



**ÇANAKKALE UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ
GIDA TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ**

2024-2028 Stratejik Planı

İçindekiler Tablosu

1. Üst Yönetici Sunuşu.....	1
2. Amaç	2
3. Kapsam.....	2
4. Stratejik Plan Hazırlık Süreci	2
5. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Tanıtımı	3
6. Üniversitemiz Misyon, Vizyon, Temel Değerler, Amaç ve Hedefleri	5
7. Gıda Teknolojisi Bölüm Tanıtımı.....	7
8. Bölüm Misyon, Vizyon ve Temel Değerleri	8
9. Bölüm Paydaş Analizi	9
10. Bölüm Durum Analizi	9
11. Akademik Alt Yapı.....	11
a. Akademik Kadro Dağılımı.....	11
b. Akademik Performans Analizi	12
12. İdari Alt Yapı.....	14
13. Eğitim-Öğretim Altyapısı.....	15
a. Mevcut Bölüm Bilgileri	15
b. Mevcut Öğrenci ve Mezun Bilgileri	15
14. Fiziki Alt Yapı ve İmkanlar	15
a. Eğitim-Öğretim Alanları.....	16
b. Araştırma Geliştirme Alanları	16
c. Sosyal Alanlar	16
d. Teknolojik Alt Yapı.....	17
15. Mali Kaynak Analizi	18
16. SWOT Analizi	18
17. Strateji Geliştirme.....	21
a. Amaçlar ve Hedefler.....	22
b. Performans Göstergeleri ve Stratejiler	23
18. İzleme ve Değerlendirme	27

1. Üst Yönetici Sunuşu

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 plan, bölümümüzün gelecek beş yıl içindeki yönünü belirlemek ve eğitim öğretim kalitemizi daha da artırmak amacıyla hazırlanmıştır.

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. Bu planın ortaya koyduğu eksik ve sorunlar irdelenip, sonuçlar değerlendirilerek planda gerekli revizyon ve güncellemeler de yapılabilir. Yapılan değerlendirmeler ışığında geleceğe hitap edecek bir Gıda Teknolojisi öğretim programı tasarlanması ve bölümümüzün bölgemizdeki potansiyel öğrencilerimize tanıtımının yapılması gerektiği sonucuna varılmıştır.

Son olarak fakültemiz ve üniversitemizin genel vizyonu ve misyonu ile uyumlu olarak hazırlanan stratejik planımızın bölümümüzü ulusal ve uluslararası düzeyde rekabetçi ve tercih edilebilir, akademik ve araştırma başarılarımızın sürdürülebilir bir şekilde iyileştirilmesi için bir yol haritası olacağına inanıyoruz. Bu stratejik planın hazırlanmasında emeği geçen tüm öğretim üyelerimize, idari personele, öğrencilerimize ve paydaşlarımıza teşekkür ederiz. Planın uygulanması sürecinde de tüm bölüm olarak birlikte çalışmaya, gelişmeye ve başarıya ulaşmaya devam edeceğiz. Bu süreçte tüm akademik ve idari personelimiz ile öğrencilerimize başarılar diliyoruz.

Prof. Dr. Fatma ÇOLAKOĞLU
Gıda Teknolojisi Bölüm Başkanı

1

2. Amaç

Bölümümüz stratejik planı, bölümümüzün eğitim öğretim kalitesini artırabilmesi ve günümüz bilgi çağında gerçekleşen değişimlere ayak uydurabilmesi için uygulaması gereken stratejileri ve bu stratejilere dayanan hedeflerini belirlemek amacıyla fakültemiz ve üniversitemiz güncel stratejik amaçları ve hedefleri ile misyon ve vizyonu göz önüne alınarak hazırlanmıştır. Bölümümüz stratejik planının temel amacı, üniversitemizin amaç ve hedefleri doğrultusunda evrensel nitelikte bilgi ve teknolojiyi kullanabilen, araştırma-geliştirme faaliyetleri aracılığı ile uygulamalı bilgi donanımına sahip bireyler yetiştirmek, akademik faaliyetlerin niceliği ve niteliğinin artırılmasında teşvik edici olmak, bölgesel anlamda tercih edilirliliğini arttırarak üniversitemizin sürdürülebilir rekabet üstünlüğüne anlamlı katkılar sunmak, toplumsal faaliyetleri arttırmak ve bu plandaki stratejik amaçların bölümümüzce içselleştirmesini sağlamaktır.

3. Kapsam

Bu rapor, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gıda Teknolojisi Bölümü lisans öğretim programını kapsamaktadır. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin güncel stratejik amaç ve hedefleri dikkate alınarak hazırlanan bu plan 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. Stratejik Plan Hazırlık Süreci

Stratejik planlama süreci aşağıdaki aşamalardan oluşmaktadır;

- ❖ Stratejik plan çalışmaları için verilerin elde edilmesi ve gerekli alt yapının sağlanması,
- ❖ Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gıda Teknolojisi Bölümü'nün analiz edilmesi,
 - Programın Güçlü Yönleri
 - Programın Zayıf Yönleri
 - Fırsatlar
 - Tehditler
- ❖ Swot Analizinin değerlendirilmesi,
- ❖ Misyon, vizyon, temel değerler ve politikaların gözden geçirilmesi,
- ❖ Fonksiyonel hedeflerin güncellenmesi ve yeni hedeflerin belirlenmesi,
- ❖ Elde edilen sonuçların geri bildiriminin sağlanması ve gerekli düzenleme ile düzeltmelerin gerçekleştirilmesi.

5. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Tanıtımı

03.07.1992 tarihinde, 3837 sayılı Kanunla kurulan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, 1992-1993 Eğitim-Öğretim yılında Trakya Üniversitesi'nden devredilen Eğitim Fakültesi, Çanakkale Meslek Yüksekokulu ve Biga Meslek Yüksekokulu ile eğitim-öğretim hayatına başlamıştır.

1993-1994 Eğitim-Öğretim yılında	Fen Edebiyat Fakültesi, Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
1994-1995 Eğitim-Öğretim yılında	Fen Bilimleri ve Sosyal Bilimler Enstitüsü, Biga İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Ayvacık, Bayramiç, Çan, Ezine, Gelibolu ve Yenice Meslek Yüksekokulları
1995-1996 Eğitim-Öğretim yılında	İlahiyat Fakültesi ve Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Su Ürünleri Fakültesi, Ziraat Fakültesi
1996-1997 Eğitim-Öğretim yılında	Güzel Sanatlar Fakültesi, Sağlık Yüksekokulu
1998-1999 Eğitim Öğretim yılında	Beden Eğitimi ve Spor Yüksekokulu, Gökçeada Meslek Yüksekokulu
2000-2001 Eğitim Öğretim yılında	Tıp Fakültesi, Lâpseki Meslek Yüksekokulu
2008-2009 Eğitim Öğretim yılında	Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
2009-2010 Eğitim Öğretim yılında	Yabancı Diller Yüksekokulu
2010-2011 Eğitim Öğretim yılında	Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İletişim Fakültesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
2012-2013 Eğitim-Öğretim yılında	Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi, Mimarlık ve Tasarım Fakültesi, Siyasal Bilgiler Fakültesi, Turizm Fakültesi, Çanakkale Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Deniz Teknolojileri Meslek Yüksekokulu
2015-2016 Eğitim-Öğretim yılında	Diş Hekimliği Fakültesi
2017-2018 Eğitim-Öğretim yılında	Biga Uygulamalı Bilimler Fakültesi
2018-2019 Eğitim-Öğretim yılında	Sağlık Bilimleri Fakültesi, Spor Bilimleri Fakültesi
2019-2020 Eğitim-Öğretim yılında	Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi
2020-2021 Eğitim-Öğretim yılında	Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
2021-2022 Eğitim Öğretim yılında	Fen Fakültesi, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi

2023-2024 Eğitim-Öğretim yılında	Çan Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Müzik ve Sahne Sanatları Fakültesi
----------------------------------	---

Üniversitemiz; tek çatı altında toplanmış Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 21 Fakülte, 3 Yüksekokul, 13 Meslek Yüksekokulu ile beraber Üniversitemiz toplam 37 eğitim birimine sahiptir. Aynı zamanda, 37 Araştırma ve Uygulama Merkezimiz bulunmaktadır.

