





Kuruluşumuz



- Bölümümüz ilk olarak 2001-2002 eğitim ve öğretim yılında öğrenci almaya başlamıştır ve o günden bu zamana kadar iş gücüne donanımlı ve bilgili gıda mühendisleri yetiştirmektedir.
- Bölümümüzde gıda bilimleri ve gıda teknolojileri olmak üzere iki ana bilim dalı bulunmaktadır.





Programın Vizyon ve Misyonu



- **Özgörev:** Farklı ve modern teknolojiler kullanarak gıdaların işlenmesi, gıda güvenliği ve güvencesinin sağlanmasında gerekli sorumluluklar alabilen ve bilimi toplum ve çevre yararına kullanabilen, mühendislik bilimsel bilgi birikimine sahip Gıda Mühendisleri yetiştirmektir. Gelişen gıda bilimi ve gıda işleme tekniklerinin izlenmesi, bu bilgilerin ülke koşullarına uygun olarak düzenlenmesi ve gerekirse kendine özgü tekniklerin geliştirilmesine yarayacak bilgilerin üretilmesi de Gıda Mühendisliği bölümlerinin görevleri arasında yer almaktadır.
- **Programın vizyonu:** Gıda Mühendisliği eğitimi ile ilgili her alandaki iç ve paydaşlarımızla birlikte, eğitimin geliştirilmesi, çağın bilimsel, teknolojik ve ekonomik gelişmelerine katkıda bulunabilen, insanlık ve çevre sorunlarına duyarlı, mesleki sorumluluklarının bilincinde gıda mühendisleri yetiştirmektir.



Gıda Mühendisinin temel görevleri;



- Beslenme değeri yüksek ve sağlık açısından güvenli gıdalar üretmek;
- Gıda işlemede biyokimyasal, teknolojik ve ekonomik değerlendirmeler yaparak yeni işleme teknikleri ve yöntemleri geliştirmek;
- Gıda hammaddelerini değerlendirmek, gıda üretiminde kaynak savurganlığını önlemek,
- Hammaddeden çok yönlü yararlanma ve gıda çeşitliliği, verimini ve verimliliğini artırmak
- Atıkları değerlendirmek ve katma değeri yüksek ürünlere dönüştürmek

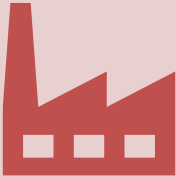


Gıda Mühendisliği ve Çalışma Alanları



Kamu Kuruluşları:

- Üniversitelerin ilgili Fakülteleri
- Tarım ve Orman Bakanlığı
- Araştırma, Eğitim, Yayım ve Kontrol Kuruluşları
- Sağlık Bakanlığı
- Halk Sağlığı Laboratuvarları
- Türk Standartları Enstitüsü
- Belediyeler



Özel Kuruluşlar:

Gıda sektörünün Üretim, Kalite Kontrol, Laboratuvar, Proje, Pazarlama, Danışmanlık, AR-GE bölümlerinde Üretim Mühendisi, Analizleyici, Ürün Yöneticisi, Satış Mühendisi ve Araştırmacı olarak görev yapmaktadırlar.

Bölüm Tanıtım Videosu

<https://www.youtube.com/watch?v=pmgFB507784>

Bölüm Facebook Sayfası

<https://tr-tr.facebook.com/pages/category/Science--Technology---Engineering/%C3%87OM%C3%9C-G%C4%B1da-M%C3%BChendisli%C4%9Fi-B%C3%B6l%C3%BCm%C3%BC-374637659553729/>

Bölüm Instagram Sayfası

<https://instagram.com/comugidamuh?igshid=MzRIODBiNWFIZA==>



Mühendislik Fakültesi



Bölümümüzde toplam 18 akademik personel görev yapmaktadır:

