



**T.C.**

**ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ**  
**MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ**  
**GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ**

**2022 YILI FAALİYET RAPORU**

Ocak 2023 / Çanakkale

# İçindekiler

<b>I- GENEL BİLGİLER</b> .....	3
A. Misyon Ve Vizyon.....	3
B. Yetki, Görev Ve Sorumluluklar .....	3
C. İdareye İlişkin Bilgiler .....	4
1. Fiziksel Yapı.....	4
2. Örgüt Yapısı.....	6
3. Bilgi Ve Teknolojik Kaynaklar .....	6
4. İnsan Kaynakları .....	7
5. Sunulan Hizmetler .....	8
6. Yönetim Ve İç Kontrol Sistemi.....	10
<b>II- AMAÇ ve HEDEFLER</b> .....	10
A- İdarenin Amaç Ve Hedefleri .....	10
B- Temel Politikalar Ve Öncelikler .....	11
C- Diğer Hususlar .....	11
<b>III- FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER</b> .....	11
A- Mali Bilgiler .....	11
1. Bütçe Uygulama Sonuçları .....	11
2. Temel Mali Tablolara İlişkin Açıklamalar .....	11
3. Mali Denetim Sonuçları .....	11
B- Performans Bilgileri.....	11
1. Faaliyet ve Proje Bilgileri .....	11
2. Performans Sonuçları Tablosu.....	16
3. Performans Sonuçlarının Değerlendirilmesi .....	20
4. Performans Bilgi Sisteminin Değerlendirilmesi .....	21
<b>IV- KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ</b> .....	23
A. Üstünlükler .....	23
B. Zayıflıklar .....	24
C. Değerlendirme .....	24
<b>V- ÖNERİ VE TEDBİRLER</b> .....	24

## **I- GENEL BİLGİLER**

### **A. Misyon ve Vizyon**

#### **MİSYON**

Gıda Mühendisliği Bölümümüzün misyonu; Bilim, teknoloji ve mühendislik bilgilerine sahip, yenilikçi, aydın, etik değerlere bağlı gıda mühendisleri yetiştirmek; yetiştirdiği gıda mühendisleri ve yaptığı bilimsel çalışmalarla gıda biliminin, gıda teknolojisinin ve gıda güvenliğinin gelişimine katkı sağlamaktır.

#### **VİZYON**

Bölümümüzün vizyonu; Yapılan bilimsel çalışmalarla dünya üniversiteleriyle yarışacak akademik düzeyi yakalamak; uluslararası kalitede eğitim vererek gıda mühendisliği alanına yön veren lider bölümler arasında yer almak; yetiştirdiği mühendislerle Türk gıda endüstrisinin lider kadrosunu oluşturmaktır.

### **B. Yetki, Görev Ve Sorumluluklar**

#### **Yönetim:**

Prof. Dr. Yonca K. YÜCEER	:Bölüm Başkanı
Prof. Dr. Ayşegül K. TOKLUCU	:Bölüm Başkan Yardımcısı
Doç. Dr. Mustafa ÖĞÜTCÜ	:Bölüm Başkan Yardımcısı
Hacer ERGÜN	:Bölüm Sekreteri

## **Bölüm öğretim elemanlarının bölüm yönetimine katkı ve sorumlulukları:**

Prof. Dr. Yonca YÜCEER:	Bölümün ders planlarının hazırlanması, bilimsel etkinliklerin ve lisansüstü seminerlerinin planlanması.
Prof. Dr. Ayşegül K. TOKLUCU:	Staj işlemlerinin düzenlenmesi, yatay geçiş başvurularının incelenmesi.
Doç. Dr. Mustafa ÖĞÜTCÜ:	Bölüm faaliyet raporunun hazırlanması, Ders ve sınav programlarının yapılması
Prof Dr. Seçkin ADAY:	Bologna Koordinatörü
Prof Dr. N. Barış TUNCEL:	İşyerinde Mühendislik Eğitimi Sorumlusu
Dr. Öğr. Üyesi Esmâ ESER:	Erasmus Koordinatörü
Arş. Gör. Murat BERBER:	Bölümün web sayfasının güncellenmesi, bölüm faaliyet raporunun hazırlanması, staj işlemlerinin düzenlenmesi
Arş. Gör. Selçuk OK:	
Arş. Gör. Burcu KAYA:	

## **C. İdareye İlişkin Bilgiler**

### **1. Fiziksel Yapı**

#### **1.1- EĞİTİM ALANLARI DERSLİKLER**

Eğitim Alanı	Kapasitesi 0-50	Kapasitesi 51-75	Kapasitesi 76-100	Kapasitesi 101-150	Kapasitesi 151-250	Kapasitesi 251-üzeri
Amfi						
Sınıf		2	1			
Bilgisayar Lab.						
Diğer Lab.	12	2	1			

#### **1.2- SOSYAL ALANLAR**

##### **1.2.1 KANTİN**

Kantin Sayısı: 1 adet

Kantin Alanı: 230 m<sup>2</sup>

### 1.2.7.TOPLANTI – KONFERANS SALONLARI

	Kapasitesi 0–50	Kapasitesi 51–75	Kapasitesi 76–100	Kapasitesi 101–150	Kapasitesi 151–250	Kapasitesi 251–Üzeri	TOPLAM
Toplantı Salonu	1						1
Konferans Salonu	1						1

### 1.2.10.ÖĞRENCİ KULÜPLERİ

Bölümümüz öğrenci kulübü olan Gıda Topluluğu'nun aktif olarak kullanmış olduğu 1 adet 30 m<sup>2</sup> genişliğinde sosyal alan olanağı bölümümüzde mevcut bulunmaktadır.

### 1.3- HİZMET ALANLARI

Yıllara göre Bölümümüz bünyesinde kullanılan fiziksel mekânların durumları aşağıdaki tabloda görülmektedir.

Öğr. Yılı	Laboratuvar	Derslik	Ofis	Diğer
2022-2023	16	3	20	-

### 1.3.1. AKADEMİK PERSONEL HİZMET ALANLARI

	Sayısı (Adet)	Alanı (m2)	Kullanan Sayısı (Kişi)
Çalışma Odası (ofis)	19	16	19
Çalışma Odası (ofis)			
Çalışma Odası (ofis)			
Toplam	19	304	19

### 1.3.2. İDARİ PERSONEL HİZMET ALANLARI

	Sayısı (Adet)	Alanı (m2)	Kullanan Sayısı
Çalışma Odası (ofis)	1	10,4	1
Çalışma Odası (ofis)			
Çalışma Odası (ofis)			
Toplam	1	10,4	1

### 1.4- AMBAR ALANLARI

Bölümümüzde ambar alanı yoktur.

### 1.5- ARŞİV ALANLARI

Bölümümüzde 1 adet 15m<sup>2</sup> genişliğinde arşiv alanı bulunmaktadır.

