



T.C.
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

2021-2025
Akademik Yılı
Stratejik Eylem Planı

Çanakkale

İçindekiler

1. ÖN BİLGİ.....	5
2.Amaç	5
3. Kapsam.....	5
4. Planlama Süreci ve Uygulama Planı	5
5. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Tanıtım	5
6. Üniversitemiz Misyon, Vizyon, Amaç, Hedef ve Kalite Politikası.....	6
7. Gıda Mühendisliği Bölümü Tanıtım	8
8. Misyon, Vizyon, Amaç ve Hedeflerimiz.....	11
9. Temel Politika ve Önceliklerimiz.....	11
9.1 Kurumsal Kalite Politikaları.....	13
9.2 Akademik Araştırma Politikaları.....	13
9.3 İdari Politikalar	14
9.4 Öğrenci Politikaları	14
9.5 Bölgesel Politikalar	16
10 Paydaşlar	16
11. Akademik Altyapı	16
12 Eğitim Öğretim Altyapısı ve Mevcut Programlar	25
12.1 Mevcut Öğrenci Profili ve Öğrenci Kaynağı Sürekliliği.....	25
12.2 Mezun Öğrenci Profili ve Mezunlarla İlişkiler.....	26
12.4. Program Bazında Aktif Kayıtlı ve Mezun Öğrenci Sayılarımız.....	28
13. İDARİ ALT YAPI.....	28
13.1 Yetki, Görev ve Sorumluluklar	28
13.2 Yönetim ve İç Kontrol Sistemi.....	28
14 Fiziki Altyapı.....	29
14.1 Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar	29
14.2 Tüm Eğitim Alanları	31
Eğitim için Kullanılan Alanlar ve Teçhizat.....	31
14.3 Sosyal Alanlar	42
15 Yeni Bina Yatırımı	43
16 Mali Faaliyetlere İlişkin Değerlendirme	43
17 Akademik Performans Değerlendirmesi	44
18. SWOT Analizi.....	45
18.1. Güçlü Yönler	45
18.2. Zayıf Yönler	46
18.3. Fırsatlar.....	46

18.4. Tehditler	46
18.5 Swot Matrisi	47
19. Uygun Stratejilerin Geliştirilmesi.....	49
19. 1. Stratejik Plan	49
20 Ekler	50
20.1. Mevcut Programlara Ait Tanıtımlar, Bologna ve Eğitim Bilgileri.....	50
20.2. Sınav Kâğıdı Örneği	50

Şekiller Dizini

Şekil 12. 1 Mezun Memnuniyet Anketi	27
Şekil 12. 2 Staj yeri (İşveren) Memnuniyet Anketi.....	27
Şekil 12. 3 Stajyer işvereni memnuniyet anketi sonuçları (staj)	28
Şekil 14. 1 Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Terzioğlu Yerleşkesi.....	29
Şekil 14. 2 Öğrenci Laboratuvarı	32
Şekil 14. 3 Biyoteknoloji Laboratuvarı	33
Şekil 14. 4 Fermentasyon Teknolojisi Laboratuvarı.....	35
Şekil 14. 5 Duyusal Analiz Laboratuvarı.....	36
Şekil 14. 6 Gıda Kimyası Laboratuvarı.....	36
Şekil 14. 7 Mikrobiyoloji Laboratuvarı.....	37
Şekil 14. 8 Enstrümantal Analiz Laboratuvarı.....	38
Şekil 14. 9 Hububat ve Bakliyat Araştırma Laboratuvarı	39
Şekil 14. 10 Meyve Sebze İşleme Teknolojisi Laboratuvarı	40
Şekil 14. 11 Yağ Teknolojisi Laboratuvarı	40
Şekil 14. 12 Gıda Biyokimyası Laboratuvarı.....	41
Şekil 14. 13 Ambalaj Laboratuvarı	42

Tablolar Dizini

Tablo 7. 1 Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Derslik ve Laboratuvarlarının Listesi	9
Tablo 7. 2 Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği giriş puanları (en düşük/en yüksek) ve kontenjanları	10
Tablo 7. 3 Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı	10
Tablo 9. 1 Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi ve Gıda Mühendisliği Bölümü Özgörev ve Vizyonu.....	12
Tablo 9. 2 ÇOMÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Program Çıktıları (PÇ) ve buna karşılık gelen MÜDEK kriterleri.....	15
Tablo 11. 1 Akademik personelin yaş itibarıyla dağılımı	17
Tablo 11. 2 Akademik personelin ders yükü ve araştırma faaliyetlerinin dağılımı.....	17
Tablo 11. 3 Öğretim Kadrosunun Analizi	19
Tablo 11. 4 2020 yılı proje bilgileri.....	22
Tablo 11. 5 2020 yılı yayın sayıları.....	22
Tablo 11. 6 2020 yılı yayın bilgileri.....	23
Tablo 12. 1 Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği giriş puanları (en düşük/en yüksek) ve kontenjanları	26
Tablo 14. 1 Bilgisayar Laboratuvarlarının Özellikleri	31
Tablo 17. 1 Öğretim Elemanlarının Akademik Yayınlarına Yönelik İstatistikler.....	44
Tablo 18. 1 SWOT Analizi Gıda Mühendisliği Bölümü 2021-2025.....	47

1. ÖN BİLGİ

Gıda Mühendisliği fiziksel, kimyasal ve biyolojik bilimlerin; gıdaların işlenmesinde, saklanmasında, taşınmasında, pazarlanmasında yani gıdaların üretilmesinde uygulama alanı bulduğu bir mühendislik dalıdır. Gıda Mühendisinin temel görevleri arasında; beslenme değeri yüksek ve sağlık açısından güvenli besin üretmek, gıda işlemede biyokimyasal, teknolojik ve ekonomik değerlendirmeleri yaparak yeni işleme teknikleri ve yöntemleri geliştirmek, gıda maddelerini değerlendirmek, gıda kaynak savurganlığını önlemek, nitelik ve nicelik yönünden korunmasını sağlamak, hammaddeden çok yönlü yararlanma ve böylece gıda çeşitliliğini arttırmak gelir. Bunların yanısıra; hızla gelişen gıda bilimi ve gıda işleme tekniklerinin izlenmesi; bu bilgilerin ülke gereklerine uygun biçimde yorumlanarak düzenlenmesi de Gıda Mühendislerinin görevleri arasındadır.

2.Amaç

Bu Stratejik Plan; Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünü'nün eğitim öğretim kalitesinin artırılması ve gereken stratejilerin belirlenmesi amacıyla hazırlanmıştır. Bu çerçevede, programımızın günümüzün ve geleceğin rekabet koşulları ile uyumlu hale getirilmesi doğrultusunda kapsamlı bir öz değerlendirmede bulunarak bölgesel anlamda tercih edilebilirliğini artırarak üniversitemizin sürdürülebilir rekabet üstünlüğüne anlamlı katkılar sunmak amaçlanmaktadır.

3. Kapsam

Bu rapor, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünü lisans öğretim programını kapsamaktadır.

4. Planlama Süreci ve Uygulama Planı

Bu rapor, bölümümüzde Prof. Dr. Yonca YÜCEER başkanlığında ve Doç. Dr. Mustafa ÖĞÜTÇÜ koordinatörlüğünde Arş.Gör Burcu KAYA ve Arş. Gör Nesrin Merve ÇELEBİ UZKUÇ tarafından hazırlanmıştır.

5. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Tanıtım

3 Temmuz 1992 tarihinde, 3837 sayılı kanunla kurulan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, 1992-1993 Eğitim-Öğretim yılında Trakya Üniversitesi'nden devredilen Çanakkale Eğitim Fakültesi, Çanakkale Meslek Yüksekokulu ve Biga Meslek Yüksekokulu ile eğitim-öğretim hayatına başlamıştır.

1993-1994 Eğitim-Öğretim yılında Fen Edebiyat Fakültesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu ile Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu, 1994-1995 Eğitim-Öğretim yılında Biga İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Ayvacık, Bayramiç, Çan, Ezine, Gelibolu ve Yenice Meslek Yüksekokulları ile Fen Bilimleri ve Sosyal Bilimler Enstitüsü, 1995-1996 Eğitim-Öğretim yılında Ziraat, Su Ürünleri, İlahiyat ve Mühendislik-Mimarlık Fakülteleri, 1996-1997 Eğitim-Öğretim yılında Sağlık Yüksekokulu ve Güzel Sanatlar Fakültesi, 1998-1999 Eğitim-Öğretim yılında

Gökçeada Meslek Yüksekokulu ile Beden Eğitimi ve Spor Yüksekokulu, 2000-2001 Eğitim-Öğretim yılında da Lapseki Meslek Yüksekokulu ve Tıp Fakültesi eğitimine başlamıştır.

2008-2009 Eğitim-Öğretim yılında Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, 2009-2010 Eğitim-Öğretim yılında Yabancı Diller Yüksekokulu, 2010-2011 Eğitim-Öğretim yılında Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İletişim Fakültesi ve Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu açılarak eğitim-öğretime başlamışlardır.

Ayrıca, 2012 yılında kurulan ve 2012-2013 Eğitim-Öğretim yılında faaliyete başlayan Mimarlık ve Tasarım Fakültesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi (2016 yılında Siyasal Bilgiler Fakültesine dönüştürülmüştür) ve Çanakkale Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu ile 2013 yılı içinde kurulan Çanakkale Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Deniz Teknolojileri Meslek Yüksekokulu ve 2015 yılında Bakanlar Kurulu Kararıyla kurulan Dış Hekimliği Fakültesiyle beraber; 14 Enstitü, 16 Fakülte, 6 Yüksekokul, 13 Meslek Yüksekokulu ile beraber üniversitemiz toplam 39 eğitim birimine ulaşmıştır. Bunların yanı sıra; 34 Araştırma ve Uygulama Merkezi de faal haldedir.

Bununla birlikte; Üniversitemiz Rektörlüğüne bağlı 4 adet Bölüm Başkanlığı da bulunmaktadır. Rektörlük idari yapısında ise, 8 Daire Başkanlığı ve Üniversitemiz Genel Sekreterliği bünyesinde ise 13 adet Koordinatörlük bulunmaktadır.

Üniversitemizde 49.169 öğrenci eğitim-öğretim alırken, 1936 akademik personel ve 750 idari personel görev yapmaktadır. Ayrıca; 33 adet yabancı uyruklu öğretim üyesi üniversitemizde bulunmaktadır. Üniversitemiz lisans programlarından 13.12.2018 tarihine kadar 53.371 ve önlisans programlarından ise 42.957 olmak üzere üniversitemizden toplam 96.328 öğrenci mezun olmuştur. Üniversitemize bağlı 15 adet yerleşke bulunmaktadır. Bunlardan 7 tanesi kent merkezindedir. Ana yerleşkemiz, Çanakkale-İzmir karayolu 1. kmsinde yer alan Terzioğlu Yerleşkesidir. Üniversitemizin pek çok fakülte, yüksekokul ve birimi Terzioğlu Yerleşkesi'nde bulunmaktadır. Yerleşke, denize sadece birkaç yüz metre uzaklıkta, sırtını Radar Tepesi'ne vermiş, ormanların içine gömülü çok ayrıcalıklı doğal güzelliğe sahip bir konumdadır. Çanakkale kent merkezinde yer alan Anafartalar Yerleşkemiz, asıl olarak Eğitim Fakültesi, Devlet Konservatuvarı ve Eğitim Bilimleri Enstitüsüne ev sahipliği yapmaktadır. Yerleşke kent-üniversite kucaklaşmasının en güzel örneklerinden birini sergilemektedir. Diğer önemli bir yerleşkemiz olan Dardanos Yerleşkemizde, herhangi bir okulumuz bulunmamakta, alan daha çok uygulama sahalarıyla dikkat çekmektedir.