Enstitüler	1.Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
Fakülteler	1.Biga İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi 2.Biga Uygulamalı Bilimler Fakültesi 3.Çan Uygulamalı Bilimler Fakültesi 4.Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi 5.Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi 6.Dış Hekimliği Fakültesi 7.Eğitim Fakültesi 8.Fen Fakültesi 9.Güzel Sanatlar Fakültesi 10. İlahiyat Fakültesi 11. İletişim Fakültesi 12. İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi 13. Mimarlık ve Tasarım Fakültesi 14. Mühendislik Fakültesi 15. Müzik ve Sahne Sanatları Fakültesi 16. Sağlık Bilimleri Fakültesi 17. Siyasal Bilgiler Fakültesi 18. Spor Bilimleri Fakültesi 19. Tıp Fakültesi 20. Turizm Fakültesi 21. Ziraat Fakültesi
Yüksekokullar	1.Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu 2.Yabancı Diller Yüksekokulu 3.Devlet Konservatuarı
Meslek Yüksekokulları	1.Ayvacık Meslek Yüksekokulu 2.Bayramiç Meslek Yüksekokulu 3.Biga Meslek Yüksekokulu 4.Çan Meslek Yüksekokulu 5.Çanakkale Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu 6.Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu 7.Deniz Teknolojileri Meslek Yüksekokulu 8.Ezine Meslek Yüksekokulu 9.Gelibolu Piri Reis Meslek Yüksekokulu 10. Gökçeada Meslek Yüksekokulu 11. Lâpseki Meslek Yüksekokulu 12. Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu 13. Yenice Meslek Yüksekokulu

<p>Uygulama ve Araştırma Merkezleri</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Atatürk ve Çanakkale Savaşları Araştırma ve Uygulama Merkezi 2. Ağız ve Diş Sağlığı Uygulama ve Araştırma Merkezi 3. Akademi Etik Uygulama ve Araştırma Merkezi 4. Astrofizik Araştırma Merkezi-Ulupınar Gözlem Evi 5. Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Uygulama ve Araştırma Merkezi 6. Balkan ve Ege Uygulama ve Araştırma Merkezi 7. Bağımlılıkla Mücadele Uygulama ve Araştırma Merkezi 8. Bilim ve Teknoloji Uygulama Merkezi 9. Çanakkale Seramikleri Araştırma ve Uygulama Merkezi 10. Çocuk Eğitimi Uygulama ve Araştırma Merkezi 11. Deneysel Araştırmalar Uygulama ve Araştırma Merkezi 12. Deniz Kaplumbağaları Uygulama ve Araştırma Merkezi 13. Deprem Araştırma Uygulama ve Araştırma Merkezi 14. Dezavantajlı Çocuklar Uygulama ve Araştırma Merkezi 15. El Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi 16. Enerji Kaynakları Uygulama ve Araştırma Merkezi 17. Engelli Sporcu Eğitimi Uygulama ve Araştırma Merkezi 18. Geleneksel Türk Sporları ve Oyunları Uygulama ve Araştırma Merkezi 19. İbrahim Bodur Girişimcilik Uygulama ve Araştırma Merkezi 20. Kadın ve Aile Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi 21. Müzik Uygulama ve Araştırma Merkezi 22. Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi 23. Sağlıklı ve Aktif Yaşlanma Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi 24. Sivil Toplum Kuruluşları Uygulama ve Araştırma Merkezi 25. Spor Bilimleri ve Sporcu Sağlığı Uygulama ve Araştırma Merkezi 26. Sualtı Uygulama ve Araştırma Merkezi 27. Sürekli Eğitim Merkezi 28. Turizm Uygulama ve Araştırma Merkezi 29. Türk Dünyası Değerlerini Uygulama ve Araştırma Merkezi 30. Türk İslam Kültür ve Sanatlar Uygulama ve Araştırma Merkezi 31. Türkçe Öğretimi Uygulama ve Araştırma Merkezi 32. Türkiye-Avustralya Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi 33. Türkiye-Rusya İşbirliği Uygulama ve Araştırma Merkezi 34. Uzaktan Algılama Uygulama ve Araştırma Merkezi 35. Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi 36. Üstün Yetenekliler Uygulama ve Araştırma Merkezi 37. Zihinsel Engelli Çocuklar Eğitimi Uygulama ve Araştırma Merkezi
<p>Uygulama ve Araştırma Merkezleri</p>	<ol style="list-style-type: none"> 31. Türkçe Öğretimi Uygulama ve Araştırma Merkezi 32. Türkiye-Avustralya Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi 33. Türkiye-Rusya İşbirliği Uygulama ve Araştırma Merkezi 34. Uzaktan Algılama Uygulama ve Araştırma Merkezi 35. Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi 36. Üstün Yetenekliler Uygulama ve Araştırma Merkezi 37. Zihinsel Engelli Çocuklar Eğitimi Uygulama ve Araştırma Merkezi

6. Üniversitemiz Misyon, Vizyon, Temel Değerler, Amaç ve Hedefleri

Misyon

Çağdaş, sürdürülebilir ve kapsayıcı eğitim yaklaşımı ile yetkin bireyler yetiştirmek; ürettiği

bilimsel bilgi ve teknolojiler ile gerçekleştirdiği kültürel, sportif ve sanatsal faaliyetlerle ulusal ve uluslararası düzeyde topluma katkı sunmaktır.

Vizyon:

Yetiştirdiği yenilikçi ve girişimci bireyler ile toplumun yaşam kalitesine katkıda bulunan bilim, teknoloji, sanat, spor ve kültür alanlarında öncü bir üniversite olmak.

Temel Değerler:

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi; bulunduğu değerli coğrafya içerisinde kuruluşundan bugüne kadar elde ettiği tüm kazanımları ile yüksek değerlere sahip bir üniversite olma yolunda ilerlemektedir.

- ✓ Bu Değerlerimiz:
- ✓ Adalet ve Liyakat
- ✓ Akademik Yetkinlik
- ✓ Kurumsal Aidiyet ve Katılımcılık
- ✓ Topluma ve Doğaya Duyarlılık
- ✓ Etik Değerlere Bağlılık
- ✓ İnsana ve Farklılıklara Saygı
- ✓ Girişimcilik, Yenilikçilik ve Yaratıcılık
- ✓ Erişilebilirlik, Şeffaflık ve Hesap Verebilirlik
- ✓ Kalite Odaklı Kurum Kültürü
- ✓ Millî ve Manevi Değerlere Bağlılık
- ✓ Kapsayıcı Eğitim Yaklaşımı

Amaçlar ve Hedefler:

- **A1** Nitelikli Ar-Ge ve Ür-Ge Faaliyetleri Yoluyla Ulusal ve Uluslararası Düzeyde Katma Değer Oluşturmak
 - H 1.1 Araştırma Geliştirme ve Ürün Geliştirme Kapasitesini Artırmak
 - H 1.2 Katma Değer Yaratıcı Araştırma Çıktılarını Artırmak
 - H 1.3 Girişimcilik Faaliyetlerini Teşvik Etmek ve Yaygınlaştırmak
 - H 1.4 Üniversite-Sanayi İşbirlikleri Kapsamında Ortak Araştırma ve Ürün Geliştirme Projelerini Artırmak
 - H 1.5 Öğrenci Girişimcilik ve Yenilikçilik Programlarını Desteklemek
- **A2** Eğitim ve Öğretim Faaliyetlerinin Niteliğini Sürdürebilir Olarak Artırmak

- H 2.1 Eğitim-öğretim Faaliyetlerinin Kalitesini Artırmak
- H 2.2 Öğrencilerin Yetkinliklerini Geliştiren Faaliyetleri Artırmak
- H 2.3 Öğretim Elemanlarının Yetkinliklerini Güçlendirmek.
- H 2.4 Eğitim- Öğretim Altyapısını Güçlendirmek
- **A3** Üniversitenin Toplum ve Çevre Yararına Yaptığı Faaliyetleri Artırmak
 - H 3.1 Toplumsal Katkı Faaliyetlerinin Artırılması
 - H 3.2 Üniversite Tarafından Sunulan Kamu Hizmetlerinin Güçlendirilmesi
 - H 3.3 Çevre Dostu Üniversite faaliyetlerinde Etkinliği Artırmak
- **A4** Üniversitemizin Uluslararası Tanınırlığını Artırmak
 - H 4.1 Uluslararası Öğrenci, Akademik ve İdari Personel Hareketliliğini Artırmak
 - H.4.2 Uluslararası Tanınırlığı Geliştirmeye Yönelik Faaliyetleri Artırmak
- **A5** Kalite Kültürünü ve Kurumsal Kaynakları Güçlendirmek
 - H 5.1 Kurum İçi Memnuniyeti ve Kurumsal Aidiyeti Geliştirmek
 - H 5.2 Paydaşlarla İletişimi Güçlendirmek ve Sürekliliğini Sağlamak
 - H 5.3 Kurumsal Veri Yönetimi ve Dijital Gelişim Süreçlerini güçlendirmek
 - H 5.4 Kurumsal Kaynakları Güçlendirmek

7. Gıda Teknolojisi Bölüm Tanıtımı

Gıda Teknolojisi Bölümü, öğrencilerine 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 İngilizcedir. Gıda Teknolojisi bölümü 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. Bölüme kaydolmuş öğrenciler, bölümden mezun olabilmek için öngörülen müfredattaki tüm dersleri almak zorundadırlar. Öğrencilerimiz mezun olmadan önce 30 iş günü yaz stajı ve “İş Yerinde Mesleki Eğitim” 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 <https://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 internet adresinde yayımlanmaktadır. <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

8. Bölüm Misyon, Vizyon ve Temel Değerleri

Üniversitemizin kurumsal misyon, vizyon, amaç ve hedefleri doğrultusunda oluşturulan Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gıda Teknolojisi Bölümünün kurumsal misyon, vizyon, amaç ve hedefleri aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

Misyon:

Gıda Teknolojisi alanında geleceğin iş gücü ihtiyacını karşılamaya yönelik uygulamalı bilgi donanımını özümseyen, dinamik ve rekabetçi yaklaşımla bilimin ve teknolojinin izini süren, ulusal ve uluslararası düzeyde hizmet üreten, üniversitemizin amaç ve hedefleri doğrultusunda evrensel nitelikte, gelişime ve değişime açık bir eğitim programı oluşturmak.

