

T.C.
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
ÇANAKKALE UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ



GIDA TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ

2021-2025 Akademik Yılı

Stratejik Eylem Planı

anakkale

İÇİNDEKİLER

1. Ön Bilgi	3
2. Amaç	3
3. Kapsam	3
4. Planlama Süreci ve Uygulama Planı	4
5. Bölümün Tanımı.....	4
6. Bölümün Amacı	5
7. Bölümün Hedefi	5
8. Kazanılan Derece	6
9. Öğrencilerin Bölümü Seçerken Sahip Olması Gereken Yetkinlikler.....	6
10. Öğrencilerin Sahip Olacağı Yetkinlikler	6
11. Mevcut Öğrenci Profili.....	7
12. Mezunların Mesleki Profili.....	7
13. Bölümümüzün Paydaşları.....	7
14. Merkezi Yerleştirme Puanlarımız, Kayıtlı ve Mezun Öğrenci Sayılarımız	8
15. Bölümde Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanlarının Dağılımı	9
16. Öğretim Kadrosunun Mevcut Durum Analizi	9
17. Bölüm SWOT Analizi	13
17.1. Bölümün Güçlü Yönleri	14
17.2. Bölümün Zayıf Yönleri	14
17.3. Fırsatlar.....	15
17.4. Tehditler	16
18. SWOT Matrisi	16
19. Bölümümüzün Misyon, Vizyon ve Temel Değerleri	17
20. Sorunlara Çözüm Önerileri Getirilmesi ve Uygun Stratejilerin Geliştirilmesi	18
21. EKLER	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.

ŞEKİL VE TABLOLAR

Tablo 1. Bölüme Kayıtlı Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler.....	8
Tablo 2. Bölümümüzden Mezun Olan Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler	8
Tablo 3. Bölüme 2020 Yılında Merkezi Yerleştirme Sınavıyla Kayıt Olan Öğrenci Sayısı.....	8
Tablo 4. 2020 Girişli Öğrencilerin Derslere Devam Durumları.....	8
Tablo 5. 2020 Yılı Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız.....	9
Tablo 6. Bölümdeki 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	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	16
Tablo 15. Bölümümüz 8 Yarıyıllık Öğretim Programı	22

1. Ön Bilgi

Günümüz bilgi çağında artan kamu ve vakıf üniversiteleri sayıları da dikkate alınarak sürdürülebilir rekabet avantajı kazanmak, en girişimci ve yenilikçi üniversitelerin başında yer almak ve araştırma üniversiteleri arasına girmek, amacıyla Fakültemiz Gıda Teknolojisi Bölümü Stratejik Planı oluşturulma ihtiyacı duyulmuştur.

Bu planın ortaya koyduğu eksik ve sorunlar irdelenip, sonuçlarını değerlendirilerek planda gerekli revizyon ve güncellemeler de yapılabilir. Bölüme ait çıktıların değerlendirilmesi için SWOT analizi yapılarak zayıf ve kuvvetli yönlerimiz, fırsat ve tehditlerin tespit edilmesiyle birlikte geçmişte planlanan stratejiler konusunda hangi faaliyetlerin gerçekleştirildiği, ilgili stratejilerin etkinliği, devam ettirilip ettirilmeyeceği ve yeni strateji ihtiyaçlarının gözden geçirilmiştir. Bu stratejik planın, bölümümüzün bütün sorunlarını çözmesi beklenmemekte fakat sorunların tespit edilmesinde ve çözülmesinde bir rehber olarak kullanılması amaçlanmaktadır. Yapılan değerlendirmeler ışığında geleceğe hitap edecek bir Gıda Teknolojisi öğretim programı tasarlanması ve bölümümüzün bölgemizdeki potansiyel öğrencilerimize tanıtımının yapılması gerektiği sonucuna varılmıştır. Bölümümüzü daha kaliteli ve çağdaş eğitime bir adım daha yaklaştırarak benimsemiş olduğumuz kurumsal misyonumuza belirlemiş olduğumuz vizyonumuz ile ulaşacağımıza inanıyor, tüm akademik ve idari personelimiz ile öğrencilerimize başarılar diliyoruz.

2. Amaç

Bu stratejik plan, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gıda Teknolojisi Bölümü örgün öğretim bölümlerinin 2021-2025 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; bölümümüzü AR-GE, yenilikçilik faaliyetler ve kaliteli eğitim öğretim gibi kavramların ışığında günümüz rekabet koşullarıyla uyumlu hale getirerek, bölgesel anlamda tercih edilirliliğini arttırarak üniversitemizin sürdürülebilir rekabet üstünlüğüne anlamlı katkılar sunmaktır.

3. Kapsam

Bu dokümanda sunulan stratejiler ve hedefler; Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gıda Teknolojisi Bölümü örgün öğretim programını kapsamaktadır. Doküman ilgili bölüm başkanı, danışmanlar ve bölümde ders veren öğretim

elemanlarının önerileri ışığında hazırlanmıştır. Ayrıca, bölüm kurulu tarafından ileriye yönelik politikalar tartışılmış ve stratejik plan kapsamında bu politikaların gerçekleştirilmesi hedeflenmiştir.

4. Planlama Süreci ve Uygulama Planı

Bölümde yürütülen Stratejik Planlama süreci aşağıdaki aşamalardan oluşmaktadır;

- Stratejik plan çalışmaları için verilerin elde edilmesi ve gerekli alt yapının sağlanması,

- Bölümün SWOT Analizinin yapılması,

- 1) Bölümün Güçlü Yönleri

- 2) Bölümün 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. Bölümün Tanımı

