



T.C.

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

2021 YILI FAALİYET RAPORU

Ocak 2022 / Çanakkale

İÇİNDEKİLER

I- GENEL BİLGİLER	3
A. MİSYON VE VİZYON	3
B. YETKİ, GÖREV VE SORUMLULUKLAR	3
C. İDAREYE İLİŞKİN BİLGİLER	4
1. FİZİKSEL YAPI	4
2. ÖRGÜT YAPISI	6
3. BİLGİ VE TEKNOLOJİK KAYNAKLAR	6
4. İNSAN KAYNAKLARI	7
5. SUNULAN HİZMETLER	8
6. YÖNETİM VE İÇ KONTROL SİSTEMİ	10
II- AMAÇ ve HEDEFLER	10
A- İDARENİN AMAÇ VE HEDEFLERİ	10
B- TEMEL POLİTİKALAR VE ÖNCELİKLER	11
III- FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER	11
A- PERFORMANS BİLGİLERİ	11
IV- KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ	27
V- ÖNERİ VE TEDBİRLER	29

I- GENEL BİLGİLER

A. MİSYON VE VİZYON

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. YETKİ, 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 bilimsel etkinliklerinin programlanması, 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
Arş. Gör. Murat BERBER:	Bölümün web sayfasının güncellenmesi, bölüm
Arş. Gör. Selçuk OK:	faaliyet raporunun hazırlanması, staj işlemlerinin
Arş. Gör. Fatma KORKMAZ:	düzenlenmesi
Arş. Gör. Burcu KAYA:	

C. İDAREYE İLİŞKİN BİLGİLER

1. FİZİKSEL YAPI

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 m²

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 m² 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
2020-2021	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 15m² genişliğinde arşiv alanı bulunmaktadır.

1.6- ATÖLYELER

Bölümümüzde atölye alanı bulunmamaktadır.

2. ÖRGÜT YAPISI

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. Yonca K. YÜCEER- Gıda Teknolojisi ABD

Prof. Dr. Emin YILMAZ – Gıda Bilimleri ABD

3. BİLGİ VE TEKNOLOJİK 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 KAYNAKLARI

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	6		6	6	

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	6
Uzman	-
Okutman	-
Sanatçı Öğrt. Elm.	-
Sahne Uygulamacısı	-
Toplam	9

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 HİZMETLER

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	87	251	338	-	-	-	87	257
2020-2021 Mezun Sayısı	7	43	50	-	-	-	7	43

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	2	10	12	-	-	-	%3.49

*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	252,465

5.1.5- ÖĞRENCİLERİMİZİN PUANLARA GÖRE SIRALAMASI

Bölümlerimizin giriş puanlarına göre sıralaması	
Bölüm	Taban Sıralaması
Gıda Mühendisliği	283,406

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.	1	-	3	4	8

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	40	30

6. YÖNETİM VE İÇ KONTROL SİSTEMİ

Bölümler, 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- İDARENİN AMAÇ VE HEDEFLERİ

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 POLİTİKALAR VE ÖNCELİKLER

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.

III- FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER

A- PERFORMANS BİLGİLERİ

1-FAALİYET VE PROJE BİLGİLERİ

1.1. FAALİYET BİLGİLERİ

Bölümümüz stratejik hedef ve amaçlarına yönelik 2021 yılı içerisinde gerçekleştirilen faaliyetler aşağıda kanıtlarıyla birlikte sunulmuştur.

FAALİYET TÜRÜ	SAYISI
Sempozyum/Kongre/Çalıştay	1
Konferans	-
Panel	-
Seminer	2
Oryantasyon eğitim sayısı	1
İş hayatına hazırlık kurs/seminer sayısı	3
İntörn giden öğrenci sayısı	
Kariyer günleri etkinlik sayısı	11
Teknik gezi sayısı	2
Mezun günleri sayısı	-
Sektörle tanışma/ziyaret günleri sayısı	3
Toplam	23

1 - Teknik Gezi (Asmadan Şarap Fabrikası) 04.11.2021



2 - Bölüm Tanışma Kahvaltısı 27.10.2021



3 - Gıda Mühendisliği Bölüm Oryantasyonu 04.10.2021



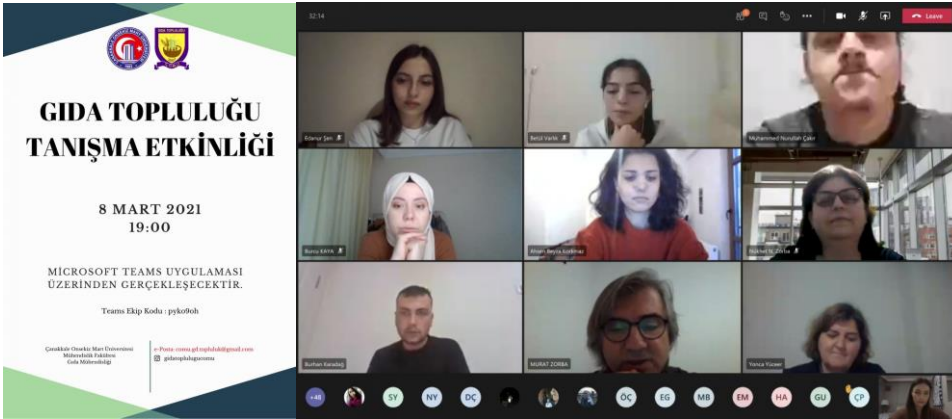
4 - Gıda Topluluğumuz için Üniversite TVde Tanıtım Programı Düzenlendi

26.05.2021



Etkinlik linki; <https://www.youtube.com/watch?v=83h2ddBmFrM>

5 - Bölüm Tanışma Etkinliği 08.03.2021



6- İŞKUR Bilgilendirme Toplantısı yapıldı.