Vizyon:

Gıda Teknolojisi alanında bilimsel ve güncel bilgi ile donanmış, yaratıcı, girişimci, mesleki açıdan yetkin, bilgiyi uygulamaya dönüştürebilen, toplumsal sorumluluk bilinci ve ahlaki değerlerin farkında olan, çalışma hayatındaki üretimini toplum yararına sunmayı görev edinen, iletişim becerisi yüksek ve sorun çözme yeteneği gelişmiş, evrensel değerlere sahip bireyler yetiştirmek.

Temel Değerler:

Programımızın vizyon ve misyonunu oluşturan temel değerler çerçevesinde ilerlemektedir.

Bu Değerlerimiz;

- Atatürk ilke ve inkılaplarına 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.

9. Bölüm Paydaş Analizi

Bölümümüzün eğitim kalitesini arttırabilmesi, çağdaş ve modern eğitim teknolojileri ile donatılabilmesinin bir yolu da tüm paydaşların desteği alınarak yapılacak kolektif çalışmalardır. Paydaş iş birliklerinin katkılarıyla elde edilecek başarılı sonuçların topluma ulaştırılması aracılığıyla kalitenin daha üst düzeye taşınması ve daha kapsayıcı olması mümkün olabilecektir. Bölümümüz düzenli olarak iç ve dış paydaş toplantıları düzenlemekte ve paydaş görüşlerine yer vererek yeni planlamalar ve iş birlikleri yapmaktadır. Paydaşlarımızın başlıcaları üniversitemiz ile ikili iş birliği ve protokolleri içerisinde bulunan kurumlardır. Bu kapsamda paydaşlarımızın başlıcaları; Valilik, Kaymakamlık ve diğer resmî kuruluşlar, Yüksek Öğretim Kurulu, Üniversitelerarası Kurul, Ulusal ve Uluslararası Eğitim ve Araştırma Kurumları, Özel Sektör Kuruluşları (Dardanel, Mezre Süt Sanayi, Suvla Şarapları, Kilye Doğal Ürünleri, Altıncılıç, Yelken Gıda, Akpınar, Tatlan Helva, Zinde Süt Ürünleri, Meydere, Bayır, Lekton Balıkçılık, Ulubay, Teksüt, Tahsidaroğlu), Sivil Toplum Kuruluşları, Bankalar (Ziraat Bankası), İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Akademik personelimiz ve aileleri, İdarî personelimiz ve aileleri, Öğrencilerimiz ve aileleri, Mezunlarımız şeklinde sıralanabilir.

10. Bölüm Durum Analizi

2024 yılı itibari ile Gıda Teknolojisi Bölümünde 9 Akademik personel, 2 idari personel ve toplam 143 öğrenci bulunmaktadır. Bölümümüzün lisans programının yanı sıra Disiplinlerarası Gıda Güvenliği ve Kalitesi Anabilim Dalı Lisansüstü eğitim programı da bulunmaktadır. Fakültemiz mevcut binayı üniversitemiz Deniz Bilimleri ve Teknolojileri Fakültesi ile ortak

kullanmakta, binanın zemin katında bölümümüze ait 2 sınıf bulunmaktadır. Ayrıca bölümümüz ortak 1 bilgisayar laboratuvarını, 1 ortak öğrenci çalışma odasını ve 1 kafeteryayı fakültemiz diğer bölümleri ve Deniz Bilimleri ve Teknolojileri Fakültesi ile birlikte kullanmaktadır. Ayrıca Terzioğlu Yerleşkesi içinde Merkez Kütüphane; kütüphane bünyesinde çalışma salonları yanında akıllı sınıf, basılı ve elektronik kaynaklar, ÇOMÜ ve bölümümüz öğrencilerinin kullanımını için 24 saat internet erişimi sağlamak üzere “Eduroam” altyapısı bulunmaktadır.

Bölümümüz eğitim verdiği alanlarda, eğitim-öğretim olanakları sağlamak, bilimsel araştırma koşullarını hazırlamak, her düzeyde, Anayasa ve kurucu değerlere saygılı, evrensel etik ilkelere riayet eden, yenilikçi ve dönüşümcü, Üniversitemiz vizyonuna uygun mezunlar yetiştirmek amacıyla Üniversite bünyesindeki diğer fakülte, enstitü, yüksekokul, araştırma ve eğitim merkezleri ile yurt içinde ve dışındaki diğer kurumlarla işbirliği yaparak stratejik plan ve hedefler çerçevesinde, eğitim hizmetlerinin verimli ve kaliteli bir şekilde yürütülmesini sağlamaya çalışmaktadır.

Bölümümüzün durumunda en belirleyici rol ise Fakülte Binası olarak öne çıkmaktadır. Bu doğrultuda fakültemize ait bir binamızın olmayışı, fiziki imkanların yetersizliği ve sınıfların yeterli düzeyde dağıtılamaması ve mevcut fiziki yapı nedeniyle, fakülte bünyesindeki bölümlere ait uygulama laboratuvarlarının yetersiz oluşu bölümümüzün başlıca zayıf yönleri olarak görünmektedir. Bölümümüzün güçlü yönleri ise üniversitemiz ve fakültemizin sağladığı imkanlar doğrultusunda; yerleşkenin fiziki konumu ve teknolojik alt yapısı noktasında bilgi kaynaklarına erişimin uygun olması, hem teknik hem idari programlara sahip 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 fakültemiz girişimcilik ve yenilik faaliyetleriyle ilgili gerekli organizasyonların yönetim tarafından desteklenmesi ve teşvik edilmesi, her sınıfta beyaz tahta, projeksiyon bulunması, kongre, toplantı, mezuniyet, konser, tiyatro vb. organizasyonlar için yerleşkemizin yeterli fiziki imkanlara sahip olması şeklinde sıralanabilir.

Bölümümüzün fiziki koşulları ve dış çevre ile kurduğu ilişkiler incelendiğinde zayıf yön olarak; öğrencilerin yeterince yabancı dil bilmemesi ve bu nedenle Fulbright, Erasmus gibi programlara gerekli ilginin sağlanamıyor olması, fakültemizin bölümleri ile ilgili alanlarda gerekli uluslararası temas ve anlaşmaların yeterli düzeyde sağlanamamış olması, bölüm danışmanı dışında öğrencilere psikolojik danışmanlık veya mentorluk yapabilecek departmanların yetersizliği öne çıkmaktadır. Güçlü yönleri ise; bölümümüzün bölgenin ihtiyaçlarına yönelik

özelliklere sahip olması, eğitim verdiği teknik alanlar açısından üretim ile dağıtım gibi sektör kuruluşlarına ve ticaret ağlarına yakınlığımız, kuruluş yeri açısından, özellikle gıda alanında bölgenin uygulama ve geliştirme açısından yüksek potansiyele sahip olması şeklinde özetlenebilir.

11. Akademik Alt Yapı

a. Akademik Kadro Dağılımı

Bölümümüzde kadrolu olarak görev yapan üç Profesör, iki Doçent, iki Doktor Öğretim Üyesi ve iki Araştırma Görevlisi bulunmaktadır. Bölüm başkanı birim yöneticisine bağlı olarak görev yapmaktadır. Bölüm başkanı bölüme ait dersler, öğretim planı, staj kriterleri ve sınav takvimi gibi konuları aktif olarak bölüm öğretim üyeleri ile planlamaktadır. Aşağıda aktarılanlardan da anlaşılacağı üzere bölüm, hedefleri olan bu hedeflerin ulaşılabilirliğini sürekli test ederek bu hedeflere doğru ilerleyen, şeffaf ve katılımcı bir yönetim tarzıyla ilgili tüm paydaşları sürece dahil etmeye çalışan deneyimli kadrosuyla güçlü ve rekabetçi bir yapıya sahiptir.

