

**T.C.  
MERSİN ÜNİVERSİTESİ  
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ  
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ  
2007-2011  
STRATEJİK PLANI**



**MERSİN, 2006**

## **ÖNSÖZ**

Bu rapor Mersin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü tarafından 10.12.2003 tarih ve 5018 sayılı “Kamu Mali Yönetimi ve Kontrol Kanunu”nun 9. maddesine dayanarak hazırlanmıştır.

### **1. GENEL BİLGİLER**

#### **1.1. Tarihçe**

Gıda Mühendisliği Bölümü Mühendislik Fakültesi'nin bir bölümü olarak 1993 yılında kurulmuş, aynı yıl 21 öğrenci ile Mersin Metropol binasında eğitim-öğretime başlamıştır. 1994-1995 eğitim-öğretim yılında Üniversitenin Çiftlikköy kampüsündeki Mersin Meslek Yüksek Okulu binasının bir kısmına taşınmıştır. 1994-1997 yılları arasında eğitim-öğretim Mersin Meslek Yüksek Okulu'nun derslik ve laboratuvarlarında devam etmiştir. 1996-1997 eğitim-öğretim yılı, inşaatı aynı yıl tamamlanan Mühendislik Fakültesi Derslik Bloğu'nda bölümümüze ayrılan bir sınıfta tamamlanmıştır. Halen aynı binada 3 adet derslikte eğitim-öğretim devam etmektedir.

Laboratuvar uygulamaları ve araştırma çalışmaları, yapımı 2003 yılında tamamlanan Laboratuvar Binasında Bölümümüze ait 18 laboratuvarda yürütülmektedir. Bölümümüzde 10 öğretim üyesi, 7 araştırma görevlisi, 1 teknisyen ve 1 idari personel görev yapmaktadır.

Bölümümüzden mezun olan gıda mühendisleri, gıda endüstrisinin tüm dallarında ve çeşitli kamu kuruluşlarında, gıda maddelerinin üretim planlaması ve proses tasarımı, üretimi, işlenmesi, korunması, kalite kontrolü ve pazarlanması alanlarında görev almaktadırlar.

#### **1.2. Eğitim-öğretim Programı**

Lisans eğitimi zorunlu yabancı dil hazırlık sınıfı haricinde 4 yıl olup öğrenciler mezun olmak için bu süre içerisinde en az 145 kredi olmak üzere temel konularda servis dersleri, meslek dersleri ve seçmeli dersleri almaktadır. Ayrıca her biri en az 20 iş günü olmak üzere iki farklı işletmede staj zorunluluğu vardır. Bölümümüzde 230 lisans öğrencisi (145 erkek, 85 kız) bulunmaktadır. Kurulduğu yıldan bu yana bölümümüzde yüksek lisansa yönelik eğitim-öğretim verilmektedir. Bölümümüz 14 Ekim 2002 tarih ve 2147 sayılı YÖK kararı ile doktora programı açma yetkisi almıştır. Ülkemizde 1993 yılında kurulan üniversitelerin bünyesinde kurulan Gıda Mühendisliği Bölümleri arasında Mersin Üniversitesi Gıda Mühendisliği

Bölümü bu yetkiyi alan ilk bölümdür. Bölümümüzde 6 doktora öğrencisi, 9 yüksek lisans öğrencisi bulunmaktadır. 2006 yılına kadar 34 yüksek lisans öğrencisi mezun olmuştur.