Fakültemiz Gıda Teknolojisi Bölümü, öğrencilere kamu, özel sektör, sivil toplum kuruluşları ve/veya girişimcilik alanında iş fırsatı sunan, nitelikli eleman yetiştirmeyi amaçlayan sekiz yarıyılık bir lisans programıdır. Fakültemiz bölümleri içerisinde ilk olarak bölümümüz 2017-2018 öğretim yılında merkezi yerleştirme ile 27 öğrenci ile eğitim-öğretime başlamıştır. Fakültemizin tercih edilen bölümleri arasında yer alan Gıda Teknolojisi Bölümünde Örgün öğretim bulunmaktadır. Eğitim dili Türkçe olmakla birlikte zorunlu yabancı dil dersi İngilizce'dir. Bölüm öğretim olarak 30+1 kişilik örgün öğretim kontenjanıyla eğitim-öğretime devam etmektedir. Gıda Teknolojisi Bölümü ÖSYM sınav yönetmeliğine göre YKS sistemine göre SAY puan türünden öğrenci kabul etmektedir. İlk kez öğrenci alımı yaptığı yıldan itibaren her yıl kontenjanını % 100 doldurmayı başarmıştır. Ancak, 2021-2022 Akademik yılında en düşük 213,75292 ve en yüksek 246,03233 puan alan 7 öğrenci tarafından tercih edilmiştir. Bölüme kaydolan öğrenciler, bölümden mezun olabilmek için öngörülen müfredattaki tüm dersleri almak zorundadırlar. Öğrencilerimiz mezun olmadan önce 30 iş günü

yaz ve “Kariyer Stajı” adı altında dönemsel iş eğitimi stajı yapmak zorundadırlar. Bölümde stajların takibine ve sürdürülebilirliğine azami derecede önem verilmekle birlikte öğrencinin staja başladıktan staj yaptığı kurumlardan takip yazısı istenmekte olup okul staj komisyonu hocaları tarafından periyodik denetlemeler yapılmaktadır. Öğrenciler her iki tip staja ait teslim dosyalarını bir sonraki akademik dönemi takip eden ve ders seçimlerinin yapıldığı zaman teslim etmektedirler. Bölüm hakkında detaylı bilgiye <http://gida.cubf.comu.edu.tr/> adresinden ulaşılabilmektedir.

Bir eğitim-öğretim yılında lisans bölümleri için mevcut olan ders ve uygulama kredisi toplamı 240 AKTS’dir. Derslerin kredisi, öğrencilerin çalışma yükleri de hesaplanarak AKTS kredisi olarak belirlenmektedir. Toplam 240 AKTS ders yükünü başarıyla tamamlayan, 4,00 üzerinden en az 2,00 ağırlıklı not ortalamasına sahip ve zorunlu stajını tamamlayan öğrencilere Gıda Teknolojisi lisans diploması verilmektedir. Bologna süreci kapsamında mezunlarımıza İngilizce ‘Diploma Eki’ verilmektedir. Söz konusu yönetmelikler ve programın uygulanışı hakkında ayrıntılı bilgiler, Üniversitemi Öğrenci İşleri Dairesi Başkanlığı’nın <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5> internet adresinde yayımlanmaktadır.

6. Bölümün Amacı

Bu bölümün amacı kamu ve özel sektör işletme ve kuruluşlarının üretim ve hizmet faaliyetlerinin verimli bir şekilde yürütülmesinde çalışacak, çağdaş işletmecilik anlayışına uygun ve günümüz teknolojisi ile faaliyet gösteren, meslek elemanı özelliklerine sahip kalifiye elemanlar yetiştirmektir. Bu doğrultuda öğrencilere işletmelerin sahip oldukları para, insan gücü, bilgi ve teknoloji den en iyi biçimde yararlanmayı sağlayacak çalışma düzeninin planlanması için işletme ve gıda üretimine ait bilgilerini arttırmaya yönelik teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de öğrenciler iş hayatına hazırlanmaktadır. Bu süreçte gerekli kaliteli eğitim öğretimin akademisyenlerimiz tarafından verilerek iş hayatına hazır kalifiye eleman ihtiyacının giderilmesi de amaçlanmıştır.

7. Bölümün Hedefi

Bölüm mezunlarının, yetişmiş işgücü potansiyeli olarak, çalışacakları sektörle ilgili ulusal ve uluslararası platformda yaşanan güncel gelişmeleri takip eden, iletişim becerisi yüksek, özgüveni tam, girişimci ve yenilikçi uzmanlar olarak hizmet vermeleri hedeflenmektedir. Zira bir gıda üretim uzmanı, çalıştığı kurumda planlama, örgütleme, düzenleme, denetim gibi genel görevlerin yanında, ürünün iyileştirilmesi, üretimin artırılması

ve ürünlerin satışı için planlar yapmak, kuruma parasal kaynak sağlamak ve kurumun parasal olanaklarını en ekonomik biçimde dağıtmak, kurumun insan gücünü en verimli olacaklar alanlarda çalıştırmak ve en uygun elemanları bulup işe almak gibi işleri dikkate almaktadır. Bu bağlamda olmak üzere işletme kaynakları üzerine yönetsel ve girişimsel çabalara azami önem vermek işletmeciliğin de temel ilkesi sayılmaktadır. Bununla birlikte Gıda Teknolojisi Bölümü;

- Başta toprak, su, bitki ve hayvan fizyolojisi gibi doğa bilimleri olmak üzere pazarlama, tasarım sağlık ve ekonomi gibi teknik alanlara da ilgi duyan;
- Üretici, tüketici ve gıda ilişkisine azami derecede önem veren;
- Ekip ve proje çalışmalarına yatkın;
- Girişimcilik ruhuna sahip;
- Bilgisayar bilen (azami Office programı düzeyinde);
- Yabancı dil öğrenmeye önem veren öğrenciler yetiştirmeyi amaç edinmektedir.

8. Kazanılan Derece

Gıda Teknolojisi bölümünü bitiren öğrenciler Lisans diploması almaya hak kazanmakla birlikte ayrıca Teknolog/Uzman meslek elemanı unvanı almaya hak kazanmaktadırlar. Bu bölümden mezun olabilmek için öğrencilerin; Öğretim programlarındaki tüm derslerden 4.00 üzerinden en az 2.00 Genel Not Ortalamasına sahip olmaları ve 240 AKTS kredisi almaları zorunludur. Ayrıca stajlarını belirtilen sürede ve özellikle tamamlamaları gerekmektedir. Genel not ortalaması ise yerel krediye göre hesaplanmaktadır.

9. Öğrencilerin Bölümü Seçerken Sahip Olması Gereken Yetkinlikler

Öğrencilerin bir lise mezunu olması gerekliliklerin yanı sıra yeni ÖSYM sınav yönetmeliğine göre YKS sistemine göre SAY puan türünden 180,000 puan ve üzeri almış olmaları gerekir. 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 her sektördeki güncel ekonomik gelişmelere mikro ve makro düzeyde ilgi duyma gibi yetkinliklere sahip olmaları bu bölümde alacakları eğitim sürecinde onlara katkı sağlamaktadır.