Tablo 1: Öğretim Elemanları Dağılımı

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

Tablo 2: Öğretim Kadrosunun Analizi

Öğretim Kadrosu			Deneyim Yılı			Etkinlik düzeyi (Yüksek, Orta, Düşük, Yok)		
Akademik Ünvan	Son Mezun Olduğu Kurum ve Yılı	Halen Öğretim Görüyorsa Hangi Aşamada Olduğu	Kamu, Özel Sektör, Sanayi,	Kaç Yıldır Bu Kurumda	Öğr. Üyeligi Süresi	Meslek Kuruluşlarında	Kamu, Sanayi ve Özel Sektöre Verilen Bilimsel Danışmanlıkta	Araştırmada
Prof. Dr. Fatma ÇOLAKOĞLU	LMU Münih Üniv. Almanya 2000	-	Kamu 30	23	20	Orta	Orta	İyi
Prof. Dr. Gülen TÜRKER	İstanbul Üniv. Kimya Doktora 2005	-	Kamu 26	26	8	Yok	Yok	Orta
Prof. Dr. Neşe YILMAZ TUNCEL	ÇOMÜ Gıda Mühendisliği Doktora 2014	-	Kamu 14	16	6	Yok	Yok	İyi

Doç. Dr. Ayça AYDOĞDUEMİR	ODTÜ Gıda Mühendisliği Doktora 2019	-	Kamu 11	3	3	Yok	Yok	İyi
Dr. Öğr. Üyesi Mustafa AY	İstanbul Üniv. Biyoloji Doktora 2008		Kamu 24	15	7	Yok	Yok	Orta
Dr. Öğr. Üyesi Tuğba GÜNGÖR ERTUĞRAL	İnönü Üniv. Mühendislik Fak 2016	-	Sektör 7 Kamu 15	5	5	Yüksek	Yok	Orta
Dr. Öğr. Üyesi Hasan Basri ORMANCI	ÇOMÜ Su Ürünleri Doktora 2013	-	Sektör 7 Kamu 18	18	8	Yok	Yok	Orta
Arş. Gör. Havva POLAT KAYA	Erciyes üniversitesi Yüksek lisans 2021	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Doktora	Kamu 3	4	-	Yok	Yok	İyi
Arş. Gör. Selin Özge DİNÇ	Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi- Yüksek lisans 2017	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi- Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Doktora	Sektör 3 Kamu 3	3	-	Yok	Düşük	İyi

Tablo 3: Öğretim Kadrosu Başına Öğrenci Sayıları

Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı: 143	20,43
Programda Kadrosu bulunan Öğretim Elemanı sayısı: 7	

Tablo 4: Öğretim Kadrosunun Ders Yükü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler

Akademik Ünvan	Adı Soyadı	En Az	Mevcut Ders Yükü	
			Güz	Bahar
Prof. Dr.	Fatma ÇOLAKOĞLU	5	11	8
Prof. Dr.	Gülen TÜRKER	10	15	11
Prof. Dr.	Neşe YILMAZ TUNCEL	10	14	10
Doç. Dr.	Ayça AYDOĞDU EMİR	10	6	12
Dr. Öğr. Üyesi	Mustafa AY	10	13	14
Dr. Öğr. Üyesi	Tuğba GÜNGÖR ERTUĞRAL	10	12	14
Dr. Öğr. Üyesi	Hasan Basri ORMANCI	10	15	16

b. Akademik Performans Analizi

Bölüm akademik personelimiz tarafından gerçekleştirilen yayın faaliyetleri aşağıdaki tabloda ayrıntılı olarak verilmiştir.

Tablo 5: Öğretim Elemanlarının Akademik Yayınlarına Yönelik İstatistikler

Akademik Unvan Ad, Soyad	Uluslararası + Ulusal Hakemli Dergi, Kongre, Sempozyum vb. Yayınlanan Makale, Bildiri Sayısı	Toplam Atıf Sayısı	Akademik Ders Kitabı ve Kitap Bölümleri
--------------------------	--	--------------------	---

Prof. Dr. Fatma ÇOLAKOĞLU	16 Uluslararası SCI indeksli makale 43 Uluslararası ve Ulusal Yayın 79 Uluslararası ve Ulusal Bildiri	704	2
Prof. Dr. Gülen TÜRKER	19 Uluslararası SCI indeksli makale 16 Ulusal hakemli dergide makale 57 ulusal + uluslararası bildiri	649	2
Prof. Dr. Neşe YILMAZ TUNCEL	27 Uluslararası SCI indeksli makale 6 Ulusal hakemli dergide makale 25 ulusal + uluslararası bildiri	912	1
Doç. Dr. Ayça AYDOĞDU EMİR	16 Uluslararası SCI indeksli makale 4 Ulusal hakemli dergide makale 12 ulusal + uluslararası bildiri	1020	1
Dr. Öğr. Üyesi Mustafa AY	9 Uluslararası SCI indeksli makale 11 Ulusal hakemli dergide makale 28 ulusal + uluslararası bildiri	248	1
Dr. Öğr. Üyesi Tuğba GÜNGÖR ERTUĞRAL	1 Uluslararası SCI indeksli makale 12 Ulusal hakemli dergide makale 6 ulusal + uluslararası bildiri	16	1
Dr. Öğr. Üyesi Hasan Basri ORMANCI	8 Uluslararası SCI indeksli makale 21 Ulusal hakemli dergide makale 46 ulusal + uluslararası bildiri	368	1
Arş. Gör. Havva POLAT KAYA	4 Uluslararası SCI indeksli makale 5 Ulusal hakemli dergide makale 2 ulusal bildiri	91	-
Arş. Gör. Selin Özge DİNÇ	1Uluslararası SCI indeksli makale 7Ulusal ve Uluslararası makale 13 Ulusal ve Uluslararası bildiri	15	1

Tablo 6: 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	5 TÜBİTAK, 1 GMKA, 1 TAGEM, 19 BAP	Yürütücü ve Araştırmacı, Danışman, Koordinatör
Prof. Dr. Gülen TÜRKER	12	Yürütücü ve Araştırmacı
Prof. Neşe YILMAZ TUNCEL	5 TÜBİTAK, 4 BAP, 1 GMKA	Araştırmacı (TÜBİTAK) Yürütücü (BAP) Yürütücü (TÜBİTAK)
Doç. Dr. Üyesi Ayça AYDOĞDU EMİR	BAP 1 adet Hızlı destek 1 adet	Yürütücü Yürütücü
Dr. Öğr. Üyesi Mustafa AY	2 TÜBİTAK 8 BAP	Araştırmacı(TÜBİTAK) Yürütücü (BAP) Araştırmacı (BAP)
Dr. Öğr. Üyesi Tuğba Güngör ERTUĞRAL	3	Yürütücü, Araştırmacı
Dr. Öğr. Üyesi Hasan Basri ORMANCI	3 TÜBİTAK 14 BAP	Araştırmacı Yürütücü
Arş. Gör. Havva POLAT KAYA	1 TÜBİTAK BAP 2	Araştırmacı(BAP) Bursiyer (TÜBİTAK)
Arş. Gör. Selin Özge DİNÇ	BAP 5	Araştırmacı

Tablo 7: Öğretim Elemanlarının Aldığı Burs ve Ödüller

Akademik Unvan Ad, Soyad	Burs, Ödül, Destek Adı / Tarihi / Veren Kurum
Prof. Dr. Fatma ÇOLAKOĞLU	Dil Bursu 1993 DAAD Doktora Bursu 1994-2000 YÖK Proje Ödülü 2017 LWT Food Science and Technology, En İyi Hakem Ödülü 2016
Prof. Dr. Gülen TÜRKER	Yok
Prof. Dr. Neşe YILMAZ TUNCEL	Yurt içi Yüksek Lisans Bursu, 2006, TÜBİTAK Yurt içi Doktora Bursu, 2008, TÜBİTAK Yurt dışı Bilimsel Etkinliklere Katılım Bursu, 2013, TÜBİTAK Yurt dışı Doktora Sonrası Araştırma Bursu, 2014, TÜBİTAK Food and Bioproducts Processing Dergisi En İyi Hakem Ödülü, 2015 Akademik Teşvik 100 Tam Puan Ödülü, ÇOMU, 2016 Gıda Atık ve Değerlendirme Kursu Katılım Bursu, Zaragoza, İspanya, 2019, CHIAM, IAMZ
Doç. Dr. Ayça AYDOĞDU EMİR	TÜBİTAK –COST Projesi (215O569) Bursiyer (2016-2018) TÜBİTAK-2214a Doktora Sırası Araştırma Bursu (2018- 2019)
Dr.Öğr.Üyesi Mustafa AY	Yok
Dr. Öğr. Üyesi Tuğba Güngör ERTUĞRAL	Yok
Dr. Öğr. Üyesi Hasan Basri ORMANCI	“JICA Bursu” Stock Management and Enhancement in the Sea, 2008
Arş. Gör. Havva POLAT KAYA	TÜBİTAK 1005 Bursiyer Erciyes Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Lisans Dönem İkinciliği, 2017
Arş. Gör. Selin Özge DİNÇ	Yok

12. İdari Alt Yapı

Bölmeler, Bölüm Başkanı tarafından yönetilir, Dekanlığa ve Lisansüstü Eğitim Enstitüsüne karşı sorumludur. Organizasyon bünyesinde görev ve sorumluluklar bellidir. Yönetim sorumluluğu ilgili prosedürlerde ayrıntılı olarak belirtilmiştir. Bölümümüzde karar alma mekanizmalarında ise 2547 sayılı yasanın ilgili maddelerince Bölüm Kurulu, Akademik Bölüm Kurulu ve Anabilim Dalı Kurulu oluşturulmakta ve kurullar görevlerini ilgili mevzuata dayalı olarak sürdürmektedir. Bölüm Kurulu’nda alınan bütün kararlar EBYS sistemi kullanılarak gerekli mercilere ulaştırılmaktadır. Ayrıca program eğitim amaçlarının gerçekleştirilebilmesi için iç ve dış paydaş katkılarına (öğrenciler, öğretim elemanları, mezunlar, işverenler, kamu kuruluşları, özel sektör) büyük önem verilmektedir. Bu bağlamda yüz yüze görüşmeler (öğrenciler, mezunlar, işverenler ve diğer paydaşlar), seminerler, öğrenci anketleri, mezun toplantıları, mezun anketleri vb. gibi faaliyetler yapılmaktadır. Bölüm Program eğitim amaçlarının belirlenmesi için, bölümün tüm öğretim elemanlarını içine alan komisyonlar oluşturulmuştur.

