



**MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ**

2024-2028 Stratejik Planı

1. Üst Yönetici Sunuşu

Gıda Mühendisliği Bölümü olarak, 2024-2028 Stratejik Eylem Planımızı sizlerle paylaşmanın gururunu yaşıyoruz. Bu plan, bölümümüzün gelecek beş yıl içindeki yönünü belirlemek ve eğitim öğretim kalitemizi daha da artırmak amacıyla hazırlanmıştır. Amacımız, öğrencilerimize günümüzün ve geleceğin zorluklarına karşı donanımlı olacakları bir eğitim sunmak ve araştırmalarımızla bilime ve topluma katkıda bulunmaktır.

Planımız, bölümümüzün güçlü yönlerini daha da pekiştirme, fırsatları değerlendirme, zayıf yönlerimizi geliştirme ve tehditlere karşı önlemler almak üzere kapsamlı bir öz değerlendirme sürecinin sonucudur. Bu süreç, bölümümüzün akademik ve idari personeli, öğrencileri, mezunları ve sektörle iş birliği içinde gerçekleştirilmiştir.

Eğitim-öğretim faaliyetlerimizi sürekli olarak güncel tutmak, öğrencilerimizin hem teorik bilgiye hem de pratik becerilere sahip olmalarını sağlamak temel hedefimizdir. Araştırma ve geliştirme faaliyetlerimizi artırarak, bilimsel bilgi üretimi ve teknolojik yenilikler konusunda öncü bir bölüm olmayı amaçlıyoruz. Aynı zamanda, öğrencilerimizin sosyal, kültürel ve etik değerlere sahip, topluma duyarlı gıda mühendisleri olarak yetişmeleri için gerekli ortamı sağlamak önceliklerimiz arasındadır.

Stratejik planımız, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Mühendislik Fakültesi ve üniversitemizin genel vizyonu ve misyonu ile uyumlu olarak hazırlanmıştır. Plan, bölümümüzün ulusal ve uluslararası düzeyde rekabetçiliğini ve tercih edilebilirliğini artırmak, akademik ve araştırma başarılarımızı sürdürülebilir bir şekilde iyileştirmek için bir yol haritası sunmaktadır.

Bu stratejik planın hazırlanmasında emeği geçen tüm öğretim üyelerimize, idari personele, öğrencilerimize ve paydaşlarımıza teşekkür ederim. Planın uygulanması sürecinde de tüm bölüm olarak birlikte çalışmaya, gelişmeye ve başarıya ulaşmaya devam edeceğiz.

Prof. Dr. Mehmet Seçkin Aday

Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı

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 arttırarak 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. Stratejik Plan Hazırlık Süreci

Bu rapor, bölümümüzde Prof. Dr. Mehmet Seçkin ADAY başkanlığında ve Doç. Dr. Hüseyin AYVAZ koordinatörlüğünde Doç. Dr. Murat ZORBA ve Arş. Gör. Murat BERBER tarafından hazırlanmıştır.

5. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Tanıtımı

03.07.1992 tarihinde, 3837 sayılı Kanunla kurulan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, 1992-1993 Eğitim-Öğretim yılında Trakya Üniversitesi'nden devredilen Eğitim Fakültesi, Çanakkale Meslek Yüksekokulu ve Biga Meslek Yüksekokulu ile eğitim-öğretim hayatına başlamıştır.

1993-1994 Eğitim-Öğretim yılında Fen Edebiyat Fakültesi, Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

1994-1995 Eğitim-Öğretim yılında

Fen Bilimleri ve Sosyal Bilimler Enstitüsü, Biga İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Ayvacık, Bayramiç, Çan, Ezine, Gelibolu ve Yenice Meslek Yüksekokulları

1995-1996 Eğitim-Öğretim yılında İlahiyat Fakültesi ve Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Su Ürünleri Fakültesi, Ziraat Fakültesi,

1996-1997 Eğitim-Öğretim yılında Güzel Sanatlar Fakültesi, Sağlık Yüksekokulu

1998-1999 Eğitim Öğretim yılında Beden Eğitimi ve Spor Yüksekokulu, Gökçeada Meslek Yüksekokulu

2000-2001 Eğitim Öğretim yılında Tıp Fakültesi, Lâpseki Meslek Yüksekokulu

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, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

2012-2013 Eğitim-Öğretim yılında

Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi, Mimarlık ve Tasarım Fakültesi, Siyasal Bilgiler Fakültesi, Turizm Fakültesi, Çanakkale Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Deniz Teknolojileri Meslek Yüksekokulu

2015-2016 Eğitim-Öğretim yılında Diş Hekimliği Fakültesi

2017-2018 Eğitim-Öğretim yılında Biga Uygulamalı Bilimler Fakültesi

2018-2019 Eğitim-Öğretim yılında Sağlık Bilimleri Fakültesi, Spor Bilimleri Fakültesi

2019-2020 Eğitim-Öğretim yılında Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi,

2020-2021 Eğitim-Öğretim yılında Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

2021-2022 Eğitim Öğretim yılında Fen Fakültesi, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi

2023-2024Eğitim-Öğretim Çan Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Müzik ve Sahne Sanatları Fakültesi

Üniversitemiz; tek çatı altında toplanmış Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 21 Fakülte, 3 Yüksekokul, 13 Meslek Yüksekokulu ile beraber Üniversitemiz toplam 37 eğitim birimine sahiptir. Aynı zamanda, 37 Araştırma ve Uygulama Merkezimiz bulunmaktadır.

6. Üniversitemiz Misyon, Vizyon, Temel Değerler, Amaç ve Hedefleri

ÇOMÜ Misyonu

Atatürk İlke ve İnkılaplarına, Türkiye Cumhuriyeti çağdaş değerlerine bağlı davranış, çalışma ve yönetim anlayışıyla;

Troia, Gelibolu, Alexandria Troas, Assos, Kaz Dağları, Çanakkale Savaşları, Çanakkale Boğazı, SİT Alanları gibi tarihe malolmuş varlıkların, değerlerin şekillendirdiği barış ve kültür kenti Çanakkale'nin ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtımına katkı sağlayan akademik ve sosyal etkinlikleriyle;

Özgür, demokrat kişilikli, girişimcilik kültürüyle donatılmış, uyumlu, derslere ve araştırmalara katılımı yüksek, ekip çalışmasına yatkın, Çanakkale, Türkiye ve dünya sorunlarına ve değerlerine duyarlı, kurumsal katkı sağlayan, sosyal, mesleki ve akademik beklentileri karşılayan öğrencileriyle;

Teknolojik altyapı lojistiğiyle azami özenle ders veren, öğrenciye liderlik yapan, ulusal ve uluslararası düzeyde yayın yapan, bildiri sunan, akademik etkinlik organize eden, yakın ve uzak çevreyle sürdürülebilir sosyal, mesleki diyalog kuran, kurumsal katkı için proje önerme motivasyonu yüksek öğretim üyeleriyle;