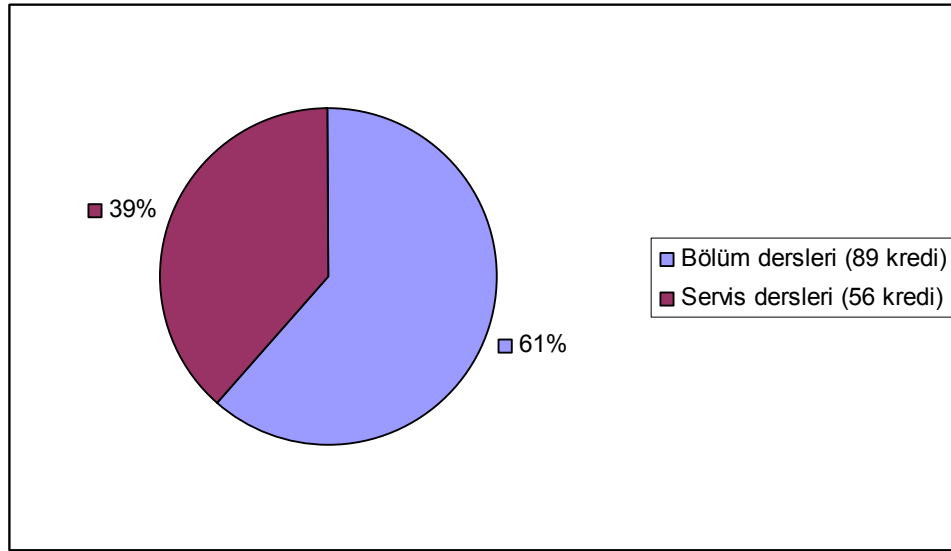
## 2. STRATEJİK PLANLAMA SÜRECİ

### 2.1. Durum Analizi

#### 2.1.1. Eğitim

Bölümümüzde lisans ve lisansüstü eğitim dili Türkçedir. 2005-2006 eğitim-öğretim yılına kadar 4 yıl olan lisans eğitiminin süresi 2005-2006 eğitim-öğretim döneminde zorunlu hazırlık sınıfı konması ile 5 yıla çıkarılmıştır.

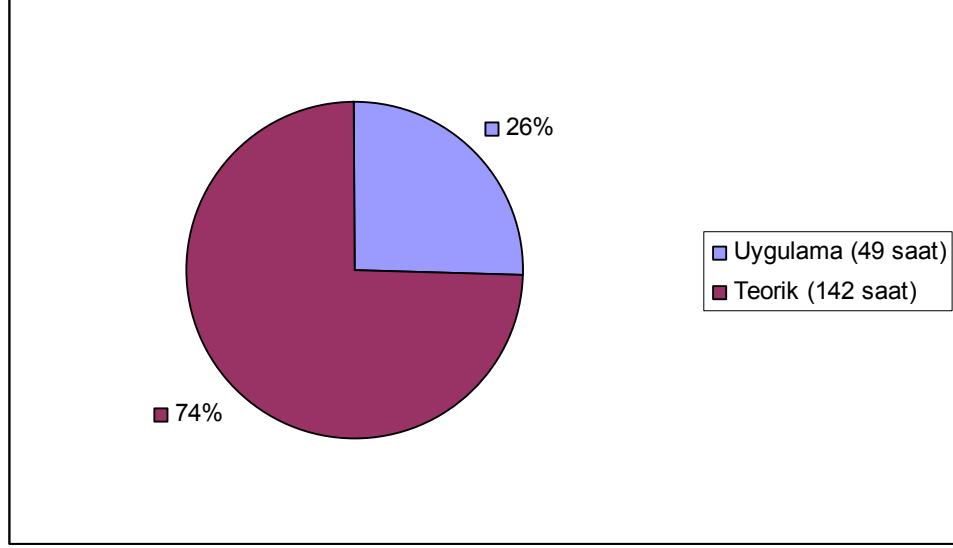
Öğrenciler lisans eğitimleri süresince en az 145 kredilik ders (bölüm ve servis dersleri) almak zorundadırlar. Bölüm derslerinin 3 ü (6 kredi) seçmelidir. Derslerin eğitim-öğretim programındaki dağılımı Şekil 1’de gösterilmektedir. Şekil 2’de ise bölüm derslerinin teorik ve uygulama olarak, ders saati temelinde, dağılımları görülmektedir. Tüm derslerini ve stajlarını başarı ile tamamlayan öğrenciler lisans derecesi almaya hak kazanmaktadırlar.



Şekil 1. Gıda Mühendisliği Bölümünde okutulan derslerin kredilerine göre eğitim-öğretim programındaki dağılımı.

