

## A.25.SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU

### A.25.1. YERLEŞİM DURUMU

#### A.25.1.a. Yüksekokulun Yerleşmiş olduğu Bina ve Tesisler

|                                |                        |
|--------------------------------|------------------------|
| Kullanılan Kapalı Alan         | : 1.600 m <sup>2</sup> |
| Derslik Adedi                  | : 3 Adet               |
| Teknik Resim Sınıfı            | : 1 Adet               |
| Bilgisayar-İnternet Salonu     | : 1 Adet               |
| Gıda Kimyası Laboratuvarı      | : 1 Adet               |
| Teknoloji Laboratuvarı         | : 1 Adet               |
| Mikrobiyoloji Laboratuvarı     | : 1 Adet               |
| Otoklav Odası                  | : 1 Adet               |
| İdari Büro                     | : 4 Adet               |
| Öğretim Elemanı Odası          | : 4 Adet               |
| Misafir Öğretim Elemanı Odası  | : 1 Adet               |
| Konferans Salonu (100 kişilik) | : 1 Adet               |

#### A.25.1.b. Fiziki Alan İhtiyacı ve Öneriler

### A.25.2.PERSONEL VE KADRO DURUMU

#### A.25.2.a.Akademik Personelin Bölüm ve Unvan Bazında Dağılımı

| Bölümü        | Prof. | Doç. | Yrd.Doç.Dr | Öğr.Gör. | Araş.Gör. | Uzman | Toplam |
|---------------|-------|------|------------|----------|-----------|-------|--------|
| Gıda Teknolo. | -     | 1    | 1          | 1        | -         | -     | 3      |
| Tarım Al.Mak. | -     | -    | 1          | -        | -         | -     | 1      |
| İşletme       | -     | -    | -          | 1        | -         | -     | 1      |
| Toplam        | -     | 1    | 2          | 2        | -         | -     | 5      |

#### A.25.2.b.İdari Personelin Unvan ve Hizmet Sınıflarına Göre Dağılımı

| Unvan              | G.İ.H. | T.H. | S.H. | Y.H. | Av.H. | Toplam |
|--------------------|--------|------|------|------|-------|--------|
| Yüksekokul Sekr.   | 1      | -    | -    | -    | -     | 1      |
| Şef                | 1      | -    | -    | -    | -     | 1      |
| Memur              | 1      | -    | -    | -    | -     | 1      |
| VeriHaz.Kont.İşlt. | -      | -    | -    | -    | -     | -      |
| Bilgisayar İşlt.   | -      | -    | -    | -    | -     | -      |
| Santral Memuru     | -      | -    | -    | -    | -     | -      |
| Daktilograf        | 1      | -    | -    | -    | -     | 1      |
| Amb.Memuru         | -      | -    | -    | -    | -     | -      |
| Tekniker           | -      | -    | -    | -    | -     | -      |
| Teknisyen          | 1      | -    | -    | -    | -     | 1      |
| Tekn.Yrd.          | -      | -    | -    | -    | -     | -      |
| Kor.Güv.Gör.       | 1      | -    | -    | -    | -     | 1      |
| Hizmetli           | -      | -    | -    | -    | -     | -      |
| Kaloriferci        | -      | -    | -    | -    | -     | -      |
| Aşçı               | -      | -    | -    | -    | -     | -      |
| Toplam             | 6      | -    | -    | -    | -     | 6      |