Akademik yükseltmeyi ve değerlendirmeyi objektif kılan uluslararası normlardaki kriterleriyle;

Eğitim-öğretim, araştırma, sosyal ve akademik etkinlik, çevre koordinasyonu, öğrenci beklentileri, büyüme ve geliştirme konularında yüksek motivasyonla lojistik katkı sağlayan idari kadrosuyla

“SÜRDÜRÜLEBİLİR PERFORMANSI VE GELİŞMEYİ REFERANS YAPAN ÜNİVERSİTE OLMAK”

ÇOMÜ Vizyonu

“Dünya kenti Çanakkale” vizyonuna katkı sağlayacak nitelikte uluslararası akademik çevreden katılımın arttığı sempozyum, kongre, araştırma vb. akademik etkinlik ve organizasyonlarıyla;

Fakülte, Yüksekokullar, MYO’ları düzeyinde ulusal ve uluslararası düzeyde eğitim-öğretim veren, yayın yapan, performansı uluslararası normlara göre değerlendirilen idealize sayı ve nitelikteki akademik kadrosuyla;

İş dünyası, kamu, STK’lara bilim tarihi, felsefesi ve metodolojisiyle donatılmış araştırmacı, insan kaynağı ve yönetici, üniversiteye akademik kadro yetiştirmeye odaklanmış lisansüstü programlarıyla;

Türkiye’nin girişimci, iş dünyasının insan kaynağı ve yönetici, ara elemanı ihtiyaçlarını karşılayacak nitelikteki ders programlarına sahip Fakülte, Yüksekokul, MYO’larıyla;

Her öğrenciyi aktif üyesi yapan, sosyal öğrenme ve kendi kendine öğrenmeyi kurumsal öğrenmeye eklemleyen, kurumsal sorunlara çözüm üreten, sosyal zaman sağlayan, uluslararası öğrenci değişimine katkı sağlayan öğrenci topluluklarıyla **“ULUSLARARASI AKADEMİK TOPLULUKLAR İLE SÜRDÜRÜLEBİLİR ETKİLEŞİM SAĞLAYAN DÜNYA ÜNİVERSİTESİ OLMAK.**

Temel Değerler

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;

- Adalet ve Liyakat
- Aidiyet
- Çevre Duyarlılığı
- Demokratik Katılımcılık
- Düşünce ve İfade Özgürlüğü
- Etik Davranış
- Evrensel Değerlere Saygı
- Farklılıklara Saygı
- Girişimcilik, Yenilikçilik ve Yaratıcılık
- Hesap Verebilirlik
- İş Birliği, Dayanışma ve Paylaşma
- Kalite Kültürü

- Kentle Bütünleşme
- Şeffaflık
- Tarihine ve Coğrafyasına Sahip Çıkma
- Verimlilik
- Yaşam Boyu Öğrenme

Amaç ve Hedefler

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 artırarak 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 Tanıtımı

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 ulaşılabilmektedir.

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 projeler sayesinde belli bir seviyeye gelmiştir ancak halen altyapı olarak eksiklikler mevcuttur. Bölümümüzde güncel haliyle 14 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 2024 yılının ilk yarısı itibariyle 13 öğretim üyesi, 5 araştırma görevlisi ve 1 idari personel ile faaliyetlerini sürdürmektedir.

Tablo 7. 1 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 Uygulama Laboratuvarı
	C-112 Mikrobiyoloji Laboratuvarı
	C-114 Enstrümantal Analiz Laboratuvarı
	C-116 Hububat ve Bakliyat Araştırma Laboratuvarı
	A-02 Mikrobiyoloji 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 Yapılan Öğrenci Sayısı	YKS Puanı (MF4)		YKS Başarı Sırası	
			En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
2023 yılı	52	50	-	292,436	-	497.273
[1 önceki yıl]	52	52	-	308,649	-	268.179
[2 önceki yıl]	52	52	-	252,465	-	283.406
[3 önceki yıl]	62	62	300,401	262,697	-	245.891
[4 önceki yıl]	62	62	318,491	269,821	-	188.287

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 317'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:	317
Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı:	18
Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı (317/18)	17

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 <https://ogrencisleri.comu.edu.tr/mevzuat/mevzuat-r11.html> internet adresinde yayımlanmaktadır.

8. Misyon, Vizyon ve Temel Değerler

Misyon

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.

Vizyon

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.

Temel Değerler

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

- 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. Paydaş Analizi

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, Dardanel San. Tic. Ltd. Şti.)

İç ve dış paydaşlarımızın önem dereceleri yüksek, etki dereceleri güçlü ve öncelik olarak birlikte çalış politikaları benimsenmiştir.

10. Durum Analizi

Bölümümüzün akademik personel olarak durum analizi Tablo 10'da belirtilmiştir.

Tablo 10: Yıllar İtibariyle Akademik Personel Dağılımı Tablosu

Unvan / Yıl	2018	2019	2020	2021	2022	2023
-------------	------	------	------	------	------	------

Profesör	4	5	5	6	6	6
Doçent	6	3	5	4	4	5
Dr. Öğr. Üyesi	2	3	3	3	3	2
Araştırma Görevlisi	5	6	6	6	5	5
Toplam	17	17	19	19	18	18

11. Akademik Altyapı

11.1 Akademik Kadro Dağılımı

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 6 profesör, 5 doçent, 2 doktor öğretim üyesi (13 öğretim üyesi), 5 araştırma görevlisi ve 1 sekreter bulunmaktadır. Anabilim Dallarına göre akademik kadronun dağılımı şu şekildedir:

Tablo 11. 1 Akademik personelin yaş itibarıyla dağılımı

Akademik Ünvan	Yaş Grupları								Toplam
	<30		30-39		40-49		50-59		
	E	K	E	K	E	K	E	K	
Prof.					XX	X	XX	X	6
Doç.			XX			XX			4
Dr. Öğr. Üyesi			X	X			X		3
Arş. Gör. Dr.			X						1
Arş. Gör.		X	XX	X					4

Öğretim üyelerinin ders yükü dağılımlarına yönelik istatistikler Tablo 11.2’de verilmiştir. Tablo 11.3 öğretim kadrosunun detaylı analizini vermektedir.