Bölümümüzde, Fen Bilimleri Enstitüsü bünyesinde devam eden tezli yüksek lisans kapsamında bölüm öğretim elemanlarınca verilen 30 lisans üstü ders ve 15 uzmanlık alan dersi bulunmaktadır. Yüksek lisans eğitimi Me. Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü Lisansüstü Eğitim

Öğretim ve Sınav Yönetmeliği hükümlerine göre yürütülmektedir. Bölümümüzde tamamlanmış ve devam etmekte olan lisanüstü tezlerin sayısı ve dağılımı Tablo 1’de verilmiştir.



Şekil 2. Gıda Mühendisliği Bölüm derslerinin ders saatine göre teorik ve uygulama olarak dağılımı.

**Tablo 1.** Bölümümüz lisanüstü eğitime ait bazı sayısal bilgiler

	<b>DEVAM EDEN</b>	<b>TAMAMLANAN</b>
Yüksek lisans tezleri	5	34
Doktora tezleri	6	-

Bölümümüz uluslararası eğitim-öğretim programı çerçevesinde 4 ülkeden toplam 4 üniversite ile karşılıklı anlaşmalar yaparak, 2005 yılından itibaren Socrates-Erasmus öğrenci değişim programında yer almıştır. Anlaşma yapılan üniversiteler Tablo 2’de görülmektedir.

**Tablo 2.** Socrates-Erasmus öğrenci değişim programı çerçevesinde karşılıklı anlaşma yapılan üniversiteler

ÜLKE	ÜNİVERSİTE
Çek Cumhuriyeti	Institute of Chemical Technology, Prague
Portekiz	University of the Algarve
İspanya	Polytechnical University of Valencia
İtalya	University of Salerno

Bu program çerçevesinde bugüne kadar 5 lisans öğrencisi Socrates-Erasmus programı kapsamında yurtdışına gönderilmiştir. 2007-2008 eğitim ve öğretim yılında programdan yararlanacak toplam öğrenci sayısı ayrıca belirlenecektir.

2005-2006 eğitim ve öğretim yılında Bölümümüzde yürütülen eğitim-öğretim faaliyetleri değerlendirildiğinde öğretim üyesi başına düşen lisans programı öğrenci sayısının 23, lisansüstü programı öğrenci sayısının 1,5 ve öğretim üyesi başına düşen haftalık lisans ders yükünün ise 8,9 kredi olduğu görülmektedir.

#### 2.1.1.1. Anabilim Dalları

Bölümümüzde eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetleri Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı altında yürütülmektedir.

#### 2.1.1.2. Akademik Personel Durumu

Bölümümüzde 18 akademik, 1 teknik ve 1 idari personel görev yapmaktadır. Aynı zamanda 1 araştırma görevlisi de doktora sonrası öğrenimi için yurt dışında görevlendirilmiştir.

Unvan	2001	2002	2003	2004	2005
Profesör	1	1	3	3	3
Doçent	3	3	1	1	2
Yardımcı Doçent	3	4	6	5	4
Öğretim Görevlisi	-	-	-	-	-
Araştırma Görevlisi	7	8	9	8	12
Uzman	-	-	-	-	-
Diğer	1	1	1	1	1
<b>TOPLAM</b>	<b>15</b>	<b>17</b>	<b>20</b>	<b>18</b>	<b>22</b>

### 2.1.2. Araştırma

Bölümümüz araştırma faaliyetleri gıdaların fiziksel, kimyasal ve mühendislik özelliklerinin belirlenmesi yanında gıda proseslerinin iyileştirilmesi, yeni proses geliştirilmesi konularında sürdürülmektedir. Bu araştırmaların finansal kaynakları Mersin Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar Birimi ve TÜBİTAK tarafından sağlanmaktadır.

1994-2006 yılları arasında bölümümüz öğretim elemanları tarafından gerçekleştirilen bilimsel aktiviteler ile ilgili sayısal veriler Tablo 3, 4, 5 ve 6'da gösterilmiştir.