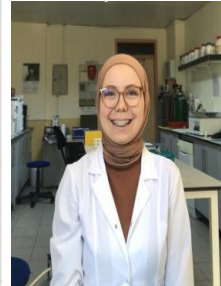
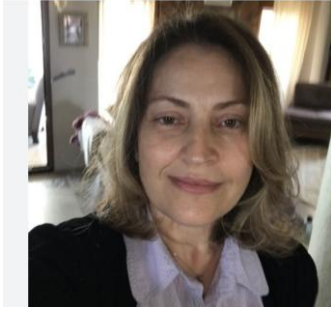
Prof. Dr. : 6

Doç. Dr. : 5

Dr. Öğr. Üyesi : 2

Arş. Gör. Dr. : 1

Arş. Gör. : 4



UNVAN	ADI SOYADI	GÖREVİ	DAHİLİ NO	E-MAIL
Prof. Dr.	<u>Cengiz CANER</u>		20055	ccaner@comu.edu.tr
Prof. Dr.	<u>Emin YILMAZ</u>	Gıda Bilimleri ABD Başkanı Danışman (2022 Girişliler)	20054	eyilmaz@comu.edu.tr
Prof. Dr.	<u>Yonca YÜCEER</u>		20051	yoncayuceer@comu.edu.tr
Prof. Dr.	<u>Aysegül KIRCA TOKLUCU</u>	Staj Komisyonu Başkanı	20061	aysegulkirca@comu.edu.tr
Prof. Dr.	<u>Barış TUNCEL</u>	İME Sorumlusu	21903	baristuncel@comu.edu.tr
Prof. Dr.	<u>Mehmet Seçkin ADAY</u>	Bölüm Başkanı Gıda Teknolojisi ABD Başkanı Bologna Koordinatörü Danışman (2018 Girişliler)	20052	mseckinaday@comu.edu.tr
Doç. Dr.	<u>Nükhet Nilüfer ZORBA</u>	Danışman (2019 Girişliler)	20053	dnukhet@comu.edu.tr
Doç. Dr.	<u>Hüseyin AYVAZ</u>	Bölüm Başkan Yardımcısı Danışman (2017 Girişliler) Kalite ve Akreditasyon Komisyonu Koordinatörü	20062	huseyinayvaz@comu.edu.tr
Doç. Dr.	<u>Çiğdem UYSAL PALA</u>	Farabi Koordinatörü	20027	cigdemuysal@comu.edu.tr
Doç. Dr.	<u>Mustafa ÖĞÜTÇÜ</u>		20048	mogutcu@comu.edu.tr
Doç. Dr.	<u>Murat ZORBA</u>	Bölüm Başkan Yardımcısı Gıda Topluluğu Danışmanı	20056	murat_zorba@yahoo.co.uk
Dr. Öğr. Üyesi	<u>Esmâ Eser</u>	Danışman (2021 Girişliler) Erasmus Koordinatörü	20107	esmaeser@comu.edu.tr
Dr. Öğr. Üyesi	<u>Nihat YAVUZ</u>	Danışman (2020 Girişliler)	20063	nyavuz@comu.edu.tr
Arş. Gör. Dr.	<u>Rıza TEMİZKAN</u>		20058	rtemizkan@comu.edu.tr
Arş. Gör.	<u>Murat BERBER</u>		20064	muratberber@comu.edu.tr
Arş. Gör.	<u>Selçuk OK</u>	Web Sayfası Sorumlusu	20060	selcukok@comu.edu.tr
Arş. Gör.	<u>N. Merve ÇELEBİ UZKUÇ</u>	Staj Sorumlusu	20026	celebiuzkuc@comu.edu.tr
Arş. Gör.	<u>Burcu Kaya</u>	Staj Sorumlusu	20065	burcu.kaya@comu.edu.tr

