- Akademik personelin kaygılarının bilimsel çalışma trendine olumsuz etki yapması,
- Yardımcı akademik personel sayısının optimal seviyeden düşük olması,
- Üniversite sanayi iş birliğine 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,
- Muhasebe ve Vergi Uygulamaları Programı ve Pazarlama Programı gibi alana yakın programlarla aynı birim içerisinde yer almak potansiyel öğrencilerin Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz Programının tercih edilirliliğini düşürmesi,
- Öğrencilerin derslerde ses kaydı alması, kitap, defter, ders notu olmadan derse gelmesi, sınavlara kimliksiz, kalemsiz, silgisiz katılmaya çalışmaları ve bu gibi sorumsuz davranışlarının süreklilik arz etmesi,
- Yukarıda bahsedilen konularda program danışmanı dışında öğrencilere psikolojik danışmanlık veya mentorluk yapabilecek bir departmanın olmayışı,
- Üniversite ortak derslerinin birinci sınıf müfredatında oluşturduğu kredi yükü nedeniyle, eğitim programında ilk sınıfta mesleki temel derslerin daha az yer tutma zorunluluğu

18. Swot Matrisi

Tablo 14.Swot Matrisi Tablosu

Programın Güçlü Yönleri	Programın Zayıf Yönleri
<ul style="list-style-type: none"> • Çanakkale merkez kampüste bulunmamız • Bölge ve sektör ihtiyaçlarına yönelik güncel bir dört yarıyıllık öğretim planına sahip olunması, • Fiziki imkânlarla sahip olunması (Derslikler, Derslik binamızın hemen yanındaki uygulama binasında eğitim atölyesi ve laboratuvar bulunması) • Çanakkale ve çevre illerde çeşitli firmalara olan yakınlığımız (Dardanel, Tahsildaroğlu, Manav, tatlan vb.) • Akademik anlamda mümkün olduğunca öğrencilerin teknik gezi, işletme ziyareti yapmasının sağlanması • Kariyer günü vb. sektöre yönelik alanında uzman kişilerce çeşitli konferanslar düzenleyerek öğrencilerin bilirlilik düzeyinin artırılması • Alanında gerekli yetkinliğe sahip akademik kadronun varlığı, • 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 yüksekokul idari personel iletişiminin istenilen düzeyde olması, • Yüksekokul idari 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 sağlanması, • 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 ve bilgisayar laboratuvarına sahip olmamız, • Her sınıfta beyaz tahta, projeksiyon bulunması, • Kongre, toplantı, mezuniyet, konser, tiyatro vb. organizasyonlara, üniversitemiz merkez kampüsünün yeterli fiziki imkanlara sahip olması, • Öğrencilerin istedikleri konularda öğrenci kulübü kurabilme ve organizasyon yapabilme imkanları, 	<ul style="list-style-type: none"> • Meslek yüksekokulunu kampüs merkezinden uzak olması • Laboratuvar koşullarının (alet- ekipman ve kimyasal gibi.) istenen seviyeye ulaşılamaması • Programda/Bölümde tüm yazışmalar ve evrak takibi açısından personel olmaması, akademik personelin takip etmesi

Fırsatlar**Tehditler**

<ul style="list-style-type: none"> • Öğretim planının yeni yapılmış olması, • Fakülte ve yüksekokul ile aynı yerleşkede bulunuyor olması • Programımız öğretim elemanlarının güncel mevzuata hâkim olması ve üniversite-sanayi, üniversite- kamu ilişkilerinin geliştirebilme potansiyelinin 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, • Yüksekokul idari personelinin bölüm/ programdan alanları ile ilgili konularda destek istendiğinde yardım etme hususunda olumlu tutum sergilemesi, • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Yabancı dil ve bilimsel hazırlık sınıflarının olmayışı, • Kısa staj süreleri, • Lise tanıtımları, • Akademik personelin ekonomik kaygılarının bilimsel çalışma trendine olumsuz etki yapması, • Üniversite ortak derslerinin birinci sınıf müfredatında oluşturduğu kredi yükü nedeniyle, eğitim programında ilk sınıfta mesleki temel derslerin daha az yer tutma zorunluluğu
---	--

19. Programımızın Misyon, Vizyon ve Temel Değerlerinin Belirlenmesi

Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programının Vizyonu; Güncel ve teknolojik problemlere uygulanabilir çözümler geliştirebilen, modern ve yenilikçi işletme yönetimi bilgilerine haiz, eğitim, araştırma ve uygulama yapabilen ve sektörün geleceğine katkıda bulunabilen bir program olmak.