Tablo 11. 2 Öğretim Kadrosunun Ders Yükü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara Göre Olması Gereken Minimum Ders Yükü (en az) ve Mevcut Ders Yükü Dağılımları				
Akademik Ünvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Lisans Ders Yükü (saat/aylık)	
			2022-2023 Bahar Dönemi	2023-2024 Güz Dönemi
Prof. Dr.	Cengiz Caner	10	20	20
Prof. Dr.	Emin Yılmaz	10	28	48
Prof. Dr.	Yonca Yüceer	10	16	48

Prof. Dr.	Ayşegül Kırca Toklucu	10	48	36
Prof. Dr.	N. Barış Tuncel	10	20	24
Prof. Dr.	Mehmet Seçkin Aday	5	28	37
Doç. Dr.	Nükhet Zorba	10	36	45
Doç. Dr.	Hüseyin Ayvaz	10	0	40
Doç. Dr.	Çiğdem Pala	10	8	23
Doç. Dr.	Mustafa Öğütcü	10	24	24
Doç. Dr.	Murat Zorba	10	40	36
Dr. Öğr. Üyesi	Esmâ Eser	10	52	28
Dr. Öğr. Üyesi	Nihat Yavuz	10	21	26

11.2 Akademik Performans Analizi

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	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi	Mesleki Kuruluşlarda	Araştırmada	Sanayiye Verilen Danışmanlıkta
Cengiz CANER	Prof. Dr.	TZ	Prof. Dr.	Michigan State University 2002	22	22	19	Orta	Yüksek	Orta
Emin YILMAZ	Prof. Dr.	TZ	Prof. Dr.	The University of Georgia 2000	32	32	30	Orta	Yüksek	Orta
Yonca KARAGÜL YÜCEER	Prof. Dr.	TZ	Prof. Dr.	Mississippi State University 2002	25	22	21	Yok	Yüksek	Orta
Ayşegül KIRCA TOKLUCU	Prof.	TZ	Prof. Dr.	Ankara Üniversitesi 2004	17	17	17	Düşük	Yüksek	Düşük
Necati Barış TUNCEL	Prof. Dr.	TZ	Prof. Dr.	Trakya Üniversitesi 2002	28	28	19	Yok	Yüksek	Düşük
Mehmet Seçkin ADAY	Prof. Dr.	TZ	Doç.	ÇOMÜ 2011	16	14	16	Orta	Yüksek	Düşük
Nükhet N. ZORBA	Doç. Dr.	TZ	Doç.	Ege Üniversitesi 2004	24	24	17	Orta	Orta	Orta

Hüseyin AYVAZ	Doç. Dr.	TZ	Doç.	The Ohio State University 2014	14	14	7	Orta	Yüksek	Düşük
Çiğdem PALA	Doç. Dr.	TZ	Doç.	ÇOMÜ 2011	21	21	21	Yok	Yüksek	Düşük
Mustafa ÖĞÜTCÜ	Doç. Dr.	TZ	Doç.	ÇOMÜ 2014	14	14	14	Orta	Yüksek	Düşük
Murat ZORBA	Doç. Dr.	TZ	Dr.	Ege Üniversitesi 2003	29	29	18	Orta	Orta	Orta
Esmâ ESER	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Dr.	Mersin Üniversitesi 2018	13	13	4	Düşük	Yüksek	Düşük
Nihat YAVUZ	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Dr.	North Carolina State University 2016	6	5	5	Orta	Yüksek	Düşük
Rıza TEMİZKAN	Arş. Gör. Dr.	TZ	Dr.	ÇOMÜ 2017	9	9	9	Orta	Orta	Yok
Murat BERBER	Arş. Gör.	TZ	YL	The Ohio State University 2010	14	14	9	Orta	Orta	Yok
Selçuk OK	Arş. Gör.	TZ	YL	ÇOMÜ 2018	8	8	8	Düşük	Yüksek	Yok
N. Merve Çelebi UZKUÇ	Arş. Gör. Dr.	TZ	Dr.	ÇOMÜ 2016	5	5	5	Yok	Yüksek	Yok
Burcu KAYA	Arş.	TZ	YL	ÇOMÜ 2019	3	3	3	Düşük	Yüksek	Yok

	Gör.									
--	------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

2023 yılı için proje bilgileri Tablo 11.4'te verilmiştir.

Tablo 11. 4 Öğretim Kadrosunun Tamamlanan veya Halen Devam Etmekte Olan Projeleri

No	Proje Destekçisi	Proje Yürütücüsü/Araştırmacı /Danışman	Konu	Bütçe (TL)
1	ÇOMÜ BAP	Prof. Dr. Cengiz CANER, Yürütücü	Termosonikasyon Uygulamalarının Taze Yumurtaların Depolama Stabilitesine Etkileri.	35.000 TL
2	TÜBİTAK	Prof. Dr. Yonca YÜCEER, Yürütücü	Mikoprotein Üretim Optimizasyonu, Karakterizasyon Ve Ürün Uygulaması.	1.000.000 TL
3	TÜBİTAK	Prof. Dr. Yonca YÜCEER, Danışman	Farklı Lipaz Enzimleri Kullanılarak Enzim Modifiye Tereyağı Üretimi.	60.000 TL
4	ÇOMÜ BAP	Prof. Dr. Barış TUNCEL, Araştırmacı	Çimlendirme İşleminin Bazı Baklagil Unlarının Anti Besinsel Özellikleri ve Depolama Stabilitesi Üzerine Etkisi.	50.000 TL
5	TÜBİTAK	Prof. Dr. Barış TUNCEL, Danışman	Aspir Küspesinden Protein Konsantratu ve Hidrolizatu Eldesi, Karakterizasyonu ve Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi.	600.000 TL
6	ÇOMÜ BAP	Prof. Dr. Barış TUNCEL, Araştırmacı	Farklı kırma derecesine sahip pirinç fraksiyonlarının bazı fizikokimyasal besinsel ve antibesinsel özelliklerinin belirlenmesi.	10.000 TL
7	TÜBİTAK	Prof. Dr. Barış TUNCEL, Yürütücü	Korunga Bitkisi (Onobrychis Sativa L.) Tohumunun Tüketilebilirliğinin ve Yeni Bir Protein Kaynağı Olarak Kullanılabilirliğinin Araştırılması, Farklı Isıl İşlem Uygulamalarının Bazı Bileşenlerin Miktarı ve In Vitro Sindirilebilirlik Özellikleri Üzerine Etkisinin İncelenmesi.	975.000 TL
8	TÜBİTAK	Doç. Dr. Nükhet N.ZORBA, Yürütücü	Gıdalarda Clostridioides difficile Varlığının ve Kontrol Yöntemlerinin Belirlenmesi.	805.850,34 TL
9	TÜBİTAK	Doç. Dr. Nükhet N.ZORBA, Araştırmacı	Spor Oluşturmayan Küflerin Doğru ve Hızlı Tanımlanması için MLSA ile MALDI-TOF MS ve FT-IR Veri Tabanlarının Geliştirilmesi ve Metabolit Profillerinin Belirlenmesi	720.000 TL
10	ÇOMÜ BAP	Doç. Dr. Nükhet N.ZORBA, Yürütücü	Süte Uygulanan Ön İşlemler ve Peynir Üretiminde Probiyotik Mikroorganizmalar ile Clostridium	24.991,11 TL

