



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

**2020 YILI STRATEJİK PLANI
(2021-2025 STRATEJİK PLANI İLE UYUMLU)**

EZİNE/ÇANAKKALE

İÇİNDEKİLER

- 1. GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ – PUKÖ (PLANLA-UYGULA-KONTROL ET-ÖNLEM AL) DÖNGÜSÜ**
- 2. GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ SWOT ANALİZİ**
- 3. ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ 2021-2025 STRATEJİK PLANI İLE UYUMLU BÖLÜM STRATEJİK PLANI**

1. GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ PUKÖ -(PLANLA-UYGULA-KONTROL ET- ÖNLEM AL) DÖNGÜSÜ

2016-2017 yılında Eğitim-Öğretim faaliyetlerine başlayan Gıda İşleme Bölümü, Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı ve Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı ile öğretimine devam etmektedir. Program kalite çalışmalarına 2017-2018 Eğitim-Öğretim yılında başlamıştır. Bölüm ilk danışma kurulunu Nisan 2019 tarihinde toplayarak ilk kurumsal dış paydaşlar çalışmasını gerçekleştirmiştir. 2018-2019 Eğitim-Öğretim yılında kalite ile ilgili dokümantasyonunu sağlamış ve hali hazırda devam ettirmektedir. Yükseköğretim kurumunun parçası olan bölümümüz kalite güvence sistemini nasıl uygulandığını, izlendiğini ve iyileştirme sürecini PUKÖ (Planla-Uygula- Kontrol Et- Önlem Al) yönetim döngüsünü uygulamaktadır.

Bölüm Misyon & Vizyon, Değerleri, Hedefleri, Stratejik Planları, Kalite Güvence Süreçleri, İç ve Dış Değerlendirme Süreçleri Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi ve Ezine Meslek Yüksekokulu ile aynı paralellikte sürdürülmekte ve uygulamaktadır.

Bölüm yönetimi, koordinatörleri ve öğretim elemanları ile oluşturmuş olduğu “PLAN”ları gerçekleştirmektedir. Planların oluşturulmasında bölüm öğretim elemanları, iç paydaşlar (öğrenciler, idari personel, akademik personel, danışma kurulu) ve dış paydaşlar (yeni mezunlar, mezunlar, iş verenler) aktif rol almaktadır.

Avrupa Birliği ile uyum çalışmaları çerçevesinde Bologna girişleri gerçekleştirilmektedir. Program çıktıları TYYÇ (Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi) ile gerekli uyum göz önünde bulundurularak belirlenmiştir. Tüm derslerde öğrenme çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilmesi yapılmıştır. AKTS, iş yükleri, uygulama ve teorik saatleri ve öğrenme kazanımları her ders için ayrı ayrı değerlendirilerek Avrupa Yükseköğretim Alan Yeterlilikleri Çerçevesi ile uyum gerçekleştirilmektedir.

