

# ÇANAKKALE TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU

## GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ STRATEJİK PLANI

(2018-2022 )

### 1- Misyonu, Vizyonu, Değerleri, Hedefleri, Performans Göstergeleri

#### Misyon

Günümüz teknolojik imkân 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 yetiştirmek.

#### Vizyon

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.

#### Değerleri ve Hedefleri

##### Değerleri

- Eğitim ve Öğretimde tam eşitliğin sağlanması,
- Eğitimde uygulama yapmaya yönelik çalışmalar yapmak,
- Her zaman bilimsel çalışmalara destek vermek,
- İnsani değerlere saygı göstermek,
- Ortak çalışabilme ve proje üretebilme kültürünü oluşturmak,
- Girişimciliği desteklemek,

Bölümümüzün temel değerleridir.

##### Hedefler:

#### AMAÇ 1: Eğitim – Öğretimin kalitesini artırmak:

**Hedef 1:** Akademik personelin performansının artırılması,

**Hedef 2:** Laboratuvar altyapısının geliştirilmesi,

**Hedef 3:** Staj ve mesleki uygulamaların geliştirilmesi,

**Hedef 4:** Mevcut bulunan programın ders içeriklerinin güncellenmesi,

**Hedef 5:** Öğrencilerin eğitimine yönelik teknik gezilerin artırılması.

## **AMAÇ 2: Bilimsel araştırma ve projelerin devamlılığı:**

- Hedef 1:** Öğretim elemanlarının araştırma projelerinin desteklenmesi,
- Hedef 2:** Akademik personelin bilimsel kongre, sempozyum ve çalıştaylara katılımının desteklenmesi.

## **AMAÇ 3: Yönetimsel memnuniyetin artırılması ve geliştirilmesi:**

- Hedef 1:** Katılımcı ve şeffaf bir yönetim anlayışının sağlanması,
- Hedef 2:** Öğrenci memnuniyetinin artırılması,
- Hedef 3:** Öğretim elemanı memnuniyetinin artırılması,
- Hedef 4:** İş çevresinin memnuniyetinin artırılması.

## **AMAÇ 4: Meslek gruplarıyla ilişkilerin geliştirilmesi:**

- Hedef 1:** Bölümümüz ile Sanayi ortaklı projelerin devamlılığı,
- Hedef 2:** Meslek gruplarının ihtiyaç duyduğu teknik elemanların geliştirilmesi,
- Hedef 3:** Meslek gruplarıyla ortak projelerin geliştirilmesi.

### **2- Eğitim Dili**

Bölümümüzün eğitim- öğretim dili Türkçedir.

### **3- Mezun/Aktif Öğrenci Sayıları**

Bölümümüz 2018- 2019 eğitim döneminde; 1. sınıfta 52, 2. sınıfta 36 olmak üzere toplamda 88 öğrenci ile eğitim- öğretim faaliyetlerine devam etmektedir. Mezun öğrencimiz bulunmamaktadır.

### **4- Öğretim Üyesi, Öğr. Gör., Araş. Gör., Okutman, Uzman Sayıları Sayısı**

Doç. Dr. : 1

Doktor Öğretim Üyesi: 2

Öğr. Gör. : 1

### **5- Bir Öğretim Üyesi/Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı**

Öğretim elemanı üzerine düşen öğrenci sayısı: 22

### **6- Öğrenci Laboratuvar, Derslik, Atölye, Klinik, Etüd, Bireysel, Tarım, Müze, Sergi vb. Alanları**

Bölümümüze ait her biri 50 m<sup>2</sup> olmak üzere iç içe geçmiş 4 odacık şeklinde 1 laboratuvar ve dersliklerimiz bulunmaktadır. Laboratuvar geliştirme çabaları devam etmektedir. Bilgi iletişim ve teknolojileri dersi için bilgisayarların da bulunduğu uygulama laboratuvarı mevcuttur.

## 7- AR-GE Laboratuvarları

Bölümümüze ait herhangi bir AR- GE laboratuvarı bulunmamaktadır.

## 8- Teknopark Faaliyet ve Hizmetleri

Bölümümüzün Teknopark faaliyeti yada hizmeti bulunmamaktadır.