A.25.2.c.Kadrolu Öğretim Elemanı Olmayan Dersler

| Gıda Teknolojisi               | Tarım Alet ve Makine             | İşletme                        |
|--------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| Atatürk İlk.ve İnk.Tarihi I-II | Atatürk İlk.ve İnk.Tarihi I-II   | Atatürk İlk.ve İnk.Tarihi I-II |
| Yabancı Dil I-II               | Yabancı Dil I-II                 | Yabancı Dil I-II               |
| Türk Dili I-II                 | Türk Dili I-II                   | Türk Dili I-II                 |
| Beden Eğitimi I-II             | Beden Eğitimi I-II               | Beden Eğitimi I-II             |
| Müzik I-II                     | Müzik I-II                       | Müzik I-II                     |
| Fizik                          | Genel İletişim                   | Genel Muhasebe                 |
| Genel İletişim                 | Bitkisel Üretim                  | Bilgisayara Giriş              |
| Genel Mikrobiyoloji            | Teknik Resim I-II                | Matematik                      |
| Matematik                      | Matematik I-II                   | Genel Hukuk Bilgisi            |
| Genel Kimya                    | Bilgisayar Destekli Tasarım      | Makro İktisat                  |
| Temel Bilgi Teknoloji Kull.    | Mekanik Teknoloji                | Ticari Matematik               |
| Gıda Mikrobiyolojisi           | Meliorasyon ve Sulama Makinaları | Ticaret Hukuku Bilgisi         |
| Temel Bilgisayar Bilgileri     | Toprak Bilgisi                   | İstatistik                     |
| Mesleki Yabancı Dil I-II       | Mesleki Yabancı Dil I-II         | Para ve Banka                  |
|                                | Mühendislik Bilimi               | Finansal Yönetim               |
|                                | Temel Bilgi Teknoloji Kullanımı  | Bilgisayarlı Muhasebe I-II     |
|                                | Termik Motorlar                  | Vergi Hukuku                   |
|                                | Tarım Traktörleri                | Mesleki Yabancı Dil I-II       |
|                                | Termik Motorlar Genel Bak.On.    | Maliyet Muhasebesi             |
|                                | Tarım Alet ve Mak.Bakım Onarım   | İşletme Bütçeleri              |
|                                | Bitki Koruma Makinaları          | Türk Vergi Sistemi             |
|                                |                                  | Mali Tablolara Analizi         |

A.25.2.d.Öğretim Elemanlarının Ders Yükleri

| Unvanı      | Adı Soyadı          | Güz Dönemi |     |     | Bahar Dönemi |     |     | Top |
|-------------|---------------------|------------|-----|-----|--------------|-----|-----|-----|
|             |                     | Teo        | Uyg | Top | Teo          | Uyg | Top |     |
| Doç.Dr.     | Necla ÇAĞLARIRMAK   | 10         | 10  | 20  | 16           | 8   | 24  | 44  |
| Yrd.Doç.Dr. | A.Zeki HEPCİMEN     | 16         | 6   | 22  | 22           | 4   | 26  | 48  |
| Yrd.Doç.Dr. | Aysel TÜCER         | 13         | 4   | 17  | -            | -   | -   | 17  |
| Öğr.Gör.    | Fettullah Durak     | 16         | 10  | 26  | 14           | 8   | 22  | 48  |
| Öğr.Gör.    | Neslihan YALÇINKAYA | -          | -   | -   | 11           | 3   | 14  | 14  |

A.25.2.e.Akademik Personel İhtiyacı

| Bölüm/Program    | Profe. | Doçent | Yrd.Doç. Dr. | Uzman | Araş.Gör. | Öğr.Gör. | Top. |
|------------------|--------|--------|--------------|-------|-----------|----------|------|
| Gıda Teknolojisi | 1      | -      | 1            | -     | -         | 1        | 3    |
| İşletme          | -      | -      | 2            | -     | -         | 1        | 3    |
| Toplam           | 1      | -      | 3            | -     | -         | 1        | 6    |

A.25.2.f.İdari Personel İhtiyacı

| Unvan              | G.İ.H. | T.H. | S.H. | Y.H. | Av.H. | Toplam |
|--------------------|--------|------|------|------|-------|--------|
| Yüksekökl.Sekr.    | -      | -    | -    | -    | -     | -      |
| Şef                | -      | -    | -    | -    | -     | -      |
| Memur              | 1      | -    | -    | -    | -     | 1      |
| VeriHaz.Kont.İşlt. | -      | -    | -    | -    | -     | -      |
| Bilgisayar İşlt.   | -      | -    | -    | -    | -     | -      |
| Santral Memuru     | -      | -    | -    | -    | -     | -      |
| Daktilograf        | -      | -    | -    | -    | -     | -      |
| Amb.Memuru         | -      | -    | -    | -    | -     | -      |

| Unvan        | G.İ.H. | T.H. | S.H. | Y.H. | Av.H. | Toplam |
|--------------|--------|------|------|------|-------|--------|
| Tekniker     | 1      | -    | -    | -    | -     | 1      |
| Tekn.Yrd.    | -      | -    | -    | -    | -     | -      |
| Kor.Güv.Gör. | 2      | -    | -    | -    | -     | 2      |
| Hizmetli     | 1      | -    | -    | -    | -     | 1      |
| Kaloriferci  | 1      | -    | -    | -    | -     | 1      |
| Toplam       | 6      | -    | -    | -    | -     | 6      |

