

EZİNE MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ

2018 YILI

KURUM İÇ DEĞERLENDİRME RAPORU

1. Misyonu, Vizyonu, Değerleri ve Hedefleri

Misyonu: Çağdaş ve etik değerleri benimseyen, araştırmacı, üretken, yaratıcı, takım çalışmasına yatkın ve mesleki sorumluluğunun bilincinde, günümüzün bilimsel, teknolojik ve ekonomik gelişmelerine katkıda bulunabilen bireyler yetiştirmektir. Gıda üretimi yapan fabrikalarda teknik ara eleman olarak yetki ve sorumluluk yüklenebilen, gıda bilimi ve gıda işleme tekniklerindeki gelişmeleri takip edebilen ve uygulayabilen, gıda endüstrisi tarafından tercih edilen teknikerler yetiştirmek.

Vizyonu: Gıda sektöründe evrensel bilim ve eğitimi temel alan, kuramsal bilgi birikimini pratikle birleştirebilen, alanında tıbbi laboratuvar, işletim-donanım sistemlerini, teknolojilerini ve materyallerini bilen, bu teknolojileri verimli ve etkili kullanan, bu süreçlerde mesleğinin profesyonel gereklerini yerine getirebilen, gerekli ürünleri hazırlayan, elde ettiği sonuçları etkin bir şekilde hizmete sunan, laboratuvar standartlarının gelişimine ve yaşam kalitesinin artırılmasına katkı sağlayan, alanında sorunları algılayan, çözümler üretebilen, analitik düşünme yeteneğine ve sorumluluk duygusuna sahip meslek elemanları yetiştirmektir.

Değerleri:

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

Hedefleri:

- Bölgenin en iyi ve en tercih edilen bölümü olmak.
- Türkiye'nin ilk Gıda İhtisas Organize Sanayi ile ortak bilimsel ve teknolojik araştırmalar yaparak bu konuda Meslek Yüksekokulları içinde Türkiye'de öncü olmak.
- İkili işbirlikleri ile öğrencilerimizin istihdam fırsatlarını arttırmak.

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: 70 Öğrenci

Mezun Öğrenci Sayısı: 28 Öğrenci

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

Süt ve Ürünleri Teknolojisi (kontenjan): 30

4. Öğretim Üyesi Sayıları:2 Öğretim Üyesi

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

5. Bir Öğretim Üyesi Başına Düşen Öğrenci Sayısı:70 Kişi

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

Laboratuvar: Gıda Analiz Öğrenci ve Araştırma Laboratuvarı – 2 Adet

Bilgisayar Laboratuvarı: 2 Adet

Toplam Derslik: 10 Adet

Toplam Laboratuvar Cihazı Sayısı:30

7.AR-GE Laboratuvarları

Temel kimyasal ve mikrobiyolojik gıda analizlerinin yapılabildiği, iki adet Gıda Analiz Laboratuvarı mevcuttur. Araştırma çalışmaları ve Eğitim-Öğretim faaliyetleri yapılmaktadır. Gerekli sarf malzemeleri ile birlikte toplam 30 adet cihaz aktif çalışır durumda mevcuttur.

8. Tekno Park Faaliyet ve Hizmetleri	-----
9. Patent Çalışmaları	-----

10. Kamu ve Özel Sektöre Sağlanan Hizmetler

Bölgede faaliyet gösteren gıda ile ilgili tüm çalışanlara GMKA Ajansı tarafından desteklenen proje kapsamında işgücünün iyileştirilmesi yönünde teorik ve pratik eğitimler verilmektedir.

11. Bölüm Adresli SCI-SCI Expanded Makale Sayısı	3 Adet
12. Bölüm Adresli Ulusal Dergilerdeki Makale Sayısı	1 Adet
13. Bölüm Adresli Uluslar arası Proje Sayısı	-----
14. Bölüm Adresli Ulusal Proje Sayısı	3 Adet
15. Yabancı Öğrenci ve Kontenjan Sayıları	-----

16. İkili İşbirliği 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

Ezine Gıda Organize Sanayinin kuruluşu ile birlikte üniversite – sanayi işbirliği kapsamında Gıda İhtisas Organize Sanayi Bölgesi ile ortak "Ezine Yöresinde Süt Ve Ürünleri Alanında İş Gücü Niteliğinin Arttırılmasına Yönelik Yenilikçi Mesleki Eğitimlerin Verilmesi" projesi Haziran 2018 tarihinde GMKA tarafından desteklenmeye hak kazanmıştır. İşkur'da bu projenin ortaklarından.

17. Ulusal ve Uluslar arası Toplantı/Kongre ve Çalıştaylar	GMKA kapsamında desteklenen proje kapsamında işgücü potansiyelini arttırmaya yönelik teorik eğitimler konferansı düzenlendi.
18. Kurumsal Olarak Aldığı Ödüller	-----

19. Üstün Yanları ve Bölümü Tanıtan Anahtar Kelimeler

Üstün Yanları:

- Gıda İhtisas Organize Sanayi ile yan yana bulunması.
- 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 arttırılması.
- Laboratuvarda çalışmak üzere teknik personelin istihdam edilmesi.
- Öğretim elemanı sayısının artması.

21. ECTS, AKTS ve Bologna Çalışmaları

Bologna girişleri yapılmış ve her dönem kontrolleri sağlanmaktadır.

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
- Yöksis-Avesis Bilgileri.
- Web sayfası.
- EBS-Bologna Bilgileri.
- Laboratuvar Güvenliği.
- Anketler-Kalite Dokümanları.
- Mezunlarla İletişim.
- Staj Yerleri ile İletişim ve Stajların Takibi.

Ders değerlendirme anket sonuçları doğrultusunda ders dağılımları planlanmaktadır.

Yeni mezun anketlerinin değerlendirme sonuçları ve diğer anket sonuçlarının program çıktılarını değerlendirir doğrultuda hazırlanmış olması ile değerlendirmelerin isteneni karşıladığı sonucu elde edilmiştir.

Tüm gerçekleştiren anketler toplanacak danışma kurulu toplantısında yine ele alınması ve değerlendirilmesi planlanmaktadır.

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

Öğrenci bilgi sistemi ve eğitim bilgi sisteminin entegre olması sayesinde öğrencilerimizin derslerle ilgili gereksinimduyabilecekleri tüm bilgileri görme şansları oluşacaktır.

Stajlar 30 iş günü olarak Meslek Yüksekokulumuzun belirlediği 2 takvimde gerçekleştirilmektedir. Stajların takibi açısından gerek öğrencinin gerek iş verenin memnuniyetinin ölçülmesi açısından iki ayrı anket yapılarak değerlendirilmektedir. Sonuçların %98 oranında olumlu olduğu belirlenmiştir. Konu toplanacak olan danışma kurulunda değerlendirilecektir.

İlk mezunlarını 2017-2018 yılında Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programından veren Bölümümüzün anket ve bunların sonuç değerlendirmeleri birkaç sene içinde daha da belirginleşecektir.

Bilimsel, girişimci ve yenilikçi bir üniversite olma doğrultusunda stratejik planda 2018 yılı için ön görülen değerlere ulaşılmıştır. Uluslararası ve ulusal makaleler ile projeler, eğitim sayıları beklenen değerlerdedir.

Kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetleri kısmında gerekli oryantasyon eğitimleri gerçekleştirilmiştir.

Paydaşlarla olan ilişkiler kapsamında Süt ve ürünleri kapsamında faaliyet gösteren Altıncılık Fabrikasına, hayvan yetiştiriciliği ve süt üretimi yapılan Uluova Firmasına, Olivetech Zeytin ve zeytinyağı Fuarına ve Çobiltum Merkez Laboratuvarına teknik geziler düzenlenmiştir.

23. İç ve Dış Paydaşlar ile İlgili Çalışmalar

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.

Mezunlarımız ile düzenlemesi planlanan mezunlar günü ile ve kendilerinin güncel bilgilerini takip ederek istihdam oranları takip edilecektir.

Gıda İhtisas Organize Sanayi ile ortak çalışma yapılarak proje teklifinde bulunulmuştur ve proje GMKA tarafından desteklenerek Haziran 2018 tarihinde kabul edilmiştir. "Ezine Yöresinde Süt Ve Ürünleri Alanında İş Gücü Niteliğinin Arttırılmasına Yönelik Yenilikçi Mesleki Eğitimlerin Verilmesi" başlığına sahip projenin süresi 15 ay olup değerlendirme sonuçları bir sonraki raporda yazılacaktır.

Staj yeri açısından öğrencilerimize imkan oluşturmak ve sanayici ile kendilerini bir araya getirebilmek amacıyla Çanakkale Ticaret Borsası ile ikili işbirliği anlaşması yönünde adımlar atılmıştır. Bu şekilde mezunlarımıza istihdam yaratılması da hedeflenmektedir.

24. Mezunlarla Olan İlişkiler

Gıda İşleme Bölümü-Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı ilk mezunlarını 2017-2018 Eğitim-Öğretim yılında vermiştir. 2018-2019 Eğitim Öğretim Yılı sonunda bir mezunlar toplantısı yapılması düşünülmektedir.

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 yapılmıştır.
- Stajlar ve kayıt yenileme ile birlikte Erasmus, Mevlana ve Farabi hakkında bilgilendirmeler yapılmıştır.
- 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 yapılmaktadır.
- Okulumuzda düzenli olarak gerek tüm programlarımıza gerek ilgili programlara yönelik seminer ve konferanslar düzenlenmektedir.
- Satranç ve futbol ile ilgili turnuvalar düzenlenmektedir.
- Proje kapsamında mesleki gelişim seminerleri gerçekleştirildi. Süt ve süt ürünleri ve gıda teknolojisi alanında teorik bilgiler verildi.
- 2018 yılı içerisinde ikisi kültürel ve üçü teknik olmak üzere geziler düzenlenmiştir.
- 2019 yılında Kariyer faaliyetleri kapsamında öğrencilerimizin sektör ile bir araya gelmesi planlanmaktadır.

**25. Lisansüstü Eğitim-Öğretim
Faaliyetleri**