Ayrıca ÇOMÜ'nün ana sosyal tesisleri de bu yerleşkededir. Orman ve denizin iç içe girdiği yerleşke aynı zamanda tarihi Dardanos antik kentinin de kalıntılarını içermektedir. Kent merkezinde yer alan dördüncü yerleşkemiz, Çanakkale-Bursa Karayolu üzerinde bulunan Sarıcaeli'dir. Bu alan üzerinde tekno-park faaliyetlerimiz ve Ziraat Fakültesinin uygulamaları sürmektedir. Çanakkale-Bursa Karayolu üzerinde yeni kurulan beşinci yerleşkemiz olan Şekerpınar, İlahiyat Fakültesi ve İÇDAŞ Kongre Merkezini içerisinde barındırmaktadır. Şehir merkezinde Kepez'de hastenemizin bazı birimleri ve Nedime Hanım yerleşkesinde de bazı birimlerimiz bulunmaktadır. Ayrıca Terzioğlu Yerleşkesinin kurulu olduğu sırtın en zirve noktasında yer alan radar tepesinde, Astrofizik Araştırma Merkezi ve Ulupınar Gözlemevi bulunmaktadır. Gözlemevi Dünya literatüründe önemli bir tutan güçlü bir teleskopa sahiptir.

Bunların dışında; Biga'da, Biga İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Biga Uygulamalı Bilimler Fakültesi ve Biga Meslek Yüksekokulunun bulunduğu Ağaköy Yerleşkesi bulunmaktadır. Ayrıca; Biga, Ayvacık, Bayramiç, Çan, Ezine (Yahya Çavuş Yerleşkesi), Yenice, Lapseki, Gelibolu ve Gökçeada'da, genel olarak Yüksekokul ve Meslek Yüksekokullarımızın adıyla kurulu yerleşkelerimiz bulunmaktadır.

6. Üniversitemiz Misyon, Vizyon, Amaç, Hedef ve Kalite Politikası

ÇOMÜ Misyonu; Eğitim ve öğretimde bilgili, donanımlı, kültürlü ve özgüveni yüksek bireyler yetiştirmeyi hedefleyen; bilimsel çalışmalarda uygulamaya dönük, proje odaklı ve çok disiplinli araştırmalar yapma anlayışını benimsemiş; paydaşlarıyla sürdürülebilir ilişkileri gözeten, bilgiyi, sevgiyi ve saygıyı Çanakkale'nin tarihi ve zengin dokusuyla harmanlayan; “kalite odaklı, yenilikçi ve girişimci bir üniversite olmak”

ÇOMÜ Vizyonu; Genç ve dinamik insan varlığıyla, özgürlükçü, yenilikçi ve sürdürülebilir yapısıyla; kurumsal kültüre değer veren ve kalite odaklı gelişmeyi hedef alan yönetim anlayışıyla; bilimsel araştırma, eğitim-öğretim, sanat ve sportif faaliyetleriyle; “bölgenin en iyi üniversitesi olmak, ülkesinin ve dünyanın güçlü bir bilim kurumu haline gelmek”

Değerlerimiz; Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, bulunduğu değerli coğrafya içerisinde kuruluşundan bugüne kadar elde ettiği tüm kazanımları ile yüksek değerlere sahip bir üniversite olma yolunda ilerlemektedir. Bu Değerlerimiz;

- Aidiyet,
- Bilimsellik,
- Düşünce ve İfade Özgürlüğü,
- Eğitilmiş Vatandaşlar,
- Etik,
- Girişimcilik,
- Hareketlilik,
- İş birliği, Dayanışma ve Paylaşma,
- Kalite ve Verimlilik,
- Katılımcılık,
- Kentle Bütünleşme,
- Mükemmeliyetçilik,
- Şeffaflık,
- Tanınırlık,
- Tarihine ve Coğrafyasına Sahip Çıkma,
- Yaşam Boyu Öğrenme,
- Yenilikçilik ve Yaratıcılık.

Hedeflerimiz; Üniversitemiz kalite odaklı girişimci ve yenilikçi bir üniversite anlayışıyla bulunduğu bölgenin en iyi üniversitesi olmayı ülkesinin ve dünyanın güçlü bir bilim kurumu haline gelmeyi hedeflemiştir. Bu hedefler doğrultusunda kalite politikamız;

- Mevcut insan kaynaklarının akademik beceri, nitelik ve etkin araştırma yapabilme kapasitesinin artırılmasını,
- Eğitim öğretim faaliyetlerinde memnuniyet düzeyinin yükseltilmesini,
- Üniversitemizi tercih eden uluslararası öğrenciler ve üniversitemizle yurtdışı üniversiteler arasındaki ikili iş birliği anlaşmalarını arttırarak uluslararasılaşma çalışmalarının geliştirilmesini,
- Araştırma faaliyetlerinde Ar-Ge çalışmalarına öncelikli ve interdisipliner araştırma alanlarına yönelik çalışmaların desteklenmesini,
- Ulusal ve uluslararası akademik değerlendirmelerde üniversitemizi üst sıralara çıkarmayı,
- Kurumsal akreditasyon çalışmalarına yönelik faaliyetlerin desteklenmesini, kurumsal kültürün geliştirilmesini,
- Paydaşlarımızla olan ilişkilerin güçlendirilmesini ve üniversitemiz tarafından topluma sunulan hizmetlerin kalitesinin artırılmasını ilke edinmiştir.

7. Gıda Mühendisliği Bölümü Tanıtım

Gıda Mühendisliği bölümü 2000-2001 eğitim ve öğretim yılında açılmıştır. İlk lisans eğitimine bu tarihte Fen Edebiyat Fakültesi binasında başlamıştır. Program hakkında detaylı bilgiye <http://gida.muhendislik.comu.edu.tr/> adresinden ulaşılabilir.

Mühendislik ve Mimarlık Fakültesinin 2008 yılında inşaatı tamamlandıktan sonra kendi binasına taşınmıştır. Mimarlık Fakültesi 2012 yılında Mühendislik Fakültesi bünyesinden ayrılmış olup bölümümüz faaliyetlerine 2012 yılından bu yana Mühendislik Fakültesi içerisinde devam etmektedir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Lisans eğitim dili Türkçedir. Bunun yanında isteğe bağlı bir yıl hazırlık eğitimi alan öğrencilere dört yıllık lisans eğitimini başarı ile tamamladığında “Gıda Mühendisi” unvanı verilmektedir.

Gıda Mühendisliği Bölümü, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Terzioğlu Yerleşkesi’nde eğitim-öğretim yapmaktadır. Üniversitemizin pek çok birimi Terzioğlu Yerleşkesi’nde bulunmaktadır. Yerleşke yaklaşık 3 hektarlık bir alan üzerinde, denize sadece birkaç yüz metre uzaklığında, sırtını Radar Tepesi’ne vermiş, ormanla çevrili olarak ayrıcalıklı doğal güzelliğe sahip bir konumdadır.

Kurulduğu ilk zamanlardaki olanaksızlıkların üstesinden, günümüze kadar çıkarılan birçok büyük bütçeli proje sayesinde gelinmiştir. Bölümümüzde güncel haliyle 13 laboratuvar, 1 kütüphane, 3 lisansüstü çalışma odası, 1 arşiv, 1 seminer salonu, 1 toplantı salonu, 1 Gıda Topluluğu odası, 3 tane derslik, mühendislik fakültesi ile ortak kullanımda 1 konferans salonu ve 1 bilgisayar laboratuvarı bulunmaktadır. Bölümümüz 2020 yılının ilk yarısı itibariyle 13 öğretim üyesi, 6 araştırma görevlisi ve 1 idari personel ile faaliyetlerini sürdürmektedir.

Tablo 7. 1 Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Derslik ve Laboratuvarlarının Listesi

DERSLİK	C-102
	C-104
	C-106
LABORATUVARLAR	A-15 Biyoteknoloji Laboratuvarı
	A-21 Temel İşlemler Laboratuvarı
	A-19 Duyusal Analiz Laboratuvarı
	A-17 Fermentasyon Laboratuvarı
	C-108 Gıda Kimyası Laboratuvarı
	C-110 Öğrenci Uygulama Laboratuvarı
	C-112 Mikrobiyoloji Laboratuvarı
	C-114 Enstrümantal Analiz Laboratuvarı
	C-116 Hububat ve Bakliyat Araştırma Laboratuvarı
	Ek Bina-201 Meyve Sebze İşleme Teknolojisi Laboratuvarı
	Ek Bina-202 Yağ Teknolojisi Laboratuvarı
	Ek Bina-211 Gıda Biyokimyası Laboratuvarı
Ek Bina-212 Ambalaj Laboratuvarı	

Programın Öğretim Yöntemi, Eğitim Dili ve Öğrenci Kabulü

Bölümümüze öğrenci kabulü YÖK tarafından belirlenen yönetmelikler çerçevesinde, Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Sınavı (YKS) sayısal puan türü ile yapılmaktadır. Gıda Mühendisliği Lisans Programı 2000–2001 Eğitim-Öğretim yılında öğretime Türkçe program ile başlamış ve ilk lisans mezunlarını 2003–2004 döneminde vermiştir.

Bölümümüz giriş puanları (en düşük/en yüksek) ve kontenjanları Tablo 7.2 'de verilmiştir.

Tablo 7. 2 Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği giriş puanları (en düşük/en yüksek) ve kontenjanları

Akademik Yıl ⁽¹⁾	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	YKS Puanı (MF4)		YKS Başarı Sırası	
			En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
[İçinde bulunulan akademik yıl]	62	62	377,15	297,00	-	-
[1 önceki yıl]	62	62	349,220	269,796	-	-
[2 önceki yıl]	62	62	300,401	262,697	-	245,891
[3 önceki yıl]	62	62	318,491	269,821	-	188,287
[4 önceki yıl]	62	61	327,856	269,930	-	181,032

Her eğitim öğretim yılı için programa alınması planlanan öğrenci kontenjanları Üniversite Senatosu tarafından belirlenip, YÖK'ün onayına sunulmaktadır. Başvuru tarihleri ve koşulları üniversitemiz internet sitesinde ilan edilmektedir. Yabancı uyruklu öğrenciler, lise puanına göre ilgili yönergeler çerçevesinde kabul edilmektedirler. Üniversitenin programlarına kabul edilen öğrencilerin ilk kayıt işlemleri Rektörlük Binasında bulunan Uluslararası Öğrenci Ofisinde belirlenen ve ilan edilen tarihlerde, istenen belgelerle birlikte yapılmaktadır.

Şu anda bölümde aktif kayıtlı öğrenci sayısı 227'dir. Tablo 7.3 öğretim elemanı başına düşen öğrenci sayısını vermektedir.

Tablo 7. 3 Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı:	332
Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı:	18
Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı (332/18)	18

Bir eğitim-öğretim yılında lisans programları için mevcut olan ders ve uygulama kredisi toplamı 240 AKTS'dir. Derslerin kredisi, öğrencilerin çalışma yükleri de hesaplanarak AKTS kredisi olarak belirlenmektedir. Toplam 240 AKTS ders yükünü başarıyla tamamlayan, 4,00 üzerinden en az 2,00 ağırlıklı not ortalamasına sahip ve zorunlu stajını tamamlayan öğrencilere Gıda Mühendisi lisans diploması verilmektedir. Bologna süreci kapsamında mezunlarımıza İngilizce 'Diploma Eki' verilmektedir. Söz konusu yönetmelikler ve programın uygulanışı hakkında ayrıntılı bilgiler, Mühendislik Fakültesi'nin <http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/egitim-ogretim-ve-sinav-yonetmeligi-yeni.html> internet adresinde yayımlanmaktadır.