10. Öğrencilerin Sahip Olacağı Yetkinlikler

Gıda Teknoloğu meslek elemanı adayı öğrencilerimize sürekli değişen ve gelişen gıda

Üretim teknolojileri ve kalite alanında gerekli eğitim ve öğretimin verilmesini sağlamak amacıyla, ilgili sektörlerle iş birliği sonucu seminer, panel ve konferanslar düzenlenmekte ve işletme ziyaretlerine gidilmektedir. Gıda Teknolojisi bölümünden mezun olan öğrenciler başta gıda üretimi teknikleri olmak üzere kamu ve özel sektör işletmelerin tüm bölümlerinde (retim, teknoloji, laboratuvar uygulamaları, kalite uygulamaları, kalite yönetimi, insan kaynakları, pazarlama vb. gibi) alışma olanaklarına sahiptirler.

11. Mevcut ğrenci Profili

Hemen her alandan her öğrencinin tercih ettiği bir Lisans eğitimi olan Gıda Teknolojisi bölümünde genel olarak yoğunlukla Balıkesir, Bursa, Çanakkale, Edirne, İstanbul, İzmir, Kırklareli, Manisa, Tekirdağ illerinden ve bu illerin ilçelerinden gelen Mesleki Anadolu Liseleri, Anadolu Lisesi ve Fen Lisesi mezunları tercih etmektedir.

12. Mezunların Mesleki Profili

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

Bölümü başarıyla tamamlayan öğrenciler gıda alanında faaliyet gösteren şirketlerin üretim, kalite yönetimi, pazarlama ve idari işler gibi farklı bölümlerinde iş imkanlarına sahip olabilmekte, ayrıca; kendi işletmelerini kurma ve yönetme becerilerine de sahip olmaktadır. Öğrencilerimiz, kamu kurumlarında da çeşitli iş olanaklarını elde edebilmektedir.

13. Bölümümüzün Paydaşları

Bölümümüzün gelişebilmesi, eğitim kalitesini artırabilmesi, ağdaş 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 niversitemiz ve Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi ikili iş birliği ve protokolleri içerisinde bulunan kurumlardır. Bu kapsamda paydaşlarımızın başlıcaları řu şekilde sıralanabilir:

- Valilik, Kaymakamlık ve diğer resm kuruluşlar,
- Yüksek ğretim Kurulu,
- niversitelerarası Kurul,
- Ulusal ve Uluslararası Eğitim ve Araştırma Kurumları,
- Özel Sektör Kuruluşları (Dardanel, Ulubay, Tahsildaroğlu vb.),
- Sivil Toplum Kuruluşları,

- Bankalar (Ziraat Bankası),
- İl Sağlık Müdürlüğü,
- İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
- İl Çevre Müdürlüğü
- Akademik personelimiz ve aileleri,
- İdarî personelimiz ve aileleri,
- Öğrencilerimiz ve aileleri,
- Mezunlarımız.

14. Merkezi Yerleştirme Puanlarımız, Kayıtlı ve Mezun Öğrenci Sayılarımız

Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gıda Teknolojisi Bölümü 2018 yılında öğrenci almaya başlamış ve ilk mezunlarını 2020 yılında vermiştir. Bu kapsamda kurulduğumuz günden bugüne mezun olan öğrencilerimiz ve halen aktif kayıtlı bulunan öğrencilerimiz ile bilgiler aşağıdaki tablolarda kapsamlı biçimde belirtilmiştir.

Tablo 1. Bölümümüze Kayıtlı Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler

Kuruluşumuzdan Günümüze Kadar Kayıt Yaptıran Toplam Öğrenci Sayısı	136
Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı Gıda Teknolojisi Bölümü	128

Tablo 2. Bölümümüzden Mezun Olan Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler

Gıda Teknolojisi	16
Genel Toplam	144

Tablo 3. Bölümde 2020 Yılında Merkezi Yerleştirme Sınavıyla Kayıt Olan Öğrenci Sayısı

Gıda Teknolojisi	30
------------------	----

Tablo 4. 2020 Girişli Öğrencilerin Derslere Devam Durumları

Derslere Sürekli Devam Eden Ortalama Öğrenci Sayısı	
Gıda Teknolojisi	Covid-19 sebebiyle uzaktan eğitime geçilmesinden dolayı sağlıklı veri elde edilemedi
Toplam	-

Tablo 5. 2020 Yılı Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız

Gıda Teknolojisi	Taban	Tavan
Gıda Teknolojisi 2020 YKS - SAY	244,06862	266,81979

15. Bölümde Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanlarının Dağılımı

Tablo 6. Bölümümüzdeki Öğretim Elemanlarının Dağılımı

Akademik Unvan	Yaş Grupları											
	<30			30-39			40-49			50-59		
	K	E		K	E		K	E		K	E	
Prof. Dr.										1		1
Doç. Dr.				1		1				1		1
Dr. Öğr. Üyesi				1		1	2	1	3			
Arş. Gör.	2		2									

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	Öğr. Üyeliği Süresi	Meslek Kuruluşlarında	Kamu, Sanayi ve Özel Sektöre Verilen Bilimsel Danışmanlıkta	Araştırmada
Prof. Dr. Fatma Çolakoğlu	LMU Münih Üniv. Almanya 2000	-	Kamu 30	22	20	Orta	Orta	İyi
Doç. Dr. Gülen Türker	İstanbul Üniv. Kimya Doktora 2005	-		25	5	Yok	Yok	Orta
Doç. Dr. Neşe Yılmaz Tuncel	ÇOMÜ Gıda Mühendisliği Doktora 2014	-		15	5	Yok	Yok	İyi
Dr. Öğr. Üyesi Mustafa Ay	İstanbul Üniv. Biyoloji Doktora 2008			14	5	Yok	Yok	Orta

Dr. Öğr. Üyesi Nazan Arifoğlu Şen	ÇOMÜ Su ürünleri Doktora 2011	-	5	17	9	Yok	Yok	Orta
Dr. Öğr. Üyesi Tuğba Güngör Ertuğral	İnönü Üniv. Mühendislik fak 2016	-	Sektör 7 Kamu 15	4	5	Yüksek	Yok	İyi
Dr. Öğr. Üyesi Ayça Aydoğdu Emir	ODTÜ Gıda Mühendisliği Doktora 2019	-	-	1	1	Yok	Yok	Orta
Arş. Gör. Havva Polat	Erciyes üniversitesi Yüksek lisans2021	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Doktora	-	2	-	Yok	Yok	İyi
Arş. Gör. Selin Özge Dinç	Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi- Yüksek lisans-2017	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi- Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Doktora	Sektör 3 yıl	1	-	Yok	Yok	Orta