			difficilenin Önlenmesi.	
11	ÇOMÜ BAP	Doç. Dr. Nükhet N.ZORBA, Yürütücü	Piyasada Satılan Kokoreçlerin Mikrobiyolojik Kalitesinin ve C.difficile Varlığının Araştırılması.	79.894,40 TL
12	ÇOMÜ BAP	Doç. Dr. Nükhet N.ZORBA, Yürütücü	Beyaz Peynirde Bozulma Etkeni Mikroorganizmaların Tespiti.	34.518,62 TL
13	ÇOMÜ BAP	Doç. Dr. Nükhet N.ZORBA, Yürütücü	Piyasada Satılan Kokoreçlerin Mikrobiyolojik Kalitesinin ve C.difficile Varlığının Araştırılması	79.800 TL
14	ÇOMÜ BAP	Doç. Dr. Murat ZORBA, Yürütücü	Kestane Balının Botanik Orijinlerinin Enstrümental Analiz Teknikleri ile Belirlenmesi.	52.800 TL
15	TAGEM	Doç. Dr. Nükhet N.ZORBA / Doç. Dr. Murat ZORBA, Araştırmacı	Arı Ürünü Karışımlarının Bazı Fonksiyonel Özelliklerindeki Değişimlerin Farklı Sıcaklıklarda Depolama Boyunca İncelenmesi	90.500 TL
16	ÇOMÜ BAP	Doç. Dr. Çiğdem UYSAL PALA, Yürütücü	Antioksidan Biyoaktifler ile Zenginleştirilmiş Toz İçecek Üretimi.	35.000 TL
17	TÜBİTAK	Dr. Öğr. Üyesi Nihat YAVUZ, Yürütücü	Püskürtmeli Kurutma ile Nohut Haşlama Suyundan Toz Elde Edilmesinde Ürün Veriminin Artırılması.	32.450 TL
18	TÜBİTAK 2209	Arş. Gör. Dr. Nesrin Merve ÇELEBİ UZKUÇ	İncirden Su Kefiri Üretiminde Prebiyotik Olarak İnülin Ve Polidekstroz Kullanımının Araştırılması.	6.000 TL
19	TÜBİTAK 2209	Arş. Gör. Dr. Nesrin Merve ÇELEBİ UZKUÇ	Beyaz Şarapların Depolanması Süresince Meydana Gelen Enzimatik Olmayan Esmerleşme Kinetiğinin Belirlenmesi.	6.000 TL
20	TÜBİTAK 2209	Arş. Gör. Burcu KAYA	Nar Çekirdeğinin Antioksidan Ve Antimikrobiyal Aktivitesinin Artırılması: Saccharomyces boulardii İle Derin Kültür Fermentasyonu.	6.000 TL
21	TÜBİTAK 2209	Arş. Gör. Burcu KAYA	Teff Bazlı Fermente Peynir Altı Suyu İçeceği: Antimikrobiyal, Antioksidan Aktivite Ve Tüketici Beğeni Testi.	6.000 TL

Fakültemizdeki öğretim üyesi ve öğretim elemanı sayısı dikkate alındığında yapılan yurtiçi ve yurtdışı yayınlarımız üniversite ortalaması civarındadır. 2023 yılı için Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü yayın sayıları Tablo 11.5'te gösterilmiştir.

Tablo 11. 5 2023 yılı yayın sayıları

YAYIN TÜRÜ	SAYISI
Uluslararası Makale (SCI, SCI Expanded)	32
Ulusal Makale	9
Uluslararası ve Ulusal Bildiri	10
Kitap (Kitap içinde bölüm – Uluslararası)	-

Tablo 11.6 2023 yılı için Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü yayın bilgileri Tablo 11.6'da gösterilmiştir.

Tablo 11. 6 Öğretim Elemanlarının Akademik Yayınlarına Yönelik İstatistikler

Akademik Unvan Ad, Soyad	Uluslararası (SCI, SCI-Exp. ve Diğer İndeksler) 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	4	-	1	320	-	30
Prof. Dr. Emin Yılmaz	1	-	3	469	-	27
Prof. Dr. Yonca Yüceer	3	2	-	349	-	30
Prof. Dr. Ayşegül Kırca Toklucu	2	1	-	139	-	17
Prof. Dr. N. Barış Tuncel	1	-	1	143	-	21
Prof. Dr. Mehmet Seçkin Aday	-	-	-	535	-	22
Doç. Dr. Nükhet Zorba	5	1	-	81	-	13
Doç. Dr. Hüseyin Ayvaz	4	-	-	236	-	19
Doç. Dr. Çiğdem Pala	1	1	-	69	-	11
Doç. Dr. Mustafa Öğütçü	2	1	1	-	-	-
Dr. Öğr. Üyesi Murat Zorba	1	-	-	15	-	6
Dr. Öğr. Üyesi Esmâ Eser	-	1	-	3	-	4
Dr. Öğr. Üyesi	2	-	2	-	-	-

Nihat Yavuz						
Arş. Gör. Dr. Rıza Temizkan	2	-	-	90	-	9
Arş. Gör. Murat Berber	-	-	-	-	-	-
Arş. Gör. Selçuk Ok	1	-	-	26	-	5
Arş. Gör. Nesrin Merve Çelebi Uzkuç	1	2	-	-	-	-
Arş. Gör. Burcu Kaya	2	-	2	6	-	3

12. İdari Alt Yapı

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

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

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 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 Program eğitim amaçlarının belirlenmesi için, bölümün tüm öğretim elemanlarını içine alan komisyonlar oluşturulmuştur.

13. Eğitim-Öğretim Altyapısı

2000-2001 yılı Eğitim Öğretim yıllarında açılan bölümümüzde, akademik personel sayısının artırılmış olması ile 24 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.

13.1 Mevcut Bölüm Bilgileri

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 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 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 13.1. 'de verilmiştir.

Tablo 13. 1 Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği giriş puanları (en düşük/en yüksek) ve kontenjanları

Akademik Yıl ⁽¹⁾	Kontenjan	Kayıt Yapılan Öğrenci Sayısı	YKS Puanı (MF4)		YKS Başarı Sırası	
			En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
2023 yılı	52	50	-	292,436	-	497.273
[1 önceki yıl]	52	52	-	308,649	-	268.179
[2 önceki yıl]	52	52	-	252,465	-	283.406
[3 önceki yıl]	62	62	300,401	262,697	-	245.891
[4 önceki yıl]	62	62	318,491	269,821	-	188.287

13.2 Mevcut Öğrenci ve Mezun Bilgileri

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 (<https://gida.muhendislik.comu.edu.tr/dis-paydaslarla-iliskiler.html>) 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. Şekil 13.1'de Mezun Memnuniyet Anketi, Şekil 13.2'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 isteseydiniz bölümünüzde 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 13. 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 13. 2 Staj yeri (İşveren) Memnuniyet Anketi

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. Mezunlar buluşmasına bölümümüz öğretim elemanları, emekli öğretim üyeleri ve Çanakkale ve Türkiye'nin değişik illerinde ikamet eden mezunlarımız katılım sağlamaktadır.