**Tablo 3.** 2002-2006 yılları arasında gerçekleştirilen bilimsel aktiviteler

AKTİVİTE	SAYI	AKTİVİTE	SAYI
Makale (SCI)	69	Uluslararası bildiri	38
Tamamlanan ve devam eden araştırma projesi	14	Düzenlenen bilimsel toplantı	1
Ulusal bildiri	29	Kitap ve kitap bölümü	3

**Tablo 4.** Yıllara Göre Yayınlar ve Bilimsel Etkinliklerin Dağılımı

	2001	2002	2003	2004	2005	TOPLAM
<b>TOPLAM MAKALE</b>						
<i>Ulusal</i>	2	1	-	-	-	3
<i>Uluslar arası</i>	5	13	14	20	11	63
<i>SCI/SSCI/AHCI</i>	5	13	14	20	11	63
<b>ATIF SAYISI</b>	17	41	61	60	94	273
<b>KİTAP</b>				1		
<b>KİTAP BÖLÜMÜ</b>			1			
<b>BİLDİRİ</b>						
<b>Ulusal</b>	1	8	1	8	10	28
<b>Uluslararası</b>	2	5	8	9	4	28

Not: Birden fazla öğretim üyesi yer aldığı yayınlar 1 kez sayılmıştır.

**Tablo 5.** Eğitim-Öğretim Yıllarına Göre Öğretim Üyesi Başına Düşen Makale Sayısı

Yıl	Öğretim Üyesi Sayısı (A)	Ulusal		Uluslararası		SCI/SSCI/AHCI	
		Sayı (B)	Oran (B/A)	Sayı (C)	Oran (C/A)	Sayı (D)	Oran (D/A)
2001	9	2	0,22	5	0,56	5	0,56
2002	8	1	0,13	13	1,63	13	1,63
2003	10	-	-	14	1,40	14	1,40
2004	9	-	-	20	2,22	20	2,22
2005	9	-	-	11	1,22	11	1,22

**Tablo 6.** Yapılan Projeler ve Durumunun Yıllara Göre Dağılımı

Türü*	1992-2000	2001	2002	2003	2004		2005		2006	
	T	T	T	T	T	D	T	D	T	D
TÜBİTAK	-	-	1	-	2	-	1	-	1	1
Me.Ü. BAP	7	4	4	-	-	1	-	-	-	3
<b>Toplam</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>4</b>

Not: Birden fazla öğretim üyesinin yer aldığı projeler 1 kez sayılmıştır.

T: Tamamlanmış, D:Devam Eden

\*\*\***Tablo 4, 5, 6 dan metinde söz edilmiyor. Tablo 4 de ödül görünmüyor.**

### 2.1.3. Hizmet

#### 2.1.3.1. Fiziki Altyapı

Öğretim programı, Mühendislik Fakültesi dersliklerinde bölümümüze ait olan 3 adet derslikte devam etmektedir. Laboratuar çalışmaları bölümümüze ait 3 adet öğrenci laboratuvarı ve 15 adet araştırma laboratuarında gerçekleştirilmektedir. Bu laboratuarlarda bulunan bazı demirbaş aletler aşağıda listelenmiştir.

Bölümümüzde Bulunan Demirbaş Aletler		
Spektrofotometre (2 adet)	Vakum etüvü	Etüv (7 adet)
Fermentör	Ultrasonik Banyo	Su banyosu (3 adet)
Texture Analyser	İnkübatör (2 adet)	Su aktivitesi Cihazı
Homojenizatör (2 adet)	Fırın (2 adet)	Vakum evaporatörü
HPLC	Yağ banyosu	GC
Otoklav	DSC	Santrifüj (3 adet)

Viskozimetre	Ultra saf su cihazı	Saf su cihazı
Kum banyosu	Infrared dryer	Refraktometre (ısı ayarlı)
Kjeldahl cihazı	Derin dondurucu	Kül fırını
Mikrodalga fırın	Sanayi tipi otoklav	Densitometre
Polarimetre	Elek düzeneği	Konserve kapağı kapatıcı
Görüntü Analizi Cihazı		

### 2.1.3.2. Hizmet Türleri

Bölümümüzde Mersin Mahkemelerine bilirkişilik hizmeti verilmektedir. Ayrıca çeşitli kamu kurum ve kuruluşları ile bazı özel şirketlerden gelen kimyasal ve mikrobiyolojik analiz istekleri döner sermaye kapsamı içinde kabul edilmektedir. Bunun yanında ODTÜ Teknokent ve Mersin Organize Sanayi bünyesindeki iki şirkete danışmanlık hizmeti verilmektedir.

