



T.C.
BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Gıda İşleme Bölümü Başkanlığı



Sayı : E-27399463-051-2400088705
Konu : Dış Paydaş Toplantı Tutanağı

25.06.2024

YENİÇAĞA YAŞAR ÇELİK MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

Meslek Yüksekokulumuz Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı olarak eğitim öğretim kalitesinin artırılması amacıyla Gıda İşleme Bölüm Başkanı Doç. Dr. Uğur SOYKAN başkanlığında 12.06.2024 tarihinde Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi kampüsünde dış paydaş toplantısı yapılmış olup toplantı tutanağı ektedir.

Bilgilerinize arz ederim.

Doç. Dr. Uğur SOYKAN
Bölüm Başkanı

Ek: Toplantı Tutanağı

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu: DFT4U4D

Belge Takip Adresi: <https://ubys.ibu.edu.tr/ERMS/Record/ConfirmationPage/Index>

Adres: Yeniçağa Yaşar Çelik Meslek Yüksekokulu Yeniçağa / Bolu

Telefon No: (0 374) 3412076

e-Posta:

Kep Adresi: aibu@hs01.kep.tr

Faks No:

İnternet Adresi: <http://www.ibu.edu.tr/>

Bilgi için :

Telefon No:

Direkt Hat:

Eda Taşbaşı

Bölüm Sekreteri

(0 374) 2541000 - 4306





**YENİÇAĞA YAŞAR ÇELİK
MESLEK YÜKSEKOKULU DIŞ
PAYDAŞ TOPLANTI TUTANAĞI
FORMU**

Doküman No

Tarihi

No

Sayfa No

1

Toplantı Tarihi	12/ 06/ 2024	Toplantı Tarih/Sayısı	2024/.A
Toplantı Başlangıç ve Bitiş Saati	13.30- 15.00		
Toplantı Başkanı	Gıda İşleme Bölüm Başkanı Doç. Dr. Uğur SOYKAN		
Toplantı Raportörü	Dr. Öğr. Üyesi Eda ÖNDÜL KOÇ		
Toplantıyı Düzenleyen	YYÇMYO Gıda İşleme Bölümü/ Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı		
Toplantı Yeri	BAİBÜ Kampüsü		

Görüşülen Konular (Gündem):

1. Açılış
2. Tanışma
3. Meslek Yüksekokulumuz ve Gıda İşleme Bölümü Birim Dış Paydaş Üyelerine tanıtılması ve sorunları
4. Paydaşlarımızdan beklentiler:
 - Eğitim alanında seminer, konferans, kurs vb.
 - Eğitim materyalleri (broşür, kitap, yazılım vb.)
 - Teknik gezi, iş yeri uygulaması, staj, istihdam
 - 3+1 eğitim sistemi hakkında görüşler ve öneriler
5. Paydaşlarımızın okulumuzdan beklentileri
6. Paydaşlarla işbirliklerine yönelik çalışmalar
7. Alınan kararlar
8. Kapanış

Alınan Kararlar:

- 1- Gıda Mevzuatı, Kalite Güvencesi ve Standartları, Ambalajlama Teknolojisi, ve Bilgi ve İletişim Teknolojisi dersinin zorunlu olmasının görüşülmesi, Gıda Katkı Maddeleri
- 2- Yeni gelen öğrencilere bölümün tanıtılmasına yönelik oryantasyon yapılması,
- 3- Yeni gelen öğrencilere sektörü tanıtmaya yönelik teknik geziler yapılması,
- 4- 51 derslerinin seçmeli derslerle değiştirilmesinin görüşülmesi,
- 5- Dış paydaların Meslek Yüksekokulumuzda mesleki eğitim alanında seminer, konferans ve kurs düzenlenmesi,
- 6- Teknolojik olarak (mail yazma vb.) öğrencilerin yeterliliklerinin geliştirilmesine yönelik faaliyetler yapılması,
- 7- Meslek Etiği ve Ürün Geliştirme dersinin müfredata eklenmesi, ve proje pazarlarına katılımının teşvik edilmesi,
- 8- 3+1 Eğitim sisteminin geçilmesine yönelik çalışmaların yapılması,
- 9- İş yerinde çalışma kültürünün öğrencilere daha iyi anlatılmasının sağlanması,
- 10- İletişim, sorun çözme ve analitik düşünmeyi öğrencilere öğretmeye yönelik faaliyetlerin yapılması.
- 11- Stres ve zaman yönetimi noktasında öğrencileri geliştirmeye yönelik faaliyetlerin yapılması.

