



**ÇANAKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
EZİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**

2020 YILI

KURUM İÇ DEĞERLENDİRME RAPORU

EZİNE/ÇANAKKALE

1. Misyonu, Vizyonu, Değerleri ve Hedefleri

Misyonu: Çağdaş ve etik değerleri benimseyen, araştırmacı, yaratıcı, üretken, takım çalışmasına yatkın ve mesleki sorumluluğunun bilincinde, gıda sektöründe günümüzün bilimsel, teknolojik ve ekonomik gelişmelerine katkıda bulunabilen teknik ara elemanlar yetiştirmek ve topluma ve bilime katkı sağlamaktır.

Vizyonu: Gıda sektöründe evrensel bilim ve eğitimi temel alan, kuramsal bilgi birikimini pratikle birleştirebilen misyonuna uygun teknik elemanlar yetiştiren; bölgesinde öncü ve tercih edilen bir bölüm olmaktır.

Değerleri:

- Yenilikçilik ve Yaratıcılık
- Bilimsellik
- Meslek Etiği Bilinci
- Ekip Çalışmasına Yatkınlık
- Toplumsal Sorumluluk

Hedefleri:

Gıda sektöründe teknolojileri bilen, verimli ve etkili kullanan, mesleğinin gereklerini yerine getirebilen, alanındaki sorumlulukları algılayan, çözümler üretebilen, analitik düşünme yeteneğine ve sorumluluk duygusuna sahip teknikerler mezun edebilmektir.

Performans Göstergeleri:

- İkili iş birliği sayıları
- Gerçekleştirilen proje sayısı
- Mezun ve istihdam edilen öğrenci sayısı

Mevcut Programlar

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı

2.Eğitim Dili

Türkçe

3. Mezun/Aktif Öğrenci Sayısı

Aktif Öğrenci Sayısı Toplam: 105 Öğrenci

Mezun Öğrenci Sayısı: 35 Öğrenci

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı-Örgün (kontenjan): 45

Süt ve Ürünleri Teknolojisi (kontenjan): 20

4. Öğretim Üyesi Sayıları: 3 Öğretim Üyesi

Öğr.Gör., Araş.Gör., Okutman, Uzman Sayıları: 3 Öğretim Görevlisi

5. Bir Öğretim Üyesi Başına Düşen Öğrenci Sayısı: 17 Kişi

6. Öğrenci, Laboratuvar, Derslik, Atölye, Klinik, Etüd, Bireysel, Tarım, Müze, Sergi vb. alanlar

Laboratuvar: Gıda Analiz Öğrenci ve Araştırma Laboratuvarı – 3 Adet

Bilgisayar Laboratuvarı: 2 Adet

Toplam Derslik: 4 Adet

Toplam Laboratuvar Cihazı Sayısı: 40

7. AR-GE Laboratuvarları

Temel kimyasal ve mikrobiyolojik gıda analizlerinin yapılabildiği, 3 adet Gıda Analiz Laboratuvarı mevcuttur. Araştırma çalışmaları ve Eğitim-Öğretim faaliyetleri yapılmaktadır. Gerekli sarf malzemeleri ile birlikte toplam 40 adet cihaz aktif çalışır durumda mevcuttur. Laboratuvarlardan 2018 yılında kurulan kısımda duyuusal analizlere imkan sağlayacak sistemler bulunmaktadır.

8. Tekno Park Faaliyet ve Hizmetleri	-----
---	-------

9. Patent Çalışmaları

Bölümümüz öğretim elemanlarından Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İpek doktora tez çalışmaları sonrasında geliştirmiş olduğu “Naturdisinfect” isimli doğal dezenfektan çalışmasıyla buluşçu olarak patent başvurusunda bulunmuş ve üniversitemizi temsil etmiştir. Çalışma aşağıda belirtilen yerlerden ödül almıştır.