### 2.2. Paydaşlar - İlişkide olduğumuz gerçek ve tüzel kişiler

Tablo 7’te gerçek ve tüzel kişilerle bölümümüzün ilişkileri gösterilmiştir.

**Tablo 7.** Bölümümüzün ilişkide olduğu tüzel ve gerçek kişiler

PAYDAŞLAR	HİZMET ALAN	ÇALIŞAN	TEMEL ORTAK	STRATEJİK ORTAK
ME.Ü.Rektörlüğü			√	√
Akademik personel		√		
İdari personel		√		
Lisans öğrencileri	√			
Lisansüstü öğrencileri	√			
Öğrenci aileleri	√			
YÖK			√	√
Üniversitelerarası Kurul			√	√
Özel şirketler	√			√
Kamu kurum ve kuruluşları	√			√
DPT	√			√
TÜBİTAK-TÜBA	√			√
Sivil toplum örgütleri	√			
Teknoloji geliştirme bölgeleri	√			√
Diğer Gıda Müh. Bölümleri	√			√

### **2.3. GZFT Analizi**

Bölümümüzün kurum içi güçlü ve zayıf yanlarının saptanması için çalışmalar yapılmıştır. Bu çalışmalar sonucunda Bölümümüzün 16 güçlü ve 12 zayıf yanı olduğu saptanmıştır. Ayrıca yapılan değerlendirmeler sonucunda 13 tehdit ve 10 fırsat unsurunun varlığı saptanmıştır.

#### **Güçlü Yönler**

1. İnsan beslenmesi ile ilgili bölüm olma
2. Gıda üretimi ve teknolojisinin hızla geliştiği bir bölgede bulunma
3. Hızla gelişen bir Üniversite bünyesinde bulunma
4. Teknolojiyi benimseme ve uyarlama yeteneği
5. İyi yetişmiş, güçlü ve genç bir akademik kadroya sahip olma
6. Farklı bölgelerden öğrencilerin tercih etmesi
7. Altyapısı tamamlanmış eğitim-öğretim ve araştırma laboratuvarlarına sahip olma
8. Ders araç-gereçleri ve teknolojiden yeterince yararlanılmaya çalışılması
9. Bölüm bünyesinde sanal laboratuvar bulunması
10. Laboratuvar yapısının geliştirilmesi amacı ile proje yapma ve gerçekleştirme
11. Bölgede yer alan gıda sanayi kuruluşları ile proje yapma
12. Akademik çevrede tanınma ve saygınlık
13. Uluslar arası dergilerde yayın sayısının artması
14. Yurt dışı bağlantılar
15. Mühendislik derslerinin ağırlıklı olması
16. Mersinde bulunmak

#### **Zayıf Yönler**

1. Katılımcı olmayan eğitim
2. Mali kaynakların yetersizliği ve bölümün kendine ait bütçesinin olmayışı
3. Uygulama alanı ve kaynak yaratmak amacı ile pilot tesislerinin olmayışı
4. ÖSS sonucu ile bölüme gelen ve kayıt yaptıran öğrenci kalitesinin beklenen düzeyde olmaması
5. Mezun öğrencilerin iş hayatına atıldıktan sonra bölüm ile bağlantılarını devam ettirmemeleri sonucu mezun öğrenciler ile yeterli diyalogların kurulamaması
6. Diğer bölümlerin ortak çalışmaya mesafeli yaklaşması

7. Bölgedeki sanayi kuruluşlarının ortak çalışmaya isteksiz olmaları nedeni ile yeterli ilişkinin kurulamaması
8. Bölge tarımında yer alan gıda ürünleri ve teknolojisine yönelmeme
9. Gıda mühendisliği alanında Türkçe yayınların eksikliği
10. Üniversitemiz halen kurulma aşamasında olduğundan dolayı öğrencilerin ders dışında bağımsız araştırma yapmalarını sağlayacak mekanların olmaması
11. Sosyal içerikli derslerin olmayışı
12. Hizmet içi eğitim programının bulunmayışı