Katılımcıların Adı Soyadı, unvanı ve görev aldıkları kurumları vazmaları rica olunur.

**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI
DIŞ PAYDAŞ TOPLANTISI
İHTİYAÇ ANALİZİ SORULARI**

1. Gıda imalat sanayi olarak mesleki beceriler bakımından Gıda İşleme Bölümü (Gıda Kalite ve Kontrolü ve Analizi Programı) mezunu öğrencilerinden temel olarak beklentileriniz nelerdir?

- Temel gıda işleme yöntemlerini bilmeleri lazım.
- (Arneğin et-süt ürünleri işleme teknolojisi, sebze işleme teknolojisi - kurutma, konserve, dondurma gibi)
- Gıda Güvenliği, gıda sağlanması, gıdamızın en önemli konusu
- Gıda işletmesinde gıda güvenliği, gıda hijyeni sanitasyon konularında şefin sahibi olmaları.
- Gıda analizlerinde kullanılan ekipmanları, gıda üretim sürecinde kullanılan ekipmanlara ve uygulamalara aşina olmaları lazım.

2. Sizce, bu bölüm öğrencilerine okulda ne gibi bir eğitim verilmelidir? Öğrencilerin öğrenmesini düşündüğünüz en önemli konuları ve kazanması gereken beceri ya da yeterlilikleri nasıl sıralarsınız? Bu konuda görüş ve önerileriniz ne olur?

- Gıda İşleme Teknikleri
- Gıda Sağlanması, gıda hijyeni ve sanitasyon uygulamaları
- Temel gıda kalite kontrol ve analizleri

3. Öğrencilerin daha iyi birer çalışan olması için başka hangi yönlerde desteklenmesini veya öğrencilerin hangi yönlerinin güçlü olmasını önerirsiniz?

- İletişim ve kendini ifade edebilme önemli.
- Temel bilgisayar kullanım becerisine sahip olmaları.
- (Excel, Word)
- Laboratuvar uygulamalarına daha hakim olmaları
- (basıya ekm, titrasyon, dam damla ve pipet kullanımı gibi)

4. Gıda İşleme Bölümü (Gıda Kalite ve Kontrolü ve Analizi Programı) mezunlarını işe alma kriterleriniz veya beklentileriniz nelerdir? İşe alma sırasında sahip olduğu hangi sertifika veya belgeler sizin için önemlidir?

Bizim için iyi donanımlı bir eğitim sonrası
alacakları diploma yeterli.

5. Mezun öğrencilerin işe başladığında mesleki yönden yeterli olup olmadığı hakkında ne düşünüyorsunuz? Bu konuda ne önerebilirsiniz?

Farklı bölümlerden mezun olan bir ile gıda sektörünü ilgilendiren
böyle bir bölümler mezun olan kişi arasında bir fark
görmek isteriş. O farkı çok hissedemiyoruz.

Teknik açıdan yeterli olabilirler fakat bir bilgisini pratiğe
dönüştürebilen öğrenci görmek isteriş.

Laboratuvar ekipmanlarının artırılması, daha çok uygulama yapmaları
faydalı olacaktır.

6. Mezun veya stajyer öğrencilerinden beklentiniz nedir? Hnagi mesleki bilgi ve becerilere sahip olmasını istemektesiniz?

Teoriklerin işin mantığını bilmeleri ise adaptasyonlarını
kolaylaştırıcaktır. Bunun için; temel gıda işleme yöntemleri,
gıda güvenliği ve sanitasyonu konusunda bilgiye sahip
olmalarını isteriş.