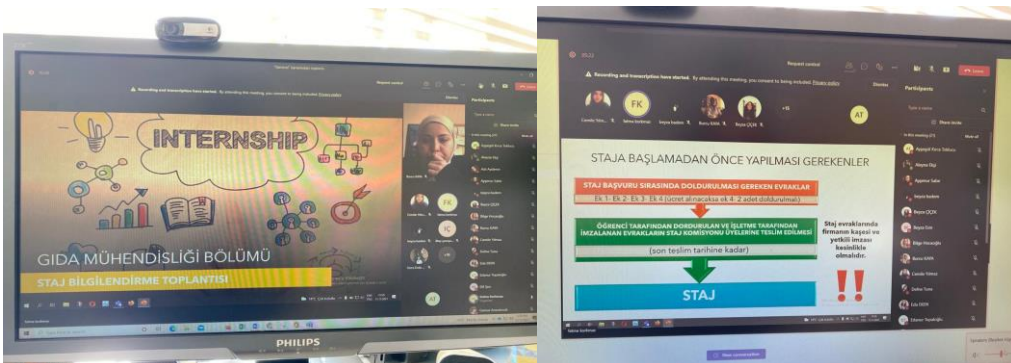
7- Bölümümüz öğretim üyesi Doç. Dr. N.Nükhet D. Zorba COMU Kampus FM’de yayınlanan ve moderatörlüğünü Mühendislik Fakültesi Dekanı Sayın Prof. Dr. Tolga BEKLER’in yaptığı “Herkes için Bilim” isimli programa konuk oldu.



8- Kariyer Planlama Dersi Kapsamında bölümümüzde gerçekleştirilen etkinlikte Cansu Demirel katılımcı olarak yer aldı.



9-Bölümümüz öğrencilerine staj bilgilendirme toplantısı yapıldı.



10-COMU Gıda Topluluğu-Asmadan Şarap Fabrikası Ziyareti 28.12.2021



11 – “CV Hazırlama ve Mülakat Teknikleri” Eğitimi verildi.

CV HAZIRLAMA VE MÜLAKAT TEKNİKLERİ

GONCA TÜRK
PROFESYONEL YAŞAM KOÇU & EĞİTİMEN

06 MAYIS 2021
21:00

MICROSOFT TEAMS UYGULAMASI ÜZERİNDEN GERÇEKLEŞECEKTİR

Teams Ekip Kodu: 2bbspcl

Çanakkale Onsekiz Martı Üniversitesi
Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği

g-posta: comu.gidatoplulugu@gmail.com
gidatoplulugusomu

12 – “Kariyer Söyleşileri” etkinliği kapsamında 9 adet etkinlik düzenlendi.

KARIYER SÖYLEŞİLERİ

Konuk: SADETTİN DAĞLI
Balıkesir İl Tarım Ve Orman Müdürlüğü Gıda Mühendisi

Moderatör: AHSEN KORKMAZ
Gıda Topluluğu Başkan Yardımcısı

1 NISAN 2021
21:00

INSTAGRAM CANLI YAYIN ÜZERİNDEN GERÇEKLEŞECEKTİR.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği
#PozisyonumuzGıdaMühendisliği @gidatoplulugucomu

KARIYER SÖYLEŞİLERİ

Konuk: Doç. Dr. MUHAMMED YÜCEER
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gıda İşleme Bölümü Öğretim Üyesi & İmmovium Kurucusu & CEO

Moderatör: MUHAMMED NURULLAH ÇAKIR
Gıda Topluluğu Başkanı

8 NISAN 2021
21:00

INSTAGRAM CANLI YAYIN ÜZERİNDEN GERÇEKLEŞECEKTİR.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği
#PozisyonumuzGıdaMühendisliği @gidatoplulugucomu

KARIYER SÖYLEŞİLERİ

Konuk: FATİH TİKSÖZ
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Yürütme Kurulu Üyesi

Moderatör: BURHAN KARADAĞ
Gıda Topluluğu Yürütme Kurulu Üyesi

18 MART 2021
20:30

INSTAGRAM CANLI YAYIN ÜZERİNDEN GERÇEKLEŞECEKTİR.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği
#PozisyonumuzGıdaMühendisliği @gidatoplulugucomu

KARIYER SÖYLEŞİLERİ

Konuk: HASAN UZLUÇ
Gıda Yüksek Mühendisi

Moderatör: MUHAMMED NURULLAH ÇAKIR
Topluluk Başkanı

11 MART 2021
19:00

INSTAGRAM CANLI YAYIN ÜZERİNDEN GERÇEKLEŞECEKTİR.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği
#PozisyonumuzGıdaMühendisliği @gidatoplulugucomu

KARIYER SÖYLEŞİLERİ

Konuk: AYDAN DİLBASTI
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube 2. Başkanı

Moderatör: AHSEN KORKMAZ
Gıda Topluluğu Başkan Yardımcısı

25 MART 2021
21:00

INSTAGRAM CANLI YAYIN ÜZERİNDEN GERÇEKLEŞECEKTİR.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği
#PozisyonumuzGıdaMühendisliği @gidatoplulugucomu