### **Tehditler**

1. Sanayi kuruluşlarınca araştırmaya yeterince değer verilmemesi
2. Yenilikçilik kavramının topluma verilmemesi
3. ÖSS sınav sonucu gelen öğrenci kalitesinin istenen düzeyde olmaması ve sayısının fazla olması
4. Lisansüstü programlara öğrenci başvurularının yeterli düzeyde olmaması
5. Yeni kurulmuş bir üniversite olmasından dolayı servis derslerinden beklenen verimin alınmaması
6. Akademik atamalarda uygulanan kriterlerin dünya standartlarının altında kalması
7. Performansa dayalı olmayan çalışma ve ücret politikası
8. Üniversitelere az sayıda verilen araştırma görevlisi kadrolarının dağıtımında üniversitemizin belli bir politika izlememesi
9. Kadromuzda yeterli sayıda teknik elemana yer verilememesi
10. Dersliklerde altyapı eksikliği
11. Mezun öğrencilerin istihdam sorunu ve endüstride tercih edilen düşük ücret politikası
12. Ülkemizin öncelikli alanlarda ulusal bir gıda politikasının olmaması
13. Yerleşkede öğrenci yurtlarının olmaması

### **Fırsatlar**

1. Devletin araştırma ve eğitime verdiği önemin son yıllarda artması
2. Üniversitenin araştırma kalitesi gibi kavramlara önem vermesi
3. Üniversitede ortak çalışma yapacak bölümlerin varlığı
4. Gıda sanayinin bölgede yaygınlaşması
5. Erasmus Değişim programı
6. Avrupa kaynaklı projeler (AB çerçeve, Leonardo vb)
7. Yabancı Dil Hazırlık sınıfının olması

8. Birçok kuruluş ve işletmelerde gıda mühendisi çalıştırma zorunluluğu
9. Serbest bölgenin bulunması ve gümrük işlemlerinde gıda analizlerinin gerekliliği
10. Türkiye'deki üniversiteler arasında yapılması planlanan değişim programı

### **3. STRATEJİK PLAN**

#### **3.1. Misyon**

- Gelişen gıda teknolojisi ve bilimine paralel eğitim programları oluşturmak
- Kendine güvenen, analitik düşünce yapısına sahip, sorun çözebilen gıda mühendisleri yetiştirmek
- Daha kaliteli ve güvenli gıda üretimi için teknoloji geliştirmek
- Ürettiği bilgi ve teknolojiyi bölgeye, ülkeye ve dünyaya aktarmak
- Nitelikli akademisyenler yetiştirmek

#### **3.2. Vizyon**

- Sanayi ile uygulamaya yönelik araştırma projeleri yürütmek
- Uluslar arası düzeyde kabul gören eğitim-öğretim programına sahip olmak
- Yaptığı araştırmalar ile uluslar arası düzeyde kabul görmek
- Uluslar arası kurumlar ile öğrenci, öğretim elemanı değişimini geliştirmek ve ortak projeler yürütmek
- Ulusal ve uluslar arası anlamda alanında çekim merkezi haline gelmek

#### **3.3. Değer ve İlkeler**

Mersin Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü araştırmaya ve çalışmaya değer veren bilgi ve teknoloji üreterek, nitelikli mühendisler ve araştırmacılar yetiştirerek ulusal ve uluslar arası ölçekte çekim merkezi haline gelme hedefinde olan bir bölümdür.

#### **3.4. Stratejik Amaç ve Hedefler**

##### **Stratejik Amaç 1: Eğitim ve öğretimde kalitenin artırılması**

İyi yetişmiş, güçlü ve genç bir akademik kadroya sahip olan bölümümüz eğitim ve öğretimde dünya standartlarında, gelişen teknoloji ve bilimi takip eden ve katkıda bulunan bir düzeye ulaşmayı hedeflemektedir.