Tablo 8. Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

Bölümde Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı: 128	18,28
Bölümde Kadrosu bulunan Öğretim Elemanı sayısı: 7	

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
Prof. Dr.	Fatma Çolakoğlu	5	14
Doç. Dr.	Gülen Türker	10	13
Doç. Dr.	Neşe Yılmaz Tuncel	10	14
Dr. Öğr. Üyesi	Mustafa Ay	10	15
Dr. Öğr. Üyesi.	Nazan Arifoğlu Şen	10	-
Dr. Öğr. Üyesi.	Tuğba Güngör Ertuğral	10	12
Dr. Öğr. Üyesi.	Ayça Aydoğdu Emir	10	12

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	ISI Indexlerine Giren Dergilerde Aldıkları Atıf Sayısı	Akademik Ders Kitabı ve Kitap Bölemleri
Prof. Dr. Fatma ARIK ÇOLAKOĞLU	2021	3	30	0	-
	2020	2	47	1	-
Doç. Dr. Gülen TÜRKER	2021	7	51	18	-
	2020	3	50	23	1
Doç. Dr. Neşe YILMAZ TUNCEL	2021	2	92	66	-
	2020	4	100	64	-
Dr. Öğr. Üyesi Mustafa AY	2021	1	18	39	-
	2020	-	21		-
Dr. Öğr. Üyesi Tuğba GÜNGÖR ERTUĞRAL	2021	4	-	-	-
	2020	4	-	-	-
Dr. Öğr. Üyesi Ayça AYDOĞDU EMİR	2021	3	169	131	-
	2020	1	102	69	-
Arş. Gör. Havva POLAT	2021	1	15	11	-
	2020	4	3	2	-
Arş. Gör. Selin Özge DİNÇ	2021	2	-	-	-
	2020	2	-	-	
Genel Toplam		43	698	424	1

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
Prof. Dr. Fatma Çolakoğlu	-BAP 1 adet -GMKA 1 adet	-Yürütücü -Yürütücü
Doç. Dr. Gülen Türker	-BAP 1 adet	-Yürütücü
Doç. Dr. Neşe Yılmaz Tuncel	-TÜBİTAK 1005 1 adet -GMKA 1 adet	-Yürütücü -Araştırmacı
Dr. Öğr. Üyesi. Mustafa Ay	-BAP 1 adet - BAP 1adet	-Yürütücü -Araştırmacı
Dr. Öğr. Üyesi. Nazan Arifoğlu Şen	BAP: 2 TÜBİTAK: 2 GMKA: 1 Avrupa Birliği (Hareketlilik Projesi): 1 Avrupa Birliği (Eğitim Projesi): 6 Avrupa Birliği (Eğitim Projesi): 1	Araştırmacı Araştırmacı Araştırmacı Koordinatör Araştırmacı Koordinatör
Dr. Öğr. Üyesi. Tuğba Güngör Ertuğral	-BAP 1 adet	-Yürütücü
Dr. Öğr. Üyesi. Ayça Aydoğdu Emir	- BAP 1adet -Hızlı destek 1 adet	-Yürütücü -Yürütücü
Arş. Gör. Havva Polat	-TÜBİTAK 1005 1 adet	Bursiyer
Arş. Gör. Selin Özge Dinç	-	-
Genel Toplam	24	

Tablo 12. Öğretim Elemanlarının Aldığı Burs ve Ödüller

Akademik Unvan Ad, Soyad	Burs, Ödül, Destek Adı / Tarihi / Veren Kurum
Prof. Dr. Fatma Çolakoğlu	Akademik Teşvik Ödülü 2021 TUBİTAK
Doç. Dr. Gülen Türker	-
Doç. Dr. Neşe Yılmaz Tuncel	-
Dr. Öğr. Üyesi Mustafa Ay	-
Dr. Öğr. Üyesi Nazan Arifoğlu Şen	-
Dr. Öğr. Üyesi Tuğba Güngör Ertuğral	-

Dr. Öğr. Üyesi Ayça Aydoğdu Emir	-
Arş. Gör. Havva Polat	
Arş. Gör. Selin Özge Dinç	
Genel Toplam	1

Tablo 13. Öğretim Elemanlarının Marka, Tasarım, Patent Sayıları

Prof. Dr. Fatma Çolakoğlu	-
Doç. Dr. Gülen Türker	-
Doç. Dr. Neşe Yılmaz Tuncel	-
Dr. Öğr. Üyesi Mustafa Ay	-
Dr. Öğr. Üyesi Nazan Arifoğlu Şen	-
Dr. Öğr. Üyesi Tuğba Güngör Ertuğral	-
Dr. Öğr. Üyesi Ayça Aydoğdu Emir	-
Arş. Gör. Havva Polat	-
Arş. Gör. Selin Özge Dinç	-
Toplam	0

17. Bölüm SWOT Analizi

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

Değerlendirme;

- Eğitim-öğretim,
- 8 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. Bölümün Güçlü Yönleri

- Bölge ve toplum ihtiyaçlarına yönelik güncel bir sekiz yarıyılık öğretim planına sahip olunması,
- Yeni fiziki imkanlara kısa zamanda kavuşulacak olunması,
- Çanakkale merkezde bulunmamız,
- Gıda işletmelerine sanayi ve ticaret ağlarına yakınlığımız,
- Alanında gerekli yetkinliğe sahip akademik kadronun varlığı,
- Gıda Teknolojisi 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,
- Bölümümüzün 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 Fakültemizde girişimcilik ve yenilik faaliyetleriyle ilgili gerekli organizasyonların yönetim tarafından desteklenmesi ve teşvik edilmesi,
- Yönetime katılımın güçlü olması ve önerilerin dikkate alınması,
- Konferans salonumuz ve laboratuvarlara sahip olmamız,
- Her sınıfta beyaz tahta, projeksiyon bulunması,
- Kongre, toplantı, mezuniyet, konser, tiyatro vb. organizasyonlar için belediyenin ve üniversitemiz merkez kampüsünün yeterli fiziki imkânlarla sahip olması,
- Öğrencilerin istedikleri konularda öğrenci kulübü kurabilme ve organizasyon yapabilme imkanları,