Üretim ve üretim süreçlerinde kullanılan ekipmanları
tanımları ve kullanıcı deneyimine sahip olmaları
basit bilgi sayı programlarını kullanabilmeleri.

7. Gıda İşleme Bölümü (Gıda Kalite ve Kontrolü ve Analizi Programı) mezunu bir öğrenciden alanı ile ilgili olarak hangi alet, ekipman veya cihazların kullanımını bilmesini istersiniz?

Pipet

pH metre

Refraktometre

Mikroskop

Xlen tayin cihazı

Etal

Otoklav

8. Gıda imalat sanayi olarak Gıda İşleme Bölümü (Gıda Kalite ve Kontrolü ve Analizi Programı) müfredatına ders eklemek isterseniz bu dersin adı ve içeriği ne olurdu?

Temel bilgisayar programları

Gıda savunması

İş Sağlığı ve Güvenliği

Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemleri

Formu dolduran Kişinin Adı-Soyadı (Ünvanı): TUGBA KUGUL / FABRİKA DİREKTÖRÜ

Çalıştığı Kurum: GOLDEN TARIMSAL İŞLETİM AŞ

İmza:

12/06/2024

**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI
DIŞ PAYDAŞ TOPLANTISI
İHTİYAÇ ANALİZİ SORULARI**

1. Gıda imalat sanayi olarak mesleki beceriler bakımından Gıda İşleme Bölümü (Gıda Kalite ve Kontrolü ve Analizi Programı) mezunu öğrencilerinden temel olarak beklentileriniz nelerdir?

- Öğrencilerin teknik olarak donanımlı olması,
- Gıda mevzuatına hakim olması,
- Yeni teknolojileri bilmesi, araştırma yeteneği,
- Sosyal yönlerinin ve kişisel iletişim becerilerinin iyi olması
- Kalite yönetim sistemlerini iyi bilmesi

2. Sizce, bu bölüm öğrencilerine okulda ne gibi bir eğitim verilmelidir? Öğrencilerin öğrenmesini düşündüğünüz en önemli konuları ve kazanması gereken beceri ya da yeterlilikleri nasıl sıralarsınız? Bu konuda görüş ve önerileriniz ne olur?

- ⇒ Gıda mevzuatı
- ⇒ Gıda Ambalajlama
- ⇒ Gıda Katkı Maddeleri

3. Öğrencilerin daha iyi birer çalışan olması için başka hangi yönlerde desteklenmesini veya öğrencilerin hangi yönlerinin güçlü olmasını önerirsiniz?

- ⇒ Öğrencilerin sosyal yönlerinin geliştirilmesi, iletişim ve teknoloji becerilerinin artırılması.

...../06/2024

4. Gıda İşleme Bölümü (Gıda Kalite ve Kontrolü ve Analizi Programı) mezunlarını işe alma kriterleriniz veya beklentileriniz nelerdir? İşe alma sırasında sahip olduğu hangi sertifika veya belgeler sizin için önemlidir?

- ⇒ Kalite Yönetim Sistemleri konusunda bilgi ve becerisinin olması,
- ⇒ Yabancı Dil yetkinliği.
- ⇒ Anadilini iyi kullanma becerisi/yeterliği

5. Mezun öğrencilerin işe başladığında mesleki yönden yeterli olup olmadığı hakkında ne düşünüyorsunuz? Bu konuda ne önerebilirsiniz?

- ⇒ Mezunların sektöre uygun sağlayamadığı ve iletişim becerisinin zayıf olduğu görülmüştür. Öğrencilerin sosyal ve üniversite-sektör-kamu birliğinin içerisinde yer alması sağlanmalıdır.

6. Mezun veya stajyer öğrencilerinden beklentiniz nedir? Hangi mesleki bilgi ve becerilere sahip olmasını istemektesiniz?