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 Eğitim-Öğretim Alanları

Eğitim için Kullanılan Alanlar ve Teçhizat

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü sınıfları Mühendislik Fakültesi C Bloкта yer almaktadır. Bölümün kullanmakta olduğu 3 adet derslik bulunmaktadır. C-102 110 kişi, C-104 ve C-106 nolu derslikler ise 70 kişi kapasitelidir. Bütün sınıflar pencereli olup bilgisayar ve ona bağlı projeksiyon cihazı bulunmaktadır.

14.2 Araştırma Geliştirme Alanları

Bölümde 3 adet derslik ve 14 adet laboratuvar bulunmaktadır. Dersliklerin ve laboratuvarların listesi Tablo 7.1’de verilmiştir. Bilimsel araştırmalarda kullanılan Uygulama (C-110), Biyoteknoloji (A-15), Temel İşlemler (A-21), Duyusal Analiz (A-19), Fermentasyon (A-17), Mikrobiyoloji Araştırma Laboratuvarı (A-02), 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.

Uygulama Laboratuvarı

Uygulama laboratuvarında yer alan cihazların listesi aşağıda verilmiştir.

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



Şekil 14. 2 Uygulama Laboratuvarı

Biyoteknoloji Laboratuvarı

Biyoteknoloji laboratuvarında yer alan cihazların listesi aşağıda verilmiştir.

- 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 Terazî
- Hassas Terazî
- 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 Terazi
- Isıtıcılı Manyetik Karıştırıcı
- Derin Dondurucu (-18)
- Buzdolabı
- Öğütücü
- İnkübatör
- UV Sterilizasyon
- Hidrolik Üzüm Presi
- Mekanik Üzüm Presi
- Ebülyometre
- Mantar Kapama Makinesi



Şekil 14. 4 Temel İşlemler Laboratuvarı

Fermentasyon Teknolojisi Laboratuvarı

Fermentasyon Teknolojisi laboratuvarında yer alan cihazların listesi aşağıda verilmiştir.

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



Şekil 14. 5 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. 6 Duyusal Analiz Laboratuvarı

Gıda Kimyası Laboratuvarı

Gıda Kimyası laboratuvarında yer alan cihazların listesi aşağıda verilmiştir.

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



Şekil 14. 7 Gıda Kimyası Laboratuvarı

Mikrobiyoloji Laboratuvarı

Mikrobiyoloji laboratuvarında yer alan cihazların listesi aşağıda verilmiştir.

- 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
- Isıtıcıli Manyetik Karıştırıcı (2 Adet)
- Terazi
- Mikroskop (4 Adet)
- Klima



Şekil 14. 8 Mikrobiyoloji Laboratuvarı

Enstrümantal Analiz Laboratuvarı

Enstrümantal Analiz laboratuvarında yer alan cihazların listesi aşağıda verilmiştir.

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

- Klima
- Vakum manifold



Şekil 14. 9 Enstrümantal Analiz Laboratuvarı

Hububat ve Bakliyat Araştırma Laboratuvarı

Hububat ve Bakliyat Araştırma laboratuvarında yer alan cihazların listesi aşağıda verilmiştir.

- Mikro Visko Amilograf
- Etüv
- Öğütücü
- Soxhlet
- Yıkamalı elek sistemi
- Çeker Ocak
- İnfrared ürün işleme kabini (2 Adet)
- Çeltik Randıman Makinesi
- Evaporatör
- Hızlı Nem Ölçer
- Terazi
- 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. 10 Hububat ve Bakliyat Araştırma Laboratuvarı

Meyve Sebze İşleme Teknolojisi Laboratuvarı

Meyve Sebze İşleme Teknolojisi laboratuvarında yer alan cihazların listesi aşağıda verilmiştir.

- 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. 5 Meyve Sebze İşleme Teknolojisi Laboratuvarı

Yağ Teknolojisi Laboratuvarı

Yağ Teknolojisi laboratuvarında yer alan cihazların listesi aşağıda verilmiştir.

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



Şekil 14. 6 Yağ Teknolojisi Laboratuvarı

Gıda Biyokimyası Laboratuvarı

Gıda Biyokimyası laboratuvarında yer alan cihazların listesi aşağıda verilmiştir.

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



Şekil 14. 7 Gıda Biyokimyası Laboratuvarı

Ambalaj Laboratuvarı

Ambalaj laboratuvarında yer alan cihazların listesi aşağıda verilmiştir.

- 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. 8 Ambalaj Laboratuvarı

Mikrobiyoloji Araştırma Laboratuvarı

- Buzdolabı
- Derin dondurucu
- Manyetik karıştırıcı
- Anaerobik kabin

- Soğumalı Etüv
- Vakumlu Etüv
- Santrifüj



Şekil 14.15 Mikrobiyoloji Araştırma 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.

14.4 Teknolojik Alt Yapı

Öğrencilerimize uygulamalı derslerde cihazların kullanımı ve çalışma prensipleri anlatılarak, kendi başlarına deney yapabilme ve değerlendirme becerileri kazandırılmaktadır. Bilgisayar dersleri (Temel Bilgi Teknolojileri Kullanımı ve Teknik Resim) için Mühendislik C Blok binasında bulunan, 70 bilgisayar kapasiteli C-10 dersliği kullanılmaktadır. C-10 dersliğinin yoğun olduğu durumlarda ise A Blok 2. Katta bulunan A311 nolu 48 bilgisayar kapasiteli derslik kullanılmaktadır. Tablo 14.4. 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. 4 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
------------------------	--	---

15 Mali Kaynak Analizi

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.

16. SWOT Analizi

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

A- Üstünlükler

- Bölümümüzde kendi uzmanlık alanlarında çok iyi yetişmiş öğretim üyesi kadrosu bulunmaktadır.
- Lisansüstü eğitim için oldukça iyi altyapı olanaklarına sahiptir.
- Ulusal (TÜBİTAK ve Üniversitemiz Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi) ve uluslararası kaynaklar tarafından destekli çok sayıda proje yürütülmektedir.
- Yardımcı öğretim elemanları çalışkan ve başarılıdır.
- Öğrencilerimiz ÖSYM sınavlarına olumlu ve başarılı performans sergilemektedirler.
- 2018-2019 eğitim-öğretim yılında İşyerinde Mühendislik Eğitimi (İME-İntörn)'ne başlanmış olup 2022-2023 eğitim öğretim döneminde 14 öğrencimizin yer aldığı uygulama başarıyla devam etmektedir.
- Araştırma amaçlarıyla kullanılan bölümümüze ait 15 tane laboratuvar bulunmaktadır.
- Bölümümüzde ERASMUS, ve FARABİ ve MEVLANA programlarına yönelik faaliyetler yürütülmektedir.
- Lisans programı öğrenci doluluk oranı yüksektir.
- Yüksek lisans ve doktora eğitimleri kapsamlı olarak yapılmaktadır.
- Gıda Topluluğu aktif olarak faaliyet göstermektedir.
- Bölümde bilimsel, sosyal ve kültürel etkinlikler düzenlenmektedir.
- Disiplinler arası çalışmalar yapılabilmektedir.

B- Zayıflıklar

- Bölümümüzde genel amaçlı kullanılan bir öğrenci laboratuvarı bulunmamaktadır.
- Laboratuvarlarda iş güvenliğini sağlamak için gereken koşullar yeterli değildir.
- Laboratuvar uygulamaları için gereken sarf malzemeler ve cihazların bakım ve tamiri için ayrılan bütçe yeterli değildir.
- Bilgisayar destekli dersler için uygun donanımlı bilgisayar sayısı yeterli değildir.

- Yüksek Öğretim Kurumunun Temel yeterlilikler çerçevesinde yer alan bir pilot tesisi bulunmamaktadır.
- Araştırma görevlisi ve yardımcı personel sayısı yeterli değildir.
- Laboratuvar çalışmalarının hazırlıkları ve bazı cihazların kullanımı konusunda laborant ve uzman ihtiyacı bulunmaktadır.
- Laboratuvarlarda kullanılan bazı aletlerin ve cihazların bakım, onarım ve kalibrasyonunun yapılabilmesi ve laboratuvarıda iş güvenliğini sağlamak için bütçe bulunmamaktadır.
- Öğrenci kontenjanlarının yüksek olması nedeniyle uygulamalı derslerde altyapı olanakları yetersizdir.
- Ulusal, uluslararası ve disiplinler arası ortak çalışma sayıları azdır.

C- Fırsatlar

- Bölgemizde Öğrencilerin mesleki bilgi ve görgülerini artırabilmeleri açısından teknik gezi ve staj yapabilecekleri gıda endüstrisi bulunmaktadır.
- Bölgemizde Çanakkale Ezine Gıda İhtisas OSB ve mükemmeliyet merkezi kurulmuştur.
- Meslek odalarıyla iyi bir iş birliği sürdürülmektedir.
- Teknoloji sayesinde bilgiye ulaşılması oldukça kolaydır.
- Ulusal ve uluslararası fonlar tarafından bilimsel ve eğitim ile ilgili projelere verilen destekler artmıştır.
- Üniversite ile iş birliğine gıda sanayinin duyduğu gereksinim artmıştır.
- Gıda konusunda faaliyet gösteren sanayi bölgelerine ve büyük şehirlere yakın durumdadır.
- Üniversitemizde Bilimsel Araştırma Birimi, Proje Koordinasyon Ofisi ve Teknopark bulunmaktadır.

D-Tehditler

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

17 Strateji Geliştirme

17.1 Amaçlar ve Hedefler

Bölümümüz yönetimi ile yapılan toplantı sonucunda üniversitemiz amaç ve hedefleri tek tek incelenmiş ve onların arasından bölümümüz ile ilgili olan 5 amaç ve 15 hedef belirlenmiştir. Belirlenen amaçlar ve hedefler detaylı olarak performans göstergeleri ve stratejiler başlığı altında belirtilmiştir.

17.2 Performans Göstergeleri ve Stratejiler

Amaç A.1. Nitelikli Ar- Ge ve Ür-Ge Faaliyetleri yoluyla ulusal ve uluslararası düzeyde katma değer oluşturmak							
Hedef H.1.1. Araştırma Geliştirme ve Ürün Geliştirme Kapasitesini Artırmak							
	Hedef Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef
PG 1.1.1. Araştırmacıların yetkinliğini artırmak için verilen eğitimlerin (proje hazırlama, patent, yayın vb.) sayısı	33	1	1	1	1	1	1
PG 1.1.3. Araştırma projelerinde yer alan öğretim elemanı sayısı	33	18	18	18	18	18	18
PG 1.1.5. Kütüphane üzerinden erişilebilen veri tabanı sayısı	33	67	68	69	70	71	72
Stratejiler	1. Dış kaynaklı burs olanakları hakkında öğrencileri/ araştırmacıları bilgilendirmek/ motive etmek						

	<p>2. Araştırmacıların ihtiyaçları ve talepleri doğrultusunda basılı ve elektronik kaynakları arttırmak</p> <p>3. Araştırmacıların veri tabanlarını etkin kullanımı konusunda eğitmek ve teşvik etmek</p>
--	---

Amaç A.1. Nitelikli Ar- Ge ve Ür-Ge Faaliyetleri yoluyla ulusal ve uluslararası düzeyde katma değer oluşturmak

Hedef H.1.2. Katma değer yaratan araştırma çıktılarını arttırmak

	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değerı	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef
PG 1.2.1 Öğretim elemanlarının WOS'ta endekslenen bilimsel yayın sayısı*	20	38	44	46	53	54	57
PG 1.2.2 Öğretim elemanlarının WOS'ta endekslenen Q1 bilimsel yayın sayısı*	20	10	20	22	24	26	27
PG 1.2.3 Üniversite adresli bilimsel yayınlara WOS'ta yapılan atıf sayısı	20	1626	1649	1787	1951	2124	2290
PG 1.2.4 Ulusal ve uluslararası kurum/kuruluşlar tarafından desteklenen proje sayısı	20	23	26	27	27	30	33
PG 1.2.5 Lisansüstü tezlerden üretilen bilimsel yayın	20	16	23	26	29	28	27

sayısı							
Stratejiler	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lisansüstü tezlerinin nitelikli yayınlar olarak basılmasını teşvik etmek 2. Proje destek programları konusunda araştırmacıları bilgilendirmek 						

Amaç A.1. Nitelikli Ar- Ge ve Ür-Ge Faaliyetleri yoluyla ulusal ve uluslararası düzeyde katma değer oluşturmak