13. Eğitim-Öğretim Altyapısı

a. Mevcut Bölüm Bilgileri

Bölümümüz, son öğrenci alımında, %100 dolulukla tüm bölüm kontenjanlarını doldurmuştur. Bunun yanı sıra yatay ve dikey geçişle de bölümlere öğrenci kabul etmektedir. Bölüme göre öğrenci kontenjanları ve doluluk oranları Tablo 8’de verilmiştir.

Tablo 8. Gıda Teknolojisi Bölümü Öğrenci Kontenjanları ve Doluluk Oranı Tablosu

Bölümün Adı	Kontenjan	Yerleşen	Boş Kalan	Doluluk Oranı
Gıda Teknolojisi	30	31	-	% 100

b. Mevcut Öğrenci ve Mezun Bilgileri

Bölümümüze kayıtlı mevcut öğrenci sayısı ve bu öğrencilerin cinsiyetlerine göre dağılımı Tablo 9’da, mezun öğrenci sayısı ise Tablo 10’da verilmiştir.

Tablo 9: Gıda Teknolojisi Bölümü Öğrenci Sayısı Tablosu

Öğrenci Sayıları									
Bölümün Adı	I. Öğretim			II. Öğretim			Toplam		Genel Toplam
	E	K	Toplam	E	K	Toplam	E	K	
Gıda Teknolojisi	56	87	143	-	-	-	56	87	143

Tablo 10: Gıda Teknolojisi Bölümü Mezun Öğrenci Sayısı

Bölümün Adı	Mezun Öğrenci Sayısı
Gıda Teknolojisi	70

14. Fiziki Alt Yapı ve İmkanlar

Fakültemizin henüz binası bulunmamaktadır. Kalıcı yerleşilecek bina teminine kadar personelimiz, Üniversitemiz Deniz Bilimleri ve Teknolojileri Fakültesi binasında Fakültemiz için tahsis edilen binanın zemin katını kullanmaktadır. Deniz Bilimleri ve Teknolojileri Fakültesi binasının zemin katındaki 6 ofis, 1 toplantı salonu, 2 sınıf, 1 ortak öğrenci çalışma odası ve 1 ortak bilgisayar laboratuvarı, Teknik Bilimler MYO’da 1 adet öğrenci laboratuvarı, gerekli durumlarda ÇOBİLTUM laboratuvarları öğrencilerimiz, akademik ve idari personelimiz tarafından kullanılmaktadır. Bunun dışında herhangi bir kullanılan alan bulunmamaktadır.

a. Eğitim-Öğretim Alanları

Fakültemizce bölümümüze tahsis edilen 2 derslikte de internete bağlı bilgisayar ve projeksiyon cihazları yer almaktadır. Tüm üniversite kapsamında, Eduroam ile Wi-Fi hizmeti sunulmaktadır. Öğrenciler kendi şifreleri ile yerleşkeler içerisinde Wi-Fi hizmetinden yararlanmaktadır. Bölümümüz öğrencileri aynı zamanda üniversitenin merkez kütüphanesinden de yararlanmaktadır. Basılı ve elektronik koleksiyonu ile öğrenci, akademisyen ve idari personele hizmet vermektedir. Kütüphane, öğrencilerin grup çalışmalarına da olanak sağlayacak seminer salonu ve grup çalışma odalarına sahiptir. ÇOMÜ Merkez Kütüphanesi resmi tatil günleri de dahil olmak üzere 7 gün 24 saat öğrencilerin kullanımına açıktır.

b. Araştırma Geliştirme Alanları

Gıda Teknolojisi Bölümü fakülte binasına sahip olmaması sebebi ile Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi binasının zemin katını, fakültemizin diğer bölümleri ile paylaşmaktadır. Fakülte binasında bölümümüze ait 2 adet derslik bulunmaktadır. Tüm dersliklerde bulunan bilgisayar alt yapısı ve projeksiyon sistemi sayesinde hem öğretim üyelerinin görsel sunumlar ve uygulamalar yapması hem de öğrencilerin mesleki becerilerinin yanında derslerde sunum yaparak sözlü iletişim becerilerinin de geliştirilmesine imkan bulmaktadır. Ayrıca fakültemizde bulunan bir bilgisayar laboratuvarı da öğrencilerimizin kullanımına açıktır. Fakülte binamızda fakültemize ait bir laboratuvar bulunmamasıyla birlikte, öğrencilerimizin eğitim-öğretim faaliyetleri, Deniz Bilimleri Teknolojisi Fakültesi laboratuvarlar ve uygulama alanlarında devam etmektedir. Yanı sıra 2019 Yılında Güney Marmara Kalkınma Ajansı tarafından desteklenen Çanakkale Ticaret Borsası ortaklığında “ÇOMÜ-ÇTB Kaliteli Gıda Üretiminde Mesleki Eleman Niteliğinin Arttırılması İçin El Ele Veriyor” adlı Proje kapsamında 1 adet Temel Gıda Teknolojisi Laboratuvarı kurulumunu gerçekleştirmiştir. Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulunun Atölye- laboratuvar binasından 1 adet Laboratuvar fakültemize tahsis edilmiştir. Bu bağlamda Gıda Teknolojisi Bölümü öğrencilerinin eğitim ve uygulama faaliyetleri devam etmektedir.

c. Sosyal Alanlar

ÇOMÜ yerleşkelerinde öğrencilerin kullanımına açık olan tenis kortları, futbol ve basketbol sahaları, kapalı yüzme havuz, kapalı spor salonları, Troya Kültür Merkez ve Mehmet Akif Ersoy Gençlik Merkezi, ÖSEM (Öğrenci Sosyal Etkinlik Merkezi) vardır. ÖSEM; toplam kapalı kullanım alanı 9.000 m²'den oluşan 3 katlı bir bina öğrencilerimizin sosyal yaşamı ve

yemekhane olarak hizmet vermektedir. Giriş katında kafeterya, seyahat acentaları, Engelliler Koordinasyon Birimi, market bulunurken birinci katta kırtasiye, kafeler, Öğrenci Bilgisayar Laboratuvarı, PTT Terzioğlu Şubesi ve kuaför bulunmaktadır. İkinci katta ise ÇOMÜ İletişim Fakültesi Uygulama Radyosu ve Televizyonu ve personel ve öğrenci yemekhaneleri bulunmaktadır. Üniversitemiz Terzioğlu Yerleşkesi'nde bulunan Gençlik ve Spor Bakanlığı'na bağlı Mehmet Akif Ersoy Gençlik Merkezi; üniversitemiz öğrencilerine boş zamanlarını değerlendirebilecekleri ve kişisel gelişimlerine katkı sunabilecekleri sosyal ve kültürel faaliyetlere ve gönüllülük faaliyetlerine katılım imkanı sunmaktadır. Terzioğlu Yerleşkesi içerisinde, öğrencilerimizin yemek yiyebilme ve sosyal ihtiyaçları için "Ardes Çanakkale Öğrenci Yurdunun üç katlı sosyal tesisi bulunmaktadır. Bu tesiste yemek salonu, kafe, dinlenme salonu, oyun salonu, spor salonu ve misafirhane ile öğrencilerimiz, akademik ve idari personele hizmet vermektedir. Terzioğlu Yerleşkesi içerisinde Rektörlük Beden Eğitimi ve Spor Bölümüne bağlı "Hasan Mevsuf Spor Salonu" bulunmaktadır. Tesisin içerisinde, 1500 kişilik yenilenmiş çok amaçlı spor salonu, Sinan Şamil Sam Boks Eğitim Salonu, Halil Mutlu Halter Eğitim Salonu, 900 m2 fitness salonu, okçuluk salonu, satranç merkezi, masa tenisi alanları, dövüş sporları merkezi, plates salonu, sauna ve kafeterya bulunmaktadır. Ayrıca yerleşke içerisinde tenis kortları bulunmaktadır. Tüm imkanlardan öğrenciler, akademik ve idari personel ile üniversite dışından gelen kişiler de faydalanabilmektedir. Öğrenci gelişimine yönelik sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler halkla ilişkiler koordinatörlüğü, program danışmanları, öğrenci toplulukları aracılığıyla gerçekleştirilmektedir. Üniversite Kültür Hizmetleri Şube Müdürlüğü ve Spor Hizmetleri Şube Müdürlüğü bünyesinde toplam 168 öğrenci topluluğu bulunmaktadır. Üniversite bünyesinde öğrenci toplulukları tanıtım toplantıları düzenlenerek öğrencilerin katılımı teşvik edilmektedir. Bu topluluklar ÇOMÜ Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı Öğrenci Topluluğu Yönergesi doğrultusunda faaliyet göstermektedirler ve programlarını dönem başında ilgili birime bildirmektedir. Bölümümüzde öğrenci toplulukları oluşturmak, öğrencilerimizi sosyal, kültürel ve akademik açıdan gelişimlerini desteklemek ana hedeflerimizdendir.

