

T.C.
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
EZİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ



FAALİYET RAPORU

2021

İÇİNDEKİLER

BÖLÜM YÖNETİCİ SUNUŞU

I- GENEL BİLGİLER

- A- Misyon ve Vizyon
- B- Yetki, Görev ve Sorumluluklar
- C- İdareye İlişkin Bilgiler
 - 1- Fiziksel Yapı
 - 2- Örgüt Yapısı
 - 3- Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar
 - 4- İnsan Kaynakları
 - 5- Sunulan Hizmetler
 - 6- Yönetim ve İç Kontrol Sistemi
- D- Diğer Hususlar

II- AMAÇ ve HEDEFLER

- A- İdarenin Amaç ve Hedefleri
- B- Temel Politikalar ve Öncelikler
- C- Diğer Hususlar

III- FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER

A- Mali Bilgiler

- 1- Bütçe Uygulama Sonuçları
- 2- Temel Mali Tablolara İlişkin Açıklamalar
- 3- Mali Denetim Sonuçları
- 4- Diğer Hususlar

B- Performans Bilgileri

- 1- Faaliyet ve Proje Bilgileri
- 2- Performans Sonuçları Tablosu
- 3- Performans Sonuçlarının Değerlendirilmesi
- 4- Performans Bilgi Sisteminin Değerlendirilmesi
- 5- Diğer Hususlar

IV- KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ

- A- Üstünlükler
- B- Zayıflıklar
- C- Değerlendirme

V- ÖNERİ VE TEDBİRLER

BÖLÜM YÖNETİCİ SUNUSU

Bu rapor Gıda İşleme Bölümü ve Programlarına ait 2020-2021 Eğitim Öğretim yılında gerçekleştirilen akademik, idari, eğitim-öğretim ve öğrencilerimiz ile ilgili faaliyet bilgilerini içermektedir.

Bölümümüz 2016-2017 Eğitim-Öğretim yılında Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı ile öğretim faaliyetlerine başlamıştır. İlk mezunlarını 2017-2018 Eğitim-Öğretim yılında vermiştir. 2017-2018 Eğitim Öğretim yılında Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı açılmış ve öğrenci almaya başlamıştır. Programın öğretim dili Türkçe'dir. Öğrenim süresi 2 yıldır (4 Yarıyıl). 2 Yıllık Eğitim-Öğretim Programını ve stajlarını başarı ile tamamlayanlara Ön lisans Diploması verilir. Gıda İşleme Bölümü her iki programda eğitim-öğretim gören toplam 115 öğrencisi ile faaliyetini sürdürmektedir.

Gıda İşleme Bölümü toplam 3 laboratuvar alanı ve 2 sınıf kapasitesine sahiptir. Ezine Meslek Yüksekokulu imkanları çerçevesinde 1900 adet kitap ve internet bağlantılı 10 adet Bilgisayar bulunan Kütüphanemiz, 2018 kişilik Konferans salonumuz 2 Bilgisayar Laboratuvarı imkanlarından yararlanmaktadır. Açık spor alanı (Voleybol, Basketbol) ve kapalı halı sahasıyla birlikte kantin-yemekhane ile öğrencilerimizin hizmetindedir

Meslek Yüksekokulumuz başarı ile tamamlayıp DGS'de yeterli puanı alan öğrenciler için 4 (dört) yıllık lisans programlarını devam etme hakkı da bulunmaktadır.

I- GENEL BİLGİLER

A. Misyon ve Vizyon

Misyon

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.

Vizyon

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.

B. Yetki, Görev ve Sorumluluklar

Yönetim

Dr. Öğr.Üyesi Şehnaz ÖZATAY Bölüm Başkanı

Bölüm Kurulu:

Dr. Öğr.Üyesi Şehnaz ÖZATAY	Bölüm Başkanı
Dr. Öğr.Üyesi Dilvin İPEK	Üye
Dr. Öğr.Üyesi Engin MEYDAN	Üye
Öğr.Gör Eda KESKİN USLU	Üye
Öğr.Gör. Çisem ÖĞE	Üye
Öğr.Gör. Ezgi YIKICI	Üye

Kalite Güvence Komisyonu:

Dr. Öğr.Üyesi Şehnaz ÖZATAY	Başkan
Dr.Öğr.Ü. Dilvin İPEK	Koordinatör

Bölüm Staj Koordinatörleri

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı Staj Koordinatörü.....Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İPEK
Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Staj Koordinatörü.Öğr.Gör.Ezgi YIKICI

Bölüm Web Sorumlusu

Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz ÖZATAY

ADEK Sorumlusu

Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İPEK

C. İdareye İlişkin Bilgiler

1- Fiziksel Yapı

Eğitim Alanları:

Derslikler	: 46 m ²	(2 adet)
Laboratuvar	: 70 m ²	(2 adet)
Laboratuvar	: 35 m ²	(1 adet)

Hizmet Alanları

Akademik Personel Hizmet Alanları

1	Sayısı (Adet)	Alanı (m2)	Kullanan Sayısı (Kişi)
Çalışma Odası	6	24	6
Toplam	6	144	6

2- Örgüt Yapısı

GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ PROGRAMLARI

Gıda Kalite Kontrolü Ve Analizi Programı

Hızla artan dünya nüfusuna paralel olarak gıda maddelerine duyulan gereksinimin çoğalması, şehirleşme ve insanların yaşam biçimlerinde oluşan değişimler, yüksek kalitede ve çeşitlilikteki gıda maddelerine duyulan ihtiyaç, seyahat ve nakil imkanlarının gelişmesi, yeni gıda işleme ve pazarlama yöntemleri nedeniyle tüketici sağlığının korunması amacıyla gıdaların kontrol ve analizlerinin önemi artmıştır. Kaliteli gıda üretimi endüstrileşmiş ülkeler ile bu konuda rekabet edebilmek, tüketici ihtiyaçlarını en iyi şekilde karşılamak ve bu alanda çalışan işletmelerin verimli çalışabilmelerine katkıda bulunmak amacıyla gıdalarda yapılacak kalite kontrole dayalı analizler çok büyük önem taşımaktadır. Gıda güvenliğinin sağlanmasında önemli bir basamak olan kalite kontrolün etkin bir şekilde gerçekleştirilmesi Avrupa Birliği yolundaki ülkemiz açısından uyumu olumlu yönde etkileyecektir. Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi programından mezun olanlar; gıda güvenliğinin ve kalitesinin temini için gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin birincil üretim aşaması dâhil olmak üzere üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında asgari teknik ve hijyenik şartları gözeterek, yönetmeliğe uygun olarak gıda denetim ve kontrol hizmetleri yapabilecek ve gerektiğinde bir denetim raporu düzenleyebilecek yardımcı elemanlar olarak yetişir.

Aynı zamanda gıdanın üretiminden tüketimine kadar geçen süreçteki bütün aşamalarda numune alma, alınan numunelerin duysal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapma bilgi ve becerisine sahip nitelikli kişilerdir.

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi ön lisans programını bitirenler ÖSYM tarafından yapılan Dikey Geçiş Sınavında başarılı oldukları takdirde ülkemizdeki ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyetindeki üniversitelerin;

- 1- Bitki Koruma
- 2- Gıda Mühendisliği
- 3- Kimya
- 4- Beslenme ve Diyetetik
- 5- Tarımsal Biyoteknoloji

6- Bitkisel Üretim ve Teknolojileri 7- Gıda Teknolojisi

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı

Tüm toplumların diyetinde olan ve binlerce çeşide sahip süt ve ürünleri bilinçlenen tüketici profili ile günümüzde daha da önem kazanmıştır. Süt ve ürünleri insan yaşamının her döneminde gerekli olan birçok besin maddesini içeriğinde bulunduran dengeli bir kaynaktır. Bu nedenle geçmişten günümüze birçok çeşidiyle sofralarımızda yer almıştır. Süt ve ürünlerinde özellikle coğrafi işaret olarak yöremizi dünyaya tanıtan Ezine Peyniri; konuyla ilgili bölgemize önemli bir sorumluluk yüklemiştir. Küreselleşme ile yoğunlaşan rekabette süt ve ürünlerimizin kalitesinin artırılarak uluslararası pazarlara açılmasında vermekte olduğumuz eğitim ve öğretimle sektöre katkıyı amaç edinmiş bulunmaktayız. Süt ve Ürünleri program öğrencilerimiz, ham maddeden son ürüne kadar olan üretim süreç aşamalarındaki duysal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlere hakim olacak şekilde eğitim ve öğretim görmektedir. Öğrencilerimiz teorik ve uygulamalı olarak almış oldukları derslerde neden-sonuç ilişkisini bildikleri analizlerin sonuçlarını yönetmeliklere göre değerlendirip yorumlama yeteneğine sahip şekilde mezun olmaktadır. Ayrıca işletmelerde gıda kalite kontrol alanlarında teknik elemanlar olarak görev alabilecek bilgi ve beceriye sahip niteliktedirler.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi ön lisans programını bitirenler ÖSYM tarafından yapılan Dikey Geçiş Sınavında başarılı oldukları takdirde ülkemizdeki ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyetindeki üniversitelerin;