### 1.6- ATÖLYELER

Bölümümüzde atölye alanı bulunmamaktadır.

## 2. Örgüt Yapısı

### YÖNETİM:

#### Bölüm Başkanı

Prof. Dr. Yonca K. YÜCEER

#### Bölüm Başkan Yardımcıları

Prof. Dr. Ayşegül K. TOKLUCU

Doç. Dr. Mustafa ÖĞÜTCÜ

#### Anabilim Dalı Başkanları

Prof. Dr. Mehmet Seçkin ADAY- Gıda Teknolojisi ABD

Prof. Dr. Emin YILMAZ – Gıda Bilimleri ABD

## 3. Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar

### 3.1- YAZILIMLAR

Bölümümüzce satın alınan yazılım bulunmamaktadır.

### 3.2- BİLGİSAYARLAR

Laboratuar ve ofislerde kullanılan toplam sayılar

Bölümler	Masa Üstü Bilgisayar	Taşınabilir Bilgisayar
Gıda Mühendisliği	13	9

### 3.3-KÜTÜPHANE KAYNAKLARI

Kitap Sayısı: 146 Adet

Basılı Periyodik Yayın Sayısı: 372 Adet

### 3.4- DİĞER BİLGİ VE TEKNOLOJİK KAYNAKLAR

Cinsi	İdari Amaçlı (Adet)	Eğitim Amaçlı (Adet)	Araştırma Amaçlı (Adet)
Sunucu			
Projeksiyon		5	
Slayt makinesi			
Tepegöz		1	
Episkop			
Barkot Okuyucu			
Baskı makinesi			
Televizyon			
Fotokopi makinesi	1 (Arızalı)		
Faks			
Fotoğraf makinesi			
Kameralar			
Televizyonlar			
Tarayıcılar			
Yazıcı	9		
Müzik Setleri			
Mikroskoplar			7
DVD ler			

## 4. İnsan Kaynakları

### 4.1- AKADEMİK PERSONEL

Akademik Personel					
	Kadroların Doluluk Oranına Göre			Kadroların İstihdam Şekline Göre	
	Dolu	Boş	Toplam	Tam Zamanlı	Yarı Zamanlı
Profesör	6		6	6	
Doçent	4		4	4	
Dr. Öğr. Üyesi	3		3	3	
Öğretim Görevlisi	-		-	-	
Okutman	-		-	-	
Çevirici	-		-	-	
Araştırma Görevlisi	5		5	5	

### 4.3- YABANCI UYRUKLU AKADEMİK PERSONEL

Bölümümüzde yabancı uyruklu akademik personelimiz bulunmamaktadır.

#### 4.4- DİĞER ÜNİVERSİTELERE. GÖREVLENDİRİLEN AKADEMİK PERSONEL

Bölümümüzde diğer üniversitelerde görevlendirilen akademik personelimiz bulunmamaktadır.

#### 4.5- BAŞKA ÜNİVERSİTE VEYA KURUMDAN FAKÜLTEMİZDE GÖREVLENDİRİLEN AKADEMİK PERSONEL

Bölümümüzde başka üniversite veya kurumdan görevlendirilen akademik personelimiz bulunmamaktadır.

#### 4.6- SÖZLEŞMELİ AKADEMİK PERSONEL

Sözleşmeli Akademik Personel Sayısı	
Profesör	-
Doçent	-
Dr. Öğr. Üyesi	3
Öğretim Görevlisi	-
Araştırma Görevlisi	5
Uzman	-
Okutman	-
Sanatçı Öğrt. Elm.	-
Sahne Uygulamacısı	-
<b>Toplam</b>	<b>8</b>

#### 4.7- AKADEMİK PERSONELİN YAŞ İTİBARIYLA DAĞILIMI

Akademik Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı						
	21-25 Yaş	26-30 Yaş	31-35 Yaş	36-40 Yaş	41-50 Yaş	51 üzeri
Kişi Sayısı	2	1	7	2	3	3
Yüzde	11	6	36	11	32	5

#### 4.8- İDARİ PERSONEL

Birimi	Fakülte Sekr.	Dekan/ Bölüm Sekr.	Yazı İşleri	Muhasebe	Öğrenci İşleri	Ayniyat Saymanı	Teknisyen	Temizlik Elemanları	Toplam
Mühendislik Fakültesi		1							1

### 5. Sunulan Hizmetler

#### 5.1- EĞİTİM HİZMETLERİ

##### 5.1.1. ÖĞRENCİ SAYILARI



Öğrenci Sayıları								
Birim Adı	I. Öğretim			II. Öğretim			Genel Toplam	
	E	K	Top.	E	K	Top.	Erkek	Kız
Gıda Mühendisliği	77	272	349	-	-	-	77	272

### 5.1.2- YABANCI DİL HAZIRLIK SINIFI ÖĞRENCİ SAYILARI

Yabancı Dil Eğitimi Gören Hazırlık Sınıfı Öğrenci Sayıları ve Toplam Öğrenci Sayısına Oranı							
Birim Adı	I. Öğretim			II. Öğretim			I. ve II. Öğretim Toplamı(a) Yüzde*
	E	K	Top.	E	K	Top.	Sayı
Gıda Mühendisliği	-	3	3	-	-	-	% 0,86

\*Yabancı dil eğitimi gören öğrenci sayısının toplam öğrenci sayısına oranı (Yabancı dil eğitimi gören öğrenci sayısı/Toplam öğrenci sayısı\*100)

### 5.1.3- ÖĞRENCİ KONTENJANLARI

Öğrenci Kontenjanları ve Doluluk Oranı						
Birim Adı	Puan Türü	ÖSS Kontenjanı	ÖSS sonucu Yerleşen	Boş Kalan	Doluluk Oranı	Genel Kontenjan En Küçük Puan
Gıda Mühendisliği	SAY	52	52	0	% 100	308,649

### 5.1.5- ÖĞRENCİLERİMİZİN PUANLARA GÖRE SIRALAMASI

Bölümlerimizin giriş puanlarına göre sıralaması	
Bölüm	Taban Sıralaması
Gıda Mühendisliği	268,179

### 5.1.9- YABANCI UYRUKLU ÖĞRENCİLER

Yabancı Uyruklu Öğrencilerin Sayısı ve Bölümleri					
Bölümler	Hazırlık Sınıfı	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4. Sınıf
Gıda Mühendisliği.	3	5	2	2	9

## 5.1.10- YÜKSEK LİSANS VE DOKTORA PROGRAMLARI

Enstitülerdeki Öğrencilerin Yüksek Lisans (Tezli/ Tezsiz) ve Doktora Programlarına Dağılımı			
Birimin Adı	Programı	Yüksek Lisans Yapan Sayısı	Doktora Yapan Sayısı
TEZLİ			
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü	Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı	32	29

