

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

YENİDEN YAPILANMA STRATEJİSİ

TEMEL DEĞERLER

Bilimsellik: Bilimsel kriterler ve doğrular ışığında alınan kararlar ve gerçekleştirilen uygulamalar ile gelişime açık bir yol izlenir.

Yenilikçilik ve Girişimcilik: Gıda Mühendisliği alanında edinilen kurumsal ve uygulamalı bilgiler, temel bilimler ile harmanlanarak kararlar alınır ve uygulanır. Bu doğrultuda; ekonomi, çevre, sürdürülebilirlik, sağlık ve etik konular göz önünde bulundurularak sağlıklı ve kaliteli yaşama yönelik yeni gıda ürünleri ve üretim sistemleri tasarlanıp hayata geçirilir.

Katılımcılık ve Paylaşımçılık: Gerçekleştirilen faaliyet ve etkinliklerde kararlar katılımlı bir şekilde alınır, şeffaflık ve hesap verilebilirlik ön planda tutulur.

Öğrenme Odaklılık: Bölüm, mesleki ve kişisel gelişime önem verir, tüm bireylerin bilimsellik ve etik ilkeler doğrultusunda araştırma, analiz etme, üretme ve paylaşma yönünde özelliklerinin geliştirilmesini hedefler.

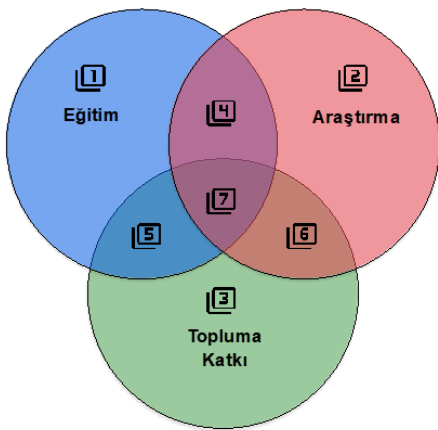
Emeğe Saygı Gösterme ve Başarıyı Takdir Etme: Bilime, yaşama, sürdürülebilir kalkınmaya ve topluma katkı sağlayan her türlü faaliyete saygı gösterilir.

Ulusal ve Evrensel Değerlere Bağlılık: Ülkemizin temel değerlerine bağlı kalınarak muasır medeniyetler düzeyine yükselmesine ve evrensel değerlere sahip çıkılmasına yönelik bir yaklaşım sergilenir.

Toplumsal, Kültürel, Çevresel ve Sanatsal Duyarlılık: Toplumsal yarar ön planda tutulur ve toplumsal sorunlara duyarlı davranılır.

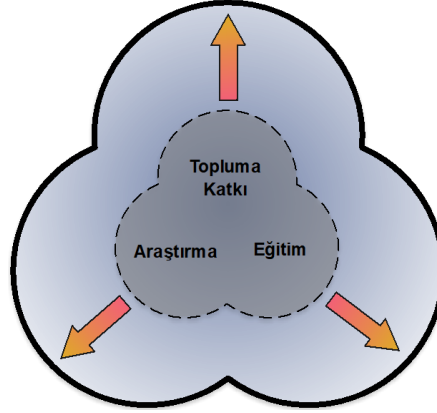
FARKLILAŞMA STRATEJİSİ

Gıda Mühendisliği Bölümü; Atatürk Üniversitesi'nin çatısı altında yeni nesil üniversite vizyonu çerçevesinde eğitim, araştırma ve topluma katkı işlevlerini bütünleştirmeyi hedeflemektedir.



1	E	Eğitim
2	A	Araştırma
3	T	Topluma Katkı
4	E A	Eğitim-Araştırma
5	E T	Eğitim-Topluma Katkı
6	A T	Araştırma-Topluma Katkı
7	TEA	7.Bölge / Eğitim-Araştırma-Top.Katk.

Bu bütünleşmeyle Gıda Mühendisliği Bölümü, sahip olduğu üç misyon alanında çarpan etkisi oluşturmayı ve bölümün etkisini böylece genişletmeyi hedeflemektedir. Bahsedilen bütünleşmeyi gerçekleştirmek için 7 katmanlı bir yönetsel yaklaşım ile çok boyutlu bir proje yaklaşımı geliştirilmiştir.



BAŞARI BÖLGESİ TERCİHİ

Atatürk Üniversitesi başarı bölgesi tercihinde yer alan Gıda Mühendisliği bölümü, Birleşmiş Milletlerin Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerinden; sağlıklı ve kaliteli yaşam, nitelikli eğitim, sanayi, yenilikçilik ve altyapı, karasal yaşam ve amaçlar için ortaklıklar olmak üzere 5 alanı önceliklendirmektedir.