KARIYER SÖYLEŞİLERİ

Konuk: ABDUSSAMED BOYU
Gıda Mühendisleri Derneği Başkanı

Moderatör: BURHAN KARADAĞ
Gıda Topluluğu Yürütme Kurulu Üyesi

10 MAYIS 2021
21:30

INSTAGRAM CANLI YAYIN ÜZERİNDEN GERÇEKLEŞECEKTİR.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği
#PozisyonumuzGıdaMühendisliği @gidatoplulugucomu

KARIYER SÖYLEŞİLERİ

Konuk: ERBU AKDAĞ
Gıda Mühendisi

Moderatör: AHSEN KORKMAZ
Gıda Topluluğu Başkan Yardımcısı

22 NISAN 2021
17:00

INSTAGRAM CANLI YAYIN ÜZERİNDEN GERÇEKLEŞECEKTİR.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği
#PozisyonumuzGıdaMühendisliği @gidatoplulugucomu

KARIYER SÖYLEŞİLERİ

Konuk: ASLI İMBRE
Gıda Mühendisi (Eğ. Derneği) Dağınan, Alize Akademisi Kurucusu

Moderatör: BURHAN KARADAĞ
Gıda Topluluğu Yürütme Kurulu Üyesi

18 NISAN 2021
19:00

INSTAGRAM CANLI YAYIN ÜZERİNDEN GERÇEKLEŞECEKTİR.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği
#PozisyonumuzGıdaMühendisliği @gidatoplulugucomu

KARIYER SÖYLEŞİLERİ

Konuk: Dr. Fulya TAŞANIL
Yürütme Kurulu Üyesi

Moderatör: Özgülhan Akarın
Yürütme Kurulu Üyesi

10 MART 2021
SAAT: 9:00-10:00

42 beğenme

gidatoplulugucomu Herkese uzun bir aradan sonra sizler için hazırladığımız "Kariyer..." etkinliğine değerli katılımınızdan dolayı teşekkür ederiz.

13- Hazır Yemek Teknolojisi dersi kapsamında “Sektörle Tanışma/Kariyer Günü” etkinliği düzenlendi.

KATILIM BELGESİ

Sayın Deniz SEZER

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü "Hazır Yemek Teknolojisi" dersi kapsamında 25 Mayıs 2021 tarihinde gerçekleştirilen kariyer günü etkinliğine değerli katılımınızdan dolayı teşekkür ederiz.

Doç. Dr. Çiğdem UYSAL PALA
Gıda Mühendisliği Öğretim Üyesi

Prof. Dr. Yonca YÜCEER
Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı

Zoom Meeting

Sevcan Sen, Rabia Nilay Evir..., Burcu Durgut, İrem Aşk, İrcan (gizli)

14 – Bölümümüz öğrencileri için Mezuniyet ve Üstün Başarı Belgeleri Takdim Töreni gerçekleştirildi.



15- Sektörle tanışma/ziyaret günleri kapsamında “Sektör-ü Gıda” etkinliği yapıldı.



16- Prof. Dr. Yonca K. YÜCEER tarafından “Süt Akademisi” çalıştayında “Süt Hijyeni” konulu bir seminer verildi.



1.2. YAYINLARLA İLGİLİ FAALİYET BİLGİLERİ

Fakülte/Birimler	SCI & SCI-Expanded Makale	Uluslararası Makale Sayısı	Ulusal Makale Sayısı	Uluslararası Bildiri Sayısı	Ulusal Bildiri Sayısı	Ders Kitap Sayısı	Patent
Gıda Mühendisliği	20	5	12	6	5	3	2

1.3. ÜNİVERSİTELER ARASINDA YAPILAN İKİLİ ANLAŞMALAR

Erasmus öğrenim/staj programlarından çok sayıda öğrencimiz yararlanmıştır (öğrenim:32, staj:11). Aşağıdaki tabloda ikili anlaşmamız olan üniversiteler belirtilmiştir. 2022-2027 dönemi için bu anlaşmaların sürdürülmesine yönelik yazışmalar devam etmektedir.

Üniversite	Ülke	Anlaşma Başlangıç	Anlaşma Bitiş
Hochschule für Angewandten Wissenschaften Hamburg	Almanya	2014	2021
Universitat Politècnica de Valencia	İspanya	2014	2021
Transilvania University of Brasov	Romanya	2016	2021
Università Degli Studi Della Basilicata	İtalya	2014	2021
University of Food Technologies Plovdiv	Bulgaristan	2014	2021
Fachhochschule Osnabrück	Almanya	2018	2021
University of Tetova	Makedonya	2019	2021

Tüm dünyayı etkisi altına alan pandemi koşullarının hâkim olduğu dönemde dahi öğrencilerimiz Erasmus programından faydalanmaya devam etmiştir. 2020-2021 akademik yılında bahar döneminde bir öğrencimiz Almanya' da (Hochschule Für Angewandte Wissenschaften Hamburg) bulunmuş, bir öğrencimiz ise hali hazırda Romanya'da (Transilvania University of Brasov) öğrenimine (2021-2022 akademik yılı) devam etmektedir. Bu dönem Erasmus staj hareketliliği programından staj amacıyla yararlanan öğrencimiz bulunmaktadır.

1.4. PROJE BİLGİLERİ

BİLİMSEL ARAŞTIRMA PROJE SAYISI		
PROJELER	2021	
	Önceki Yılda Devreden veya Yeni Başlayan Proje	Yıl İçinde Tamamlanan Proje
TÜBİTAK	4	
A.B.		
Yabancı Ortaklı Projeler		
Bilimsel Araştırma Projeleri	9	12
SENTEZ		
DİĞER		
TOPLAM	13	12

2-PERFORMANS SONUÇLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

Üniversitemizin Kalite Güvencesi ve Akreditasyon çalışmaları ile bölümümüzün MÜDEK Akreditasyon başvuru hazırlıkları 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.