## 9- Patent Çalışmaları

Bölümümüz öğretim üyelerinin patent çalışmaları aşağıda verilmiştir:

1. Yüceer M, Caner, C, "Enzimler ile Fermente Edilen Sıvı Yumurta Akı ile Beze Üretim Yöntemi", Patent, 2018/01572, Şubat 2018.
2. Yüceer M, Caner, C., Temizkan, R., "Sıvı Yumurtanın Ultrases Tekniğiyle İşlenmesi Yöntemi", Patent, 2018/08369, Haziran 2018.
3. Yüceer M, "Yumurta Kabuğu ile Membran Zarı Ayrımını sağlayan Makine", Patent, 2018/17746, Kasım 2018.

## 10- Kamu ve Özel Sektöre Sağlanan Hizmetler

Bölümümüz öğretim üyelerinin üniversite-sanayi işbirliği çalışmaları aşağıda verilmiştir:

1. Yüceer, M. "Pastörize Sıvı Yumurta İşletmesi Plakalı Isı Eşanjörlerinde Proses Parametrelerinin Optimizasyonu ve Süreç Tasarımı", Üniversite-Sanayi İşbirliği Kapsamında Yapılan Ar-Ge Proje Faaliyetler-Kurumsal Danışmanlık, Ekim 2018-Devam Ediyor.
2. Çolakoğlu, S. "Misya Su Ürünleri Sanayi ve Tic. A.Ş.'nin Üretim Artırılması" Döner Sermaye Yolu ile Üniversite-Sanayi İşbirliği Projesi -Kurumsal Danışmanlık, Nisan 2018-Devam Ediyor.

## 11- Bölüm Adresli SCI-SCI Expanded Makale Sayısı

Bölüm adresli SCI-SCI Expanded kapsamındaki makaleler aşağıda sunulmuştur;

1. Halit Kantekin, Halise Yalazan, Nuran Kahriman, Beytullah, Ertem, Vildan Serdaroğlu, Mehmet Pişkin, Mahmut Durmuş, New peripherally and non-peripherally tetra-substituted metal-free, magnesium(II) and zinc(II) phthalocyanine derivatives fused chalcone units: Design, synthesis, spectroscopic characterization, photochemistry and photophysics, Journal of Photochemistry and Photobiology A: Chemistry Volume 361, 15 June 2018, Pages 1-11
2. Hakan Şahal, Mehmet Pişkin, G. Atiye Organ, Ö. Faruk Öztürk, Mehmet Kaya, Erdal Canpolat, Zinc(II) phthalocyanine containing Schiff base containing sulfonamide: Synthesis, characterization, photophysical, and photochemical properties, Journal of Coordination Chemistry, Received 13 Jan 2018, Accepted 10 Aug 2018, Accepted author version posted online: 17 Sep 2018.
3. Mehmet Pişkin, Nursel Can, Zafer Odabaş, Ahmet Altındal, Toluene vapor sensing characteristics of novel copper(II), indium(III), mono-lutetium(III) and tin(IV)

phthalocyanines substituted with 2,6-dimethoxyphenoxy bioactive moieties, Journal of Porphyrins and Phthalocyanines Vol. 22, No. 01n03, pp. 189-197 (2018).

## **12- Bölüm Adresli Ulusal Dergilerdeki Makale**

Bölüm adresli ulusal dergilerdeki makaleler aşağıda sunulmuştur;

1. Yüceer M., "Sıvı Yumurtada Ultrases Tekniği Kullanımının Ürünün Bazı Fiziksel ve Fonksiyonel Özellikleri Üzerindeki Etkisi", Gıda, cilt:43, ss:1-11, 2018.

## **13- Bölüm Adresli Uluslararası Proje Sayısı**

Bölüm adresli uluslararası proje bulunmamaktadır.

## **14- Bölüm Adresli Ulusal Proje Sayısı**

Bölümümüz adresli ulusal projeler aşağıda sunulmuştur;