Gıda Mühendisliği Bölümü, girişimcilik ekosistemini geliştirmeyi ve bu bağlamda öncülük etmeyi amaçlamaktadır. Ayrıca Bölüm, lisans ve lisansüstü uluslararası öğrenci sayısını artırmayı hedeflemektedir. Bunun yanı sıra gerçekleştirilecek diğer faaliyetlerle de uluslararasılaşmanın geliştirilmesini planlanmaktadır. Diğer taraftan geniş ölçekte yapılan faaliyetlerin dijital teknolojilerin de yardımıyla etkisinin ve ölçeğinin sürekli artırılması da amaçlanmaktadır.

Bölüm, 'Gıda Güvenliği ve Teknolojileri, Gıda Üretimi, İşleme ve Teknolojisi ve Gıda Biyoteknolojisi' öncelikli alanlarını başarı bölgesi tercihi olarak öngörmektedir.

TEMEL YETKİNLİK TERCİHİ

- **Girişimcilik ve Öncülük**
Gıda Mühendisliği Bölümü farklı alanlarda çalışan nitelikli akademik personeli ile girişimci fikirler üretme/öncülük etme imkânına sahiptir.
- **Katılımcı ve Şeffaf Yönetim Yaklaşımı**
Gıda Mühendisliği Bölümü tüm personelin fikirlerine değer veren, şeffaf bir yönetim anlayışı uygulamaktadır.

- **Performans Yönetimi ve Kalite Güvence**
Gıda Mühendisliği Bölümünde performans yönetimi ve kalite güvence sisteminin kurulması için yeterli altyapıya sahiptir.
- **İletişim Yönetimi**
Özel sektör, kamu ve diğer paydaşlarla yapılabilecek iş birlikleri için etkin iletişim sağlanmaktadır.

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ 2020-2024 STRATEJİK PLAN AMAÇLARI

EĞİTİM-ÖĞRETİM

Amaç 1: Gıda Mühendisliği alanında yetkin, bilgili, gelişime açık, girişimci ve rekabetçi mezunlar vermek

Hedef 1: Mevcut laboratuvarlar ile üniversite bünyesinde yer alan araştırma ve uygulama merkezlerinden (Gıda ve Hayvancılık Araştırma ve Uygulama Merkezi, Bitkisel Üretim Araştırma ve Uygulama Merkezi, vb) daha fazla yararlanma imkanları sağlamak

Hedef 2: Mevcut müfredat ve programları, ihtiyaç duyulan yetkinlikleri kapsayacak şekilde yeniden düzenlemek

Hedef 3: Çift ana dal/yan dal eğitimi alma imkânı sunulan program sayısını artırmak

Hedef 4: Bölüm içi ve/veya dışı verilen seçmeli ders çeşitliliğinin mevcut amaçlarla örtüşecek şekilde artırılmak

Hedef 5: Lisans-lisansüstü öğrencilerin yabancı dil yeterliliklerinin geliştirilmesine yönelik stratejiler oluşturmak

Hedef 6: Uluslararası öğrenci/öğretim üyesi değişim hareketliliğini artırmak ve teşvik etmek

Hedef 7: Yabancı uyruklu misafir öğretim üyesi sayısını artırmak

Stratejik Amaç 2: Bölge ve ülke ekonomisine ile evrensel bilime katkı sağlayacak araştırma ve girişimcilik faaliyetlerini en yüksek düzeye çıkarmak

Hedef 1: Etki faktörü yüksek uluslararası dergilerde bölüm adresli yayın sayısını artırmak

Hedef 2: Akademik personel başına düşen yayın ve atıf sayısını artırmak

Hedef 3: Akademik performans ve başarıların duyurulması ile bilgi üretimini teşvik etmek

Hedef 4: Kurum içi ve/veya kurum dışı fonlarca desteklenen araştırma projesi sayısını artırmak

Hedef 5: Bölge problemlerine ve günümüz ihtiyaçlarına cevap verebilecek Ar-Ge proje sayısını artırmak

Hedef 6: AR-GE çalışmalarını ulusal veya uluslararası multidisipliner iş birlikleri ile yürütmek

Hedef 7: AR-GE çıktılarının ürün, faydalı model ve patente dönüşüm oranını artırmak

Hedef 8: Üniversite-Sanayi iş birliğini geliştirilmek

Hedef 9: Lisansüstü tez çalışmalarında toplumsal faydaya dönüşme potansiyeline sahip projelere ağırlık vermek

Stratejik Amaç 3: Toplumsal sorunlara karşı duyarlı olmak ve çözüm önerilerinde bulunabilmek

Hedef 1: Toplumun güncel sorunlarına cevap verecek nitelikteki projelerin desteklenmesine öncelik vermek