d. Teknolojik Alt Yapı

Bölümümüzde akademik personel sayısına yeterli olmamakla birlikte masaüstü bilgisayar sayısı 8 adet, bilgisayar laboratuvarındaki bilgisayar sayısı ise 20 adettir. Eğitim amaçlı dersliklerde 2 adet projeksiyon ve 2 adet bilgisayar bulunmaktadır. Öğrencilerimiz yerleşke içinde değişik yerlerde bulunan kırtasiye veya kafelerden de bilgisayar, internet, fotokopi gibi

ihtiyaçlarını karşılayabilmektedirler. Öğrencilerimize uygulamalı derslerde cihazların kullanımını ve çalışma prensipleri anlatılmakta, mevcut alt yapının el verdiği ölçüde cihaz kullanımları hakkında uygulama yapılabilmektedir.

15. Mali Kaynak Analizi

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi bir kamu üniversitesidir. Bu nedenle çalışanlarının maaşlarını da kapsayan bütçesinin büyük bir kısmı devlet tarafından tahsis edilmektedir. Bütçenin devlet desteği dışındaki diğer başlıca kaynağını, döner sermaye gelirleri oluşturmaktadır. Program amaçlarının yerine getirilmesi ve sürdürülmesi için gerekli olan parasal kaynaklar, katma bütçeden ve döner sermaye gelirlerinden sağlanmaktadır. Bütçe kanunuyla Üniversiteye verilen fasıllar, ihtiyaçlara göre Rektörlük Makamı tarafından fakültelere dağıtılmaktadır. Uygulamalı Bilimler Fakültesi'ne ayrılan tahsisat da Dekanlık Makamı tarafından bölümler ve dekanlık birimleri arasında dağıtılmakta ve Fakülte Yönetim Kurulu kararı ile uygulanmaktadır. Genel harcamalar, doğrudan Fakülte bütçesinden karşılanmaktadır. Fakültemize ait mali kaynak analizi fakültemiz stratejik planında detaylı olarak bildirilmiştir. Bununla birlikte, bölümümüze ait laboratuvar alt yapıları, uygulama ders giderleri, eğitim giderleri ise Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi bünyesinde akademik kadromuzca yürütülen lisansüstü tezler ve araştırma projeleri destekleri ve TÜBİTAK destekli projelerden gelen fonlar kapsamında karşılanmaktadır.

16. SWOT Analizi

Eğitim, öğretim ve yönetim faaliyetleri değişik açılardan incelenerek, üniversitemizin kurumsal hedefleri ve fakültemizin birimimiz adına hedefleri doğrultusunda bölümümüzün kuvvetli yönleri, zayıf yönleri, fırsatları ve tehditleri iç ve dış paydaş toplantılarında görüşler alınarak değerlendirilmiştir.

Değerlendirme; Kurumsal misyon, vizyon, amaç ve hedeflerin uyumluluğu, Kurumsal kalite politikası ve önceden belirlenen stratejik hedefler, Eğitim-öğretim faaliyetleri, 8 Yarıyıllık ders planı, Ders adları, içerikleri ve AKTS'lerin güncellenmesi, Ders yükleri dağılımı, Etkin bir kariyer planlamasının yapılandırılması, Öğrencilerin uygulama yetkinliklerini kazanarak mezun olmaları Akademisyenlerin değerlendirilmesi, Öğrenci/akademisyen iletişimi, Akademik, idari ve destek birimleri kapsamında yapılmıştır.

Gıda Teknolojisi Bölümünün Güçlü Yönleri

- Akademik personelin üniversitenin kurumsal misyon, vizyon, amaç ve hedeflerine bağlı olması ve uygun kurumsal stratejilerin tüm personelce uygulanmaya çalışılması.
- Bölge ve toplum ihtiyaçlarına yönelik güncel bir sekiz yarıyıllık öğretim planına sahip olunması.
- Gıda Teknolojisi alanında Türkiye’de sayılı bölümlerden birisi olması.
- Eğitim verilen teknik alanlar açısından üretim ile dağıtım gibi sektör kuruluşlarına ve ticaret ağlarına yakınlığımız.
- Alanında gerekli yetkinliğe sahip akademik kadronun varlığı.
- Akademik personelin, konuları hakkında nitelikli akademik yayın üretme kapasitesine sahip olması.
- Akademik personelin, 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.
- 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 Fakültemiz girişimcilik ve yenilik faaliyetleriyle ilgili gerekli organizasyonların yönetim tarafından desteklenmesi ve teşvik edilmesi.
- Yönetime katılımın güçlü olması ve önerilerin dikkate alınması.
- Her sınıfta beyaz tahta, projeksiyon bulunması.
- Kongre, toplantı, mezuniyet, konser, tiyatro vb. organizasyonlar için yerleşkemizin ve yeterli fiziki imkanlara sahip olması.
- Öğrencilerin istedikleri konularda öğrenci kulübü kurabilme ve organizasyon yapabilme imkanları.
- Öğrencilerin gerek teorik ve gerekse pratik bilgi akışını sağlamada daha istekli olmaları.

Gıda Teknoloji Bölümünün Zayıf Yönleri

- Nitelikli kurumsallaşmanın sağlanması için akademik ve idari personelin tamamının aynı konularda bir bütün halinde hareket etme çabasında kurumsal bir sürekliliğin olmaması.
- Kalite, akreditasyon, örgütsel gelişme ve örgütsel değişim süreçlerinin öneminin yadırganması ve yeterli düzeyde sahiplenilmemiş olmaları.
- Fakülteye ait bir binamızın olmayışı nedeniyle bölümümüzün fiziki alanlarının yetersiz oluşu.

- Mevcut fiziki yapı nedeniyle, bölümümüze ait uygulama laboratuvarlarının yetersiz oluşu.
- 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.
- 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, matematiksel ve iletişimsel becerilerinin zayıf olması.

Gıda Teknoloji Bölümü için Fırsatlar

- Yeni yasal düzenlemeler.
- Öğretim planının yeni güncellenmiş olması.
- Yeni fiziki imkanlara kısa zamanda kavuşulacak olmas.
- 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.
- Yerelde mevcut çok sayıda gıda firması ile yapılmış staj protokolleri.
- Bölümümüzde aktif olarak yürüyen iş yerinde eğitim stajı (7+1).

Gıda Teknoloji Bölümü için 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 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 ezberle eğitime öğretim elemanlarını yöneltmeye çalışmaları.
- Öğrencilerin gerçekleştirilen oryantasyon, teknik gezi, online söyleşiler 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.
- Bölüm danışmanı dışında öğrencilere psikolojik danışmanlık veya mentorluk yapabilecek departmanların yetersiz kalışı.

17. Strateji Geliştirme

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. Bu kapsamda 2024-2028 Akademik Yılı için uygulanması düşünülen en temel çözüm önerileri ve stratejiler kısaca aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

a. Amaçlar ve Hedefler

Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi Dekanlığına bağlı bölümümüz Üniversitemiz Rektörlüğü'nün 2024-2028 Stratejik Planı'nın aşağıdaki hedeflerini desteklemekte ve bu hedeflere katkı sunmayı amaçlamaktadır.