1. "Enzim Modifiye Yumurta Ürünlerinin Fonksiyonel ve Reolojik karakteristiklerinin Belirlenmesi", TÜBİTAK-ARDEB 1001 Projesi, 2140376, Yönetici, Devam Ediyor.
2. "Sıvı Yumurta Ürünlerinin Ultrases Tekniği ile Muamelesi ve Fonksiyonel ile Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi", BAP, FBA-2015-656, Yönetici, 2018.
3. "Sıvı Yumurta Sarısının Fonksiyonel ve Teknolojik Özelliklerinin İyileştirilmesi", BAP, FBD-2017-1232, Yönetici, Devam Ediyor.
4. "Pastörize Kabuklu Yumurta Kullanılarak Beze Üretimi ve Fizko-Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi", BAP, FSI-2018-2657, Yönetici, Devam Ediyor.
5. "Sıvı Yumurta Akından Ticari Lizozim Üretimi", TÜBİTAK-TEYDEB 1050 Fizibilite Projesi, 5185047, Yönetici, Devam Ediyor.
6. "Yeni Çözünür Ftalosiyanın Bileşiklerin Sentezi, Karakterisasyonu ve Spektroskopik Özelliklerinin İncelenmesi", BAP, FBA-2018-1225, Yönetici, 2018, Devam Ediyor.
7. "Fotodinamik Terapide Fotoduyarlaştırıcı Olarak Kullanabilecek Yeni Direkt Konjuge Ftalosiyanın Bileşiklerinin Sentezi, Fotofiziksel ve Fotokimyasal Özelliklerinin İncelenmesi", TÜBİTAK-ARDEB 3001 Projesi, Yönetici, 2018, Tamamlandı.
8. "Nano/Mikroemülsiyonla Stabilize Edilmiş Esansiyel Yağların Aromatik, Antioksidan ve Antimikrobiyal Özelliklerinin Belirlenmesi: Portakal Suyu Uygulaması", TÜBİTAK-ARDEB 1001 Projesi, 1170313, Bursiyer, Devam ediyor.
9. "Güney Marmara Denizi Denizkent Bölgesinde Kum Midyesi (*Chamelea gallina*) ve Kum Şırlanının (*Donax trunculus*) Populasyonunun Yapısı ve Dinamiği", BAP, FBA-2017-1163, Yönetici, 2018, Devam Ediyor.

10. “Bazı Ekonomik Çift Kabuklu Yumuşakçaların Mineral İçeriği E Vitamini, Beta Karoten ve Serbest Radikal Temizleme Aktivitesinin Belirlenmesi”, BAP, FBA-2017-1290, Araştırmacı, Devam Ediyor.

### **15- Yabancı Öğrenci Kontenjan ve Sayıları**

Bölümümüzün yabancı uyruklu öğrenci kontenjanı 8’dir. Bölümümüzde eğitim-öğretim gören 1 adet yabancı uyruklu öğrencimiz bulunmaktadır.

### **16- İkili İşbirliği Antlaşmaları**

Bölümümüz Erasmus programı kapsamında “University of Agribusiness and Rural Development, Bulgaria” üniversitesi ile ikili anlaşması bulunmaktadır.

### **17- Bölümde Düzenlenen Ulusal ve Uluslararası Toplantı/Kongre/Çalıştaylar**

Bölümümüz bünyesinde düzenlenen Ulusal ve Uluslararası Toplantı, Kongre, Çalıştay bulunmamaktadır.

### **18- Kurumsal Olarak Alınan Ödüller**

Bölümümüzün kurumsal olarak aldığı herhangi bir ödül bulunmamaktadır.

### **19- Üstün Yanları ve Bölümü Tanıtan Anahtar Kelimeler (4-6 adet)**

- Eğitim kadromuz konusunda uzman, dinamik, araştırmacı ve yönlendiricidir.
- Öğretim elemanları ve öğrenciler arasındaki iletişim ortamının güçlü olması.
- Bilimsel araştırmaların ve yayınların artırılması yönünde kararlı şekilde hareket etmesi.
- Fiziki ve teknolojik alt yapıya sahip atölyelerin geliştirilmesi için kararlılığın bulunması.
- Öğrencilerimizin büyük bir çoğunluğunun lise eğitimini de gıda ile ilgili bölümlerde almış olmaları mesleki altyapıyı güçlendirmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Gıda, kalite ve kontrol, analiz, tekniker.

### **20- İyileştirme Bekleyen Yanları**

Bölümümüze ait her biri 50 m<sup>2</sup> olmak üzere iç içe geçmiş 4 odacık şeklinde 1 laboratuvar bulunmaktadır. Bu laboratuvarın 2018-2019 eğitim-öğretim döneminin 2. yarıyılında eğitime açılması için üst yapı (tezgah, dolap vs.) ve alet-ekipman kurulumlarının gerçekleştirilmesi planlanmaktadır.

## **21- ECTS, AKTS ve Bologna Çalışmaları**

2018-2019 eğitim – öğretim döneminin 1. yarıyılı sonunda Bologna çalışmaları kapsamında ilgili öğretim elemanı tarafından ders içeriklerinde gerekli güncellemeler yapıp Üniversite Bilgi Yönetim Sistemi'ne bilgi girişleri yapılacaktır.