17.2. Bölümün Zayıf Yönleri

- Kalite, akreditasyon ve kurumsal değişim süreçlerinin yadrganması ve kamuda çalışma alışkanlığı nedeniyle vizyon ve misyonun yeterli düzeyde sahiplenilmemiş olmaları,
- Ofis, demirbaş ve sarf malzemesi gibi donanımların etkin ve eşit bir şekilde tahsis

edilememesi,

- Fen ve sayısal alanlardaki akademik personelin bilimsel araştırma alanlarına yeterince sahip olamaması,
- 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,
- Da Vinci, Fulbright, Erasmus gibi programlardan günümüze kadar faydalanamamış olması,
- Ders kitapları dışında farklı sektörlerden güncel uygulamaya yönelik kaynakların her öğretim elemanı tarafından kullanılmaması,
- İnternet destekli eğitimin yetersiz olması,
- Kişilik geliştirme faaliyetlerinin yürütülmesi amacı ile oluşturulan öğrenci kulüplerinin etkin çalışmaması ve kendilerini yenilememeleri,
- Öğrenci Bilgi Sisteminde ve internet üzerinden kayıt sisteminde yaşanan aksaklıklar,
- Uluslararası çalışmalarda akademik personele yeterince ekonomik destek verilmemesi,
- Öğrencilere ve akademisyenlere yönelik teknik gezi, kongre, sempozyum, fuar katılımlarının destek ödeneği azlığı nedeniyle gerçekleştirilememesi,
- Öğrencilerin iş bulma stresleri nedeniyle yeterince motive olamamaları,
- Açıkta kalmamak için tercih yapan öğrencilerin eğitim alma hususunda yeterli donanıma sahip olmamaları,

17.3. Fırsatlar

- Yeni yasal düzenlemeler,
- Öğretim planının yeni güncellenmiş olması,
- Yeni fiziki imkanlara kısa zamanda kavuşulacak olması,
- Bölümümüz öğretim elemanlarının güncel mevzuata hâkim olması ve üniversite-sanayi, üniversite- kamu ilişkilerinin geliştirebilme potansiyelinin var olması,
- Bölümümüz öğretim kadrosunun alanlarında yeterli bilgi ve donanıma sahip olması nedeniyle ulusal ve uluslararası akademik çevrede tanınmaları,
- Aktif öğretim elemanlarına sahip olunması,
- Fakültemizde 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, bölümümüz hakkında tanıtıcı broşürler ve tercih danışmanlığı gibi adımlar atılmadığı takdirde kontenjanı doldurma 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, Bilgisayarlı Muhasebe ve SPSS gibi programlara hakimiyetlerinin çok zayıf olması hatta hiç olmaması,
- Üniversite-sanayi iş birliğine 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 yönelik çalışmaları,
- Öğrencilerin liseden gelen alışkanlıklarını devam ettirmeleri, ders geçmek amaçlı ezber eğitime öğretim elemanlarını yöneltmeye çalışmaları,
- Öğrencilerin gerçekleştirilen oryantasyon ve iş güvenliği eğitimlerini dikkate almamaları,
- Öğrencilerin derslerde ses kaydı alması, kitap, defter, ders notu olmadan derse gelmesi, sınavlara kimliksiz, kalemsiz, silgisiz katılmaya çalışmaları ve bu gibi sorumsuz davranışlarının süreklilik arz etmesi.

18. SWOT Matrisi

Tablo 14. SWOT Matrisi Tablosu

Bölümün Güçlü Yönleri	Bölümün Zayıf Yönleri
<ul style="list-style-type: none"> • Bölge ve toplum ihtiyaçlarına yönelik güncel bir dört yarıyıllık öğretim planına sahip olunması, • Yeni fiziki imkanlara kısa zamanda kavuşulacak olunması, • Çanakkale’de bulunmamız, • Sektöre ait markalara, sanayi ve ticaret ağlarına yakınlığımız, • Alanında gerekli yetkinliğe sahip akademik kadronun varlığı, • Gıda Teknolojisi bölümünün 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, 	<ul style="list-style-type: none"> • Kalite, akreditasyon, kurumsal değişim süreçlerinin yadırganması ve kamuda çalışma alışkanlığı nedeniyle vizyon ve misyonun yeterli düzeyde sahiplenilmemiş olmaları, • Ofis, demirbaş ve sarf malzemesi gibi donanımların etkin ve eşit bir şekilde tahsis edilememesi, • Akademik personelin bilimsel araştırma alanlarına yeterince sahip olamaması, • 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, • Fulbright, Erasmus gibi programlardan günümüze

<ul style="list-style-type: none"> • 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, • Bölümümüz fiziki konumu ve teknolojik alt yapı noktasında bilgi kaynaklarına erişimin uygun olması, • Üniversitemizin bölgenin en büyük ve kapsamlı kütüphanelerinden birine sahip olması ve kampus dışı erişim için öğrencilerimize verilen kullanıcı adı ve şifre ile online kaynaklara ve veri tabanlarına anında erişim sağlaması, • Üniversitemizde ve Yüksekokulumuzda girişimcilik ve yenilik faaliyetleriyle ilgili gerekli organizasyonların yönetim tarafından desteklenmesi ve teşvik edilmesi, • Yönetime katılımın güçlü olması ve önerilerin dikkate alınması, • Konferans salonumuz ve laboratuvarlara 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. 	<p>kadar faydalanamamış olması,</p> <ul style="list-style-type: none"> • İlgili alanlarda gerekli uluslararası temas ve anlaşmaların yeterli düzeyde sağlanamamış olması, • Ders kitapları dışında farklı sektörlerden güncel uygulamaya yönelik kaynakların her öğretim elemanı tarafından kullanılmaması, • İnternet destekli eğitimde yetersizlik, • Kişilik geliştirme faaliyetlerinin yürütülmesi amacı ile oluşturulan öğrenci kulüplerinin etkin çalışmaması ve kendilerini yenilememeleri, • Öğrenci Bilgi Sisteminde ve internet üzerinden kayıt sisteminde yaşanan aksaklıklar, • Uluslararası çalışmalarda akademik personele yeterince ekonomik destek verilmemesi, • Öğrencilere ve akademisyenlere yönelik teknik gezi, kongre, sempozyum, fuar katılımlarının destek azlığı nedeniyle gerçekleştirilememesi, • Açıkta kalmamak için tercih yapan öğrencilerin eğitimi alma hususuna yeterli donanıma sahip olmamaları.
Fırsatlar	Tehditler
<ul style="list-style-type: none"> • Yeni yasal düzenlemeler, • Öğretim planının yeni güncellenmiş olması, • Yeni fiziki imkanlara kısa zamanda kavuşulacak olması, • Bölümümüz öğretim elemanlarının güncel mevzuata hakim olması ve üniversite-sanayi, üniversite- kamu ilişkilerinin geliştirebilme potansiyelinin var olması, • Bölümümüz öğretim kadrosunun alanlarında yeterli bilgi ve donanıma sahip olması nedeniyle ulusal ve uluslararası akademik çevrede tanınmaları, • Aktif öğretim elemanlarına sahip olunması, • Okulumuzda 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lise tanıtımları, yüksek okulumuz hakkında tanıtıcı broşürler ve tercih danışmanlığı gibi adımlar atılmadığı takdirde bazı bölümlerin dolmaması 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, SPSS gibi programlara hakimiyetlerinin çok zayıf olması hatta hiç olmaması, • Üniversite sanayi iş birliğine yönelik ara kurumların her departmana yetişememesi.