Almış Olduğu Ödül Çeşidi / Sayısı: Kurum Dışı-Uluslararası / 2 adet

Ödül İsimleri / Ödül Veren Kuruluşlar

- 1.Grand Prize and Gold Medal- Natural Disinfectant Solution-Naturdisinfect / Innovation Week IWA 2020 –OFEED by IFIA-International International Federation of Inventors Associations
2. Gold Medal- in recognition of excellent and creative efforts to invent “Natural Disinfectant Solution-Naturdisinfect” / ISIF’20 5TH Istanbul International Invention Fair by Turkish Patent and Trademark Office-Türkpatent.

10. Kamu ve Özel Sektöre Sağlanan Hizmetler

Bölgede faaliyet gösteren süt ve süt ürünleri üreticilerine ürü

11. Bölüm Adresli SCI-SCI Expanded Makale Sayısı	11
12. Bölüm Adresli Ulusal Dergilerdeki Makale Sayısı	2
13. Bölüm Adresli Uluslararası Proje Sayısı	-----
14. Bölüm Adresli Ulusal Proje Sayısı	4
15. Yabancı Öğrenci ve Kontenjan Sayıları	-----

16. İkili İş birliği Antlaşmaları

a. Kosgeb

b. İşkur

- c. Gıda İhtisas Organize Sanayi
- d. Çanakkale Hasan Ali Yücel Anadolu Lisesi
- e. Ezine Çok Programlı Lise
- f. Ezine İmam Hatip Lisesi
- g. Geyikli Çok Programlı Lise
- h. Ezine Celaleddin Topçu Anadolu Lisesi
- i. Ezine Mesleki Anadolu Lisesi
- j. Ezine Belediyesi

17. Ulusal ve Uluslararası Toplantı/Kongre ve Çalıştaylar

- Staj Gerçekleştiren Öğrencilerin Bilgilerini Aktardığı Staj Değerlendirme Online Toplantısı (Eylül 2020)
- Kalite Güvence Sistemleri Online Toplantısı (Eylül 2020)

Not: Covid 19 Pandemisi dolayısıyla yerinde toplantılar gerçekleştirilememiştir.

18. Kurumsal Olarak Aldığı Ödüller	-----
---	-------

19. Üstün Yanları ve Bölümü Tanıtan Anahtar Kelimeler

Üstün Yanları:

- Özellikle peynir ve zeytin üretimi açısından sesini duyurmuş olan Ezine Bölgesinde mevcut ilgili programları ile yöre de iş birliği çalışmaları gösteriyor olmak.
- Ezine Gıda İhtisas Organize Sanayi kurulumunun sınır komşusu olarak kurulmakta olması.
- Bölgede gıda ile ilgili çalışacak ara eleman ihtiyacını karşılayacak elemanları yetiştiriyor olmak.
- Ülkenin, kaliteli gıda üretimi yapan endüstrileşmiş ülkeler ile rekabet etme ihtiyacının bulunması ile gıda bölümlerine olan ihtiyaç.
- Gıda üretimi açısından “Ezine” adı ile marka değerinde bir bölgede bulunması

- Bölgede faaliyet gösteren çok sayıda süt ve süt ürünleri ve zeytinyağı üretimi yapan firmanın bulunması
- Büyük şehirlerle bağlantı yolları üzerinde bulunması

Bölümü Tanıtan Anahtar Kelimeler:

Ezine, Gıda, Gıda Analizleri, Kalite Kontrol, Süt ve Süt Ürünleri, Zeytin-Zeytinyağı

20. İyileştirme Bekleyen Yanları

- Öğretim elemanı sayısının artması.
- Proje sayısının arttırılması.
- Öğrenci deneyleri için gerekli olan spesifik bazı cihaz, ekipman ve sarf malzemelerin temini ile kalitenin arttırılması.
- Pilot tesis kurulması

21. ECTS, AKTS ve Bologna Çalışmaları

Bologna girişleri yapılmış ve her dönem kontrolleri sağlanmaktadır.