## **22- “Program Akreditasyonu” veya Kalite Güvence (PUKÖ) Çalışmaları**

Bölümümüzde bir akreditasyon çalışması bulunmamaktadır.

## **23- İç ve Dış Paydaşlar İle İlgili Çalışmalar**

Bölümümüzde iç ve dış paydaşlar ile ilgili bir çalışma bulunmamaktadır.

## **24- Mezunlarla Olan İlişkiler**

Bölümümüzde mezun öğrenci bulunmamaktadır.

## **25- Memnuniyet Anketlerine (öğrenci bilgi sistemi ve kütüphane web sayfası) Katılım Çalışmaları**

Bölümümüz bünyesinde henüz yapılmış memnuniyet anketi bulunmamaktadır.

## **26- Öğrenciler için Burs, Mesleki Gelişim ve Kariyer, Seminer, Konferans, Etkinlik, Sosyal, Kültürel ve Sportif Faaliyetler:**

Bölümümüz öğretim elemanlarının öğrencilerle yaptığı etkinlikler aşağıda verilmiştir;

1. TÜBİTAK, 2238 Girişimcilik ve Yenilikçilik Projeleri 2018/1 dönemi Yarışmasında Gıda İşleme Bölümü 2. sınıf öğrencisi Hilal ASLAN tarafından bölüm akademisyeni Dr.Öğr.Üyesi Muhammed YÜCEER danışmanlığında 'Meyve Dilimlerinin Muhafazası için Yeni ve Fonksiyonel Yumurta Akı Esaslı Sprey Kaplama Solüsyonu Geliştirilmesi' başlıklı proje sunulmuştur. Öğrencimiz İzmir Bölge sergisine davet almış ve 8-10 Ekim 2018 tarihlerinde Ege Üniversitesi Atatürk Kültür Merkezi Sanat Galerisinde gerçekleşen Üniversite Proje Yarışmalarında bölümümüzü temsilen proje çalışması uygulamalı olarak proje standında Hilal ASLAN tarafından sunulmuştur.
2. Girişimcilik Yarışması olan Startup Weekend, 12-13-14 Ekim tarihlerinde, GMKA desteğiyle, Çanakkale Üniversitesi Dardanos Yerleşkesi Uygulama Oteli'nde gerçekleşti. Bölüm 1. sınıf öğrencilerimiz; Sefa Nur YAVUZ, Aysel ÖZEN, Merve Sena YEĞİT, İda ÇİÇEK ve Merve AKYAZI'nın katıldığı ve bölüm akademisyenimiz Dr.Öğr.Üyesi Muhammed YÜCEER danışmanlığında 'Ambalajını Dönüştür' projesiyle ekipler kurarak, iş fikirlerini 3 günlük maratonda aldıkları mentörlük ve eğitim desteğiyle geliştirdiler. Böylelikle, yoğunlaştırılmış program ile kazanılan bilgi, iş fikrini test etme ve ekip çalışması deneyiminin, bölüm öğrencilerimizde proje kültürünün gelişmesine önemli katkı sağlamıştır.
3. 04/10/2018 tarihinde Yüksekokulumuz D-126 no'lu dersliğinde Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programına yeni başlayan 1. sınıf öğrencilerinin üniversite ve çevreyle daha kolay ve çabuk uyum sağlamlarını kolaylaştırmak, üniversitenin yapısını ve

olanaklarını tanımalarına yönelik olarak bilgilendirici Oryantasyon Semineri gerçekleştirilmiştir. Seminer kapsamında Dr. Öğr. Üyesi Muhammed YÜCEER tarafından yapılan sunumda öğrencilere üniversitenin olanakları, kütüphane imkanları, kültürel, sosyal ve sportif faaliyetler, okul yönetsel birimlerinin tanıtımı ve idari işleyiş, öğrenci danışmanlık sistemi, bölüm çalışmaları, proje faaliyetleri, bölüm başarıları, öğrenciler ile yapılan gezi, proje ve etkinlikler ile staj uygulama yönergesi hakkında bilgiler verilmiştir. Sunumun ardından soru-cevap bölümü ile seminer sona ermiştir.

## **27- Lisansüstü Eğitim-Öğretim Faaliyetleri**

Bölümümüzde lisansüstü eğitim-öğretim faaliyeti bulunmamaktadır.