- ⇒ Gıda mevzuatı, kalite yönetim sistemi, yabancı dil, sektörel gelişmeler takip becerisi, araştırma yeterliğine sahip olması beklenmektedir.

...../06/2024

7. Gıda İşleme Bölümü (Gıda Kalite ve Kontrolü ve Analizi Programı) mezunu bir öğrenciden alanı ile ilgili olarak hangi alet, ekipman veya cihazların kullanımını bilmesini istersiniz?

Gıda İşleme, dıysal kalite kontrol ve püvece sistemlerine yönelik yeni teknolojik gelişmeleri, alet, ekipman veya cihazlara hakim olması, sektörsi yekından fikirler almak beklenmektedir.

8. Gıda imalat sanayi olarak Gıda İşleme Bölümü (Gıda Kalite ve Kontrolü ve Analizi Programı) müfredatına ders eklemek isterseniz bu dersin adı ve içeriği ne olurdu?

⇒ Gıda mevzuatı, gıda katkı maddeleri, kalite yönetim sistemleri ve gıda ambalajlama derslerinin zorunlu hale getirilmesi önerilmektedir.
⇒ Ayrıca meslek etiği ve işhukuku ile iş sağlığı-güvenliği ve araştırma tekniklerinin ders içeriği olarak belirlenmelidir.

Formu dolduran Kişinin Adı-Soyadı (Ünvanı): Cem Kösemeci

Çalıştığı Kurum: Gıda Mühendisleri Odası İl Temsilcisi

İmza: (

/

**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI
DIŞ PAYDAŞ TOPLANTISI
İHTİYAÇ ANALİZİ SORULARI**

1. Gıda imalat sanayi olarak mesleki beceriler bakımından Gıda İşleme Bölümü (Gıda Kalite ve Kontrolü ve Analizi Programı) mezunu öğrencilerinden temel olarak beklentileriniz nelerdir?

Gıda üretim testleri hakkında uyulması gereken genel kriterler.
Gıda güvenliğini içeren konu başlıklarına hakimiyet.

2. Sizce, bu bölüm öğrencilerine okulda ne gibi bir eğitim verilmelidir? Öğrencilerin öğrenmesini düşündüğünüz en önemli konuları ve kazanması gereken beceri ya da yeterlilikleri nasıl sıralarsınız? Bu konuda görüş ve önerileriniz ne olur?

Sorun çözme teknikleri
Kalite yönetim sistemi gereklilikleri
Hijyen ve sanitasyon
Kalite kontrol parametreleri

3. Öğrencilerin daha iyi birer çalışan olması için başka hangi yönlerde desteklenmesini veya öğrencilerin hangi yönlerinin güçlü olmasını önerirsiniz?

- iletişim
- zaman yönetimi
- stres yönetimi
- analitik düşünme
- empati
- takım çalışması
- özgüven

4. Gıda İşleme Bölümü (Gıda Kalite ve Kontrolü ve Analizi Programı) mezunlarını işe alma kriterleriniz veya beklentileriniz nelerdir? İşe alma sırasında sahip olduğu hangi sertifika veya belgeler sizin için önemlidir?

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgeleri
Kalite - Çevre - İSG vb. Yönetim Sistemi Belgeleri

İletişimi güzel Gıda hakkında yorum yapabiler,
Özgüveni ve istekli olmaları.

5. Mezun öğrencilerin işe başladığında mesleki yönden yeterli olup olmadığı hakkında ne düşünüyorsunuz? Bu konuda ne önerebilirsiniz?

6. Mezun veya stajyer öğrencilerinden beklentiniz nedir? Hangi mesleki bilgi ve becerilere sahip olmasını istemektesiniz?

- * Gıda Hijyen ve Sanitasyon
- * Gıda Güvenliği
- * Sabotaj
- * Reklam - Torgi
- *

7. Gıda İşleme Bölümü (Gıda Kalite ve Kontrolü ve Analizi Programı) mezunu bir öğrenciden alanı ile ilgili olarak hangi alet, ekipman veya cihazların kullanımını bilmesini istersiniz?