8. Misyon, Vizyon, Amaç ve Hedeflerimiz

Misyonu

Gıda Mühendisliği Bölümümüzün misyonu; mühendislik temel eğitimini alan, gerekli zamanlarda bilgi kaynaklarına hızla ulaşabilecek seviyeye getirilen mühendis adaylarına, üretimden tüketim zincirine kadar geçen tüm kademelerde görev alabilecek yetki ve sorumlulukların kazandırılmasıdır. İnsanlığın yararına olacak üretim ve dağıtım sistemlerini tasarlama, geliştirme ve imal etmeye yönelik bilgi ve beceriye sahip, yeniliklerine önderlik eden mezunlar yetiştirmek de ayrıca öncelikli hedefimizdir. Ülke ve yöre gereksinimlerini dikkate alarak, çağdaş düzeyde pratiğe dönük araştırmalar yapmak ve bunları toplum hizmetine sunmaktır. Akademik çalışmalarla uluslararası düzeyde katkıda bulunacak projeler yapmak; bunun için gerekli laboratuvar altyapısını güçlendirmek; ulusal düzeyde ise üniversiteler arasındaki hak ettiği saygın konuma gelecek çalışmalar yapmaktır.

Vizyonu

Bölümümüzün vizyonu, Gıda Mühendisliği alanlarında güçlü bir alt yapıya sahip, mühendislik problemlerini çözebilen, tasarlayabilen, mesleki ve etik sorumluluk bilinci olan, etkin yazılı ve sözlü iletişim kuran ve yaşam boyu öğrenmenin önemini kavrayan çağdaş mühendisler yetiştirmektir. Öğrencilerini güncel ve yeterli bilgilerle donatarak, bilimsel ve uygulamalı araştırmaları gerektiren yüksek lisans ve doktora eğitimleri vererek, sanayinin talebini karşılayacak şekilde yetiştirmektir. Bilime ve teknolojiye ulusal ve uluslararası düzeyde katkıda bulunacak araştırmalar yapmak ve yayınlamaktır.

Değerleri

Eğitim-öğretim, araştırma ve geliştirme imkânlarının araştırılarak akademik personelin bu konularda yetiştirilmesi ve teşvik edilmesidir.

Hedefleri

- Eğitim-öğretim-araştırma alt yapısını geliştirmek
- Lisansüstü eğitime ağırlık vermek
- Mesleki eğitimi, toplum ihtiyaçlarına göre sürekli yenilemek ve geliştirmek
- AB eğitim programlarına entegre olmak
- Ulusal ve uluslararası nitelikte yayın kalite ve sayısını artırmak
- Gıda bilimi ve teknolojisi konusunda faaliyet gösteren yerel ve ulusal gıda işletmelerine ve devlet kurumlarına katkı sağlamak

Performans Göstergeleri

Fakültemizdeki öğretim üyesi ve öğretim elemanı sayısı dikkate alındığında yapılan yurtiçi ve yurtdışı yayınlarımız ile bölümümüz üniversite ortalaması civarındadır.

Eğitim Dili

Lisans, Yüksek Lisans ve Doktora Eğitim-Öğretim dili Türkçe'dir.

9. Temel Politika ve Önceliklerimiz

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi ve Gıda Mühendisliği Bölümü temel politika ve önceliklerimiz Tablo 9.1'de açıklanmıştır.

Tablo 9. 1 Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi ve Gıda Mühendisliği Bölümü Özgörev ve Vizyonu

	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi (ÇOMÜ)	ÇOMÜ Mühendislik Fakültesi	ÇOMÜ Gıda Mühendisliği Bölümü
Özgörev (ÖG)	Eğitim ve öğretimde bilgili, donanımlı, kültürlü ve özgüveni yüksek bireyler yetiştirmeyi hedefleyen (ÖG1); bilimsel çalışmalarda uygulamaya dönük, proje odaklı ve çok disiplinli araştırmalar yapma anlayışını benimsemiş (ÖG2); paydaşlarıyla sürdürülebilir ilişkileri gözeten; bilgiyi, sevgiyi ve saygıyı Çanakkale'nin tarihi ve zengin dokusuyla harmanlayan (ÖG3); "kalite odaklı, yenilikçi ve girişimci bir üniversite olmak (ÖG4).	Fakültemiz; Bilgisayar, Gıda, Jeoloji, Jeofizik, Çevre, Harita, Maden ve İnşaat Mühendisliği Bölümleriyle eğitim-öğretim, araştırma ve toplum hizmetleri gibi etkinlikleri gerçekleştirmeyi (ÖG1); evrensel ölçekte bilgi üretmeyi ve bölgesel/ulusal ihtiyaçlar doğrultusunda üretilen bilgiyi paylaşmayı (ÖG2); güncel pratiğe dayalı mühendislik uygulama becerisine sahip (ÖG3); profesyonel ve etik sorumluluklarının farkında olan etkin bir biçimde iletişim kurabilen bireyler yetiştirmeyi amaç edinmiştir (ÖG4).	Bilim, teknoloji ve mühendislik bilgilerine sahip (ÖG1); yenilikçi, aydın, etik değerlere bağlı gıda mühendisleri yetiştirmek (ÖG2); yetiştirdiği gıda mühendisleri ve yaptığı bilimsel çalışmalarla gıda biliminin, gıda teknolojisinin ve gıda güvenliğinin gelişimine katkı sağlamaktır (ÖG3).

<p style="text-align: center;">Uzgörüş (Vizyon)</p>	<p>Genç ve dinamik insan varlığıyla; özgürlükçü, yenilikçi ve sürdürülebilir yapısıyla; kurumsal kültüre değer veren ve kalite odaklı gelişmeyi hedef alan yönetim anlayışıyla; bilimsel araştırma, eğitim-öğretim, sanat ve sportif faaliyetleriyle; “bölgenin en iyi üniversitesi olmak, ülkesinin ve dünyanın güçlü bir bilim kurumu haline gelmek”</p> <p>Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi; bulunduğu değerli coğrafya içerisinde kuruluşundan bugüne kadar elde ettiği tüm kazanımları ile yüksek değerlere sahip bir üniversite olma yolunda ilerlemektedir.</p> <p>Bu Değerler (alfabetik sırayla); Aidiyet, Bilimsellik, Düşünce ve İfade Özgürlüğü, Eğitilmiş Vatandaşlar, Etik, Girişimcilik, Hareketlilik, İşbirliği, Dayanışma ve Paylaşma, Kalite ve Verimlilik, Katılımcılık, Kentle Bütünleşme, Mükemmeliyetçilik, Şeffaflık, Tanınırlık, Tarihine ve Coğrafyasına Sahip Çıkma, Yaşam Boyu Öğrenme, Yenilikçilik ve Yaratıcılık’tır.</p>	<p>Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesinin temel vizyonu ve Yükseköğretimde yer alan politika ve hedefler doğrultusunda misyonunu başarıyla yerine getiren, nitelikli eğitim gerçekleştiren, uluslararası düzeyde bilgi üreten, bölgesinde öncü ve tercih edilen bir fakülte olmaktadır.</p>	<p>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.</p>
--	--	---	---

9.1 Kurumsal Kalite Politikaları

Kurumsal kalitenin artırılması için Gıda Mühendisliği Bölümü’nün kaliteye yönelik politikaları:

- Eğitim-öğretim-araştırma alt yapısını geliştirmek
- Lisansüstü eğitime ağırlık vermek
- Mesleki eğitimi, toplum ihtiyaçlarına göre sürekli yenilemek ve geliştirmek
- AB eğitim programlarına entegre olmak
- Ulusal ve uluslararası nitelikte yayın kalite ve sayısını artırmak
- Gıda bilimi ve teknolojisi konusunda faaliyet gösteren yerel ve ulusal gıda işletmelerine ve devlet kurumlarına katkı sağlamak

9.2 Akademik Araştırma Politikaları

Bölümümüzün araştırma politikaları:

- Öğretim elemanlarının nitelikli bilimsel eserler vermeleri için gerekli altyapı ve idari destek sağlamak.

- Bölgenin mevcut şartlarına uygun araştırma projeleri geliştirmek.

9.3 İdari Politikalar

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nde karar alma mekanizması mevzuata uygun bir şekilde çalışmaktadır. Üniversitemizin dikey ve yatay örgütlenmesi programın eğitim amaçlarına ulaşılması için uygun bir yapıdadır.

9.4 Öğrenci Politikaları

Programdan mezun olurken öğrencilere kazandırılması beklenenler:

- Matematik, fen bilimleri ve kendi dalları ile ilgili mühendislik konularında yeterli altyapıya sahip olup; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri Gıda Mühendisliği çözümleri için kullanabilen,
- Çalıştığı alanda problemleri saptayan, tanımlayan, formüle eden ve çözen; bu amaçla uygun analitik yöntemler ile modelleme tekniklerini seçebilen ve uygulayabilen,
- Bir sistemi, sistem bileşenini ya da süreci analiz edebilen ve istenen gereksinimleri karşılamak üzere gerçekçi kısıtlar altında tasarım yapabilen; bu doğrultuda modern tasarım yöntemlerini uygulayabilen,
- Çalıştığı alandaki problemlerin çözümü için deney tasarlayan, deney yapan, veri toplayan, sonuçları analiz eden ve yorumlayabilen,
- Proje yönetebilen, işyeri uygulamalarını yürüten, çalışanların sağlığı, iş güvenliği konularında bilgili olan,
- Mühendislik çözümlerinin ve uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlardaki etkilerinin bilincinde olan ve hukuksal sonuçlarını kavrayan,
- Çağın sorunları hakkında bilgi sahibi olan, mühendisliğin temellerini toplumun ihtiyaçlarının karşılanması için kullanabilen, sürdürülebilirlik, girişimcilik ve yenilikçilik konularının farkında olan Gıda Mühendisleri olarak mezun olmalarıdır.

Öğrencilerin programdan mezun oluncaya kadar kazanmaları gereken bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlayan Gıda Mühendisliği Bölümü program çıktıları ve bu program çıktılarının MÜDEK Program çıktıları ile ilişkisi Tablo 9.2'de gösterilmiştir.

Tablo 9. 2 ÇOMÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Program Çıktıları (PÇ) ve buna karşılık gelen MÜDEK kriterleri

Program Çıktısı (PÇ)	MÜDEK Kriteri
PÇ1. Matematik, fen bilimleri ve kendi dalları ile ilgili mühendislik konularında yeterli bilgi birikimi; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgilerini kullanarak karmaşık Gıda Mühendisliği problemlerini modelleyebilme ve gözetebilme becerisi.	MÜDEK (i)
PÇ2. Karmaşık Gıda Mühendisliği problemlerini saptama, tanımlama, formüle etme ve gözleme becerisi; bu amaçla uygun analitik yöntemler ile modelleme tekniklerini seçme ve uygulama becerisi.	MÜDEK (ii)
PÇ3. Gıda Mühendisliği alanında karmaşık bir sistemi, sistem bileşenini süreci ya da ürünü analiz etme ve istenen gereksinimleri karşılamak üzere gerçeği kısıtlar altında tasarlama ve bu doğrultuda modern tasarım yöntemlerini uygulama becerisi.	MÜDEK (iii)
PÇ4. Gıda Mühendisliği uygulamalarında karşılaşılan karmaşık problemler için modern yöntemleri ve bileşim teknolojilerini seçme ve etkin bir şekilde kullanma becerisi.	MÜDEK (iv)
PÇ5. Gıda Mühendisliğindeki karmaşık problemlerin ve araştırma konularının incelemesi amacıyla bir deneyi tasarlama, yapma, verilerini toplama ve sonuçlarını analiz etme ve yorumlama becerisi.	MÜDEK (v)
PÇ6. Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi.	MÜDEK (vi)
PÇ7. Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilgisi.	MÜDEK (vii)
PÇ8. Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.	MÜDEK (viii)
PÇ9. Mesleki ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma becerisi.	MÜDEK (ix)
PÇ10. İş hayatında, proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olma; girişimcilik, yenilikçilik ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.	MÜDEK (x)
PÇ11. Gıda Mühendisliği uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konuların evrensel ve toplumsal boyutlardaki etkileri hakkında bilgi; mühendislik uygulamalarının hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.	MÜDEK (xi)

9.5 Bölgesel Politikalar

Bölümümüz bölgesel düzeyde şu politikaları belirlemiştir:

- Yerel ve ulusal gıda kaynaklı sorunlarının çözümlerine katkı sağlamak için laboratuvar altyapısının geliştirilmesine öncelik vermek.
- Bölgenin mevcut şartlarına uygun araştırma projeleri geliştirmek.
- Sanayi ile iş birliği kurarak, onların ihtiyaçlarına cevap vermek.