Özellikle program çıktı matrislerinin girilmesi ve öğrenme çıktılarının tamamlanmasına özen gösterilmiştir.

22. Program Akreditasyon ve Kalite Güvence (PUKÖ) Çalışmaları

Eğitim-Öğretim’de Akreditasyon amaçlı gereklilikler Üniversite Kalite Uygulamaları çerçevesinde paralel sürdürülmektedir.

Planla-Uygula-Kontrol Et-Önlem Al çevrimi kapatılacak şekilde çalışmalar sürdürülmektedir. Bunun için değerlendirme anketlerinden yararlanılmaktadır. Anket sonuçları doğrultusunda önlem alınmaktadır.

- Ders Değerlendirme Anketleri
- Yeni Mezun Anketleri
- Stajyer Memnuniyet Anketleri
- Staj İşyeri Anketleri
- Yeni Kazanan Anketleri
- Mezun Anketleri
- Mezun Çalıştıran Anketleri

- Akademik Personel Anketleri
- İdari Personel Anketleri

Bölüm web sayfası düzenli olarak güncellenerek tüm paydaşların paylaşılan bilgileri etkin bir şekilde takip etmesi sağlanmaktadır.

Sayfada tüm kalite çalışmalarının paylaşıldığı ayrı bir sekme bulunmaktadır.

23. İç ve Dış Paydaşlar ile İlgili Çalışmalar

Covid 19 Pandemisi dolayısıyla yukarıda belirtilen iç ve dış paydaşlarla ilişkileri ortaya koyan anketlerden sadece aşağıda belirtilen anketler gerçekleştirilebilmiştir:

- Stajyer Memnuniyet Anketleri
- Staj İşyeri Anketleri
- Yeni Kazanan Anketleri

Staj ve Stajyer memnuniyet anketleri değerlendirildiğinde sonuçların Likert ölçeğine göre analiz edilmiş ve sonuçları “Öz değerlendirme Raporu”nda yer verilmek üzere kaydedilmiştir.

Yeni mezun anketlerinde özellikle dikkat çeken bölüm tercihi yaparken bilinçli bir şekilde tercihlerini yaptıklarının tespiti şeklinde olmuştur.

24. Mezunlarla Olan İlişkiler

Covid 19 Pandemisi nedeniyle geçen sene yapılması planlanmış ancak gerçekleştirilemeyen mezunlar toplantısı 2020-2021 Eğitim Öğretim Yılı sonunda online toplantı şeklinde yapılması hedeflenmektedir.

Mezunlarla ilgili tüm çalışmaların koordine edilebilmesi için Ezine Meslek Yüksekokulu bünyesinde mezunlar koordinatörlüğü kurulmuş ve her bölümden bir koordinatör görevlendirilmiştir.

25. Memnuniyet Anketlerine Katılım Çalışmaları (Öğrenci bilgi sistemi ve kütüphane web sayfası)

Tüm anketlerin gerçekleştirebilmesi için otomatik mail sisteminden ve öğrencilerimiz için de sınav sonuç sisteminden yararlanılmaktadır.

26. Öğrenciler için Burs, Mesleki Gelişim ve Kariyer, Seminer, Konferans, Etkinlik, Sosyal, Kültürel ve Sportif Faaliyetler

- Eğitim-Öğretim döneminin ilk haftasında online Oryantasyon Eğitimi verildi.
Bu şekilde genel kurallar, eğitim öğretim, sınavlar, stajlar hakkında genel bilgilendirmeler yapıldı.
- KYK bursları öğrencilerimize duyuruldu ve yararlanabilmeleri için gerekli bilgilendirmeler yapıldı.
- Satranç ile ilgili online turnuvalar düzenlendi.
- 2021 yılında Kariyer faaliyetleri kapsamında öğrencilerimizin sektör ile bir araya gelmesi için “Akademik Kariyer Günleri”nin yapılması planlanmaktadır.

25. Lisansüstü Eğitim-Öğretim Faaliyetleri	-----
---	-------