Nem cihazı, terazi, ph metre, sıcaklık ölçer vb.

8. Gıda imalat sanayi olarak Gıda İşleme Bölümü (Gıda Kalite ve Kontrolü ve Analizi Programı) müfredatına ders eklemek isterseniz bu dersin adı ve içeriği ne olurdu?

Gıda Mevzuatı

Gıda Güvenliği

Formu dolduran Kişinin Adı-Soyadı (Ünvanı):

BURCU KOCAY AYHAN

Çalıştığı Kurum:

BOLCAI

Kalite Kontrol ve Sağlama
Şefi

İmza:

**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI
DIŞ PAYDAŞ TOPLANTISI
İHTİYAÇ ANALİZİ SORULARI**

1. Gıda imalat sanayi olarak mesleki beceriler bakımından Gıda İşleme Bölümü (Gıda Kalite ve Kontrolü ve Analizi Programı) mezunu öğrencilerinden temel olarak beklentileriniz nelerdir?

2. Sizce, bu bölüm öğrencilerine okulda ne gibi bir eğitim verilmelidir? Öğrencilerin öğrenmesini düşündüğünüz en önemli konuları ve kazanması gereken beceri ya da yeterlilikleri nasıl sıralarsınız? Bu konuda görüş ve önerileriniz ne olur?

- Bolumle ilgili guncel temel bilgilerin muhtemelen uygulanabilir bir şekilde verilmesi faydalı olacaktır.

3. Öğrencilerin daha iyi birer çalışan olması için başka hangi yönlerde desteklenmesini veya öğrencilerin hangi yönlerinin güçlü olmasını önerirsiniz?

4. Gıda İşleme Bölümü (Gıda Kalite ve Kontrolü ve Analizi Programı) mezunlarını işe alma kriterleriniz veya beklentileriniz nelerdir? İşe alma sırasında sahip olduğu hangi sertifika veya belgeler sizin için önemlidir?

- Mezun olduğu okula ilgili sebep-sonuç analizlerini yapmasını
- Ekip ruhuna sahip.
- İso kalite eğitimini almış.
- Sosyal sorumluluk projelerinde çalışmış.

5. Mezun öğrencilerin işe başladığında mesleki yönden yeterli olup olmadığı hakkında ne düşünüyorsunuz? Bu konuda ne önerebilirsiniz?

- Genellikle işe girdikleri okullarla ilgili aldıkları eğitimin yeterliliğinin yeterli seviyede olmadığını, kurumun ihtiyacıyla ilgili aldıkları eğitim konusunda kopukluk olduğunu düşünüyorum.

6. Mezun veya stajer öğrencilerinden beklentiniz nedir? Hangi mesleki bilgi ve becerilere sahip olmasını istemektesiniz?

- Mesleki temel eğitim konusunda yeterli
- Kurum kalite standartları konusunda temel seviyede de olsa bilgisi olan
- Mesleğinin gerektirdiği el becerilerine sahip

Formu doldurmuş Kişinin Adı-Soyadı (Ünvanı): Ozgur BOPM - Kalite

Çalıştığı Kurum/Bölüm/Görevi: Kalite Kontrol - Analiz

Tarih:

12/06/2024

7. Gıda İşleme Bölümü (Gıda Kalite ve Kontrolü ve Analizi Programı) mezunu bir öğrenciden alanı ile ilgili olarak hangi alet, ekipman veya cihazların kullanımını bilmesini istersiniz?

- Analiz Cihazları (Pipet, spektrofotometre, HPLC, GC)

8. Gıda imalat sanayi olarak Gıda İşleme Bölümü (Gıda Kalite ve Kontrolü ve Analizi Programı) müfredatına ders eklemek isterseniz bu dersin adı ve içeriği ne olurdu?

Formu dolduran Kişinin Adı-Soyadı (Ünvanı): Özgür RÖVAN - Kimyager

Çalıştığı Kurum: Bolu Gıda Kontrol Laboratuvarı

İmza: