



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

2019 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 olmaktadır.

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 işbirliği 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: 80 Öğrenci

Mezun Öğrenci Sayısı: 45 Öğrenci

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı-Örgün (kontenjan): 40

Süt ve Ürünleri Teknolojisi (kontenjan): 30

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: 25 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	-----

10. Kamu ve Özel Sektöre Sağlanan Hizmetler

Bölgede faaliyet gösteren gıda ile ilgili tüm çalışanlara ve meslek lisesi öğrencilerine işgücünün iyileştirilmesi yönünde teorik -pratik eğitimler ve konferanslar düzenlenmektedir. Kamu – özel sektör ve üniversite işbirliği içinde etkinlikler düzenlenmektedir.

11. Bölüm Adresli SCI-SCI Expanded Makale Sayısı	--
12. Bölüm Adresli Ulusal Dergilerdeki Makale Sayısı	5 Adet
13. Bölüm Adresli Uluslar arası Proje Sayısı	-----
14. Bölüm Adresli Ulusal Proje Sayısı	1 Adet
15. Yabancı Öğrenci ve Kontenjan Sayıları	-----

16. İkili İşbirliği Antlaşmaları

- Kosgeb
- İşkur
- Gıda İhtisas Organize Sanayi
- Çanakkale Hasan Ali Yücel Anadolu Lisesi
- Ezine Çok Programlı Lise
- Ezine İmam Hatip Lisesi
- Geyikli Çok Programlı Lise
- Ezine Celaleddin Topçu Anadolu Lisesi
- Ezine Mesleki Anadolu Lisesi

17. Ulusal ve Uluslar arası Toplantı/Kongre ve	GMKA kapsamında desteklenen proje kapsamında işgücü potansiyelini arttırmaya yönelik uygulamalı
---	---

Çalıştaylar	eğitimler düzenlendi (25.04.2019). • Olivetech-İzmir Fuarına öğrenciler ile birlikte katılım sağlandı (6-9 Mart 2019). • Tahsildaroğlu A.Ş Süt ürünleri fabrikasına teknik gezi düzenlendi (21.04.2019). • Gıda İşleme Bölümü Akreditasyon çalışmaları kapsamında ilk Danışma Kurulu Toplantısı gerçekleştirildi (18.04.2019). • Geyikli Zeytin Hasad Şenliği etkinliği gerçekleştirildi. Etkinliğin üniversite partneri olarak görev alındı (17-18 Ekim 2019). • Gıda İşleme Bölümü Akademik Günleri kapsamında bölüm 1.sınıf öğrencilerine ve Ezine ve Geyikli Mesleki Anadolu Lisesi öğrencilerine konferanslar verildi (13.12.2019).
18. Kurumsal Olarak Aldığı Ödüller	-----

19. Üstün Yanları ve Bölümü Tanıtan Anahtar Kelimeler

Üstün Yanları:

- Ezine Gıda İhtisas Organize Sanayi kurulumunun sınır komşusu olarak kurulmakta olması.
- Üniversite-sanayi işbirliği kapsamında Ar-Ge çalışmalarının hazırlıklarının yapılıyor olması.
- Türkiye’de gıda ile ilgili çalışacak ara eleman ihtiyacının bulunması.
- 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

20. İyileştirme Bekleyen Yanları

- Öğrenci deneyleri için gerekli olan spesifik bazı cihaz, ekipman ve sarf malzemelerin temini ile kalitenin artırılması.
- Laboratuvar da çalışmak üzere teknik personelin istihdam edilmesi.

- Öğretim elemanı sayısının artması.

21. ECTS, AKTS ve Bologna Çalışmaları

Gıda İşleme Bölümü 1. Danışma Kurulu Toplantısında alınan kararlar doğrultusunda programlara ait Eğitim-Öğretim Planlarında değişiklik yapılarak birbiriyle AKTS ve Kredi bakımından uyumlu hale getirilmesi sağlanmıştır.

Bologna girişleri yapılmış ve her dönem kontrolleri sağlanmaktadır. Özellikle program çıktı matrikslerinin girilmesi ve öğrenme çıktılarının tamamlanmasına özen gösterilmiştir. Yapılan çalışmaların çıktıları “Üniversite Bilgi Sistemi”nden alınarak kalite çalışmaları kapsamında oluşturulan dosyaların içerisine eklenmiştir.

22. Program Akreditasyon ve Kalite Güvence (PUKÖ) Çalışmaları

Program akreditasyonu çalışmaları kapsamında hazırlanması gereken dokümanlar hazırlanarak dosyalanmış ve danışma kurulu toplantıları gerçekleştirilmiştir. Ders dosyaları bölümde ders veren tüm öğretim elemanları tarafından hazırlanarak tamamlanmıştır.