- **Amaç 1:** Nitelikli Ar-Ge ve Ür-Ge Faaliyetleri Yoluyla Ulusal ve Uluslararası Düzeyde Katma Değer Oluşturmak
 - **Hedef 1.1** Araştırma Geliştirme ve Ürün Geliştirme Kapasitesini Artırmak
 - **Hedef 1.2.** Katma Değer Yaratan Çıktıları Arttırmak
 - **Hedef 1.4** Üniversite-Sanayi İşbirlikleri Kapsamında Ortak Araştırma ve Ürün Geliştirme Projelerini Artırmak
 - **Hedef 1.5.** Öğrenci Girişimcilik ve Yenilikçilik Programlarını Desteklemek
- **Amaç 2:** Eğitim ve Öğretim Faaliyetlerinin Niteliğini Sürdürebilir Olarak Artırmak
 - **Hedef 2.1** Eğitim-öğretim Faaliyetlerinin Kalitesini Artırmak
 - **Hedef 2.2** Öğrencilerin Yetkinliklerini Geliştiren Faaliyetleri Artırmak
- **Amaç 3:** Üniversitenin Toplum ve Çevre Yararına Yaptığı Faaliyetleri Artırmak
 - **Hedef 3.1** Toplumsal Katkı Faaliyetlerinin Artırılması
- **Amaç 4:** Üniversitemizin Uluslararası Tanınırlığını Artırmak
 - **Hedef 4.1** Uluslararası Öğrenci, Akademik ve İdari Personel Hareketliliğini Artırmak
 - **Hedef.4.2** Uluslararası Tanınırlığı Geliştirmeye Yönelik Faaliyetleri Artırmak
- **Amaç 5:** Kalite Kültürünü ve Kurumsal Kaynakları Güçlendirmek
 - **Hedef 5.1** Kurum İçi Memnuniyeti ve Kurumsal Aidiyeti Geliştirmek
 - **Hedef 5.2** Paydaşlarla İletişimi Güçlendirmek ve Sürekliliğini Sağlamak

b. Performans Göstergeleri ve Stratejiler

Amaç A.1. Nitelikli Ar- Ge ve Ür-Ge Faaliyetleri yoluyla ulusal ve uluslararası düzeyde katma değer oluşturmak							
Hedef H.1.1. Araştırma Geliştirme ve Ürün Geliştirme Kapasitesini Artırmak							
	Hedef Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef
PG 1.1.1. Araştırmacıların yetkinliğini artırmak için verilen eğitimlerin (proje hazırlama, patent, yayın vb.) sayısı	50	1	2	2	2	2	2
PG 1.1.3. Araştırma projelerinde yer alan öğretim üyesi sayısı	50	7	7	7	7	7	7
Stratejiler	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dış kaynaklı burs olanakları hakkında öğrencileri/ araştırmacıları bilgilendirmek/ motive etmek 2. Araştırmacıların ihtiyaçları ve talepleri doğrultusunda basılı ve elektronik kaynakları arttırmak 3. Araştırmacıların veri tabanlarını etkin kullanımı konusunda eğitmek ve teşvik etmek 						

Amaç A.1. Nitelikli Ar- Ge ve Ür-Ge Faaliyetleri yoluyla ulusal ve uluslararası düzeyde katma değer oluşturmak							
Hedef H.1.2. Katma değer yaratan araştırma çıktılarını artırmak							
	Hedef Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef
PG 1.2.1. Öğretim elemanlarının WOS'ta endekslenen bilimsel yayın sayısı	20	5	7	8	11	14	16
PG 1.2.2. Öğretim elemanlarının WOS'ta endekslenen Q1 bilimsel yayın sayısı	30	1	2	3	4	5	6
PG 1.2.3. Fakülte adresli yayınlara yapılan WOS atf sayısı	20	125	170	200	220	250	275
PG 1.2.4. Ulusal ve uluslararası kurum/kuruluşlar tarafından desteklenen proje sayısı	20	5	7	9	11	14	16
PG 1.2.5. Lisansüstü tezlerden üretilen bilimsel yayın sayısı	10	0	1	1	2	2	3
Stratejiler	<ol style="list-style-type: none"> 1. Proje destek programları hakkında bilgilendirmeler yapmak 2. Lisansüstü çalışmaların nitelikli yayınlara dönüştürülmesi yönünde teşvik etmek 3. Akademik personelin makale ve proje performansları ile ilgili "ÇOMÜ ödül yönergesi" kapsamında teşvik edilmesi. 						

Amaç A.1. Nitelikli Ar- Ge ve Ür-Ge Faaliyetleri yoluyla ulusal ve uluslararası düzeyde katma değer oluşturmak							
Hedef H.1.4. Üniversite-Sanayi İşbirlikleri Kapsamında Ortak Araştırma ve Ürün Geliştirme Projelerini Artırmak							
	Hedef Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef

PG 1.4.1. Üniversite-Sanayi işbirliği protokolü sayısı	33	16	17	20	20	21	22
PG 1.4.2. Üniversite –Sanayi işbirliğinde gerçekleştirilen yayın sayısı	33	0	0	0	0	1	1
PG 1.4.3. Üniversite –Sanayi işbirliğinde gerçekleştirilen proje sayısı	33	0	0	0	0	1	1
Stratejiler	1. Sanayi Kuruluşları ile Dış paydaş toplantıları yapılarak ihtiyaç listelerinin oluşturulması 2. Sanayi kuruluşları ile protokoller yapılması 3. Sanayi Kuruluşları ile akademik çalışmalar yapılması hususunda öğretim elemanlarının teşvik edilmesi						

Amaç A.1. Nitelikli Ar- Ge ve Ür-Ge Faaliyetleri yoluyla ulusal ve uluslararası düzeyde katma değer oluşturmak							
Hedef H.1.5. Öğrenci Girişimcilik ve Yenilikçilik Programlarını Desteklemek							
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef
PG 1.5.1. Girişimcilik/ yenilikçilik temelli derslerin verildiği bölüm ve program sayısı	50	1	1	1	1	1	1
PG 1.5.2. Girişimcilik/ yenilikçilik temelli etkinlikler ve yarışmalara katılan öğrenci sayısı	50	0	0	0	1	1	1
Stratejiler	1. Sektörden girişimcileri derslerle öğrencilerle buluşturmak 2. Girişimcilik ve yenilikçilik temelli etkinlikler düzenlemek						

Amaç A.2. Eğitim ve öğretim Faaliyetlerinin Niteliğini Sürdürülebilir Olarak Arttırmak							
Hedef H.2.1. Eğitim-öğretim faaliyetlerinin kalitesini arttırmak							
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef
PG 2.1.2 Öğretim elemanı başına düşen öğrenci sayısı	25	17	17	16	16	15	14
PG 2.1.3 Akredite edilen program sayısı	25	0	0	0	0	0	1
PG 2.1.4. İş başında mesleki eğitim sunan program sayısı	25	1	1	1	1	1	1
PG 2.1.5. Yandal ve çift anadal programlarından yararlanan öğrenci sayısı	25	0	0	0	1	1	1
Stratejiler	1. Öğrencilere yandal ve çift anadal ile ilgili bilgilendirmeler yapılması 2. Öğrenci değişim programları hakkında bilgilendirme yapılarak bu programlardan yararlanan öğrenci sayısını arttırmak						

Amaç A.2. Eğitim ve öğretim Faaliyetlerinin Niteliğini Sürdürebilir Olarak Arttırmak							
Hedef H.2.2. Öğrencilerin yetkinliklerini geliştiren faaliyetleri arttırmak							
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef
PG 2.2.2. Proje desteği alan öğrencisi sayısı	25	3	3	4	4	5	5
PG 2.2.3. Kariyer Merkezi çalışmaları kapsamında öğrencilere yönelik gerçekleştirilen faaliyet sayısı	25	1	1	2	2	3	3
PG 2.2.4 Sosyal transkript oluşturan öğrenci sayısı	25	0	10	15	20	30	30
PG 2.2.5. Akademik, Sportif, Kültürel ve Sanatsal etkinlikler ile yarışmalara katılan öğrenci sayısı	25	0	0	0	1	1	2
Stratejiler	<ol style="list-style-type: none"> 1. Proje ve laboratuvarlarda lisans öğrencilerine daha çok yer verilmesi konusunda teşvik etmek 2. Sosyal transkript başvurusu konusunda teşvik etmek 3. Öğrencilere yönelik seminer ve etkinlik sayısını arttırabilmek için öğrenci görüşlerine başvurmak 						

Amaç A.3. Üniversitenin toplum ve çevre yararına yaptığı faaliyetleri arttırmak							
Hedef H.3.1. Toplumsal katkı faaliyetlerinin artırılması							
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef
PG 3.1.1. Üniversite birimlerince gerçekleştirilen sosyal sorumluluk faaliyet sayısı	33	0	1	1	1	2	2
PG 3.1.2. Öğrenciler tarafından gerçekleştirilen sosyal sorumluluk proje sayısı	33	0	0	0	1	1	2
PG 3.1.2. Dezavantajlı gruplara yönelik gerçekleştirilen faaliyet sayısı	33	0	0	0	0	1	2
Stratejiler	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fakültemiz sosyal sorumluluk komisyonunu daha aktif hale getirmek 2. Sosyal sorumluluk ve dezavantajlı gruplara yönelik faaliyetler için Öğrenci ve akademik personel görüşleri alınması 						

Amaç A.4. Üniversitemizin uluslararası tanınırlığını arttırmak							
Hedef H.4.1. Uluslararası öğrenci, akademik ve idari personel hareketliliğini arttırmak							
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef

PG 4.1.1. Değişim programı kapsamında yurt dışından gelen öğrenci sayısı	25	0	0	0	0	1	1
PG 4.1.2. Değişim programları kapsamında yurt dışına giden öğrenci sayısı	25	0	0	0	1	1	1
PG 4.1.3. Değişim programları ile yurtdışından gelen öğretim elemanı sayısı	25	0	0	0	0	1	1
PG 4.1.4. Değişim programları ile yurtdışına giden öğretim elemanı sayısı	25	0	0	1	1	1	1
Stratejiler	1. Değişim programları hakkında bilgilendirme toplantıları yapmak 2. Fakülte ve Bölümlerin İngilizce web sayfasını güncel tutmak 3. Eğitim kataloğu İngilizce web sayfasını güncel tutmak						

Amaç A.4. Üniversitemizin uluslararası tanınırlığını artırmak							
Hedef H.4.2. Uluslararası Tanınırlığı Geliştirmeye Yönelik Faaliyetleri Arttırmak							
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef
PG 4.2.1 Uluslararası ikili iş birliği ve protokol sayısı	20	0	0	0	0	0	1
PG 4.2.2 Düzenlenen uluslararası akademik, sosyal, sanatsal ve sportif etkinlik sayısı	20	0	0	0	1	1	2
PG 4.2.3 Uluslararası akademik, sosyal, sanatsal ve sportif etkinliklere katılan öğretim elemanı sayısı*	20	1	1	2	3	4	5
PG4.2.4 Akademik, sosyal, sanatsal araştırma kapsamında yurtdışından gelen öğretim elemanı sayısı*	20	0	0	0	0	1	2
PG4.2.5 Uluslararası öğrenci sayısı*	20	5	5	5	5	6	6
Stratejiler	1. Uluslararası dış paydaş sayısını artırarak ilişkileri güçlendirmek 2. Öğrenci ve akademik personelin uluslararası akademik, sportif, kültürel ve sanatsal etkinlik ve yarışmalara katılmaları konusunda teşvik etmek						

Amaç A.5. Kalite kültürünü ve kurumsal kaynakları güçlendirmek							
Hedef H.5.1. Kurum içi memnuniyeti ve kurumsal aidiyeti geliştirmek							
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef

PG 5.1.1. Öğrenci genel memnuniyet düzeyi	20	50	55	55	60	60	65
PG 5.1.2. Akademik personel memnuniyet düzeyi	20	60	60	65	65	70	75
PG 5.1.3. İdari personel genel memnuniyet düzeyi	20	65	65	70	75	75	80
PG 5.1.4. Kurum Kültürünün Gelişmesine Yönelik düzenlenen etkinlik sayısı	20	0	1	1	2	2	3
PG 5.1.5. Personele verilen ödül (plaket, teşekkür belgesi, hizmet belgesi vb.) sayısı	20	0	0	1	1	2	2
Stratejiler	1. Paydaş memnuniyet düzeylerini periyodik olarak ölçmek ve raporlaştırmak 2. Kurum kültürünün gelişmesine yönelik etkinlikleri çeşitlendirerek düzenlemek 3. Başarılı olan personellere ödül (plaket, teşekkür belgesi, hizmet belgesi vb.) vermek						

Amaç A.5. Kalite kültürünü ve kurumsal kaynakları güçlendirmek							
Hedef H.5.2. Paydaşlarla iletişimi güçlendirmek ve sürekliliğini sağlamak							
	Hedef Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef
PG 5.2.1 İç Paydaş Toplantı/ faaliyet sayısı	33	3	3	4	4	5	5
PG 5.2.2 Dış Paydaş Toplantı/ faaliyet sayısı	33	3	4	4	4	5	5
PG 5.2.3 Mezunlara yönelik gerçekleştirilen etkinlik sayısı	33	1	1	1	2	2	2
Stratejiler	1 İç Paydaşlar ile periyodik olarak toplantı veya faaliyetler düzenlemek 2. Dış Paydaşlar ile periyodik olarak toplantı veya faaliyetler düzenlemek 3. Mezun öğrencilere yönelik etkinlikler düzenlemek						

18. İzleme ve Değerlendirme

İzleme ve Değerlendirme Süreci, kurumsal öğrenmeyi ve buna bağlı olarak faaliyetlerin sürekli olarak iyileştirilmesini sağlar. İzleme, amaç ve hedeflere göre kaydedilen ilerlemeyi takip etmek amacıyla uygulama öncesi/uygulama sırasında sürekli ve sistematik olarak nicel/nitel verilerin toplandığı ve analiz edildiği tekrarlı bir süreçtir. Performans göstergeleri aracılığıyla amaç ve hedeflerin gerçekleşme sonuçlarının belirli bir sıklıkla izlenmesi ve belirlenen dönemler itibarıyla raporlanarak yöneticilerin değerlendirmesine sunulması izleme faaliyetlerini oluşturur. Değerlendirme ise devam eden ya da tamamlanmış faaliyetlerin amaç ve hedeflere ulaşmayı ne ölçüde sağladığı ve karar alma sürecine ne ölçüde katkıda

bulunduğunu belirlemek amacıyla yapılan ayrıntılı bir incelemedir.

Bölümümüz 2024-2028 Stratejik Eylem Planı Performans göstergeleri 6 ayda bir izlenir ve yılda bir değerlendirilir. Bu kapsamda uygulanması planlanan temel politika ve stratejiler çerçevesinde gelişmeye açık yönlerimiz kapsamında gerçekleştireceğimiz iyileştirmeler doğrultusundaki çözüm önerilerimiz ise aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

Stratejiler Kapsamında Geliştirilen Çözüm Önerileri

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

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

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

Çözüm Önerisi 4: Eğitimin kalitesinin yükselmesi ve öğrencilerimizin eğitimden daha fazla istifade edebilmeleri için akademik personelin kendi uzmanlık alanında ders vermesi sağlanarak öğretim üyeleri ve öğretim görevlilerinin kendi görev tanımlarına göre ders dağılımının daha adaletli biçimde yapılması sağlanması.

Çözüm Önerisi 5: 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.

Çözüm Önerisi 6: Öğretim üyesi, öğretim elemanı ve öğrencinin uyumlu çalışabilmesi için etkin iletişim tekniklerinin kullanılması, empati yapılması, eğiticinin eğitimi alınması.

Çözüm Önerisi 7: Uluslararası yayınların daha yoğun desteklenmesi.

Çözüm Önerisi 8: İstatistik programları ile ilgili çalıştaylar düzenlemek.

Çözüm Önerisi 9: Öğretim elemanlarının derslerinin sabit hale getirilmesi.

Çözüm Önerisi 10: Bina ve fiziki yapıdan kaynaklı sorunların, yeni binamıza taşınıldığında giderilmiş olacağı beklenmektedir.

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

Çözüm Önerisi 12: Üniversite sanayi iş birliği protokollerinin artırılması için çalışmalar yapılarak gerekli bağlantıların kurulması.

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

Çözüm Önerisi 14: Öğretim elemanlarının ders anlatım tekniklerini geliştirerek

uygulamaya ağırlık verilmesi için gerekli girişimlerin yapılması.

Çözüm Önerisi 15: Paydaş fakülteler ve bölümler ile karşılaştırmalar yapılarak varsa yeni önerilerin getirilmesi.

Çözüm Önerisi 16: İnternet Destekli Öğretimin ve sanal gerçeklik uygulamalarının desteklenmesi.

Çözüm Önerisi 17: Bölgesel seminer, kongre, sempozyum ve fuarlarda öncü fakülteler arasında yer almak için çalışmaların gerçekleştirilmesi.

Çözüm Önerisi 18: Öğrencilerin, teknik gezi, kongre vb. etkinliklere katılımın daha fazla teşvik edilerek piyasa uygulamalı eğitimin desteklenmesi. Bunun için gerekli olduğu ölçüde öğrenci toplulukları kurulması ya da mevcutlardan faydalanılması.

Çözüm Önerisi 19: Öğretim elemanlarıyla fakültemiz yönetimi arasında işbirliğine dayalı olarak öğrencilere gerekli sanayici – öğrenci diyalogunun yaratılarak bu konuda gerekli kongre, seminer ve diğer çalışmalarda bölümümüze gereken desteğin sağlanması konusunda girişimlerde bulunulması.

Çözüm Önerisi 20: Öğrencilerine gereken alt yapı sağlanarak öğrencilerin sektörel çalışmalara katılımının sağlanması. Öğretim elemanları ve fakültemiz nezdinde girişimlerde bulunarak başarılı öğrencilere işletmelerde çalışma karşılığında burs ve benzeri imkanların yaratılması ve bölümümüz öğrencilerine staj yapma imkanı sağlanabilmesi için girişimlerde bulunulması gerekmektedir.

Çözüm Önerisi 21: Öğrencilere ve akademik personele yabancı dil öğreniminde gerekli kolaylığın sağlanması. Öğrenciler ve akademik personel için Fulbright, Erasmus, Da Vinci, Farabi, programları gibi değişim programları ile desteklenerek bu hususta gerekli imkanların sağlanması, yabancı ortaklık geliştirme açısından teşviklerin gerçekleştirilmesi.