3.1 BÖLÜME AİT PROJE VE YAYIN BİLGİLERİ

3.2- GIDA MÜHENDİSLİĞİ PROJE BİLGİLERİ

No	Proje Destekçisi	Proje Yürütücüsü/Araştırmacı	Konu	Bütçe (TL)
1	Tubitak	N.N. D. Zorba, Yürütücü	Gıdalarda Clostridioides (eski adı Clostridium) difficile Varlığının ve Kontrol Yöntemlerinin Belirlenmesi	488 000, devam ediyor
2	Tübitak	N. Yavuz, Yürütücü	Gıda Uygulamalarında Köpük Stabilitesinin Mikrojel Kullanımı ile Arttırılması: Alternatif Bir Kaynak Olarak Nohut Haşlama Suyunun Değerlendirilmesi	343.850,00

3	Tübitak	N. B. Tuncel, Araştırmacı	Bitkisel Esaslı Süt Alternatifi İçecek Üretimi	300.000
4	BAP	N.N. D. Zorba, Yürütücü	Beyaz Peynirde Bozulma Etkeni Mikroorganizmaların Tespiti	25.973,62, Devam ediyor
5	BAP	N.N. D. Zorba, Yürütücü	Süte Uygulanan Ön İşlemler ve Peynir Üretiminde Probiyotik Mikroorganizmalar ile Clostridium diffcilenin Önlenmesi	24.991,11, Devam ediyor
6	BAP	N.N. D. Zorba, Yürütücü	Marullarda Clostridium diffcile Varlığı, Yıkama Solusyonları ve Modifiye Atmosfer Paketlemenin Etkisinin Belirlenmesi	31.994,69, Devam ediyor
7	BAP	N.N. D. Zorba, Yürütücü	Yeşil Sebzelerde Genişlemiş Spektrumlu Beta Laktamaz ve Karbapenemaz Üreten Enterobacteriaceae Suşlarının Araştırılması	16.922,52
8	BAP	N.N. D. Zorba, Yürütücü	Çanakkale bölgesindeki midyelerde Clostridium diffcile varlığının belirlenmesi	24.993,06, Devam ediyor
9	BAP	N.N. D. Zorba, Araştırmacı	Üzümlerden İzole Edilen Aspergillus spp İzolatlarının Moleküler Yöntemlerle Tanımlanması ve Okratoksin Üretim Potansiyellerinin Belirlenmesi	25.000,00
10	BAP	N.N. D. Zorba, Araştırmacı	Gıda Endüstrisi Çalışanlarından İzole Edilen Enterobacteriaceae İzolatlarında Gsbl/Karbapenemaz Varlığı ve Klonalitenin Araştırılması	7.000,00
11	BAP	M.S. Aday, Yürütücü	Mandalina Kalitesinin Korunmasında Modifiye Atmosfer Teknolojisinin Kullanılması	25000
12	BAP	M. S. Aday, Yürütücü	Tanelenmiş Narın Kalite Özelliklerinin Korunmasında Klordioksit ile Modifiye Atmosfer Ambalajlamanın Birlikte Kullanımı	12.000
13	BAP	M. S. Aday, Yürütücü	Mikrodalga Teknolojisinin Tanelenmiş Nar Kalitesine Etkisi	12.000
14	BAP	Y.K. Yüceer, Yürütücü	Keçi peyniri üretiminde bitkisel pıhtılaştırıcı ve starter kültür kullanımının biyoaktif peptitlerin in vitro biyoyararlılığı üzerine etkileri. FBA-2021-3585.	35.992 Devam ediyor
15	Ege Üniv. BAP	Y.K. Yüceer, Araştırmacı	Çeşitli süt ürünlerine sürekli sistemde Ultraviyole Işık uygulaması: Oksidasyon ile ilişkili istenmeyen lezzet oluşumunun araştırılması ve raf ömrü ile ilişkilendirilerek ürün bazında UV ışığın uygulanabilirliğinin ve antioksidan etkinliğinin ortaya koyulması. Ege Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri. Çok Disiplinli Öncelikli Alan Araştırma Projesi. Proje No: 21883.	324.538,18 Devam ediyor

16	BAP	Y.K. Yüceer, Yürütücü	Bitkisel pıhtılaştırıcı kullanılarak üretilen keçi peynirinin bazı biyokimyasal duyuşal özellikleri ve uçucu bileşenlerinin belirlenmesi. FBD-2020-3175.	999,46
17	BAP	Y. K.Yüceer, Yürütücü	Bazı Aromatik Bitkilerden Mikrodalga Destekli Hidrodistilasyon Yöntemiyle Elde Edilen Esansiyel Yağların Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi ve Gıda Uygulamaları. FYL-2020-3266.	16.986,96
18	BAP	M. Öğütçü, Yürütücü	Uçucu Yağ Oleojellerinin Üretimi ve Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi	22.612,28
19	BAP	M. Öğütçü, Yürütücü	Farklı Çeşni Maddeleri İçeren Zeytinyağı Temelli Sürülebilir Yeni Ürünlerin Geliştirilmesi ve Karakterizasyonu	12.885,71
20	Tübitak 1002	H. Ayvaz, Araştırmacı	Şalgam içeceği kalite parametrelerinin ve katkı maddelerinin titreşim spektroskopileri yöntemiyle hızlı tayini ve bu katkı maddelerinin mikrobiyal gelişim ve depolama süresi üzerine incelenmesi	42.000
21	Gümüşhane Üniversitesi-BAP	H. Ayvaz, Araştırmacı	Erzincan Tulum Peyniri Kalite Parametrelerinin Taşınabilir FT-NIR ve FT-MIR Spektrometreleri ile Hızlı Belirlenmesi	39.987
22	BAP	H. Ayvaz, Yürütücü	Türkiyede Yetiştirilen ve Ticari Önemi Olan Fındıkların Kızılötesi Spektroskopisi ve Kemometri Kullanılarak Hızlı Tür Tayini	28.780
23	BAP	Ç.U. Pala, Yürütücü	Kızılötesi Spektroskopisi ile Tatlı Kırmızı Biber Salçasının Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi	23.798,21
24	BAP	M. Zorba,	Kazdağı Sarıkız Çayı (Sideritis Trojana Bornm.) Bitkisinden Soğuk Çay Üretimi	14.755, Devam ediyor
25	BAP	M. Zorba,	Kazdağları Bölgesi Salğı Ballarının Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi	13.860

3.3 GIDA MÜHENDİSLİĞİ YAYIN BİLGİLERİ

Bölüm	Yayın Türü	Sıra No	Yayın ve Yazarların Tam İsmi, Basıldığı Yer ve Yıl
SCI & SCI-EXPANDED İNDEKSLERDE TARANAN DERGİLERDE YAYINLAR			
Gıda Müh	SCI-Expanded	1	Keskin Uslu, E., and Yılmaz, E. 2021. Preparation and Characterization of Oleogels and Emulgels with Glycerol Monooleate-Cholesterol Mixtures. Chemical Papers, 75: 2075-2085.
Gıda Müh	SCI-Expanded	2	Keskin Uslu E, Yılmaz E. 2021. Preparation and characterization of oleogels with tallow and partially hydrolyzed tallow as organogelators. Grasas y Aceites 72 (1), e388.
Gıda Müh	SCI-Expanded	3	Keskin Uslu, E., and Yılmaz, E. 2021. Oleogels of Some Plant-Based Waxes: Characterization and Comparison with Sunflower Wax Oleogel. JAOCS, 98: 643–655.

Gıda Müh	SCI-Expanded	4	Yılmaz, E., Demirci, Ş. 2021. Preparation and Evaluation of Virgin Olive Oil Oleogels Including Thyme and Cumin Spices with Sunflower Wax. <i>Gels</i> , 7, 95.
Gıda Müh	SCI-Expanded	5	Aydeniz Güneşer, B., Yılmaz, E., ve Keskin Uslu, E. 2021. Sunflower Oil-Beeswax Oleogels Are Promising Frying Medium for Potato Strips. <i>EJLST</i> , 123, 2100063.
Gıda Müh	SCI-Expanded	6	Keskin Uslu, E., ve Yılmaz, E. 2021. Preparation and Characterization of Glycerol Monostearate and Polyglycerol Stearate Oleogels with Selected Amphiphiles. <i>Food Structure</i> , 28, 100192.
Gıda Müh	SCI	7	Çelebi Uzkuç, N.M., Uzkuç, H., Berber, M.M., Tarhan Kuzu, K., Ozmen Togay, S., Isleten Hosoglu, M., Kirca Toklucu, A., Kurt, S.B., Sahiner, N., Karagül Yüceer, Y. (2021). Stabilisation of lavender essential oil extracted by microwave-assisted hydrodistillation: Characteristics of starch and soy protein-based microemulsions. <i>Industrial Crops & Products</i> 172, 114034
Gıda Müh	SCI	8	Kılmanoğlu, H., İşleten Hoşoğlu, M., Güneşer, O., Karagül Yüceer, Y. (2021). Optimization of Pretreatment and Enzymatic Hydrolysis Conditions of Tomato Pomace for Production of Alcohol and Ester Compounds by <i>Kluyveromyces marxianus</i> . <i>LWT-Food Science and Technology</i> 138, 110728
Gıda Müh	SCI	9	Günay, E., Güneşer, O., Karagül Yüceer, Y. (2021). A comparative study of amino acid, mineral, and vitamin profiles of milk from Turkish Saanen, Hair, and Maltese goat breeds throughout lactation. <i>International J. Dairy Technol.</i> 74, (3), 441-452.
Gıda Müh	SCI-Exp	10	Ayvaz, H., Mortas, M., Dogan, MA., Atan, M., Tiryaki, G.Y., Karagül Yüceer, Y. (2021). Near- and mid-infrared determination of some quality parameters of cheese manufactured from the mixture of different milk species. <i>J Food Sci Technol</i> 58(10):3981–3992.
Gıda Müh	SCI	11	Örnek E., Acar Ü., Ögütçü M. Effects of dietary fish oil replacement by poppy seed oil on growth performance and fillet quality of rainbow trout (<i>Oncorhynchus mykiss</i>). <i>Aquaculture Research</i> , cilt.00, ss.1-12, 2021.
Gıda Müh	SCI-Expanded	12	Ayvaz, H., Korkmaz, F., Polat, H., Ayvaz, Z., Tuncel, N.B. (2021). Detection of einkorn flour adulteration in flour and bread samples using Computer-Based Image Analysis and Near-Infrared Spectroscopy. <i>Food Control</i> , 127, 108162.
Gıda Müh	SCI-Expanded	13	Korkmaz, F., Tuncel, N.B., Kocabıyık, H. (2021). The effect of infrared radiation on gluten aggregation and pasting properties of wheat flours with different protein content. <i>Journal of Cereal Science</i> , 102, 103365.
Gıda Müh	SCI-Expanded	14	Muhammed Yüceer, Cengiz Caner. 2021. Effects of Protease-Hydrolyzed Egg White on The Meringue Batter Properties And Meringue Textural and Sensory Properties During Storage. 2021. <i>International J. Gastronomy and Food Science</i> . 25. 1-8 100409
Gıda Müh	SCI-Expanded	15	Muhammed Yüceer, Cengiz Caner. 2021. Effectiveness of enzymes on structural, functional and creep-recovery behavior of freshly prepared meringue's batter using liquid egg albumen. <i>J Food Sci Technol</i>
Gıda Müh	SCI-Expanded	16	Atakan, O and Caner, C. 2021. Evaluation of different ozonation on aflatoxin degradation and physicochemical characteristics of hazelnuts. <i>J Food Process Preserv.</i> 2021;45:e15276.1-10.
Gıda Müh	SCI-Expanded	17	Muhammed Yüceer, Cengiz Caner. 2021. The impact of coatings and novel processing techniques on the functionality of table eggs during extended storage period at ambient temperature. <i>J Food Process Preserv.</i> 2021;45:e15261.
Gıda Müh	SCI-Expanded	18	Ozturk Mehmet, Yakar Emin, Temizkan Rıza, Aday Mehmet Seçkin (2021). Effectiveness Of Different Packaging Films And Trays On Mushrooms (<i>Agaricus Bisporus</i>) Subjected To Simulated Transportation Conditions At Different Vibration Frequencies. <i>Journal Of Food Processing And Preservation</i> , https://doi.org/10.1111/Jfpp.15425 , E15425.