- 1- Gıda Mühendisliği
- 2- Gıda Teknolojisi
- 3- Kimya
- 4- Beslenme ve Diyetetik
- 5- Süt Teknolojisi

Lisans programlarına dikey geçiş yapabilirler. Aynı zamanda Açık Öğretim Fakültesi İşletme ve İktisat Programlarına Lisans Öğrenimine Hazırlık Programına kayıt yaptırarak öğrenimlerine devam edebilmektedirler.

3- Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar

Tablo 3.1 Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar

Cinsi	Eğitim ve Araştırma Amaçlı (Adet)
Projeksiyon	1
Mikroskoplar	2
İnkübatör	1
Su Banyosu	1
Nem Tayin Cihazı	1
Otoklav	1
Saf Su Cihazı	1
Hassas Terazı	2
Analitik Terazı	2
pH Metre	2
Steril Kabin	1
Manyetik Karıştırıcı Isıtıcı	2
Kül Fırını	1
Kjeldahl Protein Tayin Cihazı	1
Gerber Santrifjü	1

El Refraktometresi	1
Buzdolabı	2
Vakum Pompası	1
Çeker Ocak	2

4- İnsan Kaynakları

(Bölümün faaliyet dönemi sonunda mevcut insan kaynakları, istihdam şekli, hizmet sınıfları, kadro unvanları, bilgilerine yer verilir.)

4.1- Akademik Personel

Akademik Personel					
	Kadroların Doluluk Oranına Göre			Kadroların İstihdam Şekline Göre	
	Dolu	Boş	Toplam	Tam Zamanlı	Yarı Zamanlı
Profesör	-	-	-	-	-
Doçent	-	-	-	-	-
Dr.Öğr.Ü	3	-	-	3	-
Öğretim Görevlisi	3	-	-	3	-
Çevirici	-	-	-	-	-
Eğitim-Öğretim Planlamacısı	-	-	-	-	-
Araştırma Görevlisi	-	-	-	-	-
Uzman	-	-	-	-	-

4.2- Akademik Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı

Akademik Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı						
	21-25 Yaş	26-30 Yaş	31-35 Yaş	36-40 Yaş	41-50Yaş	51- Üzeri
Kişi Sayısı	Yok	Yok	4	1	1	-

4.3- İdari Personel

İdari Personel (Kadroların Doluluk Oranına Göre)
--

	Dolu	Boş	Toplam
Genel İdari Hizmetler	-	-	-
Sağlık Hizmetleri Sınıfı	-	-	-
Teknik Hizmetleri Sınıfı	-	-	-
Eğitim-Öğretim Hizmetleri sınıfı	-	-	-
Avukatlık Hizmetleri Sınıfı.	-	-	-
Din Hizmetleri Sınıfı	-	-	-
Yardımcı Hizmetli	-	-	-
Toplam	-	-	-

4.6- İdari Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı

İdari Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı						
	21-25 Yaş	26-30 Yaş	31-35 Yaş	36-40 Yaş	41-50 Yaş	51- Üzeri
Kişi Sayısı	-	-	4	1	1	-

4.7- İşçiler (Yoktur)

5- Sunulan Hizmetler

5.1- Eğitim Hizmetleri

5.1.2- Öğrenci Sayıları

Öğrenci/Mezun	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2020/2021
Toplam Öğrenci	41	55	80	100	115
Mezun	26	16	65	85	-

5.1.3- Öğrenci Kontenjanları

Öğrenci Kontenjanları ve Doluluk Oranı				
Programın Adı	ÖSS Kontenjanı	ÖSS sonucu Yerleşen	Boş Kalan	Doluluk Oranı
Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi	51	51	-	% 100

Süt ve Ürünleri Teknolojisi	30	10	20	%33
Toplam	81	61	20	%65

6- Yönetim ve İç Kontrol Sistemi

(Bölümün atama, satın alma, ihale gibi karar alma süreçleri, yetki ve sorumluluk yapısı, mali yönetim, harcama öncesi kontrol sistemine ilişkin yer alan tespit ve değerlendirmeler yer alır.)

Bölüm bu kısımda Ezine Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü'ne bağlıdır.

II- AMAÇ ve HEDEFLER

Bölümümüzün eğitim amaçları aşağıdaki gibidir:

Mezunlarımız,

EA-1 Bir gıda işletmesindeki riskleri belirleyerek önlem alabilir, bilgi birikimini kullanarak görevlerini bağımsız olarak sürdürebilirler, takım içinde çalışır, gıda sektöründe faaliyet gösteren kurum ve kuruluşlarda görev alırlar.

EA-2 Gıda sektöründe bir gıdanın insan sağlığı açısından risk oluşturup oluşturmadığını tespit edebilirler.

EA-3 Yenilikçi ve girişimci bilgileriyle kendi işlerini kurabilirler.

EA-4 Mezunlarımız yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinerek gelişimlerini devam ettirirler.

B. Temel Politikalar ve Öncelikler

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.

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

C. Diğer Hususlar

(Bu başlık altında, yukarıdaki başlıklarda yer almayan ancak birimin açıklanmasını gerekli gördüğü diğer konular özet olarak belirtilir.)

III- FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER

A- Mali Bilgiler

Bölüm bu kısımda Ezine Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü'ne bağlıdır.

B- Performans Bilgileri

1- Faaliyet ve Proje Bilgileri

Bu başlık altında, faaliyet raporunun ilişkin olduğu yıl içerisinde yürütülen faaliyet ve projeler ile bunların sonuçlarına ilişkin detaylı açıklamalara yer verilecektir.

1.1. Faaliyet Bilgileri

FAALİYET TÜRÜ	SAYISI
Sempozyum ve Kongre	2
Konferans	-
Panel	-
Seminer	1
Açık Oturum	-
Söyleşi	-
Tiyatro	-
Konser	-
Sergi	-
Turnuva	-
Teknik Gezi	-
Eğitim Semineri	-
Doğa Yürüyüşü	-

1.2. Yayınlarla İlgili Faaliyet Bilgileri

İndekslere Giren Hakemli Dergilerde Yapılan Yayınlar

YAYIN TÜRÜ	SAYISI
Uluslararası Makale	5
Ulusal Makale	1
Uluslar arası Bildiri	2
Ulusal Bildiri	-
Hakemli Dergide Hakemlik	-

Açıklama: Akademik Personelin Bilimsel Çalışmaları Ek1 de Sunulmuştur.

1.3. Üniversiteler Arasında Yapılan İkili Anlaşmalar

ÜNİVERSİTE ADI	ANLAŞMANIN İÇERİĞİ
----	----

1.4. Proje Bilgileri

Bilimsel Araştırma Proje Sayısı					
PROJELER	2021				
	Önceki Yıldan Devreden Proje	Yıl İçinde Eklenen Proje	Toplam	Yıl İçinde Tamamlanan Proje	Toplam Ödenek TL
DPT					
TÜBİTAK					
A.B.					
BİLİMSEL ARAŞTIRMA PROJELERİ	-	1	1	1	3.750,00 TL
DİĞER	-	1	1	1	3.750,00 TL
TOPLAM	-	1	1	1	3.750,00 TL

2- Performans Sonuçları Tablosu

GEÇİCİ MADDE 2 – (1) Kamu idareleri ilk performans programlarını hazırladıkları yıla kadar, faaliyet raporlarının performans bilgileri bölümünde sadece faaliyet ve projelere ilişkin bilgilere yer verirler. Hükmü nedeniyle bu alan doldurulmayacaktır.

3- Performans Sonuçlarının Değerlendirilmesi

GEÇİCİ MADDE 2 – (1) Kamu idareleri ilk performans programlarını hazırladıkları yıla kadar, faaliyet raporlarının performans bilgileri bölümünde sadece faaliyet ve projelere ilişkin bilgilere yer verirler. Hükmü nedeniyle bu alan doldurulmayacaktır.

3.1. Performans Bilgi Sisteminin Değerlendirilmesi

GEÇİCİ MADDE 2 – (1) Kamu idareleri ilk performans programlarını hazırladıkları yıla kadar, faaliyet raporlarının performans bilgileri bölümünde sadece faaliyet ve projelere ilişkin bilgilere yer verirler. Hükmü nedeniyle bu alan doldurulmayacaktır.

3.2. Diğer Hususlar

GEÇİCİ MADDE 2 – (1) Kamu idareleri ilk performans programlarını hazırladıkları yıla kadar, faaliyet raporlarının performans bilgileri bölümünde sadece faaliyet ve projelere ilişkin bilgilere yer verirler.” Hükmü nedeniyle bu alan doldurulmayacaktır.

IV- KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ

Bu bölümde idarelerin, teşkilat yapısı, organizasyon yeteneği, teknolojik kapasite unsurları açısından içsel durum değerlendirmesi sonuçlarına ve yıl içinde tespit edilen üstün ve zayıf yönlere yer verilir. Stratejik planı olan idareler, stratejik plan çalışmalarında kuruluş içi analiz çerçevesinde tespit ettikleri güçlü- zayıf yönleri hakkında faaliyet yılı içerisinde kaydedilen ilerlemelere ve alınan önlemlere yer verirler.

SWOT ANALİZİ

Güçlü Yönlerimiz

1. Ezine ismi ile marka değeri taşıması
2. Bölgenin süt ve süt ürünleri üretimi açısından ön planda olması
3. Gıda İhtisas Organize Sanayinin varlığı
4. Ezine Meslek Yüksekokulu İzmir-İstanbul anayolu üzerinde olması
5. Bölgenin Gıda sektörü açısından değer taşıması
6. Öğretim üyelerinin ve öğretim elemanlarının bilimsel çalışmalara teşvik edilmesi
7. Öğrenci odaklı eğitimin esas alınması
8. Mezunlarımızın kamu, özel sektördeki ve sivil toplum örgütlerinde iş alanlarının geniş olması
9. Kütüphane olanakları ve veri tabanlarının çeşitliliği

10. Laboratuvarlar
11. Artan öğretim elemanı ve öğrenci ilgisi
12. Genç, dinamik ve uluslararası deneyimli akademik kadro
13. Akademik ve idari kadro için uygun çalışma ortamı
14. Dış paydaşlarla güçlü iletişim ve işbirliği içerisinde olunması

İyilestirmeye Açık Yönlerimiz

1. Tanıtım çalışmalarına ihtiyacı bulunmaktadır
2. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programının daha iyi eğitim-öğretim faaliyeti gösterebilmesi için bir pilot tesise ihtiyaç bulunmaktadır
3. Mevcut laboratuvarlarda eksiklikler (Ekipman, sarf malzeme ve kimyasal) bulunmaktadır
4. Teknik eleman ihtiyacı bulunmaktadır.
5. Ulusal ve uluslararası projelerin sayıca az olması
6. Diğer üniversiteler, öğretim üyeleri ve araştırmacılar ile güçlü ilişkilerin kurulamaması
7. Öğretim elemanlarının ders yükünün fazla olması
8. Hızla artan öğrenci sayısı ve öğretim üyesi başına düşen öğrenci sayısının yüksek olması
9. Kontenjanların sürekli artması sonucu derslik ihtiyacı
10. Fiziksel alanların ve kaynakların azlığı
11. İndeksli yayın sayısının azlığı
12. Program danışmanı dışında öğrencilere psikolojik danışmanlık yapacak kurum içi bir birim

Fırsatlar

1. Çanakkale merkeze en yakın mesafede oluşu
2. Ezine Meslek Yüksekokulu arazisinin yanında bulunan araziye kurulumu için karar alınan Gıda İhtisas Organize Sanayi Bölgesinin faaliyete geçmesi ile yapılacak ikili işbirliği anlaşmaları ile uygulamalı eğitim görebilme ve staj yapabilme imkanı
3. Bölgede süt ve süt ürünleri alanında faaliyet gösteren büyük fabrikaların varlığı ve ara eleman ihtiyaçları
4. Ulusal ve uluslararası bilimsel araştırma ve proje desteği
5. Sektörler arasında artan işbirliği ihtiyacı
6. Bölgenin tarım ve gıda potansiyelinin olması

Tehditler

1. İlçede öğrenciler için gerekli sosyal imkanların kısıtlı kalması
2. Merkezde faaliyet gösteren Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulunun Çanakkale merkezde olmasından dolayı tercihleri çekmesi
3. Mali kaynakların kısıtlı kalması
4. Ulaşım zorlukları
5. Alt yapı, konut ve yurt sorunu ile dağınık yerleşim
6. Hızlı değişen teknolojiye uyum sağlamada altyapı eksiklikleri

V- ÖNERİ VE TEDBİRLER

Bu başlık altında, faaliyet yılı sonuçlarından, genel ekonomik koşullar ve beklentilerden hareketle, birimin yapmayı planladığı değişiklik önerilerine, karşılaşılabileceği risklere ve bunlara karşı alınması gereken tedbirlere ilişkin genel değerlendirmelere yer verilir.)

2021-2022 Eğitim-Öğretim yılı itibariyle Covid 19 pandemisi nedeniyle askıda kalmış olan sanayi iş birlikleri ve projeler ile kaynak oluşturularak eksiklerin ve ihtiyaçların giderilmesi yönünde çalışılmalıdır. Mezunlarımız ile ilişkiler olmalı birlikte etkinlikler gerçekleştirilmelidir. İlçe yönetimiyle ilgili gerekli konularda iletişim ve çalışmalar sürdürülmeye devam edilmelidir.

EK 1. AKADEMİK PERSONELİN BİLİMSEL ÇALIŞMALARI (2021 YILI)

Dr. Öğr. Üyesi Sehnaz ÖZATAY

HAKEMLİ KONGRE / SEMPOZYUMLARIN BİLDİRİ KİTAPLARINDA YER ALAN YAYINLAR

Özatatay Ş., "Likapanın (Yaban Mersini) Gıda Sanayindeki Yeri", Sözlü Sunum, 2nd International Euroasian Conference on Science, Engineering and Technology, Gaziantep, TÜRKİYE, 7-9 Ekim 2020.

Özatatay Ş., "Çanakkale İli Genel Tarımsal Yapısı ve Sulama, Sözlü Sunum, International Congress of Academic Research, 20 July 2020, 22 July 2020, 978-625-7813-00-6.

Dr.Öğr. Üyesi Dilvin İPEK

ESCI İNDEKSLERİNE GİREN DERGİLERDE YAYINLANAN ULUSLARARASI MAKALELER

Özdikmenli Tepeli S, Kaya B, İpek D , 2021, Therapeutic Effect of Honey on blaCTX-M Positive and Biofilm-Producing Entrobacterales Isolated from Bovine Mastitis, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi.

ULUSAL MAKALE

İpek, D, 2021, Ezine Yöresel Pazarlarında Satılan Ev Yapımı Tereyağların Mikrobiyolojik Kalitesi, Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi

Dr.Öğr.Üyesi Engin MEYDAN

ESCI İNDEKSLERİNE GİREN DERGİLERDE YAYINLANAN ULUSLARARASI MAKALELER

Meydan E., 2021, Öğrencilerin Dijital Kavramı ve Dijital Ortamlarda Kimya Öğretimi İle İlgili Görüşleri, International Journal of Innovative Approaches in Education.

Meydan E., Aktaş N., Şahiner N., Öztürk Ö.F., Demirci, Ş, 2021, Catalytic performance of boron-containing magnetic metal nanoparticles in methylene blue degradation reaction and mixture with other pollutants, Inorganic Chemistry Communications.

Meydan E., 2021, Investigating Secondary School Students' Motivation for Chemistry Class in Terms of Various Variables, International Journal of Progressive Education.

Meydan E., 2021, Dijital hikâyenin eğitime katkısına dair öğrenci görüşleri, RumeliDE Journal of Language and Literature Studies.

Öğr.Gör.Eda KESKİN USLU

DESTEKLENEN PROJELER

BAP Projesi, Yer bademi tohumlarından soğuk pres tekniğiyle yağ üretilmesi ve ürünün karakterize edilmesi, 2021.