**Hedef 1:** Kaliteli ve güncel eğitim programlarının oluşturulması ve 2011 yılına kadar uygulamaya konulması

Eğitim programının gelişen teknoloji ve bilim ışığında günün gereksinimlerine göre gözden geçirilmesi ve yenilenmesi planlanmaktadır. Buna bağlı olarak güncellenecek ders programıyla çağdaş ve güncel bilgilerin öğrenciye aktarılması ve açılması planlanan gıda teknolojisine yönelik teorik ve uygulamalı yandal programları ile öğrencilerin ilgi duydukları alanda bilgi birikimlerinin artırılması sağlanacaktır.

Oluşturulan yeni eğitim programıyla bölümümüzün MÜDEK (Mühendislik Değerlendirme Kurulu) değerlendirmesine başvurması planlanmaktadır.

**Hedef 2:** 2011 yılına kadar teorik eğitimde kullanılan interaktif öğretim yöntemlerinin etkinliğinin artırılması

2005-2006 eğitim-öğretim yılında bazı mühendislik derslerinde kullanılmakta olan sanal laboratuvar uygulamalarının diğer bölüm derslerini de kapsayacak şekilde yaygınlaştırılması planlanmaktadır.

**Hedef 3:** Eğitimimizde yer alan bölüm derslerinin elektronik ortamda ulaşılabilir hale getirilmesi

Programda yer alan derslerin içeriklerinin daha etkin olarak kullanılması amacıyla elektronik ortamda ulaşılabilir hale gelmesi sağlanacaktır.

**Hedef 4:** Kariyer günlerinin düzenlenmesi

Meslek tanıtımı amacıyla, gıda öğrenci topluluğu ve Gıda Mühendisleri Odası'nın işbirliğiyle yıl içinde belli aralıklarla kariyer günlerinin düzenlenmesi planlanmaktadır.

**Stratejik Amaç 2: Araştırma ve geliştirme faaliyetlerinin artırılması**

**Hedef 1:** Altyapı projelerinin oluşturulması

Öğrenci ve araştırma laboratuvarlarında daha iyi çalışma koşullarının sağlanabilmesi için alt yapı projelerinin oluşturulması planlanmaktadır.

***Hedef 2: Üretime yönelik pilot tesislerin kurulması***

Bu amaçla ilk etapta üniversitenin ihtiyacını karşılamak üzere bir ekmek fırınının faaliyete geçirilmesi planlanmaktadır.

***Hedef 3: Gıda teknolojisi laboratuvarlarının faaliyete geçirilmesi***

Açılması planlanan yandal programlarını desteklemek üzere ilgili teknoloji laboratuvarlarının faaliyete geçirilmesi planlanmaktadır.

***Hedef 3: Uluslararası değişim programlarına her yıl katılan öğretim elemanı ve öğrenci sayısının artırılması***

Bölümümüz Erasmus-Sokrates programı çerçevesinde 4 farklı ülkeden 4 üniversite ile karşılıklı öğretim elemanı ve öğrenci değişiminde bulunmak üzere anlaşma yapmıştır. Bu program kapsamında 2005-2006 yılında 5 lisans öğrencimiz anlaşmalı üniversitelere gönderilmiştir. Öğrencilerimizin yurtdışı deneyimlerinin artması ve bilimsel gelişmelerin yerinde takibi açısından son derece önemli olan bu değişim programlarına katılan öğrenci ve öğretim elemanı sayısının artırılması amacıyla çalışmalar yapılacaktır.

***Hedef 4: Araştırma personeli ve altyapısının nitelik ve nicelik olarak iyileştirilmesi***

Doktorasını tamamlayarak belli bir konuda uzmanlaşan kişilerden daha uzun süreli yararlanabilmek ve yurtdışındaki üniversitelerde etkin olarak işleyen doktora sonrası araştırma mekanizmasının kurulabilmesi amacıyla özellikle hazırlanan projelerde buna yönelik fonların belirtilmesi ve bu konumdaki bilim insanlarından faydalanabilmek üzere gerekli mevzuat çalışmalarının yapılması gerekmektedir.