Gıda Müh	SCI-Expanded	19	Dagdelen Cigdem, Aday Mehmet Seckin, (2021). The Effect Of Simulated Vibration Frequency On The Physicomechanical And Physicochemical Properties Of Peach During Transportation. <i>Lwt, Şubat</i> , 110497.
Gıda Müh	SCI-Expanded	20	Çelebi Uzkuç, N.M, Bayhan, A., Kırca Toklucu, A. Phenolics and color components of young Cabernet Sauvignon wines: effect of spontaneous fermentation and bottle storage <i>European Food Research and Technology</i> . (2021). https://doi.org/10.1007/s00217-021-03884-x
ULUSLARARASI MAKALELER			
Gıda Müh	Uluslararası	21	Şen, İ, Aydeniz-Güneşer, B., Karagül-Yüceer, Y. (2021). Assessment of Quality and Aroma Characteristics of Kefir Produced by Using Grain and Lyophilized Culture. <i>J. Advanced Research in Natural and Applied Sciences</i> . 7 (3) 343-357
Gıda Müh	ESCI	22	Can, A., Özçelik, E. & Uysal Pala, Ç. (2021). Survival of different probiotic starters in blends of apple juice and vegetable extracts containing prebiotics, <i>Scientific Study & Research: Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry</i> , 22 (4), 491-508.
Gıda Müh	ESCI	23	Tosun, M. N., Demirel Zorba, N. N., Yüceer, Y. (2021). The Anti-Quorum Sensing And Antitumor Activity Of <i>Prunella vulgaris</i> , <i>Sambucus nigra</i> , <i>Calendula officinalis</i> : potential use in food industry: potential use in food industry. <i>Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences</i> , 10(5), e2774.
Gıda Müh	Uluslararası	24	Aday, S., Uysal Pala, Ç., Ayana Çam, B. & Bulut, S. (2021). Combined effects of acidification and high-pressure processing on microbial inactivation, bioactive compounds and antioxidant activity of liquorice root sherbet. <i>International J. Agriculture Environment and Food Sciences</i> , 5 (3), 374-384.
Gıda Müh	Uluslararası	25	Nesrin Çakıcı, Yasemin Numanoglu Cevik, Serap Suzuk Yıldız, Alper Akcalı, Nühket Nilüfer Demirel Zorba. (2021). Investigation of Antimicrobial Resistance and ESBL / Carbapenemase Presence in Enterobacterales Strains Isolated from Food Workers. <i>Türk Hij Den Biyol Derg.</i> ; 78(3): 351-362
ULUSAL MAKALELER			
Gıda Müh	Ulusal	26	Albayrak, B.B., Tuncel, N.B., Kocabıyık, H. (2021). Bazı İnanst Gıdaların Üretiminde Kızılötesi Kurutmanın Etkisi, <i>Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi</i> , cilt.7, sa.1, ss.100-113
Gıda Müh	Ulusal	27	Öge, Ç., Karagül Yüceer, Y. (2021). Probiyotik Yayıkalıtı İçeceğinin Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri. <i>Gıda</i> . 46 (5) 1243-1255
Gıda Müh	Ulusal	28	Aydınlık, P., Karagül Yüceer, Y. (2021) Mikrodalga Destekli Hidrodistilasyon Yöntemiyle Elde Edilen <i>Pelargonum Graveolens</i> (İtr) Esansiyel Yağının Karakteristik Bazı Özellikleri. <i>Gıda</i> . 46 (5) 1117-1131
Gıda Müh	Ulusal	29	Karaalioğlu, O., Günay, E., Karagül Yüceer, Y. (2021). Tire Çamur Peynirinin Bazı Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri. <i>Gıda</i> , 46 (4) 914-924.
Gıda Müh	Ulusal	30	Yalazi, E., & Zorba, M. (2021) Kaz Dağlarında üretilen salgı ballarının bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi. <i>ÇOMÜ Ziraat Fakültesi Dergisi Kabul edildi</i> .
Gıda Müh	Ulusal	31	Arıgül Apan, M., Zorba, M., & Kayaboynu, Ü. (2021). Bal arısı ve bal arısı ürünleri. <i>Sinop Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi</i> , 6(2), 202-223.
Gıda Müh	Ulusal	32	Aday Mehmet Seçkin, Aday Serpil (2021). Reducing Food Loss And Waste By Food Banking. <i>Ibad Journal Of Social Sciences</i> , 9, 291-310.
Gıda Müh	Ulusal	33	Aday Mehmet Seçkin (2021). The Use Of Active Packaging Technology İn Fruits And Vegetables. <i>European Journal Of Science And Technology</i> , 21, 122-130.
Gıda	Ulusal	34	Aday Mehmet Seçkin (2021). The Use Of Biobased Active Packaging