## 6. Yönetim ve İç Kontrol Sistemi

Bölmeler, Bölüm Başkanı tarafından yönetilir, Dekanlığa ve Lisansüstü Eğitim Enstitüsüne karşı sorumludur. Ayrıca, bölümümüz üniversitemiz Kalite Güvencesi ve Akreditasyon çalışmaları kapsamında her eğitim-öğretim yılı için düzenli olarak bölümümüze ilişkin Faaliyet Raporu, Akademik Performans Göstergeleri ve Değerlendirme Raporu ve Öz Değerlendirme Raporu hazırlanmakta ve bu raporlar bölüm web sitemizde yayınlanmaktadır. Yine, üniversitemiz stratejik plan ve hedefleri doğrultusunda bölümümüz 2021 ve 2025 stratejik amaç ve hedeflerinin belirlendiği stratejik eylem planı oluşturulmuş ve bölüm web sayfamızda yayınlanmıştır. Ek olarak, bölümümüz kalite güvencesi çalışmaları kapsamında yılda en az iki kez olmak üzere iç ve dış paydaş toplantıları yapmakta ve bu toplantılar sonucunda zayıf ve eksik yönlerini PUKO çevrimini işleterek geliştirmektedir. Ayrıca gerek bölüm öğrencilerine gerekse mezunlarımız ve işverenlere yaptığımız anketler değerlendirilmekte ve gerekli iyileştirmeler yapılmaktadır.

## II- AMAÇ ve HEDEFLER

### A- İdarenin Amaç ve Hedefleri

#### AMAÇLAR

- ✓ Temel bilim ve temel mühendislik ile gıda bilimi ve teknolojisi konusunda yeterli altyapıya sahip, elde ettiği bilgileri ve becerileri gıda üretimi, ürün geliştirme, kalite sağlama ve gıda kontrolü gibi alanlarda etkin bir şekilde kullanabilen,
- ✓ Kendine güvenen, yaratıcılık ve girişimcilikleri, mühendislik ruhları gelişmiş,
- ✓ Meslek etiği bilincine sahip, akademik alanda ve gıda endüstrisinde tercih edilen,
- ✓ Yaşam boyu öğrenmenin önemini kavramış, takım çalışmasına yatkın, araştıran, modern teknik ve araçları kullanarak deney tasarlayan, uygulayan, sonuçları analiz eden, yorumlayan, güncel bilgiye erişebilen mezunlar yetiştirmektedir.

## **HEDEFLER**

Bundan sonraki hedefimiz, araştırma programlarımızı ve laboratuvar alt yapımızı geliştirmek, eğitim ve öğretim düzeyini yükseltmek, alt yapımızı geliştirmeye paralel olarak hem lisans hem de lisansüstü öğrenci sayımızı arttırmaktır.

### **B- Temel Politikalar ve Öncelikler**

Temel politikamız mesleğini en iyi şekilde yapabilecek, yeterli bilgi birikimi ve donanıma sahip gıda mühendislerini yetiştirmek; öğretim üyelerimizin akademik çalışmalarını yürütebilecek ve geliştirebilecek laboratuvar alt yapısını, literatür ve yardımcı eleman gereksinimlerini karşılayabilmektir.

### **C- Diğer Hususlar**

## **III- FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER**

### **A- Mali Bilgiler**

#### **1. Bütçe Uygulama Sonuçları**

Bölümümüze 2022 yılı içerisinde herhangi bir mali gelişme olmamıştır.

#### **2. Temel Mali Tablolara İlişkin Açıklamalar**

Gıda mühendiliği bölümü fakültemizin diğer tüm bölümleri gibi dekanlık tarafından bölüme ayrılan bütçeyi kullanmaktadır.

#### **3. Mali Denetim Sonuçları**

Bölümümüze 2022 yılı içerisinde herhangi bir mali gelişme olmamıştır.

### **B- Performans Bilgileri**

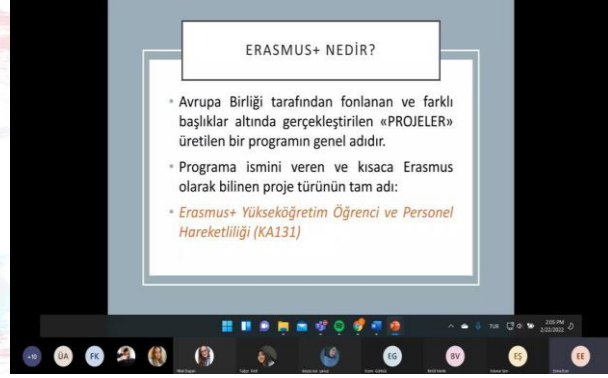
#### **1. Faaliyet ve Proje Bilgileri**

##### **1.1. Faaliyet Bilgileri**

Bölümümüz stratejik hedef ve amaçlarına yönelik 2022 yılı içerisinde gerçekleştirilen faaliyetler aşağıda kanıtlarıyla birlikte sunulmuştur.

<b>FAALİYET TÜRÜ</b>	<b>SAYISI</b>
Sempozyum/Kongre/Çalıştay	-
Konferans	-
Panel	-
Seminer	1
Oryantasyon eğitim sayısı	1
İş hayatına hazırlık kurs/seminer sayısı	2
İntörn giden öğrenci sayısı	10
Kariyer günleri etkinlik sayısı	3
Teknik gezi sayısı	3
Mezun günleri sayısı	1
Sektörle tanışma/ziyaret günleri sayısı	2
<b>Toplam</b>	<b>23</b>

1. 5 Kasım 2022 MARİNA MEZZE’de 81 kişinin katılımıyla Gıda Topluluğu Tanışma Kahvaltısı gerçekleştirilmiştir.
2. 19 Kasım 2022 Dalgıç Zeytin ve Zeytinyağı Fabrikasına 47 kişinin katılımıyla Teknik Gezi gerçekleştirilmiştir.
3. 17 Aralık 2022 Alize Akademi’nin Kurucusu; Danışman; Başdenetçi Aslı İMRE ile Google Meet üzerinden 30 kişinin katılımıyla Kariyer Söyleşisi gerçekleştirilmiştir.
4. 23 Aralık 2022 Kaizen Class Kurucu ve Danışman Tuğba Parıltı konukluğunda ve Gıda Topluluğu Yazmanı Seray ile Google Meet üzerinden 35 kişinin katılımıyla Kariyer Söyleşisi gerçekleştirilmiştir.
5. 26 Aralık 2022 İŞKUR İş Kulübü ile 20 kişinin katılımıyla Mühendislik Fakültesi Turgut Özal Konferans Salonu’nda CV Hazırlama Teknikleri Eğitimi düzenlenmiştir.
6. 29 Aralık 2022 İŞKUR İş Kulübü ile 20 kişinin katılımıyla Mühendislik Fakültesi Turgut Özal Konferans Salonu’nda Mülakat Teknikleri Eğitimi düzenlenmiştir.
7. ERASMUS Bilgilendirme TOPLANTISI -22 Şubat 2022