Programımız günümüz teknolojik imkan ve şartlarından yüksek düzeyde faydalanılarak, ülkemiz gıda endüstrisinin ihtiyaç duyduğu teknik deneyim ve donanıma sahip, kendini geliştiren, ekip ile çalışabilen, girişimci ve meslek etiği olan teknik elemanları 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.
- Araştırmayı ve yeniliği kendine görev edinmiş.

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 indirekt 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 2020- 2021 Akademik Yılı için uygulanması düşünülen en temel çözüm önerileri ve stratejiler kısaca aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

Strateji 1: Bologna girişlerinin dersi veren ilgili öğretim elemanları tarafından güncel kalmasının sağlanması.

Strateji 2: Öğretim elemanlarının araştırma yöntem ve teknikleri ile istatistik konularında kendilerini yenilemeleri ve geliştirilmelerinin sağlanması

Strateji 3: 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 4: Yüksekokulumuzun merkez ve yakın çevredeki liselere tanıtım ve tercih danışmanlığı yapması ve potansiyel öğrencilerin doğru biçimde yönlendirilmesinin sağlanması.

Strateji 5: Proje yazma, ortaklaşa çalışma, multidisipliner çalışma, holistik bakış açısı, eğiticinin eğitimi, mobing ve empati konularında gerektiği ölçüde faaliyetler ve etkinliklerle güçlendirilerek kurumsal vizyonun sahiplenilmesi.

Strateji 6: Öğretim elemanının ilk derse girmeden önce öğrenciyi bilgilendirmesi

Strateji 7: Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programına ait web sitesinin aktif kalmasının sağlanması.

Strateji 8: Öğretim üyesi öğretim elemanının uyumlu çalışabilmesi için etkin iletişim tekniklerinin kullanılması.

Strateji 9: Uluslararası yayınların daha yoğun desteklenmesi.

Strateji 10: Öğretim elemanlarının derslerinin sabit hale getirilmesi.

Strateji 11: Demirbaş ve sarf malzeme konusunda çalışanlara yapılan katkının artırılması.

Strateji 12: Üniversite sanayi iş birliği protokolleri yapılmasının teşvik edilmesi

Strateji 13: Plan ve projelerin herkesçe sahiplenilerek sorumlulukların paylaşılması ve sorumluluk almayan öğrenci ve öğretim elemanlarının sürece dahil edilmesi.

Strateji 14: Öğretim elemanlarının ders anlatım tekniklerini geliştirerek uygulamaya ağırlık verilmesi.

Strateji 15: Rakip programlarla gereken karşılaştırmaların yapılarak varsa yeni önerilerin getirilmesi.

Strateji 16: İnternet Destekli Öğretimin ve sanal gerçeklik uygulamalarının desteklenmesi.

Strateji 17: Bölgesel seminer, kongre, sempozyum ve fuarlara katılımın desteklenmesi

Strateji 18: Öğrencilerin, teknik gezi, kongre vb. etkinliklere katılımın daha fazla teşvik edilmesi

Strateji 19: 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 imkânı sağlanabilmesi için girişimlerde bulunulması.

Strateji 20: Öğrencilere ve akademik personele yabancı dil öğreniminde gerekli kolaylığın sağlanması. Öğrenciler ve akademik personel için Fulbright, Erasmus, Farabi, programları gibi değişim programları ile desteklenerek bu hususta gerekli imkanların sağlanması.

Strateji 21: Üniversitemiz mezunları ile ilişkileri biriminin aktif çalışarak meslek yüksekokulumuza çeşitli kaynaklar sunmasının teşvik edilmesi