Müh			Components In Biopolymers. International Journal Of Scientific And Technological Research, 7(1), 40-49.
Gıda Müh	Ulusal	35	Tosun, M.N., Taylan, G., Zorba, N.N. (2021). Çanakkale bölgesinden alınan midye ve deniz suyu örneklerinin mikrobiyolojik kalitelerinin belirlenmesi. GIDA (2021) 46 (4) 949-958
Gıda Müh	Ulusal	36	Kaya, B., Caner, C., & Zorba, N. N.2021 Kitosan Bazlı Etil Pirüvat Filmlerin Antibakteriyel ve Antifungal Etkisinin Belirlenmesi GIDA (2021) 46 (4) 1425-1439.
Gıda Müh	Ulusal	37	Kaya, B. & Zorba, N. N. (2021) Alternaria Genusu Üyelerinin Meyve ve Sebzeler Üzerine Etkileri. Mantar Dergisi, 12(2), 223-239.
PATENTLER			
Gıda Müh	Patent	38	Kızılötesi (infrared) enerji ile pirinç kepeği stabilize etme yöntemi (İncelemeli Patent), Tescil tarihi: 21.12.2021, Tescil No: 2012/08335.
Gıda Müh	Patent	39	Sıvı Yumurtanın Ultrases Tekniğiyle İşlenmesi Yöntemi, 2018/08369. Belge No: 210758908
KİTAP & KİTAP BÖLÜMLERİ			
Gıda Müh	Ders Kitabı	40	Cengiz Caner. 2021. <i>Gıda Ambalajlama: Ambalajlama Bilimi ve Teknolojisi</i> . 592 sayfa. ISBN: 9786254399718. Nobel Akademik Yayıncılık.
Gıda Müh	Kitap Bölümü	41	Ayvaz, H., Akpolat, H., Sezer, B., Boyaci, I. H., & Rodriguez-Saona, L. E. (2021). Vibrational Spectroscopy in Food Traceability. Elsevier
Gıda Müh	Ulusal Kitap Bölümü	42	Aday Mehmet Seçkin, Aday Serpil (2021). Covid-19 Salgınında Çok Boyutlu Etkiler, Editor Karaköse Selin, Bölüm 5- Covid-19'un Gıda Tedarik Zincirine Yansımaları. Iksad Publishing House, 143-170, Isbn: 978-605-74646-4-4
ULUSLARARASI BİLDİRİLER			
Gıda Müh	Uluslararası Bildiri	43	Caner, C., Yüceer, M., Coşkun, M.B., Yıldırım, G. (2021) Effects of chitosan concentrations and chitosan-bi-nanocomposite coatings on internal quality of fresh table eggs. 4th International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences. 24-26 Kasım 2021
Gıda Müh	Uluslararası Bildiri	44	Caner, C., Uysal Pala, Ç., Yüceer, M., Tiryaki, K. (2021). Elektrolize Su ve Ultrases Uygulamalarının Modifiye Atmosfer Paketleme İle Taze Çileğin (<i>Fragaria ananassa</i>) Depolama Stabilitesine Etkisi. 3. Uluslararası Gıda, Tarım ve Veteriner Bilimleri Kongresi. 19-20 Haziran 2021 Ege Üniversitesi, İzmir.
Gıda Müh	Uluslararası Bildiri	45	Caner, C., Yüceer, M., Nesrin Y.A. (2021). Effectiveness of Chitosan Coating and Electrolysed Water Application on Fresh Strawberry Storage Stability. Uluslararası Gıda, Tarım ve Veteriner Bilimleri Kongresi. 19-20 Haziran 2021 Ege Üniversitesi, İzmir
Gıda Müh	Uluslararası Bildiri	46	Caner, C., Yüceer M., Yıldırım G. (2021). Enhancing Storage Stability of Fresh Eggs With Ultrasonication. 3. Eurasia Biochemical Approaches & Technologies Congress (EBAT). 4-7 November 2021. Antalya.
Gıda Müh	Uluslararası Bildiri	47	Kaya, B., Yüceer, Y. (2021). The determinants of carbon footprint in dairy industry. International Global Climate Change Congress, p:230, 3-5 June 2021. Çanakkale. (Poster-Sözlü)
Gıda Müh	Uluslararası Bildiri	48	Yavuz, N., Ok, S., Begliyew, H. (2021). Optimization of spray drying variables for chickpea cooking water (aquafaba) powder with maximum protein and saponin contents, E-conference: Food texture, quality, safety and biosecurity in the global bio-economy, ISEKI-Food Association, November 10-12, 2021, 44.