## 8. SEKTÖR- U GIDA VI -31 Mart-01 Nisan 2022



SEKTÖR-Ü GIDA VI Kariyer Günü Zirvesi	
31 Mart 2022	1 Nisan 2022
13:00 Kapı Açılış 13:15 Program Açılış	12:00 Kapı Açılış 12:15 Program Açılış
13:30 1.OTURUM 14:30 Nevzat Yılmaz Selin Cihan Kivilem Ateş 14:30-14:40 Ara	12:30 1.OTURUM 13:30 Mücahit Dalgıç 13:30-14:30 Ara
14:40 2.OTURUM 15:10 Muhammed Ali Doğan 15:10-15:50 Ara	14:00 2.OTURUM 15:00 Gonca Türk 15:00-15:10 Ara
15:50 3.OTURUM 16:50 Orçun Olgun	15:10 3.OTURUM 16:10 Nalan Yıldırım Dilara Serer Samvel Yasemen Nil Yıldız

ÇOMÜ Troia Kültür Merkezi  
comu.gd.topluluk@gmail.com @gidatoplulugucomu



## 9. İFTAR YEMEĞİ – 08 Nisan 2022



## 10. GIDA KONTROL LABORATUVARI TEKNİK GEZİSİ 18 Mayıs 2022



## 11. SOSYAL SORUMLULUK PROJESİ VE SOSYAL GİRİŞİMCİLİK EĞİTİMİ -26 Mayıs 2022



## 12. GIDA ATIKLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ KONULU ÖDÜLLÜ PROJE YARIŞMASI – 27 Mayıs 2022



### 13. 2022 MEZUNLARIMIZLA PİKNIK ETKİNLİĞİ -13 Haziran2022



### 1.2. Yayınlarla İlgili Faaliyet Bilgileri

Fakülte/Birimler	SCI & SCI-Expanded Makale	Uluslararası Makale Sayısı	Ulusal Makale Sayısı	Uluslararası Bildiri Sayısı	Ulusal Bildiri Sayısı	Ders Kitap Sayısı	Patent
Gıda Mühendisliği	22	-	4	2	7	1	-

### 1.3. Üniversiteler Arasında Yapılan İkili Anlaşmalar

Aşağıdaki tabloda ikili anlaşmamız olan üniversiteler belirtilmiştir. 2023-2027 dönemi için bu anlaşmaların sürdürülmesine yönelik yazışmalar devam etmektedir.

NO	Anlaşma Yapılan Üniversite	Anlaşma Süresi	Anlaşma Yapılan Bölüm	2022 Yılında ÇOMÜ Gıda Mühendisliği Bölümünden Karşı Üniversiteye Giden Öğrenci Sayısı
1	<u>University of Tetova</u> Kuzey Makedonya	2021-2027	Gıda Mühendisliği	
2	<u>Hochschule Osnabrück</u> Almanya	2022-2027	Gıda Mühendisliği	1
3	<u>University of Food Technologies</u> Bulgaristan	2022-2027	Gıda Mühendisliği	
4	<u>Universitat Politècnica de Valencia</u> İspanya	2022-2027	Gıda Mühendisliği	
5	<u>University of Ljubljana</u> Slovenya	2022-2027	Gıda Mühendisliği	

2022-2023 akademik yılında bahar döneminde bir öğrencimiz Almanya’ da (Hochschule Für Angewandte Wissenschaften Hamburg) bulunmuştur. Bu dönem Erasmus staj hareketliliği programından staj amacıyla yararlanan öğrencimiz bulunmaktadır.

#### 1.4. Proje Bilgileri

<b>BİLİMSEL ARAŞTIRMA PROJE SAYISI</b>		
PROJELER	2022	
	Önceki Yılda Devreden veya Yeni Başlayan Proje	Yıl İçinde Tamamlanan Proje
TÜBİTAK	3	1
A.B.	-	
Yabancı Ortaklı Projeler	-	
Bilimsel Araştırma Projeleri	7	1
SENTEZ		
DİĞER	2	
<b>TOPLAM</b>	<b>12</b>	<b>2</b>

## 2. Performans Sonuçları Tablosu

### 2.1- Gıda Mühendisliği Proje Bilgileri

No	Proje Destekçisi	Proje Yürütücüsü/Araştırmacı/Danışman	Konu	Bütçe (TL)
1	TÜBİTAK	Prof. Dr. Yonca YÜCEER, Danışman	Farklı Lipaz Enzimleri Kullanılarak Enzim Modifiye Tereyağı Üretimi	60 000
2	ÇOMÜ BAP	Prof. Dr. Yonca YÜCEER, Yürütücü	Keçi peyniri üretiminde bitkisel pıhtılaştırıcı ve starter kültür kullanımının biyoaktif peptitlerin in vitro biyoyararlılığı üzerine etkileri	35 992
3	TAGEM	Prof. Dr. Yonca YÜCEER, Danışman	Bozcaada, Gökçeada Çiçek ve Biga Püren Ballarında Polen içeriği ve Duyusal, Fiziksel, Kimyasal Özelliklerin Belirlenmesi	-
4	Ç.O.M.Ü.-BAP	Prof. Dr. Emin YILMAZ / Selçuk OK	Üç Boyutlu Gıda Tasarım Cihazlarında Mikrojel Kullanımının Araştırılması: Meyve ve Sebze Suyu Mikrojellerinin İşlenmesi. (Proje No: BAP-3971)	50.000
5	BAP	Prof. Dr. Barış TUNCEL, Araştırmacı	Çimlendirme İşleminin Bazı Baklagil Unlarının AntiBesinsel Özellikleri ve Depolama Stabilitesi Üzerine Etkisi	50.000