19. Bölümümüzün Misyon, Vizyon ve Temel Değerleri

Gıda Teknolojisi Bölümü Vizyonu; Uluslararası bilinirliğe ulaşmış, Türkiye'nin en çok tercih edilen Lisans Programı haline gelmek.

Gıda Teknolojisi Bölümü Misyonu; Üniversitemizin araştırmacı ve yenilikçi vizyonuna uygun, 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 eleman ihtiyacı için kaliteli insan kaynağını yetiştirmeyi misyon edinmiştir.

Bölümümüzün 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;
- Araştırmayı ve yeniliği kendine görev edinmiş
- Uluslararası değerlere saygılı, post modern yönetim ilkelerini ve toplam kalite anlayışını benimsemiş, kendini sürekli yenileyen bir bölüm olmaktır.

Bölümümüz 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 üniversitemizin uyguladığı stratejilere uyumlu hale getirilecek biçimde 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 fakültemiz ile bölümümüzün da yukarıda belirtilen nedenlerle merkezi sınav sonuçlarına göre tercih edilirliliğinin düştüğü düşünülmektedir. Bu kapsamda 2021-2025 Akademik Yılı için uygulanması düşünülen en temel çözüm önerileri ve stratejiler kısaca aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

Strateji 1: Bilimsel, girişimci ve yenilikçi bir üniversite olmak ve öğretim üyesi sayısının artırılması.

Strateji 2: Kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetleri sunmak, daha rekabetçi bir bölüm için yenilikçi bir öğretim planı geliştirmek, bilimsel çalışma ve proje sayısının artırılmasına yönelik ortak çalışmalar yapmak.

Strateji 3: Tüm paydaşlarla ilişkilerin geliştirilmesine yönelik yeni faaliyetler geliştirmek.

Strateji 4: Bologna girişlerinin her dönem dersi veren ilgili öğretim elemanları tarafından güncellenmesinin sağlanması. Öğretim elemanlarının araştırma yöntem ve teknikleri ile istatistik konularında kendilerini yenilemeleri bu konularda gerekli hizmet içi eğitimlerin alınması.

Strateji 5: Eğitimin kalitesinin yükselmesi ve öğrencilerimizin eğitimden daha fazla istifade edebilmeleri için akademik personelin kendi uzmanlık alanında ders vermesi sağlanarak adaletli bir ders paylaşımı yapılması.

Strateji 6: Bölümümüzün tanıtım yapmaya devam etmesi teşvik edilerek, potansiyel öğrencilerimizi kazanmamız için daha fazla çaba harcanması.

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: Öğretim elemanlarının derse girmeden önce öğrenciyi bilgilendirmesine özen gösterilmesi.

Strateji 9: Bölümün kapsamlı tanıtımı için özel web sitesi tasarlanması.

Strateji 10: Öğretim üyesi ve Araştırma Görevlilerinin uyumlu çalışabilmesi için etkin iletişim tekniklerinin kullanılması.

- Strateji 11:** Uluslararası yayınların daha yoğun desteklenmesi için çaba sarf edilmesi.
- Strateji 12:** Demirbaş ve sarf malzeme konusunda çalışanlara yapılan katkının artırılması.
- Strateji 13:** Üniversite sanayi iş birliği protokolleri yapılması için çalışmalar yapılarak gerekli bağlantıların kurulması.
- Strateji 14:** Plan ve projelerin herkesçe sahiplenilerek sorumlulukların paylaşılması ve sorumluluk almayan öğrenci ve öğretim elemanlarının sürece dahil edilmesi.
- Strateji 15:** Öğretim elemanlarının ders anlatım tekniklerini geliştirerek uygulamaya ağırlık verilmesi.
- Strateji 16:** Rakip bölümlerle gereken karşılaştırmaların yapılarak varsa yeni önerilerin getirilmesi.
- Strateji 17:** İnternet Destekli Öğretim uygulamalarının desteklenmesi.
- Strateji 18:** Bölgesel seminer, kongre, sempozyum ve fuarlarda öncü birimler arasında yer almak için çalışmaların gerçekleştirilmesi.
- Strateji 19:** Öğrencilerin, teknik gezi, kongre vb. etkinliklere katılımın daha fazla teşvik edilerek piyasa uygulamalı eğitimin desteklenmesi.
- Strateji 20:** 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 21:** 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 22:** Üniversitemiz mezunları ile ilişkileri biriminin aktif çalışarak bölümümüze çeşitli kaynaklar sunmasının teşvik edilmesi.

Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gıda Teknolojisi Bölümü (2021-2025 Yılları Arasını Kapsayan) Stratejik Plan

STRATEJİK AMAÇ 1: Bilimsel, girişimci ve yenilikçi bir üniversite olmak

Stratejik Hedef 1: Bilimsel ve aynı zamanda yenilikçi çalışmaların geliştirilmesi

Strateji 1.1. Bilimsel çalışmalara ev sahipliği yapmak

Strateji 1.2. Girişimcilik ve yenilikçilik üzerine eğitim faaliyetleri yapmak

Performans Göstergeleri:	2021 H	2021 B	2022 H	2022 B	2023H	2023B	2024H	2024B	2025H	2025B
Ulusal ve uluslararası kongre, sempozyum, çalıştay sayısı	3		3		5		6		6	
Yurtiçi destekli proje sayısı	4		4		4		4		4	
Yurtdışı destekli proje sayısı	1		1		1		1		1	
SCI makale sayısı	5		5		5		5		5	
Girişimcilik ve inovasyon üzerine verilen eğitim sayısı	1		1		1		2		2	
Değerlendirme: Anket	1		1		1		1		1	

STRATEJİK AMAÇ 2: Kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetleri sunmak

Stratejik Hedef 1: Eğitim-öğretim faaliyetlerinin geliştirilmesi

Strateji 1.1. Ulusal ve uluslararası eğitim programlarıyla koordinasyon sağlamak

Strateji 1.2. Eğitim- öğretim planına farklı alanlardan ders ve uygulamalar koymak

Performans Göstergeleri:	2021 H	2021 B	2022 H	2022 B	2023H	2023B	2024H	2024B	2025H	2025B
Erasmus, Mevlana, Farabi' den faydalanan anlaşma sayısı	2		2		2		2		2	
Oryantasyon eğitim sayısı	1		1		1		1		1	
İş yaşamına hazırlık kurs sayısı	2		2		2		2		2	
30 günlük staja giden öğrenci sayısı	30		30		30		10		30	
7+1 Sektörel Staja giden öğrenci sayısı	30		30		30		10		30	
Değerlendirme: Anket	1		1		1		1		1	

STRATEJİK AMAÇ 3: Paydaşlarla olan ilişkilerin geliştirilmesi

Stratejik Hedef 1: Paydaşlarla olan ilişkileri etkin kılmak

Strateji 1.1. Öğrenciler ve mezunlarla ortak faaliyetler yapılması

Strateji 1.2. Kamu ve özel sektörle ortak faaliyetler yapılması

Strateji 1.3. Bölgenin jeoiktisadi ihtiyaçları doğrultusunda faaliyetler yapmak

Performans Göstergeleri:	2021 H	2021 B	2022 H	2022 B	2023H	2023B	2024H	2024B	2025H	2025B
Sektörle tanışma günleri/ziyaret sayısı	2		2		2		2		2	
Mezun günleri sayısı	1		1		1		1		1	
Sektörel Teknik gezi sayısı	2		2		2		2		2	
7+1 Sektörel Staja giden öğrenci sayısı	30		30		30		10		30	
Değerlendirme: Anket	1		1		1		1		1	

H: Hedeflenen; B: Başarılan

21. EKLER

Tablo 15. Bölümümüz 8 Yarıyılık Öğretim Programı

1. Yarıyıl

Ders Kodu	ZORUNLU DERSLER	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
ATA-1001	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Z	2	0	0	2	1
GTE-1003	Genel Kimya	Z	2	2	0	3	6
GTE-1005	Genel Biyoloji	Z	2	0	0	2	4
GTE-1009	Matematik	Z	2	0	0	2	5
GTE-1011	Gıda Teknolojisine Giriş	Z	3	0	0	3	6
GTE-1013	Fizik	Z	2	0	0	2	5
TDİ-1001	Türk Dili I	Z	2	0	0	2	1
YDİ-1001	Yabancı Dil I (İngilizce)	Z	2	0	0	2	2

3. Yarıyıl

Ders Kodu	ZORUNLU DERSLER	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
GTE-2003	Gıda Kimyası I	Z	3	0	0	3	4
GTE-2007	Biyokimya	Z	2	2	0	3	4
GTE-2009	İş Sağlığı ve Güvenliği I	Z	2	0	0	2	2
GTE-2021	Gıda Mikrobiyolojisi	Z	2	2	0	3	4
GTE-2029	Gıda Analiz Yöntemleri I	Z	2	2	0	3	4
	SEÇMELİ DERSLER						
GTE-2011	Mesleki İngilizce I	S	2	0	0	2	4
GTE-2017	Organik Gıda ve Tarım	S	2	0	0	2	4
GTE-2023	Grafik ve Sunum Teknikleri	S	2	0	0	2	4
GTE-2025	Moleküler Biyoloji Uygulamaları	S	2	0	0	2	4
GTE-2027	Pazarlama ve Reklam Stratejileri	S	2	0	0	2	4

2. Yarıyıl

Ders Kodu	ZORUNLU DERSLER	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
ATA-1002	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Z	2	0	0	2	1
GTE-1008	Temel Bilgi Teknolojileri	Z	1	2	0	2	5
GTE-1012	Genetik	Z	2	0	0	2	4
GTE-1014	Organik Kimya	Z	2	2	0	3	6
GTE-1016	Genel Mikrobiyoloji	Z	2	2	0	3	6
GTE-1018	İstatistiksel Yöntemler	Z	2	0	0	3	5
TDİ-1002	Türk Dili II	Z	2	0	0	2	1
YDİ-1002	İngilizce II	Z	2	0	0	2	2

4. Yarıyıl

Ders Kodu	ZORUNLU DERSLER	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
GTE-2004	Gıda Kimyası II	Z	3	0	0	3	4
GTE-2010	İş Sağlığı ve Güvenliği II	Z	2	0	0	2	2
GTE-2022	Gıda Ekonomisi	Z	2	0	0	2	4
GTE-2024	Endüstriyel Mikrobiyoloji	Z	2	0	0	2	4
GTE-2032	Gıda Analiz Yöntemleri II	Z	2	2	0	3	4
	SEÇMELİ DERSLER						
GTE-2012	Mesleki İngilizce II	S	2	0	0	2	4
GTE-2026	Gıda İşleme İlkeleri	S	2	0	0	2	4
GTE-2028	Gıda ve Halk Sağlığı	S	2	0	0	2	4
GTE-2030	Gıda Allerjenleri	S	2	0	0	2	4
GTE-2020	İşletme Yönetimi ve Organizasyon	S	2	0	0	2	4