**Stratejik Amaç 3: Bölüm-sanayi işbirliğinin artırılması**

***Hedef 1: Bölgemizde bulunan gıda sanayine bölümümüzde yapılan araştırmalar hakkında bilgi vermek ve bölümümüzü tanıtmak.***

***Hedef 2: Araştırma projeleri hazırlanırken sanayinin ihtiyaçlarını gözönüne almak.***

***Hedef 3: Sanayi ile ortak proje hazırlamak ve yürütmek.***

***Hedef 4: Sanayiye verilen teknik ve danışmanlık hizmetlerini arttırmak.***

**Stratejik Amaç 4: Öğretim elemanlarının motivasyon ve verimliliğini arttırmaya yönelik çalışmalar yapılması**

*Hedef 1: Öğretim elemanlarının idari yüklerinin azaltılarak akademik çalışmalarına daha fazla zaman ayırmalarını sağlamak*

*Hedef 2: Sosyal ve/veya kültürel etkinliklerin artırılması*

**4) Stratejik Göstergeler**

**Gösterge 1 - ÖSS puanı**

Bölümümüz ÖSS’den sayısal puan ile öğrenci almakta olup, her yıl kazanan öğrencilerin tavan ve taban puanlarının izlenmesi ve diğer gıda mühendisliği bölümleri ile karşılaştırılmasının yapılması sonucu bölümümüzün kendi alanında ülke sıralamasındaki yeri ve tercih edilebilirliği belirlenecektir. 2002-2006 yıllarına ait ÖSS puan verileri aşağıda verilmiştir (Tablo 8).

**Tablo 8.**2002-2006 yılları arasında bölümümüze giriş ÖSS taban puanları\*

Yıl	ÖSS Taban Puanı
2002	177.712
2003	308.172
2004	310.603
2005	320.474
2006	283.546

\*2003 ve 2006 yıllarında ÖSS puan sisteminde değişiklikler olmuştur.

**Gösterge 2. Öğretim üyesi başına düşen uluslararası yayın sayısı**

Yapılan araştırmaların sonuçlarının uluslararası atıf indekslerince taranan bilimsel dergilerde yayınlanması yapılan çalışmaların özgünlüğünü ve kalitesini ortaya koyan göstergelerden birisidir.

Gıda mühendisliği alanındaki bilimsel dergiler atıf indekslerinden birisi olan Science Citation Index – Expanded (SCI) da yer almaktadır. Bölümümüzde SCI tarafından taranan

dergilerde yayınlanan ve öğretim üyesi başına düşen makale sayısı aşağıdaki tabloda sunulmuştur.

**Tablo 9.** 2002-2006 yılları arasında öğretim üyesi başına uluslararası atıf indeksine kayıtlı dergilerde yapılan yayınlar

Yıl	Uluslararası atıf indeksine kayıtlı dergilerde yapılan yayınlar (Yayın sayısı/Öğretim üyesi sayısı)
2002	9/10=0.9
2003	15/10=1.5
2004	21/9=2.3
2005	13/9=1.4
2006*	12/9=1.3

\* Yılın ilk 9 aylık verilerine göre değerlendirilmiştir.

### **Gösterge 3. Öğrenci memnuniyet oranı**

2007 yılından itibaren öğrencilere memnuniyet anketi uygulamak sureti ile eğitim ve öğretimde kalitenin belirlenmesi, alt yapı ve donanım eksikliklerinin saptanması sağlanacaktır.

### **Gösterge 4. Erasmus programından yararlanan öğrenci sayısı**

Uluslararası öğrenci değişim programına katılım ile eğitim ve araştırmaların kalitesinin artacağı düşünülmektedir. 2005-2006 akademik yılında yurt dışına bölümümüzden 5 öğrenci gönderilmiştir. Önümüzdeki yıllarda bu sayının artması beklenmektedir.

### **Gösterge 5. Erasmus programından yararlanan öğretim elemanı sayısı**

Öğretim elemanlarının uluslararası değişim programına katılımı, eğitim ve araştırmalarının niteliğinin artması ve bölümler arası ilişkilerin kurularak ortak çalışma için zemin hazırlanmasına imkan verecektir.