Tablo 1. EMYO- Gıda İşleme Bölümü PUKÖ Döngüsü

<u>PLANLA</u>	<u>UYGULA</u>
<p>Covid-19 Pandemisi dolayısıyla planlanan bazı etkinliklerin 2021 yılında Online olarak gerçekleştirilmesi yönünde çalışmalar yapılmaktadır.</p> <p>Öğrenci kontenjanları her eğitim-öğretim döneminde tercihler ve kapasite (laboratuvar, öğretim elemanı başına düşen öğrenci sayısı) göz önünde bulundurularak değerlendirilmektedir. 2018-2020 Eğitim-Öğretim yılı kontenjanları sırasıyla Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı için 45, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı için 20 olarak belirlenmiştir.</p> <p>Danışmalar öğretim elemanı başına düşen öğrenci sayısı doğrultusunda belirlenmektedir.</p>	<p>Planın uygulama aşaması eylül ayında başlar. Dersler akademisyenlerin uzmanlık alanları doğrultusunda dağıtılır.</p> <p>Öğrencilerin kayıtları ayrı danışmanlar tarafından takip edilmektedir.</p> <p>Kayıt döneminde yatay geçişler takip edilmektedir. Bu öğrencilerden dilekçeleri alınarak ders planında muaf olabilecekleri derslerden muafiyetleri de sağlanmaktadır.</p> <p>Sınavlar vize, mazeret sınavları, final, bütünleme ve tek ders sınavları şeklinde gerçekleştirilmektedir. Öğrencilerin durumları danışmanları tarafından takip edilerek başarıları için en doğru uygulama seçilmektedir.</p> <p>Not girişleri ve sonuçlarının ilanı Üniversite Bilgi Sisteminden gerçekleştirilmekte ve öğrenciler tarafından görülmektedir.</p> <p>Not girişleri ve sonuçlarının ilanı Üniversite Bilgi Sisteminden gerçekleştirilmekte ve öğrenciler tarafından görülmektedir.</p>
<u>KONTROL ET</u>	<u>ÖNLEM AL</u>
<p>Eğitim-Öğretim’de Akreditasyon amaçlı gereklilikler Üniversite Kalite Uygulamaları çerçevesinde paralel sürdürülmektedir. Planla-Uygula-Kontrol Et-Önlem Al çevrimi kapatılacak şekilde çalışmalar</p>	<p>Anket sonuçlarının istatistiksel analizi neticesinde Eğitim-Öğretim planlamalarına bir sonraki dönemde sorunları giderici uygulamaların faaliyete geçirilmesi şeklinde önlem alınmaktadır.</p>

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.

GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ SWOT ANALİZİ

Güçlü Yönlerimiz <ol style="list-style-type: none">1. Ezine ismi ile marka değeri taşıması2. Bölgenin süt ve süt ürünleri üretimi açısından ön planda olması3. Gıda İhtisas Organize Sanayinin varlığı4. Ezine Meslek Yüksekokulu İzmir-İstanbul anayolu üzerinde olması5. Bölgenin Gıda sektörü açısından değer taşıması6. Öğretim üyelerinin ve öğretim elemanlarının bilimsel çalışmalara teşvik edilmesi7. Öğrenci odaklı eğitimin esas alınması8. Mezunlarımızın kamu, özel sektördeki ve sivil toplum örgütlerinde iş alanlarının geniş olması9. Kütüphane olanakları ve veri tabanlarının çeşitliliği10. Laboratuvarlar11. Artan öğretim elemanı ve öğrenci ilgisi12. Genç, dinamik ve uluslararası deneyimli akademik kadro13. Akademik ve idari kadro için uygun çalışma ortamı14. Dış paydaşlarla güçlü iletişim ve iş birliği içerisinde olunması	İyileştirmeye Açık Yönlerimiz <ol style="list-style-type: none">1. Tanıtım çalışmalarına ihtiyacı bulunmaktadır2. Programlarımızın daha iyi eğitim-öğretim faaliyeti gösterebilmesi için bir pilot tesise ihtiyaç bulunmaktadır3. Mevcut laboratuvarlarda eksiklikler (Ekipman, sarf malzeme ve kimyasal) bulunmaktadır4. Teknik eleman ihtiyacı bulunmaktadır.5. Ulusal ve uluslararası projelerin sayıca az olması6. Diğer üniversiteler, öğretim üyeleri ve araştırmacılar ile güçlü ilişkilerin kurulamaması7. Öğretim elemanlarının ders yükünün fazla olması
Fırsatlar <ol style="list-style-type: none">1. Ezine Meslek Yüksekokulu arazisinin yanında bulunan araziye kurulumu için karar2. alınan Gıda İhtisas Organize Sanayi Bölgesinin faaliyete geçmesi ile yapılacak ikili3. iş birliği anlaşmaları ile uygulamalı eğitim görebilme ve staj yapabilme imkanı4. Bölgede süt ve süt ürünleri alanında faaliyet gösteren büyük fabrikaların varlığı ve ara5. eleman ihtiyaçları6. Ulusal ve uluslararası bilimsel araştırma ve proje desteği7. Sektörler arasında artan iş birliği ihtiyacı8. Bölgenin tarım ve gıda potansiyelinin olması	Tehditler <ol style="list-style-type: none">1. Mali kaynakların kısıtlı kalması2. Ulaşım zorlukları3. Alt yapı, konut ve yurt sorunu ile dağınık yerleşim4. Hızlı değişen teknolojiye uyum sağlamada altyapı eksiklikleri