5. Yarıyıl

Ders Kodu	ZORUNLU DERSLER	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
GTE-3001	Gıda Biyoteknolojisi	Z	3	0	0	3	4
GTE-3009	Su Ürünleri İşleme Teknolojileri	Z	2	2	0	3	4
GTE-3023	Süt Teknolojisi	Z	2	0	0	2	4
GTE-3025	Beslenme İlkeleri	Z	2	0	0	2	3
GTE-3027	Meyve ve Sebze Teknolojileri	Z	2	0	0	2	3
	SEÇMELİ DERSLER						
GTE-3011	Özel Gıdalar Teknolojisi	S	2	0	0	2	4
GTE-3013	Gıda Endüstrisi ve Çevre	S	2	0	0	2	4
GTE-3015	Fonksiyonel Gıdalar	S	2	0	0	2	4
GTE-3021	Tüketici Davranışları	S	2	0	0	2	4
GTE-3029	Hazır Yemek Teknolojisi	S	2	0	0	2	4
GTE-3031	Mikrobiyolojik Analiz Yöntemleri	S	2	0	0	2	4

7. Yarıyıl

Ders Kodu	ZORUNLU DERSLER	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
GTE-4003	Bitirme Tezi I	Z	0	2	0	1	2
GTE-4005	Yağ Teknolojileri	Z	2	2	0	3	4
GTE-4021	Kariyer Stajı	Z	0	0	0	0	16
GTE-4023	Et ve Et Ürünleri Teknolojileri	Z	2	2	0	3	4
	SEÇMELİ DERSLER						
GTE-4025	Ambalajlama Teknikleri	S	2	0	0	2	2
GTE-4027	Kanatlı Etleri İşlemeciliği	S	2	0	0	2	2
GTE-4029	Gıda Muhafaza Teknikleri	S	2	0	0	2	2
GTE-4031	Peynir Teknolojisi	S	2	0	0	2	2
GTE-4033	HACCP Sistemi Uygulamaları	S	2	0	0	2	4

6. Yarıyıl

Ders Kodu	ZORUNLU DERSLER	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
GTE-3022	İçecek Teknolojisi	Z	2	2	0	3	3
GTE-3024	Süt Ürünleri Teknolojisi	Z	2	2	0	3	4
GTE-3026	Fermente Ürün Teknolojisi	Z	2	2	0	3	3
GTE-3028	İşletmelerde Hijyen Uygulamaları	Z	3	0	0	3	3
GTE-3030	Gıda Kalite Yönetimi	Z	2	2	0	3	4
GTE-3042	Staj (30 iş günü)	Z	0	0	0	0	4
	SEÇMELİ DERSLER						
GTE-3032	Meyve ve Sebze Ürünleri Teknolojisi	S	2	0	0	2	3
GTE-3034	Gıda Lojistiği	S	2	0	0	2	3
GTE-3036	Geleneksel Gıdalar	S	2	0	0	2	3
GTE-3038	İnsan Kaynakları Yönetimi	S	2	0	0	2	3
GTE-3040	Enzim Bilimi	S	2	0	0	2	3

8. Yarıyıl

Ders Kodu	ZORUNLU DERSLER	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
GTE-4004	Bitirme Tezi II	Z	0	2	0	1	2
GTE-4016	Tahıl İşleme Teknolojisi	Z	2	2	0	3	4
GTE-4018	Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji	Z	2	0	0	3	4
GTE-4020	Duyusal Analiz	Z	2	2	0	3	4
GTE-4022	Girişimcilik	Z	2	0	0	2	4
	SEÇMELİ DERSLER						
GTE-4024	Gıda Atıkları ve Değerlendirilmesi	S	2	0	0	2	4
GTE-4026	Yeni Ürün Geliştirme	S	2	0	0	2	4
GTE-4028	Alkollü İçecek Teknolojisi	S	2	0	0	2	4
GTE-4030	Gıda ve İş Etiği	S	2	0	0	2	4

GTE-4035	Sürdürülebilir Gıda Üretimi	S	2	0	0	2	4
GTE-4037	Gıda Üretiminde Veri Analizi	S	2	0	0	2	4
GTE-4039	Gıda Biyolojisi	S	2	0	0	2	4
GTE-4041	Gıda Güvenliği	S	2	0	0	2	4
GTE-4043	Gıda Üretiminde Alternatif Uygulamalar	S	2	0	0	2	4
GTE-4045	Gıda Endüstrisinde Soğuk Zincir Uygulamaları	S	2	0	0	2	4
GTE-4047	Yumuşakça ve Eklem Bacaklı İşlemciliği	S	2	0	0	2	4

GTE-4032	Zeytinyağı Teknolojisi	S	2	0	0	2	4
----------	------------------------	---	---	---	---	---	---

2017-2018 / 2018-2019 / 2019-2020/ 2020-2021 Akademik Yılı Faaliyetleri

- 1) Uluslararası Küresel İklim Değişikliği Kongresi, Prof. Dr. Fatma ÇOLAKOĞLU, Bilimsel Kurul, Türkiye, 3-4-5 Haziran 2021.
- 2) Uluslararası Küresel İklim Değişikliği Kongresi, Arş. Gör. Havva POLAT, Arş. Selin Özge DİNÇ, Sekretarya Kurulu, Türkiye 3-4-5 Haziran 2021.
- 3) 30 Mart 2021 Zeytinyağı Teknolojileri Dersi- Fora Zeytin Semineri
- 4) 21 Mayıs 2021 Zeytinyağı Teknolojileri Dersi- Yıldız Holding Besler Gıda Semineri
- 5) 25 Mayıs 2021 Zeytinyağı Teknolojileri Dersi- Oruçoğlu Yağları Semineri
- 6) 26 Mayıs 2021 Meyve Sebze Teknolojileri Dersi- ASSAN GIDA Semineri
- 7) 31 Mayıs 2021 Zeytinyağı Akademisi'nden Geleceğin Gıda Teknologlarına Yönelik Zeytinyağı Tadım Eğitimi
- 8) 4 Haziran 2021 İş Hayatına Bakış ve Meslek Söyleşileri
- 9) Bitirme tezlerinin sunumlarının gerçekleştirilmesi, Haziran 2021
- 10) Mezuniyet programı Temmuz 2021.
- 11) Bölümümüzün Bologna girdilerinin gerçekleştirilmesi, Eylül 2021.
- 12) Devam eden 1 adet TÜBİTAK projesi.
- 13) Devam eden bir adet makale yazımı.
- 14) 2020-2021 Eğitim Öğretim Yılı Oryantasyon Eğitimi Düzenlendi, Kasım, 2020.