			(Devam ediyor)	
6	TÜBİTAK	Prof. Dr. Barış TUNCEL, Araştırmacı	Bitkisel Esaslı Süt Alternatifi İçecek Üretimi (Sonuçlandı)	290.000
7	BAP	Prof. Dr. Barış TUNCEL, Araştırmacı	Çeltik yan ürünlerinden biyoetanol üretim potansiyelinin araştırılması ve verim optimizasyonu (Sonuçlandı)	170.000
8	TUBİTAK	Doç Dr Nükhet N.ZORBA Yürütücü	Gıdalarda Clostridioides difficile Varlığının ve Kontrol Yöntemlerinin Belirlenmesi TOVAG 1200998	805 850,34 TL
9	ÇOMÜ BAP	Doç Dr Nükhet N.ZORBA Yürütücü	Süte Uygulanan Ön İşlemler ve Peynir Üretiminde Probiyotik Mikroorganizmalar ile Clostridium difficile'nin Önlenmesi	24.991,11 TL
10	ÇOMÜ BAP	Doç Dr Nükhet N.ZORBA Yürütücü	Piyasada Satılan Kokoreçlerin Mikrobiyolojik Kalitesinin ve C.difficile Varlığının Araştırılması	79.894,40
11	ÇOMÜ BAP	Doç Dr Nükhet N.ZORBA Yürütücü	Beyaz Peynirde Bozulma Etkeni Mikroorganizmaların Tespiti	34.518,62 TL
12	ÇOMÜ BAP	Ayşegül Kırca Toklucu (Yürütücü)	Karbon Tabanlı Radyant Isıtıcı Kullanılarak Farklı Gıda Ürünlerinde Optimum Kurutma Koşullarının Belirlenmesi	19919
13	TAGEM	Ayşegül Kırca Toklucu (Danışman)	İncir Şarabı Üretim Olanaklarının Araştırılması	40000
14	TUBİTAK 1002	Ayşegül Kırca Toklucu (Araştırmacı)	Bazı Yerli Maya Tür ve Suşlarının Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi ve Sıralı İnokülasyon Yöntemi İle Beyaz Sarap Üretiminde Kullanımının Araştırılması	44875

## 2.2 Gıda Mühendisliği Yayın Bilgileri

Bölüm	Yayın Türü	Sıra No	Yayın ve Yazarların Tam İsmi, Basıldığı Yer ve Yıl
<b>SCI &amp; SCI-EXPANDED İNDEKSLERDE TARANAN DERGİLERDE YAYINLAR</b>			
Gıda M	SCI-SCI-E	1	Akbag, H.I., Savas, T., Karagul Yuceer, Y. The Effect of Fenugreek seed ( <i>Trigonella foenum graecum</i> ) supplementation on performance and milk yield characteristics of dairy goats. Archives-Animal-Breeding. 65, 385–395.
Gıda M	SCI-SCI-E	2	Sahin, B., Isleten Hosoglu, M., Guneser, O., Karagul-Yuceer, Y. 2022.Fermented <i>Spirulina</i> Products with <i>Saccharomyces</i> and non- <i>Saccharomyces</i> yeasts:Special Reference to their microbial, Physico-chemical and sensory Characterizations. Food Bioscience, 47,101691
Gıda	SCI-SCI-E	3	Guneser, O., Karagul Yuceer, Y., Isleten Hosoglu, M., Ozmen Togay, S.,

M			Elibol, M. 2022. Production of Flavor Compounds from Rice Bran by Yeasts Metabolisms of <i>Kluyveromyces marxianus</i> and <i>Debaryomyces hansenii</i> . Brazilian Journal of Microbiology. 53:1533–1547
Gıda M	SCI-SCI-E	4	Yılmaz Tuncel N., Korkmaz F., Polat H., Tuncel N. B. 2022. Monitoring Starch Hydrolysis With Micro Visco-Amylo-Graph For The Production Of Chickpea Milk And Optimization Of The Parameters With Response Surface Methodology, Journal Of Food Science And Technology-Mysore, Cilt.59, Sa.9, Ss.3448-3457.
Gıda M	SCI-SCI-E	5	Korkmaz F., Tuncel N. B. 2022. The Effect Of Infrared-Assisted Hydrothermal Treatment On Rheological And Functional Properties Of Different Types Of Wheat Flour, Food And Bioprocess Technology, Cilt.15, Sa.8, Ss.1810-1820.
Gıda M	SCI-SCI-E	6	Ayvaz, H., Temizkan, R., Menevseoglu, A., Doğan, M.A., Nazlım, B.A., Günay, E., Uysal Pala, Ç. 2022. A comprehensive study on the quality characteristics of sweet red pepper paste and the evaluation of near-infrared spectroscopy as a rapid alternative tool. Eur Food Res Technol, <a href="https://doi.org/10.1007/s00217-022-04156-y">https://doi.org/10.1007/s00217-022-04156-y</a>
Gıda Müh.	SCI-EXP	7	Yılmaz, E., ve Deviren, A. 2022. Silica Gel 60 Removes Bitterness from Cold Press Produced Grapefruit Seed Oil by Adsorption Principle. Flavour & Fragrance Journal, 37:52–62. DOI:10.1002/ffj.3683
Gıda Müh.	SCI-EXP	8	Şahin T, Ok S, Yılmaz E. 2022. Application of MOFs and natural clays for removal of MCPD and GEs from edible oils. Grasas Aceites 73 (2), e461.
Gıda Müh.	SCI-EXP	9	Yılmaz, E., Demirci, Ş., Keskin Uslu, E. 2022. Red Pepper and Turmeric-Flavored Virgin Olive Oil Oleogels Prepared with Whale Spermacti Wax. J. Oleo Sci, 71, (2) 187-199. doi : 10.5650/jos.ess21167
Gıda Müh.	SCI-EXP	10	Aydeniz Güneşer, B., Yılmaz, E. 2022. Sunflower Oil-Polyglycerol Stearate Oleogels: Alternative Deep-Fat Frying Medium For Onion Rings. J Oleo Sci.,
Gıda Müh.	SCI-EXP	11	Ayduğan A, Ok S, Yılmaz E. 2022. Cold-Pressed Milk Thistle Seed Oil: Physico-Chemical Properties, Composition and Sensory Analysis. Grasas Aceites 73 (4), e481. <a href="https://doi.org/10.3989/gya.0894211">https://doi.org/10.3989/gya.0894211</a>
Gıda Müh.	SCI-EXP	12	Yılmaz, E., Toksöz, B. 2022. Flaxseed oil-wax oleogels replacement for tallowfat in sucuk samples provided higher concentrations of polyunsaturated fatty acids and aromatic volatiles. Meat Science, 192: 108875.
Gıda Müh.	SCI-EXP	13	Keskin Uslu, E., Yılmaz, E. 2022. Physical, Structural and Rheological Properties of $\gamma$ -Cyclodextrin Metal-Organic Framework Emulgels. Acta Alimentaria, 51(4): 594-604.
Gıda Müh.	SCI-EXP	14	Çelebi Uzkuç, N.M., Bayhan, A., Kırca Toklucu, A. 2022. Phenolics and color components of young Cabernet Sauvignon wines: effect of spontaneous fermentation and bottle storage. European Food Research and Technology, 248, 393–401
Gıda Müh.	SCI-EXP	15	Ayvaz, H., Temizkan, R., Genis, H. E., Mortas, M., Genis, D. O., Dogan, M. A., & Nazlım, B. A. (2022). Rapid discrimination of Turkish commercial hazelnut ( <i>Corylus avellana</i> L.) varieties using Near-Infrared Spectroscopy and chemometrics. Vibrational Spectroscopy, 119, 103353.
Gıda Müh.	SCI-EXP	16	M Yüceer, C Caner. 2022. Effectiveness of enzymes on structural, functional and creep-recovery behavior of freshly prepared meringue's batter using liquid egg albumen. Journal of Food Science and Technology 59 (3), 927-934
Gıda Müh.	SCI-EXP	17	C Caner, BM Coşkun, M Yüceer.2022. Chitosan coatings and chitosan nanocomposite to enhance the storage stability of fresh eggs during storage. Journal of Food Processing and Preservation, 46 (7): e16642
Gıda	SCI-EXP	18	M Yüceer, C Caner. 2022. Investigate the enzyme-texturized egg

Müh.			albumen on the functionality, sensorial and textural characteristics of cooked meringue cookies during storage. Journal of Food Measurement and Characterization,16: 2961–2968.
Gıda Müh.	SCI-EXP	19	M Yüceer, C Caner. 2022. The enhancement of the physicochemical and functional characterisation of egg white proteins using different enzymes during storage Acta Alimentaria 51 (1), 145-154
Gıda Müh.	SCI-EXP	20	M Yüceer, G Yıldırım, C Caner.2022. The effects of sonication on the stability of eggs during extended storage. International Journal of Food Science & Technology 57 (9), 6046-6054
Gıda Müh.	SCI-EXP	21	Tosun M. N., Taylan G., Zorba N. N. (2022). Antibacterial and antibiofilm activities of some plant essential oils and synergistic effects of cinnamon essential oil with vancomycin against Clostridioides difficile: in vitro study Letters In Applied Microbiology, cilt.75, sa.3, ss.598-606.
Gıda Müh.	SCI-EXP	22	Kaya B., Demirel Zorba N. N., Caner C. (2022). Development of novel biodegradable film based on chitosan with borax (sodium tetraborate) and boron nitride and their biological activity International Journal Of Food Science And Technology, 57, 1-8.
<b>ULUSLARARASI MAKALELER</b>			
<b>ULUSAL MAKALELER</b>			
Gıda Müh.	Makale	1	Uysal Pala Ç., Kesen A. 2022. Antosiyaninlerin Nutrasötik Özellikleri. Catering Guide, cilt.18, sa.99, ss.44-47.
Gıda Müh.	Makale	2	Demir, D., Gün, Z., ve Yılmaz, E. 2022. Doğal killerin model yağın renk ve fiziko-kimyasal özellikleri üzerine etkilerinin incelenmesi. Akademik Gıda, 20(2): 161-169, DOI: 10.24323/akademik-gida.1149862
Gıda Müh.	Makale	3	Keskin Uslu, E., Yılmaz, E. 2022. Laurik Asit Oleojellerinin Geliştirilmesi ve Karakterize Edilmesi. Gıda, 47(6):992-1004. DOI: 10.15237/gida.GD22066
Gıda Müh.	Makale	4	Gülden Gökşen, Esmâ Eser, H. İbrahim Ekiz “Piyasadan Temin Edilen Defne Uçucu Yağlarının Kalite Özelliklerinin Karşılaştırılması ve Antimikrobiyal Özelliklerinin Belirlenmesi”, Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, 37(1), 9-20.
<b>PATENTLER</b>			
<b>KİTAP &amp; KİTAP BÖLÜMLERİ</b>			
Gıda Müh.	Kitap Bölümü	1	Yılmaz, E. 2022. Sensory Properties and Aromatics Profile of Edible Oleogels. In: Development of Trans-free Lipid Systems and their Use in Food Products. Ed. by Jorge F Toro-Vazquez, Royal Soc. Of Chem. Pub., Cambridge, UK, pp. 315-349. Doi: <a href="https://doi.org/10.1039/9781839166532-00315">https://doi.org/10.1039/9781839166532-00315</a>
<b>ULUSLARARASI BİLDİRİLER</b>			

Gıda Müh	Sözlü Sunum/Tam Metin	1	E. Özçelik And Ç. Uysal Pala, "Antioxidant And Antimicrobial Properties Of Cherry Laurel Leaf And Fruit Extracts," <i>Istanbul International Modern Scientific Research Congress-Iu</i> , İstanbul, Turkey, Pp.1131-1138, 2022
Gıda Müh	Sözlü Sunum/Tam Metin	2	İpek D., Falcó I., Sánchez G., Tuncel N. B., Özdikmenli Tepeli S. 2022. Antiviral and Antibacterial Effects of Anatolian Folk Medicinal Plants Sideritis Trojana Ehrend and Hypericum perforatum Extracts via Ethanolic and Ultrasound, VI. International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, Kütahya, Türkiye, 7 - 09 Ekim 2022, ss.380
<b>ULUSAL BİLDİRİLER</b>			
Gıda Müh.	Poster	1	Elmas, E.T., Karagül Yüceer, Y. 2022. Farklı Kültür Çeşitleri Kullanılarak Elde Edilen Yoğurtların Bazı Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi. 12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi. 21-22 Mart 2022.
Gıda Müh.	Poster	2	Bulut, B., Karagül Yüceer, Y. 2022. Sürülebilir Çeşnili Lor Peyniri Üretim Alternatifleri ve Karakteristik Özellikleri. 12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi. 21-22 Mart 2022.
Gıda Müh.	Poster	3	Andaç A. E., Tuncel N. B. 2022. Bezelye Esaslı Süt Üretimi: Farklı Ön İşlemlerin Kullanım Olanaklarının Araştırılması, Türkiye 14. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2022, Ss.1
Gıda Müh.	Poster	4	Karataş, M., Yılmaz, E. 2022. Oleojellerin Mandalina Meyvesinde Kaplama Olarak Kullanılması. 12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi (Dijital). 21-22 Mart 2022, Bursa, Türkiye.
Gıda Müh.	Poster	5	Eren, T., Yılmaz, E. 2022. Ayva Çekirdeklerinde Soğuk Pres Yağ Üretimi ve Yağ Karakterizasyonu. 12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi (Dijital). 21-22 Mart 2022, Bursa, Türkiye.
Gıda Müh.	Poster	6	Eren, T., Yılmaz, E. 2022. Soğuk pres kuşburnu çekirdek yağının karakterizasyonu. Trakya Üniversiteler Birliği 6. Lisansüstü Kongresi, 17-18 Kasım 2022, Çanakkale.
Gıda Müh.	Poster	7	Anahtarcı, İ.; Kırca Toklucu, A. 2022. Eceabat Yöresinde Yetişen Chardonnay Üzümünün Doğal Tatlı Şarap Üretimine Uygunluğunun Belirlenmesi, Trakya Üniversiteler Birliği Lisansüstü Öğrenci Kongresi, 17-18 Kasım 2022, Çanakkale (Poster bildiri)