Hedef 2: Bölgesel sorun ve taleplerin daha iyi anlaşılması adına yöre insanı ile akademik camia arasındaki sosyal etkinlik sayısını artırmak

Hedef 4: Toplumsal hizmet ilkesi çerçevesinde, halka açık eğitim faaliyetlerini artırmak, sürekliliğini sağlamak ve çeşitli sertifika programları düzenlemek

Hedef 4: Akademik bilginin topluma yayılmasını kolaylaştıracak açık erişim mekanizmalarını kurmak

Amaç 4: Kurumsallaşmayı güçlendirmek

Hedef 1: Akademik ve idari personelin memnuniyetine odaklanan destek hizmetleri oluşturmak

Hedef 2: Personel memnuniyet düzeyinin belirli periyotlarla ölçülmesi ve artırılmasına yönelik çalışmalarda bulunmak

Hedef 3: Mezunlar ve iş dünyası gibi dış paydaşlarla olan ilişkilerin artırılması amacıyla destek süreçleri oluşturmak

Hedef 4: Mezun takip sistemi vasıtasıyla mezunlarla olan ilişkileri güçlendirmek

Hedef 5: Öğrenci memnuniyetini artıracak, eğitim-öğretim, sosyal, kültürel ve bireysel gelişim süreçlerini destekleyecek hizmet faaliyetlerini artırmak

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNÜN EĞİTİM ALANINDA GÜÇLÜ YÖNLERİ

- Üniversitemiz eğitim misyon alanına yönelik olarak yeniden tasarlanan 'eğitimde mükemmeliyet modeline' entegre, tecrübeli ve nitelikli akademik personel mevcudiyeti
- Gıda Mühendisliği alanı ile ilgili olarak uygulama yapmaya yönelik kapsamlı laboratuvar imkanlarının varlığı
- Eğitim ve öğretim faaliyetlerine yönelik teknolojik donanımın mevcudiyeti
- Üniversitemiz bünyesinde yer alan araştırma ve uygulama merkezlerinden yararlanma imkanları

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNÜN EĞİTİM ALANINDA GELİŞMEYE AÇIK YÖNLERİ

- Mezunlar ile etkileşimin ve iletişimin yetersiz olması
- Yabancı dil eğitiminin yetersizliği
- Mesleki gelişime katkı sağlayacak faaliyetlerin yetersizliği

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNÜN ARAŞTIRMA ALANINDA GÜÇLÜ YÖNLERİ

- Güçlü akademik kadro ile etkin ve nitelikli araştırmalar yapabilme yeteneği
- Akredite edilmiş tam teşekküllü laboratuvar imkanları ile sağlanan güçlü altyapı
- Bilimsel projelerde üniversitemiz Bilimsel Araştırma Koordinasyon Biriminin (BAP) desteği
- Üniversitemizde bulunan araştırma merkezleri ile interdisipliner çalışma olanakları
- Sağlanan olanaklar neticesinde araştırma sonuçlarını/çıktılarını yayma ve yaygınlaştırma performansı

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNÜN ARAŞTIRMA ALANINDA GELİŞMEYE AÇIK YÖNLERİ

- Öncelikli alanlarda yapılacak bilimsel çalışmaların yeterli sayıda olmaması
- Girişimci ve yenilikçi üniversite endeksine yönelik çalışmaların yetersizliği
- Akademik ve sanayii iş birliğine yönelik araştırmaların sayısının yeterli düzeyde olmaması
- Ulusal ve uluslararası kurumlar tarafından sağlanan desteklerden yeterli düzeyde yararlanılamaması
- Patent ve faydalı model tescil sayısı ile ticarileşmiş proje sayısının az olması

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNÜN TOPLUMSAL KATKI ALANINDA GÜÇLÜ YÖNLERİ

- Vizyon olarak yardım ve çözüm odaklı bir ilkeyi benimsemiş olması
- Bölgede faaliyet gösteren gıda işletmelerinin sorunlarına çözüm önerilerinde bulunması
- Sağlıklı beslenme ve kalitelin yaşam sürdürülmesinde topluma katkıda bulunulması
- Gıda ile ilgili farklı çalışma alanlarında faaliyet gösteren öğretim üyesi çeşitliliği

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNÜN TOPLUMSAL KATKI ALANINDA GELİŞMEYE AÇIK YÖNLERİ

- Toplum ile üniversite arasındaki iletişim eksikliği
- Toplum yararına düzenlenen etkinliklere yeterli düzeyde katılımın olmaması

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNÜN ÖNCELİKLİ ALANLARI

Gıda Güvenliği ve Teknolojileri

Gıda Üretimi, İşleme ve Teknolojisi

Yenilikçi Gıda İşleme Teknolojisi

Gıda Biyoteknolojisi