Hedef H.1.3. Girişimcilik Faaliyetlerini Teşvik Etmek ve Yaygınlaştırmak

	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef
PG 1.3.1 Teknoloji Geliştirme Bölgelerinde öğretim elemanlarının ortağı veya sahibi olduğu aktif firma sayısı	20	0	0	1	1	1	1
PG 1.3.2 Teknoloji Geliştirme Bölgesinde istihdam edilen öğrenci sayısı	20	0	0	0	1	1	1
PG 1.3.3 Ar-Ge ve Ür-Ge sonucu ticarileştirilen ürün sayısı	20	0	1	2	1	1	1
PG 1.3.4 Başvurulan patent, faydalı model ve tasarım belge sayısı	20	2	2	2	1	2	1
PG 1.3.5 Tescil alan patent, faydalı model ve	20	1	3	1	2	2	3

tasarım belge sayısı							
Stratejiler	<ol style="list-style-type: none"> 1. Teknoloji Geliştirme Bölgesindeki istihdam olanakları konusunda öğrencileri yönlendirmek 2. Ar-Ge ve Ür-Ge buluşlarının ticarileştirilmesi için sektöre tanıtılması konusunda destek vermek 						

Amaç A.1. Nitelikli Ar- Ge ve Ür-Ge Faaliyetleri yoluyla ulusal ve uluslararası düzeyde katma değer oluşturmak							
Hedef H.1.4. Üniversite-Sanayi İşbirliklerini kapsamında ortak araştırma ve ürün geliştirme projelerini artırmak							
	Hedef Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef
PG 1.4.1 Üniversite-Sanayi işbirliği protokolü sayısı	33	5	6	7	8	9	10
PG 1.4.2 Üniversite – Sanayi işbirliğinde gerçekleştirilen yayın sayısı	33	0	1	1	2	2	2
PG 1.4.3 Üniversite – Sanayi işbirliğinde gerçekleştirilen proje sayısı	33	0	0	1	1	2	2
Stratejiler	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sanayi Kuruluşları ile Dış paydaş toplantıları yapılarak ihtiyaç listelerinin oluşturulması 2. Sanayi kuruluşları ile protokoller yapılması 3. Sanayi Kuruluşları ile akademik çalışmalar yapılması hususunda öğretim elemanlarının teşvik edilmesi 						

Amaç A.1. Nitelikli Ar- Ge ve Ür-Ge Faaliyetleri yoluyla ulusal ve uluslararası düzeyde katma değer oluşturmak							
Hedef H.1.5. Öğrenci Girişimcilik ve Yenilikçilik Programlarını Desteklemek							
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef
PG 1.5.1 Girişimcilik/ yenilikçilik temelli derslerin verildiği bölüm ve program sayısı	50	1	1	1	1	1	1
PG 1.5.2 Girişimcilik/ yenilikçilik temelli etkinlikler ve yarışmalara katılan öğrenci sayısı	50	0	1	2	3	4	5
Stratejiler			<ol style="list-style-type: none"> 1. Sektörden girişimcileri derslerle öğrencilerle buluşturmak 2. Girişimcilik ve yenilikçilik temelli etkinlikler düzenlemek 				

Amaç A.2. Eğitim ve Öğretim Faaliyetlerinin Niteliğini Sürdürebilir Olarak Arttırmak**Hedef H.2.1. Eğitim-öğretim faaliyetlerinin kalitesini artırmak**

	Hedef Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef
PG 2.1.1 Doktora programlarından mezun olan öğrenci sayısı	25	2	3	4	5	5	5
PG 2.1.2 Öğretim elemanı başına düşen öğrenci sayısı *	25	17	17	17	17	17	17
PG 2.1.3 Akredite edilen program sayısı	25	0	0	0	0	0	1
PG 2.1.4 İş başında mesleki eğitim sunan program sayısı	25	1	1	1	1	1	1
Stratejiler	<ol style="list-style-type: none">1. Programlara akreditasyon koşullarını sağlama konusunda gerekli teknik bilgi ve desteği vermek2. Öğrencilere mesleki uygulama alanları yaratmak için kente, sanayi alanlarını genişletme ve geliştirmede üniversite olarak gerekli bilgi ve teknik desteği sağlamak.						

	etkinlikler ile yarışmalara katılan öğrenci sayılarını tespit etmek ve depolamak
--	--

Amaç A.2. Eğitim ve Öğretim Faaliyetlerinin Niteliğini Sürdürebilir Olarak Arttırmak							
Hedef H.2.3. Öğretim Elemanlarının Yetkinliklerini Güçlendirmek.							
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef
PG 2.3.1 Öğretim elemanları için öğrenme öğretme konusunda verilen eğitimlere katılan yararlanıcı sayısı	33	0	0	0	0	1	1
PG 2.3.2 Öğretim elemanlarının yabancı dil yeterliliğini destekleyici eğitimlere katılan yararlanıcı sayısı*	33	0	0	0	0	1	1
PG 2.3.3 Kalite geliştirme ve Bologna süreçleri hakkında verilen eğitim sayısı*	33	1	1	1	1	2	2
Stratejiler	1. Kalite geliştirme ve Bologna süreçleri hakkında üniversite internet sayfalarına hazır eğitim videoları koymak ve aynı yere sıkça sorulan sorular kısmı oluşturmak						

Amaç A.2. Eğitim ve Öğretim Faaliyetlerinin Niteliğini Sürdürebilir Olarak Arttırmak							
Hedef H.2.4. Eğitim- Öğretim Altyapısını güçlendirmek							
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef
PG 2.4.3 Öğrenci başına düşen eğitim amaçlı mekan büyüklüğü (m²)	100	4.59	4,61	4,63	4,65	4,67	4,69
Stratejiler			<ol style="list-style-type: none"> 1. Öğrenci başına düşen yatırım bütçesini arttırma konusunda gerekli girişimleri yapmak 2. Bilimsel, Teknolojik, Kültürel ve Sportif gelişmelere ayrılan yatırım bütçesini arttırma konusunda gerekli girişimleri yapmak 				

Amaç A.3. Üniversitenin toplum ve çevre yararına yaptığı faaliyetleri artırmak							
Hedef H.3.1. Toplumsal Katkı faaliyetlerinin Arttırılması							
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef
PG 3.1.1 Üniversite birimlerince gerçekleştirilen sosyal sorumluluk faaliyet sayısı*	100	0	1	1	1	1	1
Stratejiler			<ol style="list-style-type: none"> 1. Dijital ve görsel mecralarda farkındalık oluşturacak tanıtımlara yer verilmesi XXX 2. Kamu ve özel sektör ile oluşturulacak protokoller 3. Farkındalığı artırmak için sosyal medya ve diğer iletişim kanallarını etkin kullanmak 				

Amaç A.4. Üniversitemizin uluslararası tanınırlığını artırmak							
Hedef H.4.1. Uluslararası öğrenci, akademik ve idari personel hareketliliğini artırmak							
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef
PG 4.1.1 Değişim programı kapsamında yurt dışından gelen öğrenci sayısı*	20	0	1	1	1	1	2
PG 4.1.2 Değişim programları kapsamında yurt dışına giden öğrenci sayısı*	20	2	2	2	3	3	4
PG 4.1.3 Değişim programları ile yurtdışından gelen öğretim elemanı sayısı*	20	4	4	4	5	5	6
PG 4.1.4 Değişim programları ile yurtdışına giden öğretim elemanı sayısı*	20	1	1	3	1	1	3
PG 4.1.5 Değişim programları kapsamında uluslararası hareketlilikten yararlanan idari personel sayısı*	20	1	0	0	1	0	0
Stratejiler	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuruma değişim programlarıyla gelen öğrencilerin sorun ve ihtiyaçlarını tespit etmek ve önerilerini almak için anket uygulanması, düzenli toplantıların yapılması 2. Kurum içerisinde uluslararası öğrencilere yönelik tanıtım ve sosyal etkinlik sayısının artırılması 3. Kuruma gelen yabancı öğrenciler için bölüm dışı yabancı dilde seçmeli 						

Amaç A.4. Üniversitemizin uluslararası tanınırlığını artırmak**Hedef H.4.2. Uluslararası Tanınırlığı Geliştirmeye Yönelik Faaliyetleri Arttırmak**

	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef
PG 4.2.1 Uluslararası ikili iş birliği ve protokol sayısı	25	2	3	4	5	6	7
PG 4.2.3 Uluslararası akademik, sosyal, sanatsal ve sportif etkinliklere katılan öğretim elemanı sayısı*	25	12	16	19	16	19	19
PG 4.2.4 Akademik, sosyal, sanatsal araştırma kapsamında yurtdışından gelen öğretim elemanı sayısı*	25	4	4	4	5	5	6
PG 4.2.5 Uluslararası öğrenci sayısı*	25	3	4	4	5	5	6
Stratejiler	1. Çok dilli basılı ve dijital olarak Üniversite						

	<p>tanıtım materyallerinin hazırlanması</p> <ol style="list-style-type: none">2. Kurumun önemli başarılarına dair haberlerin uluslararası basın yayın organlarında ve yeni medya platformlarında yer almasını sağlamak3. Uluslararası dış paydaş sayısını artırarak ilişkileri güçlendirmek4. Öğrenci ve akademik personelin uluslararası akademik, sportif, kültürel ve sanatsal etkinlik ve yarışmalara katılmaları konusunda teşvik etmek5. Uluslararası akreditasyon almak için gerekli kriterlerin sağlanmasına yönelik çalışmaların artırılması
--	---

Amaç A.5. Kalite kültürünü ve kurumsal kaynakları güçlendirmek							
Hedef H.5.1. Kurum içi memnuniyeti ve kurumsal aidiyeti geliştirmek							
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef
PG 5.1.1 Öğrenci Genel Memnuniyet Düzeyi*	25	82	84	86	88	89	90
PG 5.1.2 Akademik Personel Genel Memnuniyet Düzeyi*	25	80	82	84	86	88	90
PG 5.1.3 İdari Personel Genel Memnuniyet Düzeyi*	25	70	72	74	76	78	80
PG 5.1.5 Personele verilen ödül (plaket, teşekkür belgesi, hizmet belgesi vb.) sayısı	25	7	7	7	8	8	8
Stratejiler	<ol style="list-style-type: none"> 1. Paydaş memnuniyet düzeylerini periyodik olarak ölçmek ve raporlaştırmak 2. Kurum kültürünün gelişmesine yönelik etkinlikleri çeşitlendirerek düzenlemek 3. Başarılı olan personellere ödül (plaket, teşekkür belgesi, hizmet belgesi vb.) vermek 						

Amaç A.5. Kalite kültürünü ve kurumsal kaynakları güçlendirmek							
Hedef H.5.2. Paydaşlarla iletişimi güçlendirmek ve sürekliliğini sağlamak							
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef
PG 5.2.1 İç Paydaş Toplantı/ faaliyet sayısı*	33	2	2	2	2	2	2
PG 5.2.2 Dış Paydaş Toplantı/ faaliyet Sayısı*	33	2	2	2	2	2	2
PG 5.2.3 Mezunlara yönelik gerçekleştirilen etkinlik sayısı*	33	2	2	2	2	2	2
Stratejiler	<ol style="list-style-type: none"> 1. İç Paydaşlar ile periyodik olarak toplantı veya faaliyetler düzenlemek 2. Dış Paydaşlar ile periyodik olarak toplantı veya faaliyetler düzenlemek 3. ezun öğrencilere yönelik etkinlikler düzenlemek 						

Amaç A.5. Kalite kültürünü ve kurumsal kaynakları güçlendirmek							
Hedef H.5.3. Kurumsal veri yönetimi ve dijital gelişim süreçlerini güçlendirmek							
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 Hedef	2025 Hedef	2026 Hedef	2027 Hedef	2028 Hedef
PG 5.3.1 Kurumsal yönetim süreçlerinde kullanılan dijital platformların sayısı	50	2	2	2	2	3	3
PG 5.3.3 Kurumsal izleme ve analiz raporlarının sayısı	50	4	4	4	4	4	4
Stratejiler	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kurumsal yönetim süreçlerinde kullanılan dijital platformların artırılması 2. Kurumsal verilerin boylamsal analiz edilerek raporlaştırılması 						

18 İzleme ve Değerlendirme

İzleme ve Değerlendirme Süreci, kurumsal öğrenmeyi ve buna bağlı olarak faaliyetlerin sürekli olarak iyileştirilmesini sağlar. İzleme, amaç ve hedeflere göre kaydedilen ilerlemeyi takip etmek amacıyla uygulama öncesi/uygulama sırasında sürekli ve sistematik olarak nicel/nitel verilerin toplandığı ve analiz edildiği tekrarlı bir süreçtir. Performans göstergeleri aracılığıyla amaç ve hedeflerin gerçekleşme sonuçlarının belirli bir sıklıkla izlenmesi ve belirlenen dönemler itibarıyla raporlanarak yöneticilerin değerlendirmesine sunulması izleme faaliyetlerini oluşturur. Değerlendirme ise devam eden ya da tamamlanmış faaliyetlerin amaç ve hedeflere ulaşmayı ne ölçüde sağladığı ve karar alma sürecine ne ölçüde katkıda bulunduğunu belirlemek amacıyla yapılan ayrıntılı bir incelemedir.

Gıda Mühendisliği Bölümümüzce, altı aylık periyodlar halinde performans göstergelerinin gerçekleşme verileri toplanması kararlaştırılmıştır. Girişi yapılan veriler baz alınarak temmuz ayı sonuna kadar stratejik plan izleme raporu, takip eden yılın şubat ayının sonuna kadar ise stratejik plan değerlendirme raporu bölümümüzce hazırlanacaktır. Stratejik planın uygulanma süreci sadece belli kesimin görevi olarak görülmeyecek, paydaşlarımızın da desteği ile hayata geçirilmesi planlanmaktadır.