Öğretim Elemanının <u>Adı</u> ⁽¹⁾	<u>Ünvanı</u>	TZ YZ EG (2)	Aldığı Son Derece	Mezun Olduğu Son Kurum ve Mezuniyet Yılı	Deneyim Süresi, Yıl		
					Kamu/ Sanayi Deneyimi	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi
Cengiz CANER	Prof. Dr.	TZ	Prof. Dr.	Michigan State University 2002	21	21	18
Emin YILMAZ	Prof. Dr.	TZ	Prof. Dr.	The University of Georgia 2000	31	31	29
Yonca KARAGÜL YÜCEER	Prof. Dr.	TZ	Prof. Dr.	Mississippi State University 2002	24	21	20
Ayşegül KIRCA TOKLUCU	Prof.	TZ	Prof. Dr.	Ankara Üniversitesi 2004	16	16	16
Necati Barış TUNCEL	Prof. Dr.	TZ	Prof. Dr.	Trakya Üniversitesi 2002	27	27	18
Mehmet Seçkin ADAY	Prof. Dr.	TZ	Doç.	ÇOMÜ 2011	15	13	15
Nükhet N. ZORBA	Doç. Dr.	TZ	Doç.	Ege Üniversitesi 2004	23	23	16
Hüseyin AYVAZ	Doç. Dr.	TZ	Doç.	The Ohio State University	13	13	6

Çiğdem PALA	Doç. Dr.	TZ	Doç.	ÇOMÜ 2011	20	20	20
Mustafa ÖĞÜTCÜ	Doç. Dr.	TZ	Doç.	ÇOMÜ 2014	13	13	13
Murat ZORBA	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Dr.	Ege Üniversitesi 2003	28	28	17
Esmâ ESER	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Dr.	Mersin Üniversitesi 2018	12	12	3
Nihat YAVUZ	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Dr.	North Carolina State University 2016	5	4	4
Rıza TEMİZKAN	Arş. Gör. Dr.	TZ	Dr.	ÇOMÜ 2017	8	8	8
Murat BERBER	Arş. Gör.	TZ	YL	The Ohio State University 2010	13	13	8
Selçuk OK	Arş. Gör.	TZ	YL	ÇOMÜ 2018	7	7	7
N. Merve Çelebi UZKUÇ	Arş. Gör.	TZ	YL	ÇOMÜ 2016	4	4	4
Burcu KAYA	Arş. Gör.	TZ	YL	ÇOMÜ 2019	2	2	2



Derslikler



Turgut Özal Konferans Salonu



Terzioğlu Yerleşkesi, **Troia Kültür Merkezinde** bulunan Prof. Dr. Sevim BULUÇ Oditoryumu 550 kişilik kapasite



Çanakkale Şehitleri Yerleşkesi, İlahiyat Fakültesi **İÇDAŞ Kongre Merkezi**, 1100 kişilik



Gıda Mühendisliği Bölümü



Gıda Mühendisliği Bölümü

LABORATUVARLARIMIZ

Biyoteknoloji Laboratuvarı

Temel İşlemler Laboratuvarı

Duyusal Analiz Laboratuvarı

Gıda Kimyası Laboratuvarı

Mikrobiyoloji Laboratuvarı

Enstrümental Analiz Laboratuvarı

Hububat ve Bakliyat Araştırma Laboratuvarı

Meyve ve Sebze İşleme Teknolojileri Laboratuvarı

Yağ Teknolojisi Laboratuvarı

Gıda Biyokimyası Laboratuvarı

Ambalaj Laboratuvarı



Biyoteknoloji Laboratuvarı



Temel İşlemler Laboratuvarı



Duyusal Analiz Laboratuvarı



Gıda Kimyası Laboratuvarı



Mikrobiyoloji Laboratuvarı



Enstrümental Analiz Laboratuvarı



Hububat ve Bakliyat Araştırma
Laboratuvarı



Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Laboratuvarı



Yağ Teknolojisi Laboratuvarı



Gıda Biyokimyası Laboratuvarı



Ambalaj Laboratuvarı

Projeler

Tablo 8.2.Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Elemanları
Tarafından Yürütülen Projeler ve Destek Kaynakları (2006-2020)

No	Proje Adı	Kurum	Tarih	Bütçe (TL veya Euro)	Yürütücü
1	Taze Kayısların Kalite Özelliklerinin Termal Olmayan Tekniklerle Muhafazası Ve Sayısal Görüntüleme İle Değerlendirilmesi.	ÇOMÜ-BAP	2015-2018	15000 TL	Cengiz CANER
2	"Ozon Uygulamasının Taze Eriğin Kalite Kriterlerinin Muhafazasındaki Etkinliği	ÇOMÜ-BAP	2014-2018	14000 TL	Cengiz CANER
3	Doğal Antimikrobiyal Katkılı Kitosan Kaplama İle Çileğin Raf Ömrünün Arttırılması	ÇOMÜ-BAP	2012-2013	11000 TL	Cengiz CANER
4	Yumurthanın Aktif Ambalajlama Ve Yeni Muhafaza Yöntemleri İle Raf Ömrünün Arttırılması	SAN TEZ, SAN-TEZ-00729.STZ.	2010-2013	150.000 TL	Cengiz CANER
5	Aktif Ambalajlama Ve Yeni Muhafaza Yöntemleri İle Çileğin Raf Ömrünün Arttırılması	ÇOMÜ-BAP-151, Yönetici, 2011	2010	11500 TL	Cengiz CANER
6	Kitosan/Montmorillonite Nanokompazitlerinin Hazırlanması Ve Karakterizasyonu	ÇOMÜ-BAP-132, Yönetici, 2011	2009	10000 TL	Cengiz CANER
7	Modifiye Atmosfer Uygulamalarının Çileğin Raf Ömrüne Etkisi	ÇOMÜ-ÇOMÜ-BAP-2008/70, Yönetici,	2010	12000 TL	Cengiz CANER
8	Farklı Kaplama Materyallerinin Kiraz Kalitesi Ve Tüketici İstekleri Üzerine Etkisinin Kinetik Modelleye Dayanarak Değerlendirilmesi	TUBİTAK Projesi, 106O258, Yönetici,	2008	12000 TL	Cengiz CANER
9	Peynir Altı Tozu Kaplama Materyalinin Yumurthanın Raf Ömrüne Etkisi	ÇOMÜ-BAP-2005/1, Yönetici,	2006	5000 TL	Cengiz CANER

10	Yumurtaların Raf Ömrünü Artırmada Kitosan Kaplama Materyalinin Etkinliği	104O293 TUBİTAK	2006	56000 TL	Cengiz CANER
11	Domates Reçel Ürünlerinin Geliştirilmesi Ve Değerlendirilmesi	ÇOMÜ-BAP, 2005/41	01.06.2005-01.06.2006	1500TL	Emin YILMAZ
12	Çanakkale İlinde Üretilen Natürel Zeytinyağlarının Duyusal Ve Fiziko-Kimyasal Kalitelerinin Belirlenmesi	TUBİTAK	05.05.2006-01.11.2007	51600TL	Emin YILMAZ
13	Farklı Katkı Maddeleri Kullanımının Tahin Helvası Emulsiyon Stabilitesi Ve Kalitesine Olan Etkilerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Çalışma	ÇOMÜ-BAP	21.05.2007-23.02.2009	4000,00	Murat ZORBA
14	Bazı Bitkisel Yağların Derin-Yağda Kızartma Performanslarının Ve Bunlara Uygulanan Adsorban Tedavisinin Etkinliğinin Araştırılması	TUBİTAK	01.01.2008-05.01.2009	23450TL	Emin YILMAZ
15	Sübye'nin Kalite Özelliklerinin Ve Raf Ömrünün Geliştirilmesi Üzerine Bir Araştırma (Proje No:2010/156)	ÇOMÜ-BAP	01.07.2010-23.03.2012	11800 TL	Murat ZORBA
16	Zeytin Ve Fındık Yaprağı İle Fındık Meyve Yeşil Kabuğu Ekstraktlarının Kızartma Yağları Üzerine Etkileri	ÇOMÜ-BAP 2010/103	01.01.2010-01.01.2011	5500TL	Emin YILMAZ
17	Modifiye Edilmiş Zeolitlerin Kızartma Yağı Adsorban Olarak Kullanılabilme Potansiyellerinin Araştırılması	ÇOMÜ-BAP 2010/152	01.07.2010-01.07.2011	3000TL	Emin YILMAZ
18	Bazı Doğal Antioksidanların Yerfüstü Yağının Kızartma Kalitesi Üzerine Etkileri	ÇOMÜ-BAP 2010/153	01.07.2010-01.07.2011	14000TL	Emin YILMAZ
19	Kalite Ve Gıda Güvenliği Sistemleri Eğitim Programı, Güney Marmara Kalkınma Ajansı Teknik Destek Programı Sözleşme No: Tr22.11.Td4.S.0033	GMKA	01.01.2012-01.02.2012	15000 TL	Murat ZORBA
20	Farklı Ön-İşlemlerle Hazırlanan Haşhaş Tohumlarından Elde Edilen Yağların Fiziko-Kimyasal	TUBİTAK	15.01.2012-15.07.2012	42940TL	Emin YILMAZ

Devamı için: <http://gida.muhendislik.comu.edu.tr/projeler.html>

Teknik Gezilerimiz



Teknik Gezilerimiz



Teknik Gezilerimiz



Teknik Gezilerimiz



Öğrenci Toplulukları

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı Öğrenci Topluluğu Yönergesi doğrultusunda faaliyet gösteren 151 öğrenci topluluğu bulunmaktadır. Bu Topluluklar dönem başında bildirmiş oldukları programlar doğrultusunda faaliyetler göstermektedir. Gerçekleştirmiş oldukları bu etkinlikler ile üniversite içi ve dışı sosyal hayata katkıda bulunmaktadır. Ayrıca; üniversitemizi yurt içi ve yurt dışında temsil etmektedirler.



ÇANAKKALE ONSEKİZ
MART ÜNİVERSİTESİ

GIDA

topluluğu

Faaliyetler

- Gıda sektörü temsilcileri ile ilişkileri kuvvetlendirerek, üniversite – sanayi işbirliğini artırmak, ilişkiler çerçevesinde öğrencilerin iş imkanlarını değerlendirmesine ve staj faaliyetlerini yürütmelerine yardımcı olmak,
- Gıda ve sağlıklı beslenme alanlarında düzenlenecek olan ulusal ve uluslararası organizasyonlar hakkında öğrencilerin bilgilendirilmesini sağlamak,
- ÇOMÜ ve diğer üniversite toplulukları arasında ortak organizasyonlar düzenlenerek, gıda ve sağlıklı beslenme konularında bilgi alışverişini sağlamak,
- Çanakkale ve yöresine özgü geleneksel gıdaların tanıtılmasına katkıda bulunmak, sağlıklı beslenme bilincinin oluşturulması,
- Atatürk ilke ve inkılapları doğrultusunda öğrencilerin kendilerini sosyal ve kültürel açıdan geliştirmelerine yardımcı olmak,



Faaliyetler

- Araştırma – Geliştirme çalışmalarıyla, gıda bilinci hakkında elde edilen bilgi ve gelişmeleri; gazete, dergi, broşür, seminer, konferans ... gibi iletişim araçları kullanarak paylaşmak, konu ile ilgili soru ve sorunları Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin ilgili öğretim üyelerine ileterek akademik platformda çözümlerin üretilmesine yardımcı olmak.



T.C.
ÇANAKKALE 18 MART ÜNİVERSİTESİ
GIDA TOPLULUĞU



- Kamu ve Özel Sektör Kuruluşlarından Hangisini Seçtiğinizin Konusunda Kararsız mısınız?
- Seçtiğiniz İş Alanının İpuçlarını Öğrenmek İster misiniz ?
- Gelecek Planlarınızı Konusunda Kaygılarınız mı var ?
- CV Nasıl Hazırlanır ? İş Başvurusu Nasıl Yapılır ?

SEKTÖR-Ü GIDA II

Kariyer Günü



Arıkan KOCABAŞ



Şahin, Nevzat, Aydan
AYDEMİR YILMAZ S.KIYILMAK



Barış HARBİ



Aslı BAYHAN



Aytaç YILDIZ

KONUŞMACILAR

Salih Görkem ARAS / Gıda Topluluğu Başkanı
Barış HARBİ / Genel Müdür
Şahin AYDEMİR / Genel Müdür
Aydan Sucuoğlu KIYILMAK / İşe Alım Uzmanı
Nevzat YILMAZ / İnsan Kaynakları Müdürü
Aslı BAYHAN / Gıda Mühendisi
Arıkan KOCABAŞ / Katkı ve Mineral Lab. Şefi
Aytaç YILDIZ / Genel Müdür

SEMİNER BİLGİLERİ

Tarih 08 Mart 2017 Çarşamba
Yer Turgut Özal Konferans Salonu
Saat 10.00 - 16.00

 ÇOMÜ Gıda Topluluğu
 gidata toplulugucomu@gmail.com



T.C.
ÇANAKKALE 18 MART ÜNİVERSİTESİ
GIDA TOPLULUĞU



- Kamu ve Özel Sektör Kuruluşlarından Hangisini Seçtiğinizin Konusunda Kararsız mısınız ?
- Seçtiğiniz İş Alanının İpuçlarını Öğrenmek İster misiniz ?
- Gelecek Planlarınızı Konusunda Kaygılarınız mı var ?
- CV Nasıl Hazırlanır ? İş Başvurusu Nasıl Yapılır ?

SEKTÖR-Ü GIDA III



Caner Nurettin EKŞİ



Nevzat YILMAZ
Selin CİHAN
Başak DEMİRALAY



Gökhan ERDEM
Cansu BOZTEPE



Gonca TÜRK

KONUŞMACILAR

Hazal COLAK / Gıda Topluluğu Başkanı
Nevzat YILMAZ / İnsan Kaynakları ve İdari İşler Müdürü
Selin CİHAN / İnsan Kaynakları Uzmanı
Başak DEMİRALAY / İnsan Kaynakları Uzmanı
Gökhan ERDEM / Planlama Yöneticisi
Cansu BOZTEPE / İnsan Kaynakları Uzmanı
Caner Nurettin EKŞİ / Üretim Mühendisi
Gonca TÜRK / Profesyonel Yaşam Koçu ve Eğitmen

SEMİNER BİLGİLERİ

Tarih : 05 Mart 2018 Pazartesi
Yer : Turgut Özal Konferans Salonu
Saat : 10.00-16.00

 ÇOMÜ Gıda Topluluğu
 gidata toplulugucomu@gmail.com

Gıda Topluluğu Teknik Geziler



Dünya Süt Günü



Tanışma Kahvaltısı-2020



ÇOMÜ GIDA TOPLULUĞU BÖLÜM KAHVALTISI

8 MART 2020 / SAAT: 10.00
YER : BALIKÇI 286
BARBAROS, ATATÜRK CAD. NO:378



ISO 22000-2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi-Eğitimi



Üyelik


Ç.O.M.Ü. GIDA TOPLULUĞU
ÜYELİK FORMU

Adı Soyadı:

Fakülte:

Bölüm:

Doğum Yeri:

Doğum Tarihi:

Öğrenci No:

Adres:

Telefon:

E-Posta:

Üyelik Tarihi: ____ / ____ / 20 ____

*Bilgilerinizin güncel olmasına dikkat ediniz.

ÜYE	GÖREVLİ

imza imza



Çomü Gıda Topluluğu Instagram Sayfası:
<https://www.instagram.com/gidatoplulugucomu/>

Staj



- Mezun olabilmek için 2 tane staj yapma zorunluluğu vardır. Bu stajlar 1 laboratuvar + 1 işletme veya 2 işletme stajı şeklinde yapılabilir.
- Staj süresi her staj için 20 iş günü olup devlet kurumları veya özel sektörde olabilir.
- Genellikle yaz döneminde yapılan stajlar ara dönemde de öğrencinin isteğine göre yapılabilir.

Staj



- Laboratuvar stajı yapmak isteyenler için bulundukları ilin İl Gıda ve Kontrol Laboratuvarları en iyi seçenek olacaktır.
- Staj yeri ayarlamak zor ve uğraştırıcı bir süreç olduğu için son zamana bırakılmadan öncesinden başvurulara başlanmalı ve gereken özen gösterilmelidir.

Erasmus

- Yurtdışında staj veya ilgili dönemin dersleri yerine sayılacak dersler için Erasmus programı kullanılabilir.
- Gereken minimum şartlar 2.20 not ortalaması ve yabancı dil puanıdır.
- Başarı notu %50 genel not ortalaması + %50 dil puanı şeklinde hesaplanacaktır.



Erasmus+





English



Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Erasmus Koordinatörlüğü

Ana Sayfa

Giden Öğrenci ▾

Giden Personel ▾

Erasmus Hakkında ▾

DiĞER ▾

Arşiv ▾

Foto Galeri

İletişim



Erasmus

- Üniversitemiz İtalya ve Almanya'daki bölümler ile ortak Erasmus programı yürütmektedir.
- Program hakkında daha detaylı bilgi almak isteyenler bölüm koordinatörü olan Dr. Öğr. Üyesi Esmâ ESER ile iletişime geçebilirler

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
Università Degli Studi Di Salerno	İtalya	2019	2020



SOSYAL OLANAKLAR



ÇOMÜ, ÖĞRENCİ MEMNUNİYETİNDE 16'NCI SIRAYA YÜKSELDİ...



Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi (ÇOMÜ), Türkiye Üniversite Memnuniyet Anketi raporuna göre, öğrenci memnuniyetinde 16'ncı sıraya yükseldi.

Üniversite ve yükseköğretim üzerine araştırmalar yapan bağımsız ve bir araştırma laboratuvarı olan "Üniversite Araştırmaları Laboratuvarı" (ÜniAr) tarafından, 109 devlet ve 63 vakıf olmak üzere 172 üniversitede öğrenim gören 26 binin üzerinde öğrenciden veri toplanarak, Türkiye Üniversite Memnuniyet Araştırması (TÜMA) gerçekleştirildi.

Açıklanan raporlara göre, devlet üniversitelerinin genel memnuniyet sıralamasında 2016'da 26, 2017'de 18'inci sırada yer alan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, bu yıl 16'ncı sıraya yükseldi. Ayrıca Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, "Yerleşke ve yaşamının doyuruculuğu / öğrenme imkân ve kaynaklarının zenginliği" alanlarında öğrencilerin beklentilerini en üst düzeyde karşılayan A Plus üniversite olmaya hak kazandı.

Akademik teşvik performanslarının ölçü alındığı fakülteler sıralamasında, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Eğitim Fakültesi ve Tıp Fakültesi, bu yıl önemli ölçüde ilerleme kaydetti.

Açıklanan sıralamalarda Eğitim Fakültesi 25'ten 10'uncu sıraya, Tıp Fakültesi 25'ten 11'inci sıraya yükseldi. Aynı araştırmada Sağlık Yüksekokulu 18'den 17'nci sıraya yükselirken İletişim Fakültesi son iki yıldır 1'inci sırayı ve Siyasal Bilgiler Fakültesi ise son iki yıldır 4'üncü sırayı

korudu.

- Üniversite kütüphanesi 24 saat hizmet vermekte olup, her türlü bilimsel ve akademik kaynak arayışı için ilk bakılması gereken yerdir.
- Üniversite yemekhanesi ve sosyal etkinlik merkezi (ÖSEM) öğrencilerin uğrak yerlerinden bir tanesi olup, kırtasiye ve cafe benzeri ihtiyaçlar içinde kullanılmaktadır.
- Ulaşım için üniversite içinde ring servisleri ve Çanakkale Belediyesi tarafından organize edilen toplu ulaşım sistemleri mevcuttur.





- Üniversitemiz sosyal tesisleri Dardanos yerleşkesinde bulunmakta olup; havuz, deniz, spor alanları ve öğrenci ailelerinin konaklamaları gibi konularda tüm öğrencilerin kullanımına açıktır.





Mezuniyet



Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği

- <http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/egitim-ogretim-ve-sinav-yonetmeli.html>
- <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

Çift Anadal ve Yandal Programları

- Çift Anadal Yapılabilecek Program:
 - Çevre Mühendisliği
- Yandal Yapılabilecek Programlar:
 - Çevre Mühendisliği
 - Bilgisayar Mühendisliği
 - Jeoloji Mühendisliği
 - Jeofizik Mühendisliği
- Çift Anadal ve Yandal Programı Yönetmelik:
- <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=13948&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>

Mezuniyet

- Mezun olabilmek için tüm derslerden başarılı olmak (en az 2.00 not ortalaması) ve 2 adet staj tamamlamak zorunluluğu vardır.
- İlk defa 2018-19 girişli öğrencilere uygulanacak olan intörn mühendislik uygulamasını da başarı ile tamamlamaları gerekmektedir.

İntörn Mühendislik

- “İntörn Mühendislik”, mühendislik eğitimindeki derslerini tamamlamış öğrencilerin son dönemlerini (yaklaşık 4 aylık kesintisiz olarak) sanayide geçirecek olan mezun durumundaki mühendisler için geliştirilen yeni bir yaklaşımdır.
- İntörn mühendislik bir “staj” değildir. Staj uygulamasının çok ötesinde, sanayide mühendis gibi görev almak ve çalışmalara katılmaktır. “İntörn Mühendisler” bir mühendis gibi sanayide çalışmalar yapmaktadırlar. Üniversitede aldıkları teorik ve pratik eğitimlerinin üzerine direkt olarak sanayideki uygulamaları da ekleyerek mühendis olarak sanayiye çıkmaya hazır olarak eğitim almaktadırlar.

İntörn Mühendislik

- İntörn Mühendisler, tüm derslerini tamamladıktan sonra bu dönemlerin birinde sanayinin çalışma ve vardiya saatlerine uyarak zamanlarının tamamını sanayide ve üretim alanında, yani direkt olarak sahada geçirmektedirler.
- İntörn Mühendislik ülke içinde özgün bir proje durumundadır. Anadolu'da bulunan sanayi şehirlerinin en büyük sorunu yetişmiş insan gücü sorunudur. Mezun olan mühendisler genellikle batıdaki kurumlarda işe başlamaktadırlar. Bu bağlamda Anadolu'da büyük bir teknik insan sorunu yaşanmaktadır.
- İntörn uygulaması sayesinde hem mühendislerin yeni kurumlarda işe başlamaları hem de firmalarla intörnler arasında ileriye yönelik iş akitlerinin yapılmaya başlaması Türkiye içinde istihdam bakımından önemli bir kazanım durumundadır. Hem yeni mezunlara iş yaratılması hem de sanayinin insan açığının kapatılması önemli bir aşama durumundadır.

İntörn Mühendislik

- 1- İntörn Mühendisler firmaların çalışma saatlerine ve günlerine uymak zorundadır.
- 2- İntörn Mühendislerin notu firma tarafından verilecektir.
- 3- İntörn Mühendisler firmaların servis güzergahlarına uymak zorundadır.
- 4- Firma ve intörn mühendis değişiklikleri kesinlikle yapılmamaktadır.
- 5- İntörn Mühendisler firmaların belirlediği görevleri yerine getirmekle yükümlüdürler
- 6-Devam zorunluluğu iş günü üzerinden %90 dır.

Tablo 01. 1 İME Kapsamında Protokol İmzalanan Firmalar



Firma Adı	Bulunduğu Yer	Giden Öğrenci Sayısı
Dardanel <u>Önentaş</u> Gıda San.	Kepez/Çanakkale	5
<u>Suyla</u> Şarapçılık	Eceabat/Çanakkale	2
<u>Tavas</u> Gıda	Gebze/Kocaeli	1
Golf Dondurma	Nilüfer/Bursa	1
Akpınar Süt Ürünleri	Bayramiç/Çanakkale	1

Geleceğin Gıda Mühendisleri'ne şimdiden *Başarılar!!*