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

Yukarıda belirtilen tüm anketler Ezine Meslek Yüksekokulu’na ait “Sürekli İyileştirme Takvimi” içinde gerçekleştirilmektedir.

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

Yukarıda belirtilen tüm iç ve dış paydaşlarla ilişkileri ortaya koyan anketler ve analizleri 2019 yılı için gerçekleştirilerek analiz raporları yazılmış ve kalite çalışmaları kapsamında hazırlanan “İç ve Dış Paydaşlar Klasörleri”nde yayınlanmıştır.

İlk danışma kurulu toplantısı 18 Nisan 2019 tarihinde gerçekleştirilerek kararlar alınmış ve bu kararlar görselleri ile birlikte bölüm web sayfası kalite sekmesinde yayınlanmıştır. Alınan kararlar arasında program ders planlarında değişiklik yapılması, staj yapan öğrencilerin takip eden eğitim öğretim yılı içerisinde yeni başlayan birinci sınıf öğrencilerine bir konferans vermesi, İş Sağlığı ve Güvenliği ile Girişimcilik derslerinin plan kapsamına alınarak öğrencilerin ilgili dersler kapsamında alabilecekleri sertifikalardan yararlanabilmesi yer almıştır. 2019 yılı içerisinde tüm alınan kararlar uygulamaya geçirilmiştir.

Staj ve Stajyer memnuniyet anketleri değerlendirildiğinde sonuçların Likert ölçeğine göre ortalama 4-5 değerlerinde sonuç verdiği belirlenmiştir.

Yeni mezun anketlerinde özellikle dikkat çeken “Yabancı Dil” açısından kendilerini yetersiz görmeleri olmuştur. Bu konu üzerinden 2020 yılı içerisinde çalışmaların yapılarak alınan olumsuz puanlamanın giderilmesi amaçlanmaktadır.

İkili işbirliği anlaşması bulunan liselere üniversite sınavı öncesinde meslek yüksekokulumuzu ve programlarımızı tanıtan seminerler gerçekleştirilmiştir.

Yine dış paydaşlarımızdan İşkur CV hazırlama ve iş başvurusunda dikkat edilecek konular hakkında proje kapsamında seminerler düzenlemiştir.

24. Mezunlarla Olan İlişkiler

2019-2020 Eğitim Öğretim Yılı sonunda mezunlar toplantısı yapılması planlanmaktadır. 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 Oryantasyon Eğitimi verildi. Bu şekilde genel kurallar, eğitim öğretim, sınavlar, stajlar hakkında genel bilgilendirmeler yapıldı.
- Üniversite Psikolojik Danışma birimi tarafından “Üniversite Yaşamına Uyum” semineri düzenlendi.
- Stajlar ve kayıt yenileme ile birlikte Erasmus, Mevlana ve Farabi hakkında bilgilendirmeler yapıldı.
- Üniversitemizin ihtiyaçlı öğrencilerimize sağladığı kısmi zamanlı çalışma ve yemek bursu ve KYK bursları her eğitim-öğretim dönemi başında öğrencilerimize duyurulmakta ve yararlanabilmeleri için gerekli bilgilendirmeler yapıldı.
- Satranç ve futbol ile ilgili turnuvalar düzenlenmektedir.
- Proje kapsamında mesleki gelişim seminerleri gerçekleştirildi. “CV Hazırlama” ve “İş Arama Becerileri” eğitimleri İŞKUR tarafından verildi.
- 2019 yılı içerisinde kültürel ve teknik (Şehitlik Gezisi, Geleceğe Nefes Ol Ağaç Dikme Şenliği, Geyikli Zeytin Hasad Şenliği, Olivetech-İzmir Fuarına katılım, Tahsildaroğlu A.Ş Teknik Gezi Ziyareti) olmak üzere geziler düzenlenmiştir.
- 2019-2020 Eğitim Öğretim Yılı Güz yarıyılı sonunda Gıda İşleme Akademik Günleri düzenlenerek bölüm öğrencileri ve Mesleki Anadolu Lisesi öğrencileri arasında bilimsel-teknik etkileşim oluşturulmasını sağlayacak konferanslar gerçekleştirilmiştir.
- 2020 yılında Kariyer faaliyetleri kapsamında öğrencilerimizin sektör ile bir araya gelmesi için “Kariyer Günleri”nin yapılması planlanmaktadır.

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