### 3. Performans Sonuçlarının Değerlendirilmesi

Üniversitemizin Kalite Güvencesi ve Akreditasyon çalışmaları kapsamında bölümümüzün akademik ve eğitim-öğretim performansı düzenli olarak hem iç paydaş hem de dış paydaşlar seviyesinde anketler ve toplantılar sayesinde değerlendirilmektedir. Ders programı müfredatı hazırlanması gibi durumlarda öğrencilerimizin daha donanımlı eğitim alabilmeleri için özel sektörden ve kamudan alanında profesyonel kişilerden oluşturulan program danışma kurulu ile güncel durum hakkında bilgiler alınarak onların da görüşleri doğrultusunda gerekli iyileştirmeler yapılmaktadır. Ayrıca mezunlarımız ile olan ilişkilerimiz olabildiğince güncel tutulmaya çalışılarak gerek onların sektörde karşılaşılabilecekleri olası problemlere teknik destek verebilmek

gerekse bölümümüzde yapılan kariyer günleri veya teknik geziler gibi faaliyetler için gerekli yardımlaşma ve dayanışmalara da özen gösterilmektedir.

#### **4. Performans Bilgi Sisteminin Değerlendirilmesi**

Bölümümüz üniversitemiz Kalite Güvencesi ve Akreditasyon çalışmaları kapsamında üniversitemiz stratejik planı ile uyumlu olarak belirlediği 2021-2025 yılları stratejik eylem planında yer alan stratejik amaç ve hedefler doğrultusunda faaliyetlerini gerçekleştirmektedir. Bölümümüz stratejik eylem planında yer alan stratejik amaç ve hedefler aşağıda yer alan tablolarda gösterilmiştir. Buna göre, bölümümüz stratejik hedefleri kapsamında bilimsel girişimci ve aynı zamanda yenilikçi çalışmaların geliştirilmesine yönelik 2022 yılı içerisinde hedeflenen ulusal, uluslararası sempozyum kongre ve çalıştay faaliyetlerine katılım sayısını 12 olarak belirlemiştir. Aynı yıl içerisinde bu sayı bölümümüz öğretim üyeleri tarafından 9 katılım ile gerçekleştirilmiştir ve hedeflenen sayıya ulaşamamıştır. Yine, aynı stratejik hedef kapsamında yurt içi ve yurt dışı destekli proje sayısı 2022 yılı içerisinde 7 olarak belirlenmiş ve bölümümüzde aynı yıl içerisinde 14 proje ile bu hedef gerçekleştirilmiştir. Bölümümüz yayın ve çıktı hedefleri kapsamında 2022 yılı için, 9'si SCI ve SCI-Expanded indekslerinde taranan ve 7'i diğer indekslerde taranan dergilerde olmak üzere toplam 16 adet yayın yapmayı hedeflemiştir. Bu sayı 2022 yılı içerisinde sırasıyla SCI indekslerine giren dergilerde 22 adet ve diğer indekslerde taranan dergilerde ise 4 adet olmak üzere toplamda 26 yayın faaliyeti olarak gerçekleştirilmiştir. 2022 yılı yayınları dikkate alındığında bölümümüz yayın hedeflerinin üstünde bir başarı göstermiştir. Yine, bölümümüz stratejik hedefleri arasında yer alan girişimcilik ve inovasyon üzerine verilmesi hedeflenen eğitim sayısı 2022 yılı için 1 adet olarak planlanmış ve bu hedef gerçekleştirilmiştir. Bölümümüz stratejik planında yer alan akademik performans göstergelerinde 2022 yılı için belirlenen gerek yayın gerekse proje faaliyetleri bakımından hedeflenen sayıların çok üzerinde bir başarı göstermiştir.

**Stratejik Amaç 1** Bilimsel, girişimci ve yenilikçi bir üniversite olmak

**Stratejik Hedef 1** Bilimsel girişimci ve aynı zamanda yenilikçi çalışmaların geliştirilmesi

**Strateji 1.1** Bölgeye ve sektöre katkı sağlayacak bilimsel çalışmalarda koordinasyon görevi yapmak

Performans Göstergeleri	2021 H	2021 B	2022 H	2022 B	2023 H	2023 B	2024 H	2024 B	2025 H	2025 B
Ulusal, uluslararası sempozyum, kongre ve çalıştay katılım sayısı	10	11	12	9	14		16		18	
Yurt içi destekli proje sayısı Yurt dışı destekli proje sayısı	5	25	7	14	9		11		13	
SCI & SCI-Expanded makale sayısı	7	20	9	22	11		13		15	
Diğer İndeks Yayınları	5	17	7	4	9		11		13	
Girişimcilik ve inovasyon üzerine verilen eğitim sayısı	1	-	1	1	1		1		1	
Değerlendirme: Anket										

**Stratejik Amaç 2** Kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetleri sunmak

**Stratejik Hedef 2** Eğitim ve öğretim faaliyetlerinin geliştirilmesi

**Strateji 2.1** Ulusal ve uluslararası eğitim programlarıyla koordinasyon sağlamak

**Strateji 2.2** Eğitim ve öğretim planına farklı alanlardan ders ve uygulama koymak

Performans Göstergeleri	2021 H	2021 B	2022 H	2022 B	2023 H	2023 B	2024 H	2024 B	2025 H	2025 B
Erasmus, Mevlana ve Farabiden yararlanan öğrenci sayısı	2	1	2	1	2		2		2	
Oryantasyon eğitim sayısı	1	1	1	1	1		1		1	
İş hayatına hazırlık kurs/seminer sayısı	2	3	2	2	2		2		2	
İntörn giden öğrenci sayısı	-	-	5	10	7		9		10	-
Değerlendirme: Anket										

Bölümümüz eğitim öğretim faaliyetlerinin geliştirilmesine yönelik stratejik hedefleri ise 2022 yılı için ulusal ve uluslararası değişim programlarından yararlanan öğrenci sayısı 1, oryantasyon eğitim sayısı 1 ve iş hayatına hazırlık seminer sayısı 2 adet olarak hedeflenmiş olup tüm bu faaliyetler 2022 yılı içerisinde başarıyla gerçekleştirilmiştir.

**Stratejik Amaç 3** Paydaşlar ile olan ilişkilerin geliştirilmesi

**Stratejik Hedef 3** Paydaşlar ile olan ilişkileri etkin kılmak

**Strateji 3.1** Kamu ve özel sektör ile ortak faaliyetler gerçekleştirilmesi

**Strateji 3.2** Özellikle bölgedeki gıda firmalarının ihtiyaçları doğrultusunda faaliyetlerin gerçekleştirilmesi

<b>Performans Göstergeleri</b>	<b>2021 H</b>	<b>2021 B</b>	<b>2022 H</b>	<b>2022 B</b>	<b>2023 H</b>	<b>2023 B</b>	<b>2024 H</b>	<b>2024 B</b>	<b>2025 H</b>	<b>2025 B</b>
Kariyer günleri etkinlik sayısı	1	9	1	3	1		1		1	
Teknik gezi sayısı	-	2		3	1		1		1	
Mezun günleri sayısı	-	-		1	1		1		1	
Değerlendirme: Anket										

Bölümümüzün bir diğer stratejik hedefi olan paydaşlarla olan ilişkiler kapsamında 2022 yılı içerisinde kariyer günleri etkinlikleri (3 adet) ve teknik geziler (3 adet) gerçekleştirilmiş olup, bu kapsamda belirlenen hedeflere ulaşılmıştır.

Bölümümüzün 2022 yılı içerisinde planlanan stratejik amaç ve hedeflerinin yukarıda açıklandığı üzere çok büyük ölçüde gerçekleştirildiği görülmektedir. Planlanan ancak gerçekleştirilemeyen hedeflerin çoğu dünyada ve ülkemizde etkili olan pandemi koşulları nedeniyle gerçekleştirilememiştir. Bu kapsamda bölüm kurulumuz ve bölüm kalite güvence komisyonumuz tarafından değerlendirme ve iyileştirmeler gerçekçi kısıtlar altında yapılmış ve önümüzdeki dönem için gerekli önlemler alınmıştır.

#### **IV- KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ**

Üniversitemizin kurumsal hedefleri doğrultusunda Gıda Mühendisliği Bölümünün, kuvvetli yönleri, zayıf yönleri, fırsatları ve tehditleri değerlendirilmiştir.

##### **A. Üstünlükler**

- Bölümümüzde kendi uzmanlık alanlarında çok iyi yetişmiş öğretim üyesi kadrosu bulunmaktadır.
- Lisans ve lisansüstü eğitim için oldukça iyi altyapı olanaklarına sahiptir.
- Ulusal (TÜBİTAK ve Üniversitemiz Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi) ve uluslararası kaynaklar tarafından destekli çok sayıda proje yürütülmektedir.
- Yardımcı öğretim elemanları çalışkan ve başarılıdır.
- Öğrencilerimiz ÖSYM sınavlarına olumlu ve başarılı performans sergilemektedirler.
- Doktora eğitim programı kapsamında YÖK 100/2000 burs programından yararlanan bursiyerlerimiz bulunmaktadır.
- 2018-2019 eğitim-öğretim yılında İşyerinde Mühendislik Eğitimi (İME-İntörn)'ne başlanmış olup 2021-2022 eğitim öğretim döneminde 10 öğrencimizin yer aldığı ilk uygulamamız gerçekleşmiştir.
- Araştırma ve eğitim amaçlarıyla kullanılan ve bölümümüze ait 15 tane laboratuvar bulunmaktadır.
- Mühendislik Eğitim Programları Değerlendirme ve Akreditasyon Derneği (MÜDEK) gibi bağımsız akreditasyon kurulları tarafından akreditasyon alınabilmesi için çalışmalarının başlatılmış bulunmaktadır.

- Bölümümüzde ERASMUS, FARABİ ve MEVLANA programlarına yönelik faaliyetler yürütülmektedir.
- Lisans programı öğrenci doluluk oranı yüksektir.
- Yüksek lisans ve doktora eğitimleri kapsamlı olarak yapılmaktadır.
- Gıda Topluluğu aktif olarak faaliyet göstermektedir.
- Bölümde bilimsel, sosyal ve kültürel etkinlikler düzenlenmektedir.
- Disiplinler arası çalışmalar yapılabilmektedir.

## **B. Zayıflıklar**

- Yüksek Öğretim Kurumunun Temel yeterlilikler çerçevesinde yer alan bir pilot tesisi bulunmamaktadır.
- Bilgisayar destekli dersler için uygun donanımlı bilgisayar sayısı yeterli değildir.
- Laboratuvar uygulamaları için gereken sarf malzemeler için ayrılan bütçe yeterli değildir.
- Araştırma görevlisi ve yardımcı personel sayısı yeterli değildir.
- Laboratuvar çalışmalarının hazırlıkları ve bazı cihazların kullanımını konusunda laborant ve uzman ihtiyacı bulunmaktadır.
- Laboratuvarlarda kullanılan bazı aletlerin ve cihazların bakım, onarım ve kalibrasyonunun yapılabilmesi için yeterli bütçe bulunmamaktadır.
- Öğrenci kontenjanlarının yüksek olması nedeniyle uygulamalı derslerde altyapı olanakları yetersizdir.
- Ulusal, uluslararası ve disiplinler arası ortak çalışma sayıları azdır.

## **C. Değerlendirme**

- Bölgemizde Öğrencilerin mesleki bilgi ve görgülerini artırabilmeleri açısından teknik gezi ve staj yapabilecekleri gıda endüstrisi bulunmaktadır.
- Bölgemizde Çanakkale Ezine Gıda İhtisas OSB ve mükemmeliyet merkezi kurulmuştur.
- Meslek odalarıyla iyi bir iş birliği sürdürülmektedir.
- Teknoloji sayesinde bilgiye ulaşılması oldukça kolaydır.
- Ulusal ve uluslararası fonlar tarafından bilimsel ve eğitim ile ilgili projelere verilen destekler artmıştır.
- Üniversite ile iş birliğine gıda sanayinin duyduğu gereksinim artmıştır.
- Gıda konusunda faaliyet gösteren sanayi bölgelerine ve büyük şehirlere yakın durumdadır.
- Üniversitemizde Bilimsel Araştırma Birimi, Proje Koordinasyon Ofisi ve TEKNOPARK bulunmaktadır.
- Bölüme kabul edilen öğrenci sayıları yüksektir.
- Bölümü tercih eden öğrencilerin başarı düzeyleri ve İngilizce seviyeleri düşüktür.
- Fakültenin bütçe olanakları yeterli değildir.

## **V- ÖNERİ VE TEDBİRLER**

Bu rapor hazırlanırken, bilimsel sorumluluklar faaliyetlerimiz açısından yönlendirici temel ilke olmuştur. Stratejik plan çalışmaları dolayısıyla kurumsal değerlendirme ile birlikte durum analizinde ortaya çıkan sonuçlar yine katılımcı bir anlayış çerçevesinde ele alınarak,



bölümümüzün varlık nedeni, arzu ettiğimiz gelecek ve temel ilkelerimiz gözden geçirilmiştir. Bölümümüz faaliyetlerinin stratejik plan doğrultusunda yürütülmesi bölümümüzün gelişmesine büyük katkı sağlayacaktır. Hızla gelişmekte olan fakültemizin ve bölümümüzün özellikle pilot tesis ile ilave öğrenci laboratuvarları ve gerekli olan temel demirbaş malzemelerin alınması yolunda üst makamlardan gerekli desteğin sağlanması beklenmektedir.