ULUSAL BİLDİRİLER			
Gıda Müh	Ulusal Bildiri	49	Yücepe, E., Yılmaz, E. 2021. Seçilmiş Doğal ve Asitle Aktifleştirilmiş Doğal Killerin Yemelik Yağ Ağartma Potansiyellerinin Belirlenmesi. 5. Uluslararası Akademik Öğrenci Çalışmaları Kongresi, Aralık 17-18, 2021, İstanbul Türkiye, sayfa 194.
Gıda Müh	Ulusal Bildiri	50	Aydın, A., Yılmaz, E. 2021. Erken hasat zeytin meyvesinin bazı özellikleri ve yağ verimi. 5. Uluslararası Akademik Öğrenci Çalışmaları Kongresi, Aralık 17-18, 2021, İstanbul Türkiye, sayfa 183.
Gıda Müh	Ulusal Bildiri	51	Elmas, E.T., Kaya, B., Yüceer, Y. (2021). Farklı Ticari Kültürlerden Üretilen Yoğurt Serumlarının Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi. V. Lisansüstü Öğrenci Kongresi, P:37, 4-5 Kasım 2021, Bandırma-Balıkesir. (Poster-Sözlü)
Gıda Müh	Ulusal Bildiri	52	Kaya, B., Çelebi Uzkuç, N.M., Kırca Toklucu, A., Karagül Yüceer, Y. (2021). Antimikrobiyal Ajan Olarak <i>Metschnikowia pulcherrima</i> . V. Lisansüstü Öğrenci Kongresi, P:38, P:37, 4-5 Kasım 2021, Bandırma-Balıkesir. (Poster-Sözlü)
Gıda Müh	Ulusal Bildiri	53	Turhan, B., Yüceer, Y. (2021). Quark Üretiminde <i>Spirulina platensis</i> Kullanım Olanaklarının Araştırılması. V. Lisansüstü Öğrenci Kongresi, P:39, P:37, 4-5 Kasım 2021, Bandırma-Balıkesir. (Poster-Sözlü)

4. AKADEMİK PERFORMANS BİLGİ SİSTEMİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

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 2021 yılı içerisinde hedeflenen ulusal, uluslararası sempozyum kongre ve çalıştay faaliyetlerine katılım sayısını 10 olarak belirlemiştir. Aynı yıl içerisinde bu sayı bölümümüz öğretim üyeleri tarafından 11 katılım ile gerçekleştirilmiştir ve hedeflenen başarıya ulaşılmıştır. Yine, aynı stratejik hedef kapsamında yurt içi ve yurt dışı destekli proje sayısı 2021 yılı içerisinde 5 olarak belirlenmiş ve bölümümüzde aynı yıl içerisinde 25 proje ile bu hedef gerçekleştirilmiştir. Bölümümüz yayın ve çıktı hedefleri kapsamında 2021 yılı için, 7'si SCI ve SCI-Expanded indekslerinde taranan ve 5'i diğer indekslerde taranan dergilerde olmak üzere toplam 12 adet yayın yapmayı hedeflemiştir. Bu sayı 2021 yılı içerisinde sırasıyla SCI indekslerine giren dergilerde 20 adet ve diğer indekslerde taranan dergilerde ise 17 adet olmak üzere toplamda 37 yayın faaliyeti olarak gerçekleştirilmiştir. Ayrıca, 2021 yılı içerisinde bölümümüz öğretim üyeleri tarafından 2 adet patent alınmıştır. Yine, 2021 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 2021 yılı için 1 adet olarak planlanmış ancak, bu hedef

pandemi koşulları nedeniyle gerçekleştirilememiştir. Bölümümüz stratejik planında yer alan akademik performans göstergelerinde 2021 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	2021	2022	2022	2023	2023	2024	2024	2025	2025
	H	B	H	B	H	B	H	B	H	B
Ulusal, uluslararası sempozyum, kongre ve çalıştay katılım sayısı	10	11	12		14		16		16	
Yurt içi destekli proje sayısı	5	25	7		7		9		9	
Yurt dışı destekli proje sayısı										
SCI & SCI-Expanded makale sayısı	7	20	9		9		11		11	
Diğer İndeks Yayınları	5	17	5		5		5		5	
Girişimcilik ve inovasyon üzerine verilen eğitim sayısı	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	2021	2022	2022	2023	2023	2024	2024	2025	2025
	H	B	H	B	H	B	H	B	H	B
Erasmus, Mevlana ve Farabiden yararlanan öğrenci sayısı	2	1	2		2		2		2	
Oryantasyon eğitim sayısı	1	1	1		1		1		1	
İş hayatına hazırlık kurs/seminer sayısı	2	3	2		2		2		2	
İntörn giden öğrenci sayısı	-	-	5		5		10		10	
Değerlendirme: Anket										

Bölümümüz eğitim öğretim faaliyetlerinin geliştirilmesine yönelik stratejik hedefleri ise 2021 yılı için ulusal ve uluslararası değişim programlarından yararlanan öğrenci sayısı 2, oryantasyon

eğitim sayısı 1 ve iş hayatına hazırlık seminer sayısı 2 adet olarak hedeflenmiş olup tüm bu faaliyetler 2021 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

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

Bölümümüzün bir diğer stratejik hedefi olan paydaşlarla olan ilişkiler kapsamında 2021 yılı içerisinde kariyer günleri etkinlikleri (9 adet) ve teknik geziler (2 adet) gerçekleştirilmiş olup, bu kapsamda belirlenen hedeflere ulaşılmıştır.

Bölümümüzün 2021 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.

Güçlü Yönler

- 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 başlanmıştır.
- 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.

Zayıf Yönler

- 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 kullanımı konusunda laborant ve uzman ihtiyacı bulunmaktadır.
- Laboratuvarlar 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.

Fırsatlar

- 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.
-

Tehditler

- 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.