10 Paydaşlar

Program eğitim amaçlarının gerçekleştirilebilmesi için iç ve dış paydaş katkılarına (öğrenciler, öğretim elemanları, mezunlar, işverenler, kamu kuruluşları, özel sektör) büyük önem verilmektedir. Bu bağlamda yüz yüze görüşmeler (öğrenciler, mezunlar, işverenler ve diğer paydaşlar), seminerler, öğrenci anketleri, mezun toplantıları, mezun anketleri vb. gibi faaliyetler yapılmaktadır. Bölüm ders programı, program çıktıları ve eğitim amaçları paydaşlardan gelen öneriler doğrultusunda sürekli güncellenmektedir.

i) İç paydaşlar

- Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim elemanları
- Programa katkısı olan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi öğretim elemanları (Genişletilmiş akademik kurul toplantıları vasıtasıyla)
- Halen lisans düzeyinde öğrenim görmekte olan öğrenciler
- Öğrenci temsilcisi ve Gıda Mühendisliği Gıda Topluluğu

ii) Dış paydaşlar

- Mezun olmuş öğrenciler
- Lisans öğrencilerinin staj yaptıkları firmalar ve kurumlar
- Mezun olan öğrencilerin çalışmakta oldukları kamu ve özel sektör işverenleri
- Danışma Kurulu üyeleri (İş-Kur, Çanakkale Ticaret ve Sanayi Odası, Çanakkale İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, Çanakkale Tarım İl Müdürlüğü, Tarım ve Kırsal Destekleme Kurumu, KOSGEB, Akpınar Süt Ürünleri San. Tic. Ltd. Şti.)

11. Akademik Altyapı

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Gıda Teknolojisi ve Gıda Bilimleri olmak üzere iki anabilim dalından oluşmaktadır. Bölümün akademik kadrosu 2547 sayılı YÖK yasasına ve ilgili yönetmeliklerine göre yapılandırılmıştır. Bölümde tam zamanlı 5 profesör, 5 doçent, 3 doktor öğretim üyesi (13 öğretim üyesi), 6 araştırma görevlisi ve 1 sekreter bulunmaktadır. Anabilim Dallarına göre akademik kadronun dağılımı şu şekildedir:

Tablo 11. 1 Akademik personelin yaş itibariyle dağılımı

Akademik Ünvan	Yaş Grupları								Toplam
	<30		30-39		40-49		50-59		
	E	K	E	K	E	K	E	K	
Prof.					XX	X	X	X	5
Doç.			XXX			XX			5
Dr. Öğr. Üyesi			X	X			X		3
Arş. Gör. Dr.			X						1
Arş. Gör.	X	XXX	X						5

Öğretim üyelerinin verdikleri dersler, öğretim, araştırma ve diğer faaliyetler için zamanlarının ne kadarını ayırdıkları kendi verdikleri bilgilere dayalı olarak Tablo 11.2’de verilmiştir. Tablo 11.3 öğretim kadrosunun detaylı analizini vermektedir.

Tablo 11. 2 Akademik personelin ders yükü ve araştırma faaliyetlerinin dağılımı

Öğretim Elemanının Adı	TZ, YZ, EG ⁽¹⁾	Son İki Dönemde Verdiği Tüm Dersler ⁽²⁾	Toplam Etkinlik Dağılımı ⁽³⁾		
			Öğretim	Araştırma	Diğer ⁽⁴⁾
Cengiz CANER	TZ	GDM 2002, GDM 3003, GDM 4010, GDM 4007, GM 5009, GM 5010, GM 5021, GM 6011, GM 6018, FBE-YL/DR	50	50	0
Emin YILMAZ	TZ	GDM 3006, GDM 3007, GDM 3013, GDM 4002, GDM 4003, GDM 4007, GM 5011, GM 5014, GM 6019, GM 6032, FBE 02, FBE-YL/DR	40	60	0
Yonca KARAGÜL YÜCEER	TZ	GDM 3008, GDM 3009, GDM 3017, GDM 4017, GDM 4007, GM 5005, GM 5020, GM 6029, FBE 02, FBE-YL/DR	40	60	0
Ayşegül KIRCA TOKLUCU	TZ	GDM 2009, GDM 3001, GDM 3002, GDM 3004, GDM 4021, GDM 4007, GM 5030, GM 5045, FBE 02, FBE-YL/DR	40	60	0
Necati Barış TUNCEL	TZ	GDM 2016, GDM 3018, GDM 4005, GDM 4007, GM 5007, GM 5049/6034, FBE 02, FBE-YL/DR	50	50	0
Mehmet Seçkin ADAY	TZ	GDM 2012, GDM 2013, GDM 3019, GDM 4001, GDM 4007, GM 5033, GM 5034, GM 5035, GM	50	50	0

		6003, GM 6024, FBE 02, FBE-YL/DR			
Nükhet N. ZORBA	TZ	GDM 2003, GDM 2006, GDM 4006,- GDM 4013, GDM 4007, GM 5006, GM 5015, GM 6016, GM 6017, FBE 02, FBE-YL/DR	65	35	0
Hüseyin AYVAZ	TZ	GDM 2011, GDM 3009, GDM 4007, GM 5039, GM 6023	40	60	0
Çiğdem PALA	TZ	GDM 4001, GDM 4008, GDM 4007, GM 5031, GM 5032, FBE 02, FBE-YL/DR	50	50	0
Murat ZORBA	TZ	GDM 2018, GDM 3005, GDM 3010, GDM 3012, GDM 4009, GDM 4007, GM 5018, GM 5025, FBE 02, FBE-YL/DR	70	30	0
Mustafa ÖĞÜTCÜ	TZ	GDM 2019, GDM 4012, GDM 4015 GDM 4007, GM 5046, GM 5047, GM 6028, FBE 02, FBE-YL/DR	40	60	0
Esmâ ESER	TZ	GDM-4019, GDM-4007	10	90	0
Nihat YAVUZ	TZ	GDM 2010, GDM-4007, FBE-SYL	10	90	0
Rıza TEMİZKAN	TZ	GDM 1008, GDM-4007	10	90	0
Murat BERBER	TZ	Yok	0	100	0
Selçuk OK	TZ	Yok	0	100	0
Fatma KORKMAZ	TZ	Yok	0	100	0
N. Merve Çelebi UZKUÇ	TZ	Yok	0	100	0
Burcu KAYA	TZ	Yok	0	100	0

1. (1) TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, EG: Ek görevli
2. (2) Her öğretim elemanı için son iki dönemde verdiği tüm dersleri (lisansüstü ve başka programlarda verilen dersler dahil) sıralayınız. Gerektiğinde ilave satır ekleyiniz.
3. (3) Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz.
4. (4) Uzun süreli izinleri “Diğer” sütununda gösteriniz.

Tablo 11. 3 Öğretim Kadrosunun Analizi

Öğretim Elemanının Adı ⁽¹⁾	Ünvanı	TZ YZ EG (2)	Aldığı Son Derece	Mezun Olduğu Son Kurum ve Mezuniyet Yılı	Deneyim Süresi, Yıl			Etkinlik Düzeyi (yüksek, orta, düşük, yok)		
					Kamu/ Sanayi Deneyimi	Öğre tim Dene yimi	Bu Kurumdaki Deneyimi	Mesleki Kuruluşlarda	Araştırma da	Sanayiye Verilen Danışmanlıkta
Cengiz CANER	Prof. Dr.	TZ	Prof. Dr.	Michigan State University 2002	18	18	15	Orta	Yüksek	Orta
Emin YILMAZ	Prof. Dr.	TZ	Prof. Dr.	The University of Georgia 2000	28	28	26	Orta	Yüksek	Orta
Yonca KARAGÜL YÜCEER	Prof. Dr.	TZ	Prof. Dr.	Mississippi State University 2002	21	18	17	Yok	Yüksek	Orta
Ayşegül KIRCA TOKLUCU	Prof.	TZ	Prof. Dr.	Ankara Üniversitesi 2004	13	13	13	Düşük	Yüksek	Düşük
Necati Barış TUNCEL	Prof. Dr.	TZ	Prof. Dr.	Trakya Üniversitesi 2002	24	24	15	Yok	Yüksek	Düşük
Mehmet Seçkin ADAAY	Doç. Dr.	TZ	Doç.	ÇOMÜ 2011	12	12	12	Orta	Yüksek	Düşük
Nükhet N. ZORBA	Doç. Dr.	TZ	Doç.	Ege Üniversitesi 2004	20	20	13	Orta	Orta	Orta

Hüseyin AYVAZ	Doç. Dr.	TZ	Doç.	The Ohio State University 2014	10	10	3	Orta	Yüksek	Düşük
Çiğdem PALA	Doç. Dr.	TZ	Doç.	ÇOMÜ 2011	17	17	17	Yok	Yüksek	Düşük
Mustafa ÖĞÜTCÜ	Doç. Dr.	TZ	Doç.	ÇOMÜ 2014	10	10	10	Orta	Yüksek	Düşük
Murat ZORBA	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Dr.	Ege Üniversitesi 2003	25	25	14	Orta	Orta	Orta
Esmâ ESER	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Dr.	Mersin Üniversitesi 2018	9	9	< 1	Düşük	Yüksek	Düşük
Nihat YAVUZ	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Dr.	North Carolina State University 2016	2	1	1	Orta	Yüksek	Düşük
Rıza TEMİZKAN	Arş. Gör. Dr.	TZ	Dr.	ÇOMÜ 2017	< 1	1	5	Orta	Orta	Yok
Murat BERBER	Arş. Gör.	TZ	YL	The Ohio State University 2010	10	10	5	Orta	Orta	Yok
Selçuk OK	Arş. Gör.	TZ	YL	ÇOMÜ 2018	4	4	4	Düşük	Yüksek	Yok

Fatma KORKMAZ	Arş. Gör. (ÖYP)	TZ	YL	ÇOMÜ 2014	-	-	3	Düşük	Orta	Yok
N. Merve Çelebi UZKUÇ	Arş. Gör.	TZ	YL	ÇOMÜ 2016	-	< 1	5	Yok	Yüksek	Yok
Burcu KAYA	Arş.Gö r.	TZ	YL	ÇOMÜ 2019	< 1	< 1	< 1	Yok	Orta	Yok

2020 yılı için proje bilgileri Tablo 11.4'te verilmiştir.

Tablo 11. 4 2020 yılı proje bilgileri

Proje Destekçisi	Proje Yürütücüsü	Konu	Destek Miktarı
ÇOMÜ BAP (Lisans üstü tez projesi)	Prof Dr. Yonca YÜCEER (Yürütücü)	Bazı Aromatik Bitkilerden Mikrodalga Destekli Hidrodistilasyon Yöntemiyle Elde Edilen Esansiyel Yağların Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi ve Gıda Uygulamaları	16.896,00
ÇOMÜ BAP	Prof Dr. Emin YILMAZ (Yürütücü)	Yerbademi (Cyperus esculentus L) Tohumlarından Soğuk Pres Tekniğiyle Yağ Üretilmesi ve Ürünün Karakterize Edilmesi.	3.175,00
ÇOMÜ-BAP (Hızlı Destek)	Ayşegül Kırca TOKLUCU	Toprak yapısı ve özelliklerinin Karasakız üzümünden elde edilen kırmızı şarapların bazı kalite karakteristikleri üzerine etkilerinin araştırılması	9.972,00
ÇOMÜ-BAP	Ayşegül Kırca TOKLUCU	Karbon Tabanlı Radyant Isıtıcı Kullanılarak Farklı Gıda Ürünlerinde Optimum Kurutma Koşullarının Belirlenmesi	19.919,00

Fakültemizdeki öğretim üyesi ve öğretim elemanı sayısı dikkate alındığında yapılan yurtiçi ve yurtdışı yayınlarımız üniversite ortalaması civarındadır. 2020 yılı için Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi yayın sayıları Tablo 11.5'te gösterilmiştir.

Tablo 11. 52020 yılı yayın sayıları

YAYIN TÜRÜ	SAYISI
Uluslararası Makale (SCI, SCI Expanded)	25
Ulusal Makale	2
Uluslararası Bildiri	-
Ulusal Bildiri	-
Kitap (Kitap içinde bölüm – Uluslararası)	-

Tablo 11.6 2020 yılı için Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi yayın bilgileri Tablo 11.6'da gösterilmiştir.

Tablo 11. 6 2020 yılı yayın bilgileri

Bölüm	Yayın Türü	Sıra No	Yayın ve Yazarların Tam İsmi, Basıldığı Yer ve Yıl
Gıda Müh. (2020)	Uluslararası Makaleler	1	Çelebi Uzkuç, N.M., Sisli, B., Ay, M., Özmen Toğay, S., Yüceer, Y., Bayhan, A., Kırca Toklucu, A., "Effects of spontaneous fermentation on Karalahna and Cabernet Sauvignon young red wines: volatile compounds, sensory profiles and identification of autochthonous yeasts", European Food Research and Technolog, 246, 81-92, 2020
		2	Yılmaz Tuncel, N., Yılmaz, F., "Comparison of lipid degradation in raw and infrared stabilized rice bran and rice bran oil: Matrix effect", Journal of Food Measurement and Characterization, 2020, https://doi.org/10.1007/s11694-020-00709-5
		3	Yılmaz, F., Tuncel, N.B., Özer, M., Yılmaz Tuncel, N., "Utilisation of infrared stabilised immature rice grains in a cereal based fermented food: tarhana", Acta Alimentaria, 49, 189-196, 2020
		4	Ok, S., Yılmaz, E., "Comparison of roasting and boiling pre-treatments for cold pressed melon seed oil", Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse, 97, 37-49, 2020
		5	Yılmaz, E., Keskin, O., Ok, S., "Valorization of sour cherry and cherry seeds: cold press oil production and characterization", Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 26, 228-240, 2020
		6	Yılmaz, E., Senel, E., Ok, S., "Cholesterol removal by selected metal-organic frameworks as adsorbents", Journal of Food Science and Technology-Mysore, 57, 173-181, 2020
		7	Temizkan, R., Can, A., Dogan, M.A., Mortas, M., Ayvaz, H., "Rapid detection of milk fat adulteration in yoghurts using near and mid-infrared spectroscopy", International Dairy Journal, 110, 2020
		8	Yalazi, E., Zorba, M., "Kazdağları bölgesi salgı ballarının antioksidan ve antimikrobiyal özellikleri", Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, 8, 587-593, 2020
		9	Örnek, E., Acar, Ü., Öğütçü, M., "Effects of dietary fish oil replacement by poppy seed oil on growth performance and fillet quality of rainbow trout (Oncorhynchus mykiss)", Aquaculture Research, 1-12, 2021

		10	Öğütücü, M., Dincer, E., Karabayır, A., "Assessment of effects of pomegranate seed oil on egg quality of Japanese (<i>Coturnix coturnix japonica</i>) quail", <i>Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse</i> , 98, 35-42, 2020
		12	Öğütücü, M., Kıraç A., "Future Projection of Olive Production in Çanakkale", <i>Journal of Scientific Reports-A (Online)</i> , 44, 33-43, 2020
		13	Ayvaz, H., Mortas, M., Dogan, M.A., Atan, M., Yıldız Tiryaki G., Karagul Yuçeer, Y., "Near- and mid-infrared determination of some quality parameters of cheese manufactured from the mixture of different milk species", <i>Journal of Food Science and Technology-Mysore</i> , 2020, 10.1007/s13197-020-04861-0
		14	Yazici, A., Tiryaki, G.Y., Ayvaz, H., "Determination of pesticide residual levels in strawberry (<i>Fragaria</i>) by near-infrared spectroscopy", <i>Journal of The Science of Food and Agriculture</i> , 100, 1980-1989, 2020
		15	Özcan Ateş, G., Demirel Zorba, N. N., "Determination of mycobiota and microbial loads of grapes grown in Bozcaada, turkey", <i>Journal of Microbiology Biotechnology and Food Sciences</i> , 9, 899-906, 2020
		16	Dagdelen, C., Aday, M.S., "The effect of simulated vibration frequency on the physico-mechanical and physicochemical properties of peach during transportation", <i>LWT-Food Science and Technology</i> , vol.137, 110497, 2021
		17	Kilmanoglu, H., İşleten Hoşoğlu, M., Güneşer, O., Yuçeer, Y., "Optimization of pretreatment and enzymatic hydrolysis conditions of tomato pomace for production of alcohols and esters by <i>Kluyveromyces marxianus</i> ", <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 138, 110728 2021
		18	Özmen Toğay, S., Capece, A., Siesto, G., Aksu, H., Sandıkçı Altunatmaz, S., Aksu, F., Romano, P., Karagül Yuçeer, Y., "Molecular characterization of yeasts isolated from traditional Turkish cheeses", <i>Food Science and Technology</i> , 40, 4, 871-876, 2020
		19	İşleten Hoşoğlu, M., Yuçeer, Y., Güneşer, O., "Aroma characterization of heterotrophic microalgae <i>Cryptocodinium cohnii</i> using solid -phase microextraction and gas chromatography mass spectrometry/olfactometry during different growth phases", <i>Algal Research-Biomass Biofuels and Bioproducts</i> , 49, 2020

		20	Keskin Uslu, E., Yılmaz, E., "Preparation and characterization of oleogels and emulgels with glycerol monooleate-cholesterol mixtures", Chemical Papers, 2021. 10.1007/s11696-020-01468-9
		21	Yılmaz, E., Ege, Z. Ş., "Debitting of cold pressed grapefruit seed oil by metal-organic framework adsorbents", Journal of Food Processing and Preservation, 44, 1-12, 2020
		22	Yılmaz, E., Keskin Uslu, E., Toksoz, B., "Structure, rheological and sensory properties of some animal wax based oleogels", Journal of Oleo Science, 69, 10, 1317-1329, 2020
		23	Atakan, O., Caner, C., "Evaluation of different ozonation on aflatoxin degradation and physicochemical characteristics of hazelnuts", Journal of Food Processing and Preservation, e15276, 2021
		24	Yüceer, M., Caner, C., "The impact of coatings and novel processing techniques on the functionality of table eggs during extended storage period at ambient temperature", Journal of Food Processing and Preservation, e15261, 2021
		26	Yüceer, M., Caner, C., "The effects of ozone, ultrasound and coating with shellac and lysozyme-chitosan on fresh egg during storage at ambient temperature. Part II: microbial quality, eggshell breaking strength and FT-NIR spectral analysis", International Journal of Food Science and Technology, 55, 1629-1636, 2020
	Ulusal Makaleler	1	Öğütçü, M., Elmas E.T., "Assessment of Consumer Preferences and Perceptions on Egg Consumption via Correspondence Analysis", Tavukçuluk Araştırma Dergisi, 17, pp.27-34, 2020

12 Eğitim Öğretim Altyapısı ve Mevcut Programlar

2000-2001 yılı Eğitim Öğretim yıllarında açılan bölümümüzde, akademik personel sayısının arttırılmış olması ile 21 yıl içinde lisans, yüksek lisans ve doktora programlarına öğrenci alınmış ve eğitim-öğretim faaliyetlerine başlanmış olması, araştırma projeleri ile laboratuvarlar eksiklerinin bir kısmının tamamlanmış olması, bölümümüzün üstünlükleri olarak düşünülebilir.

12.1 Mevcut Öğrenci Profili ve Öğrenci Kaynağı Sürekliliği

Bölümümüze öğrenci kabulü YÖK tarafından belirlenen yönetmelikler çerçevesinde, Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Sınavı (YKS) sayısal puan türü ile yapılmaktadır. Her eğitim öğretim yılı için programa alınması planlanan öğrenci kontejanları Üniversite Senatosu tarafından belirlenip, YÖK'ün onayına sunulmaktadır. Başvuru tarihleri ve koşulları üniversitemiz internet sitesinde ilan edilmektedir. Yabancı uyruklu öğrenciler, lise puanına göre ilgili yönergeler çerçevesinde kabul

edilmektedirler. Üniversitenin programlarına kabul edilen öğrencilerin ilk kayıt işlemleri Rektörlük Binasında bulunan Uluslararası Öğrenci Ofisi'nde belirlenen ve ilan edilen tarihlerde, istenen belgelerle birlikte yapılmaktadır.

Bölümümüz, bu programdan ilk mezunlarını 2003-2004 akademik yılında vermiştir. Bölümümüz giriş puanları (en düşük/en yüksek) ve kontenjanları Tablo 12.1. 'de verilmiştir.

Tablo 12. 1 Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği giriş puanları (en düşük/en yüksek) ve kontenjanları

Akademik Yıl ⁽¹⁾	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	YKS Puanı (MF4)		YKS Başarı Sırası	
			En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
[İçinde bulunan akademik yıl]	62	62	377,15	297,00	-	-
[1 önceki yıl]	62	62	349,220	269,796	-	-
[2 önceki yıl]	62	62	300,401	262,697	-	245,891
[3 önceki yıl]	62	62	318,491	269,821	-	188,287
[4 önceki yıl]	62	61	327,856	269,930	-	181,032

12.2 Mezun Öğrenci Profili ve Mezunlarla İlişkiler

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü 2000-2001 Akademik yılında Türkçe olarak eğitim-öğretim faaliyetlerine başlamıştır. Son 5 yılda lisans programından 230 tane öğrenci mezun edilmiştir. Mezunlarımız ile iletişimimiz yapılan mezun öğrenci memnuniyet anketleri (<http://gida.muhendislik.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/dis-paydaslarla-iliskiler.html>; https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdSr3rh8qSh-siaMbgTEY0nWq_559GwDJgNVMJr1Xzit1Hebg/viewform) ve WhatsApp üzerinde oluşturulan mezun grubu üzerinden sağlanmaktadır.

Mezunlarımızın Gıda Mühendisliği Bölümünden aldıkları eğitimin çalışma hayatlarında kendilerine sağladığı katkı ve kazanımlarını tespit etmek ve çalıştıkları kurumlardaki performanslarını değerlendirmek amacıyla <http://gida.muhendislik.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/dis-paydaslarla-iliskiler.html> internet bağlantılarında bulunan "Staj yeri (İşveren) Memnuniyet Anketi" yapılmaktadır. Anketler otomatik olarak sistem üzerinde analiz edilmekte ve sonuçlar Eğitim Amaçlarının Güncellenmesi ve Program Çıktı hedeflerinin ne ölçüde sağlandığına dair kanıtların oluşturulmasında kullanılmaktadır. Tablo 12.2'de Mezun Memnuniyet Anketi, Tablo 12.3'de ise Staj yeri (İşveren) Memnuniyet Anketi örneği verilmiştir.

Aşağıdaki sorularda sağ taraftaki kutuları kullanınız (1: En az, 5: En çok)

Soru	SORULAR					
		1	2	3	4	5
1	Çalışma hayatınızda kendinizi mesleki anlamda yeterlilik olarak değerlendiriniz.					
2	Aldığınız lisans eğitiminin iş hayatınıza katkısını değerlendiriniz					
3	Gıda Mühendisliği Bölümünde almış olduğunuz dersler iş hayatınızda yeterli ve güncel midir? Değerlendiriniz.					
4	Mesleğinizi yaparken, diğer meslektaşlarınızla bilgileriniz ve öğrenimleriniz açısından kendi bölümünüzün memnuniyetinizi değerlendiriniz.					
5	Bir daha okumak isteseniz bölümümüzde okumak ister misiniz? Değerlendiriniz.					
6	İş hayatınızdaki zorluklar karşısında mezun olduğunuz bölümden memnuniyetinizi belirtiniz.					
7	İş kurma konusunda bölümünüz size yeterli moral ve motivasyon sağladı mı? Değerlendiriniz					
		Evet		Hayır		
8	Mezun olduğunuz bölümü bir yakınınızın okumasını önerir misiniz?					

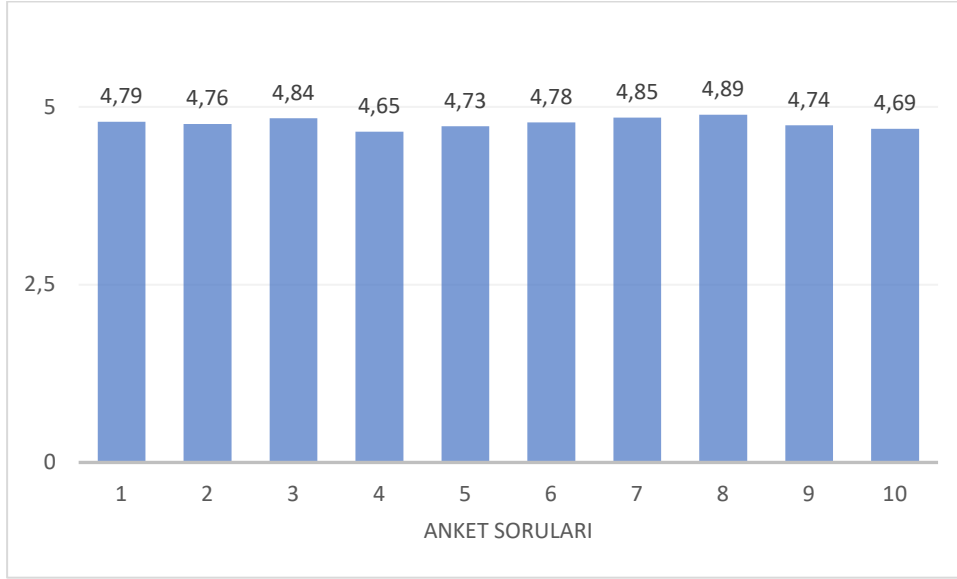
Şekil 12. 1 Mezun Memnuniyet Anketi

Aşağıdaki sorularda sağ taraftaki kutuları kullanınız (1: En az, 5: En çok)

	SORULAR	1	2	3	4	5
Stajyerin:						
1	Verilen işe ilgisini değerlendiriniz.					
2	Çalışma, öğrenme ve merak duygusunu değerlendiriniz.					
3	Takım çalışmasına yetkinliğini değerlendiriniz.					
4	Bilimsel bakış açısını değerlendiriniz.					
5	Rapor yazmadaki başarısını değerlendiriniz.					
6	İşi takip etme ve sonuçlandırmadaki başarısını değerlendiriniz.					
7	İş arkadaşlarıyla uyumu, sosyo-kültürel ilişkilerini değerlendiriniz.					
8	Staja devam etme durumunu değerlendiriniz.					
9	Staj defteri yazmadaki başarısını değerlendiriniz.					
10	Okuldaki eğitim ile iş dünyasındaki uygulamalar arasındaki bağ kurma yeteneğini değerlendiriniz.					
11	Yeniden bir öğrencimize staj yaptırma isteğinizi değerlendiriniz.					

Şekil 12. 2 Staj yeri (İşveren) Memnuniyet Anketi

2019 mezunlarına yapılan “Yeni mezun memnuniyet anketi sonuçları” Şekil.12.4’te gösterilmiştir.



Şekil 12. 3 Stajyer işvereni memnuniyet anketi sonuçları (staj)

Gıda Mühendisliği mezunları ile her yıl geleneksel hale getirilen ÇOMÜ Gıda Mühendisliği Mezunları Buluşması etkinliği düzenlenmektedir. Etkinlik duyuruları gerek mezunlarımıza mail yoluyla gerekse WhatsApp üzerinden kurduğumuz ÇOMÜ Gıda Mühendisliği Mezunları grubu üzerinden yapılmaktadır. Bu kapsamda yapılan son etkinlik “Geçmişten Geleceğe Mezunlar Yemeği” olarak 26.10.2019 tarihinde gerçekleştirilmiştir. Mezunlar buluşmasına bölümümüz öğretim elemanları, emekli öğretim üyeleri ve Çanakkale ve Türkiye’nin değişik illerinde ikamet eden mezunlarımız katılmıştır.

12.4. Program Bazında Aktif Kayıtlı ve Mezun Öğrenci Sayılarımız

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Müh. Bölümü’ne 2020-2021 Eğitim-Öğretim yılı itibarıyla 257 kız ve 90 erkek olmak üzere programa toplam 347 öğrenci kayıtlıdır. Son 5 yılda lisans programından 230 tane öğrenci mezun olmuştur.

13. İDARİ ALT YAPI

Bölümler, Bölüm Başkanı tarafından yönetilir, Dekanlığa ve Lisansüstü Eğitim Enstitüsüne karşı sorumludur.

13.1 Yetki, Görev ve Sorumluluklar

Organizasyon bünyesinde görev ve sorumluluklar bellidir. Yönetim sorumluluğu ilgili prosedürlerde ayrıntılı olarak belirtilmiştir.

13.2 Yönetim ve İç Kontrol Sistemi

Bölümümüzde karar alma mekanizmalarında ise 2547 sayılı yasanın ilgili maddelerince Bölüm Kurulu, Akademik Bölüm Kurulu ve Anabilim Dalı Kurulu oluşturulmakta ve kurullar görevlerini ilgili mevzuata dayalı olarak sürdürmektedir. Bölüm Kurulu'nda alınan bütün kararlar EBYS sistemi kullanılarak gerekli mercilere ulaştırılmaktadır.

Ayrıca program eğitim amaçlarının gerçekleştirilebilmesi için iç ve dış paydaş katkılarında (öğrenciler, öğretim elemanları, mezunlar, işverenler, kamu kuruluşları, özel sektör) büyük önem verilmektedir. Bu bağlamda yüz yüze görüşmeler (öğrenciler, mezunlar, işverenler ve diğer paydaşlar), seminerler, öğrenci anketleri, mezun toplantıları, mezun anketleri vb. gibi faaliyetler yapılmaktadır. Bölüm Program eğitim amaçlarının belirlenmesi için, bölümün tüm öğretim elemanlarını içine alan komisyonlar oluşturulmuştur.

14 Fiziki Altyapı

Gıda Mühendisliği Bölümü, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Terzioğlu Yerleşkesi'nde eğitim-öğretim yapmaktadır. Üniversitemizin pek çok Fakülte birimi Terzioğlu Yerleşkesi'nde bulunmaktadır. Yerleşke yaklaşık 3 hektarlık bir alan üzerinde, denize sadece birkaç yüz metre uzaklığında, sırtını Radar Tepesi'ne vermiş, ormanların içine gömülü çok ayrıcalıklı doğal güzelliğe sahip bir konumdadır.



Şekil 14. 1 Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Terzioğlu Yerleşkesi

Mühendislik Bölümü Şekil 14.1'de 17 numara ile gösterilen konumda bulunmaktadır. Bölüm binası sınıflar, laboratuvarlar ve idari kısım olmak üzere üç kısımdan oluşmaktadır.

14.1 Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar

Üniversite Kütüphaneleri, eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetlerini desteklemek, personel, öğrenci ve öğretim elemanlarının akademik program ve bilimsel araştırmalarından doğan bilgi ihtiyaçlarını karşılamak ve buldukları bölgedeki halkın da bilgi donanımının artmasına katkıda bulunmak amacıyla kurulurlar. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı 20.10.1993 tarihinde Anafartalar Yerleşkesi içerisinde faaliyete başlamış ve 2005–2006 eğitim öğretim yılından itibaren Terzioğlu Yerleşkesindeki 5000 m² kapalı alana sahip mevcut

binasına taşınmıştır. 2014 yılında kullanıma açılan ek binası ile birlikte şu an 8000 m² kapalı alanda 1000 kişilik oturma alanı 17 km raf uzunluğuna sahip zengin basılı ve elektronik koleksiyonu ile kullanıcılarına hizmet vermeye devam etmektedir.

ÇOMÜ Kütüphanesi gerek zengin basılı ve elektronik koleksiyonu gerekse fiziksel donanım ve imkanları ile Türkiye'nin sayılı araştırma kütüphaneleri arasında yer almaktadır. ÇOMÜ kütüphaneleri 1 merkez kütüphane, 3 Fakülte kütüphanesi ve 9 kitaplıktan oluşmaktadır:

- Merkez Kütüphane (Terzioğlu Yerleşkesi)
- ÇOMÜ Biga Kütüphanesi (Ağaköy, Biga)
- Eğitim Kütüphanesi (Anafartalar Yerleşkesi)
- ÇOMÜ İlahiyat Kütüphanesi (Şekerpinar Yerleşkesi)
- Tıp Fakültesi Kütüphanesi (Geçici olarak Merkez Kütüphane'de)
- İlçe kütüphaneleri (Yenice, Ezine, Bayramiç, Gökçeada, Ayvacık, Lapseki, Gelibolu, Çan, Bozcada)

Ayrıca Çanakkale-Tübingen Troia Vakfı M. Osman Kütüphanesi ile Üniversitemiz kütüphanesi arasında yapılan işbirliği antlaşması ile 10.000 cildin üzerindeki özel koleksiyon üniversitemiz kullanıcılarının hizmetine sunulmuştur. ÇOMÜ Kütüphanesi, gösterdiği dikkat çekici performansı ile Türkiye'nin en hızlı büyüyen Üniversite kütüphanesi olmuştur. ÇOMÜ Kütüphanesi açık raf sistemi ve Dewey Decimal Classification konusal sınıflama sistemi ile kullanıcılarına hizmet vererek araştırmacıların kolaylıkla aradıkları yayınlara ulaşabilmesini amaçlamaktadır. Kütüphanede bulunan yayınlara ait künye bilgilerine, kütüphane internet sitesinde yer alan katalog tarama sorgulamasından erişilebilir.

Kütüphanede Verilen Hizmetler

- Başvuru ve Enformasyon Hizmeti
- Elektronik Yayınlar (Veritabanları, e-Dergiler, e-Kitaplar)
- Kütüphane Otomasyonu
- Kataloglama
- Basılı Süreli Yayınlar
- e-Yayınlar Tarama Salonu ve Diğer İnternet Hizmetleri
- Multimedya Salonu
- Ödünç Verme ve Koleksiyon
- Kütüphanelerarası İşbirliği
- Seminer Salonu ve Grup Çalışma Odaları
- Akıllı Sınıf
- Tezler
- Fotokopi Hizmeti
- Kafeterya

Öğrencilerimize uygulamalı derslerde cihazların kullanımı ve çalışma prensipleri anlatılarak, kendi başlarına deney yapabilme ve değerlendirme becerileri kazandırılmaktadır. Bilgisayar dersleri (Temel Bilgi Teknolojileri) için Mühendislik C blok binasında bulunan, 70 bilgisayar kapasiteli C010 dersliği kullanılmaktadır. Bilgisayar Destekli Tasarım dersi için Mühendislik A blok 2. Katta bulunan A311 nolu 48 bilgisayar kapasiteli derslik kullanılmaktadır. Tablo 14.1. bilgisayar laboratuvarlarının özelliklerini vermektedir.

Üniversitemiz yerleşke içerisinde, tüm akademik ve idari personel ile öğrencilerin faydalanabileceği, her noktada kablosuz internet bağlantısı mevcuttur. Ayrıca ofislerde ve laboratuvarlarda, toplantı odası ve sınıflarda kablolu internet erişimi vardır.

Öğrencilerimiz yerleşke içinde değişik yerlerde bulunan kırtasiye veya kafelerden de fotokopi ihtiyaçlarını karşılayabilmektedirler.

Tablo 14. 1 Bilgisayar Laboratuvarlarının Özellikleri

	Bilgisayar Laboratuvarı (C10)	Bilgisayar Laboratuvarı (A311)
Bilgisayar Sayısı	70	48
İnternet Bağlantısı	Var	Var
Klima	Var	Var
Projeksiyon	Var	Var
Yüklü Paket Programlar	Windows, Office, MATLAB, AutoCAD, SolidWorks vb.	Windows, Office, MATLAB, AutoCAD, SolidWorks vb

14.2 Tüm Eğitim Alanları

Eğitim için Kullanılan Alanlar ve Teçhizat

i) Sınıflar Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü sınıfları Mühendislik Fakültesi C Bloкта yer almaktadır. Bölümün kullanmakta olduğu 3 adet derslik bulunmaktadır. C-102 77 kişi, C-104 ve C-106 nolu derslikler ise 42 kişi kapasitelidir. Bütün sınıflar pencereli olup bilgisayar ve ona bağlı projeksiyon cihazı bulunmaktadır.

ii) Laboratuvarlar Bölümde 3 adet derslik ve 13 adet laboratuvar bulunmaktadır. Dersliklerin ve laboratuvarların listesi Tablo 7.1’de verilmiştir. Bölümümüz öğrencilerinin dersleri uygulamalı olarak görüp ve deney yapabilmeleri için 1 adet öğrenci laboratuvarı (C-110) bulunmaktadır. Bunun dışında bilimsel araştırmalarda kullanılan Biyoteknoloji (A-15), Temel İşlemler (A-21), Duyusal Analiz (A-19), Fermentasyon (A-17), Gıda Kimyası (C-108), Mikrobiyoloji (C-112), Enstrümental Analiz (C-114), Hububat ve Bakliyat Araştırma (C-116), Meyve-Sebze İşleme Teknolojisi (Ek bina 201), Yağ Teknolojisi (Ek bina 202), Gıda Biyokimyası (Ek bina 211), Ambalaj (Ek bina 212) Laboratuvarları bulunmaktadır. Laboratuvarlarımızda bulunan cihazların listesi aşağıda verilmektedir.

Bölüm laboratuvarlarında bulunan ekipmanların listesine <http://gida.muhendislik.comu.edu.tr/laboratuvar-ekipmanlari.html> bağlantısından ulaşılabilir.

Öğrenci Laboratuvarı

Öğrenci laboratuvarında yer alan cihazların listesi aşağıda verilmiştir (Şekil 14.2).

- pH Metre
- Hassas Terazi
- Destilasyon Cihazı (2 Adet)
- Soxhelet Ünitesi
- Abbe Refraktometresi
- Santrifüj
- Gerber Santrifüjü
- Kül Fırını
- Etüv
- Buz Yapma Makinası
- Çeker Ocak
- Rotary Evaporatör



Şekil 14. 2 Öğrenci Laboratuvarı

Biyoteknoloji Laboratuvarı

Biyoteknoloji laboratuvarında yer alan cihazların listesi aşağıda verilmiştir (Şekil 14.3).

- Su Banyosu
- Vorteks
- Su Isıtıcı
- Çalkalamalı İnkübatör
- Biyoreaktör
- Soğutmalı Su Banyosu (Sirkülasyonlu)
- Ultrasonik Banyo
- pH Metre (2 Adet)
- Isıtıcılı Manyetik Karıştırıcı
- Mikrodalgalı Ekstraksiyon Cihazı
- Ultrahomojenizatör
- Mikroskop – Fotoğraf Makinası
- Analitik Terazi
- Hassas Terazi
- İnkübatör
- Buzdolabı
- Gaz Kromatografisi-Kütle Spektroskopisi
- Olfaktori Dedektör
- Termal Desorpsiyon Ünitesi
- Hava Pompası
- Peristaltik Pompa
- Elektroforez
- Orbital Çalkalayıcı
- Otoklav
- El Refraktometresi
- Viskozimetre
- Klima



Şekil 14. 3 Biyoteknoloji Laboratuvarı

Temel İşlemler Laboratuvarı

Temel İşlemler laboratuvarında yer alan cihazların listesi aşağıda verilmiştir.

- Plakalı Isı Değiştirici
- Su Banyosu
- pH Metre
- Vorteks
- Hassas Terazı
- Isıtıcılı Manyetik Karıştırıcı
- Derin Dondurucu (-18)
- Buzdolabı
- Öğütücü
- İnkübatör
- UV Sterilizasyon
- Hidrolik Üzüm Presi
- Mekanik Üzüm Presi
- Ebülyometre
- Mantar Kapama Makinesi
- Klima

Fermentasyon Teknolojisi Laboratuvarı

Fermentasyon Teknolojisi laboratuvarında yer alan cihazların listesi aşağıda verilmiştir (Şekil 14.4).

- Spektrofotometre
- İnkübatör
- Etüv
- Dijital Refraktometre
- Hassas Terazı
- Ebülyometre
- Türbidimetre
- Isıtıcı Tabla
- Mantolu ısıtıcı
- pH-metre
- Su Banyosu
- Vorteks
- Klima
- Derin Dondurucu (-18)
- Buzdolabı



Şekil 14. 4 Fermentasyon Teknolojisi Laboratuvarı

Duyusal Analiz Laboratuvarı

Duyusal Analiz laboratuvarında yer alan cihazların listesi aşağıda verilmiştir (Şekil 14.5).

- Bireysel Değerlendirme Kabinleri
- Peynir Yapım Kiti
- Fırın
- Su Isıtıcı
- Elektrikli Ocak
- Mikrodalga Fırın
- Portakal Sıkacağı (2 adet)
- Dondurma Makinesi (2 adet)
- Homojenizatör
- Hamur Makinesi
- El Blender Seti
- Derin Dondurucu (-18)
- Buzdolabı (2 adet)



Şekil 14. 5 Duyusal Analiz Laboratuvarı

Gıda Kimyası Laboratuvarı

Gıda Kimyası laboratuvarında yer alan cihazların listesi aşağıda verilmiştir (Şekil 14.6).

- Kjeldahl Yakma Ünitesi
- Spektrofotometre
- Rotary Evaporatör
- Saf Su Cihazı
- Etüv
- Bulaşık Makinası
- Derin Dondurucu (2 Adet)
- Buzdolabı
- Klima



Şekil 14. 6 Gıda Kimyası Laboratuvarı

Mikrobiyoloji Laboratuvarı

Mikrobiyoloji laboratuvarında yer alan cihazların listesi aşağıda verilmiştir (Şekil 14.7).

- Biyogüvenlik Kabini
- Soğutmalı İnkübatör (3 Adet)
- İnkübatör (2 Adet)
- Vakumlu Etüv
- Etüv (2 Adet)
- Buzdolabı (3 Adet)
- Su Banyosu
- Stomacher Cihazı
- pH Metre
- Mikrodalga Fırın
- Mikroplak Okuyucu
- Otoklav (3 Adet)
- Saf Su Cihazı
- Isıtıcılı Manyetik Karıştırıcı (2 Adet)
- Terazi
- Mikroskop (4 Adet)
- Klima



Şekil 14. 7 Mikrobiyoloji Laboratuvarı

Enstrümantal Analiz Laboratuvarı

Enstrümantal Analiz laboratuvarında yer alan cihazların listesi aşağıda verilmiştir (Şekil 14.8).

- HPLC (Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi)
- Spektrofotometre
- Hassas Terazi
- pH Metre
- Çeker Ocak
- Polarize ışık mikroskobu
- Tekstür Cihazı
- Klima
- Vakum manifold



Şekil 14. 8 Enstrümantal Analiz Laboratuvarı

Hububat ve Bakliyat Araştırma Laboratuvarı

Hububat ve Bakliyat Araştırma laboratuvarında yer alan cihazların listesi aşağıda verilmiştir (Şekil 14.9).

- Mikro Visko Amilograf
- Etüv
- Öğütücü
- Soxhlet
- Yıkamalı elek sistemi
- Çeker Ocak
- İnfrared ürün işleme kabini (2 Adet)
- Çeltik Randıman Makinesi
- Evaporatör
- Hızlı Nem Ölçer
- Terazî
- Tabut tip çalkalayıcı inkübatör
- Klima
- Ribbon mikser
- Ultra saf su cihazı
- soğuk pres yağ makinası
- un değirmeni
- Derin dondurucu, buzdolabı
- Mikrodalga fırın
- Çalkalayıcı su banyosu
- Santrifüj
- ultrases cihazı
- infrared kamera
- sıcak havalı gıda kurutucusu



Şekil 14. 9 Hububat ve Bakliyat Araştırma Laboratuvarı

Meyve Sebze İşleme Teknolojisi Laboratuvarı

Meyve Sebze İşleme Teknolojisi laboratuvarında yer alan cihazların listesi aşağıda verilmiştir (Şekil 14.10).

-
- pH Metre (2 adet)
- Isıtmalı Manyetik Karıştırıcı (2 Adet)
- İnkübatör
- Soğutmalı İnkübatör
- Analitik Terazî
- Hassas Terazî
- Su Banyosu
- Refraktometre (Abbe)
- Dijital Refraktometre
- Çeker Ocak
- Biyolojik Güvenlik Kabini
- UV-VIS Spektrofotometre
- Yakın Ve Orta Kızılötesi Spektrofotometre (FT-IR)
- Elektronik Pipet (2 Adet)
- Mikrodalga Fırın
- Etüv (2 Adet)
- Derin Dondurucu
- Buzdolabı (2 Adet)

- Klima



Şekil 14. 10 Meyve Sebze İşleme Teknolojisi Laboratuvarı

Yağ Teknolojisi Laboratuvarı

Yağ Teknolojisi laboratuvarında yer alan cihazların listesi aşağıda verilmiştir (Şekil 14.11).

- Vortex
- Hassas Terazi
- pH Metre
- Isıtıcılı Manyetik Karıştırıcı
- Soxhlet Ekstraktör
- GC (Gaz Kromatografisi)
- Rotary Evaporatör
- Saf Su Cihazı
- Öğütücü
- Mikrodalga Fırın
- Klima



Şekil 14. 11 Yağ Teknolojisi Laboratuvarı

Gıda Biyokimyası Laboratuvarı

Gıda Biyokimyası laboratuvarında yer alan cihazların listesi aşağıda verilmiştir (Şekil 14.11).

- Vortex
- Hassas Terazi
- pH Metre
- Isıtıcılı Manyetik Karıştırıcı (2)
- Öğütücü
- Santrifüj
- Etüv
- Blender
- Su Banyosu
- İnkübatör
- Reometre
- Soğuk Pres Makinesi
- Renk Ölçer
- DSC (Diferansiyel Taramalı Kalorimetre)
- Klima



Şekil 14. 12 Gıda Biyokimyası Laboratuvarı

Ambalaj Laboratuvarı

Ambalaj laboratuvarında yer alan cihazların listesi aşağıda verilmiştir (Şekil 14.12).

- pH Metre
- Tekstür Cihazı
- Renk Ölçer
- Su Aktivitesi Ölçer
- Gaz Analiz Cihazı
- Dijital Refraktometre
- Analitik Terazi

- Blender
- Manyetik Karıştırıcı
- Katı Meyve Sıkacağı
- Ozon Jeneratörü (2 Adet)
- Ultrases Cihazı
- Modifiye Atmosfer Paketleme Cihazı
- Vorteks
- Ultrasonik Banyo
- Fotoğraf Makinası
- Saf Su Cihazı
- Çeker Ocak
- Buzdolabı (2 Adet)
- Klima



Şekil 14. 13 Ambalaj Laboratuvarı

14.3 Sosyal Alanlar

Mühendislik Fakültesinin alt katında öğrencilerin sosyal ihtiyaçlarını ve boş zamanlarını geçirdiği bir adet kantin bulunmaktadır.

Üniversitemizin Terzioğlu Yerleşkesi'nde (Bölümümüzün bulunduğu yerleşke) Ocak 2005 tarihinden itibaren hizmette olan Öğrenci Sosyal Etkinlik Merkezi (ÖSEM); toplam kapalı kullanım alanı 9.000 m²'den oluşan 3 katlı bir bina öğrencilerimizin sosyal yaşamı ve yemekhane olarak hizmet vermektedir. Giriş katında kafeterya, seyahat acentaları, Engelliler Koordinasyon Birimi, market bulunurken birinci katta kırtasiye, kafeler, Öğrenci Bilgisayar Laboratuvarı, PTT Terzioğlu Şubesi ve kuaför bulunmaktadır. İkinci katta ise ÇOMÜ İletişim Fakültesi Uygulama Radyosu ve Televizyonu ve personel ve öğrenci yemekhaneleri bulunmaktadır. Üniversitemiz Terzioğlu Yerleşkesi'nde bulunan Gençlik ve Spor Bakanlığı'na bağlı Mehmet Akif Ersoy Gençlik Merkezi;

üniversitemiz öğrencilerine boş zamanlarını değerlendirebilecekleri ve kişisel gelişimlerine katkı sunabilecekleri sosyal ve kültürel faaliyetlere ve gönüllülük faaliyetlerine katılım imkanı sunmaktadır.

Terzioğlu Yerleşkesi içerisinde, öğrencilerimizin yemek yiyebilme ve sosyal ihtiyaçları için “Ardes Çanakkale Öğrenci Yurdunun üç katlı sosyal tesisi bulunmaktadır. Bu tesiste yemek salonu, kafe, dinlenme salonu, oyun salonu, spor salonu ve misafirhane ile öğrencilerimiz, akademik ve idari personele hizmet vermektedir.

Terzioğlu Yerleşkesi içerisinde Rektörlük Beden Eğitimi ve Spor Bölümüne bağlı “Hasan Mevsuf Spor Salonu” bulunmaktadır. Tesisin içerisinde, 1500 kişilik yenilenmiş çok amaçlı spor salonu, Sinan Şamil Sam Boks Eğitim Salonu, Halil Mutlu Halter Eğitim Salonu, 900 m2 fitness salonu, okçuluk salonu, satranç merkezi, masa tenisi alanları, dövüş sporları merkezi, plates salonu, sauna ve kafeterya bulunmaktadır.

Ayrıca yerleşke içerisinde tenis kortları bulunmaktadır. Tüm imkanlardan öğrenciler, akademik ve idari personel ile üniversite dışından gelen kişiler de faydalanabilmektedir.

15 Yeni Bina Yatırımı

Hali hazırda yeni bina yatırımı planlar dahilinde değildir.

16 Mali Faaliyetlere İlişkin Değerlendirme

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi bir kamu üniversitesidir. Bu nedenle çalışanlarının maaşlarını da kapsayan bütçesinin büyük bir kısmı devlet tarafından tahsis edilmektedir. Bütçenin devlet desteği dışındaki diğer başlıca kaynağını, döner sermaye gelirleri oluşturmaktadır. Program amaçlarının yerine getirilmesi ve sürdürülmesi için gerekli olan parasal kaynaklar, katma bütçeden ve döner sermaye gelirlerinden sağlanmaktadır. Bütçe kanunuyla Üniversiteye verilen fasıllar, ihtiyaçlara göre Rektörlük Makamı tarafından fakültelere dağıtılmaktadır. Mühendislik Fakültesi’ne ayrılan tahsisat da Dekanlık Makamı tarafından bölümler ve dekanlık birimleri arasında dağıtılmakta ve Fakülte Yönetim Kurulu kararı ile uygulanmaktadır. Genel harcamalar, doğrudan Fakülte bütçesinden karşılanmaktadır.

Yapılan harcamalar bölümlerin ihtiyaçları dikkate alınarak fakülte tarafından hazırlanan bütçe, Rektörlük kanalıyla Maliye Bakanlığı tarafından bir yıl önceden üniversitelerden gelen öneriler dikkate alınarak düzenlenmekte ve yılbaşında üniversitelere tahsis edilmektedir. Rektörlük yetkisinde, fakültelere yapılan dağılımda bütçenin hangi harcamalar için kullanılabileceği belirlenmektedir. Bütçenin, bölümlere ve dekanlık merkezi için dağılımı dekanlık tarafından yapılmaktadır.

Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, birimlerde yürütülen lisansüstü tezler ve araştırma projelerine destek vermektedir. Projeler üniversite içinden ve dışından seçilen hakemler tarafından değerlendirilmektedir. Bu projeler arasında bölüm altyapısına yönelik başvurular da kabul görmekte ve uygulamaya alınmaktadır. BAP dışında öğretim üyelerinin TÜBİTAK destekli projeler ve projelerden gelen fonları da bulunmaktadır. Diğer yandan, Üniversite tarafından kapsamlı Altyapı Projelerine de önemli destekler verilmektedir.

Sempozyum, kongre gibi bilimsel etkinliklere bildiri ile katılım, üniversite yönetimince kısmen desteklenmektedir. Ayrıca BAP projesi kapsamında sempozyum katılım için destek alınmaktadır.

Her bölüme fakülte tarafından eşit miktarda ayrılan yolluk ve gündelik bütçesi, öğretim elemanlarının kadro ve görev ünvanlarına göre belirlenmektedir. Ancak 2017 yılından itibaren Maliye Bakanlığı tarafından seyahat harcamalarına sınırlama getirildiği için bu kapsamda bölüm tarafından bir harcama yapılmamıştır.

17 Akademik Performans Değerlendirmesi

Fakültemizdeki öğretim üyesi ve öğretim elemanı sayısı dikkate alındığında yapılan yurtiçi ve yurtdışı yayınlarımız üniversite ortalaması civarındadır. Öğretim elemanlarının akademik yayınlarına yönelik istatistikler Tablo 17.1’de gösterilmiştir.

Tablo 17. 1 Öğretim Elemanlarının Akademik Yayınlarına Yönelik İstatistikler

Akademik Unvan Ad, Soyad	Uluslararası (SCI-Exp) Hakemli Dergilerde Yayınlanan Makale Sayısı	Ulusal Hakemli Dergi, Yayınlanan Makale Sayısı	Uluslararası ve Ulusal Kongre, Sempozyum vb. bildiri sayısı	Toplam Atıf Sayısı (kendi hariç)	Kitap/Bölüm Yazarlığı (Ulusal +Uluslararası) ve diğer yayınlar	h- indeks
Prof. Dr. Cengiz Caner	40	5	60	1154	7	21
Prof. Dr. Emin Yılmaz	86	38	77	650	1	16
Prof. Dr. Yonca Yüceer	50	25	68	933	9	18
Prof. Dr. Ayşegül Kırca Toklucu	15	9	53	847	4	12
Prof. Dr. N. Barış Tuncel	30	14	45	723	-	16
Doç. Dr. Mehmet Seçkin Aday	20	14	43	702	-	19
Doç. Dr. Nükhet Zorba	13	15	65	274	12	8
Doç. Dr. Hüseyin Ayvaz	23	3	17	559	3	12
Doç. Dr. Çiğdem Pala	13	9	54	473	1	8
Doç. Dr. Mustafa Öğütçü	27	18	30	364	-	12

Dr. Öğr. Üyesi Murat Zorba	5	5	34	215	6	5
Dr. Öğr. Üyesi Esmâ Eser	5	1	20	13	-	2
Dr. Öğr. Üyesi Nihat Yavuz	3	-	3	1	-	1
Arş. Gör. Dr. Rıza Temizkan	9	3	21	247	-	5
Arş. Gör. Murat Berber	1	-	1	-	-	-
Arş. Gör. Selçuk Ok	8	-	3	18	1	2
Arş. Gör. Fatma Korkmaz	3	-	6	10	-	1
Arş. Gör. Nesrin Merve Çelebi Uzkuç	1	1	18	1	-	1
Arş. Gör. Burcu Kaya	-	1	6	-	-	-

18. SWOT Analizi

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

18.1. Güçlü Yönler

- Bölümümüzde kendi uzmanlık alanlarında çok iyi yetişmiş öğretim üyesi kadrosu bulunmaktadır.
- Lisans ve lisansüstü eğitim için oldukça iyi altyapı olanaklarına sahiptir
- Ulusal (DPT, 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 13 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 oranının 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.

18.2. 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 malzemelerin bütçesi yeterli değildir.
- Araştırma görevlisi ve yardımcı personel sayısı yeterli değildir.
- Laboratuvar çalışmalarının hazırlıkları ve bazı cihazların kullanımını 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.

18.3. 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, Teknoloji Transfer Ofisi ve TEKNOPARK bulunmaktadır.

18.4. Tehditler

- Bölüme kabul edilen öğrenci sayıları yüksektir.
- Bölümü tercih eden öğrencilerin başarı düzeyleri ve İngilizce seviyeleri düşüktür.
- Fakültenin bütçe olanakları yeterli değildir.
-

18.5 Swot Matrisi

Tablo 18. 1 SWOT Analizi Gıda Mühendisliği Bölümü 2021-2025

<p>Güçlü Yönler:</p> <ul style="list-style-type: none">• Bölümümüzde kendi uzmanlık alanlarında çok iyi yetişmiş öğretim üyesi kadrosu bulunmaktadır.• Lisans ve lisansüstü eğitim için oldukça iyi altyapı olanaklarına sahiptir• Ulusal (DPT, 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 13 tane laboratuvar bulunmaktadır.• Mühendislik Eğitim Programları Değerlendirme ve Akreditasyon Derneği (MÜDEK) gibi bağımsız akreditasyon kurulları tarafından akreditasyon alınabilmesi için çalışmalarının başlatılmış bulunmaktadır.• Bölümümüzde ERASMUS, FARABI ve MEVLANA programlarına yönelik faaliyetler yürütülmektedir.• Lisans programı öğrenci doluluk oranının 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.	<p>Zayıf Yönler:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 malzemelerin bütçesi 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.
<p>Fırsatlar:</p>	<p>Tehditler:</p>

<ul style="list-style-type: none">• 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, Teknoloji Transfer Ofisi ve TEKNOPARK bulunmaktadır.	<ul style="list-style-type: none">• Bölüme kabul edilen öğrenci sayısı yüksektir.• Bölümü tercih eden öğrencilerin başarı düzeyleri ve İngilizce seviyeleri düşüktür.• Fakültenin bütçe olanakları yeterli değildir.
--	--

19. Uygun Stratejilerin Geliştirilmesi

19. 1. Stratejik Plan

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										

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		1		1		1		1	
Teknik gezi sayısı	-		-		1		1		1	
Mezun günleri sayısı	-		-		1		1		1	
Değerlendirme: Anket										

20 Ekler

20.1. Mevcut Programlara Ait Tanımlar, Bologna ve Eğitim Bilgileri

Mevcut lisans programlarımızın tamamının Bologna bilgilerine aşağıdaki web sitesi adresinden güncel olarak erişilebilmektedir.

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6233&culture=tr-TR>

20.2. Sınav Kâğıdı Örneği



MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
Yıl: 2019-2020 Dönem: GÜZ
Ders Kodu ve Adı:14GDM403 Süt Teknolojisi
Sınavı Soru/Cevap Kağıdı



Öğretim elemanı ünvanı/ adı-soyadı: Prof. Dr. Yonca YUCEER	İMZA:										Sınav Tarihi 11 Kasım 2019
Öğrenci Adı/Soyadı: Öğrenci No:	İMZA:										Sınav Süresi: 60 dakika
Soru	1	2	3	4							Toplam Puan:
Puan	30	30	30	10							100
Prog. Çıktıları	1, 2	1, 2	1, 2	5							
Öğrencinin Puanı											

SORULAR