### A.25.3. ÖĞRENCİ DURUMU

#### A.25.3.a.2008-2009 Öğretim Yılı Toplam Öğrenci Sayısı ve Bölümlere

##### Dağılımı

| Bölüm/Program          | Kız | Erkek | Yatay Geç.Gelen |       | Toplam |
|------------------------|-----|-------|-----------------|-------|--------|
|                        |     |       | Kız             | Erkek |        |
| Gıda Teknolojisi       | 87  | 7     | -               | 2     | 96     |
| Gıda Teknolojisi (İ.Ö) | 59  | 14    | -               | -     | 73     |
| İşletme                | 24  | 7     | -               | -     | 31     |
| Tarım Al.Makinaları    | 3   | 31    | -               | -     | 34     |
| Toplam                 | 173 | 59    | -               | 2     | 234    |

#### A.25.3.b.2008-2009 Öğretim Yılı Bölümlere Göre Toplam Mezun

##### Öğrenci Sayıları

| Bölüm/Program     | Kız | Erkek | Toplam |
|-------------------|-----|-------|--------|
| Gıda Teknolojisi  | 34  | 1     | 35     |
| Gıda Tekno. (İ.Ö) | 33  | 3     | 36     |
| Tarım Alet Maki.  | 1   | 13    | 14     |
| Toplam            | 68  | 17    | 85     |

#### A.25.3.c.2008-2009 Öğretim Yılı Öğrenci Başarı Ortalamaları

| Bölüm/Program           | Sınıf | Güz Yarıyılı Başarı Ort.% | Bahar Yarıyılı Başarı Ort.% | Yıllık Başarı Ortalaması % |
|-------------------------|-------|---------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Gıda Teknoloji          | 1     | 45                        | 41                          | 43                         |
|                         | 2     | 65                        | 71                          | 68                         |
| Gıda Teknolojisi (İ.Ö.) | 1     | 75                        | 71                          | 73                         |
|                         | 2     | 75                        | 71                          | 73                         |
| Tarım Alet ve Makin.    | 1     | 48                        | 36                          | 42                         |
|                         | 2     | 46                        | 38                          | 42                         |
| İşletme                 | 1     | 85                        | 81                          | 83                         |
| Genel Başarı Oranı %    |       | 63                        | 58                          | 60                         |

#### A.25.3.d.2008-2009 Öğretim Yılı Disiplin Cezası Alan Öğrenci Sayıları

| Bölüm/Program   | Uyarma | Kınama | Kısa Süre Uzaklaş. | 1veya 2 Yarıyıl Uzaklaştırma | Ünv. Çıkarma | Toplam |
|-----------------|--------|--------|--------------------|------------------------------|--------------|--------|
| Gıda Teknoloji. | -      | -      | -                  | 1                            | -            | 1      |
| Gıda Tek. (İ.Ö) | -      | -      | -                  | -                            | -            | -      |
| Tarım Al.Ma.    | -      | -      | -                  | 2                            | -            | 2      |
| İşletme         | -      | -      | -                  | -                            | -            | -      |
| Toplam          | -      | -      | -                  | 3                            | -            | 3      |

#### A.25.3.e.2008-2009 Öğretim Yılı Mezun Olan ve Ayrılan Öğrenci Sayıları

| Bölüm/Program   | Yatay Geçiş | Kendi İsteği | Devamsız | Başarı-sız | Mezun | Disiplin Yönt.Gerğ. | Toplam |
|-----------------|-------------|--------------|----------|------------|-------|---------------------|--------|
| Gıda Teknoloji. | -           | 5            | -        | -          | 35    | -                   | 40     |
| Gıda Tek. (İ.Ö) | -           | 3            | -        | -          | 36    | -                   | 39     |
| Tarım Al.Ma.    | -           | 7            | -        | -          | 14    | -                   | 21     |
| İşletme         | -           | 4            | -        | -          | -     | -                   | 4      |
| Toplam          | -           | 19           | -        | -          | 85    | -                   | 104    |

#### A.25.4.BÜTÇE DURUMU

##### A.25.4.a.2009 Yılı Ödenek Tertiplerine Göre Bütçe Durumu

| Harcama Kalemi               | Verilen Ödenek Miktarı | Harcanan Ödenek Miktarı | Kalan Ödenek Miktarı |
|------------------------------|------------------------|-------------------------|----------------------|
| 38.41.46.44-09.4.1.00-2-01.1 | 293.000,00             | 279.786,46              | 13.213,54            |
| 38.41.46.44-09.4.1.00-2-02.1 | 32.000,00              | 34.797,13               | -2.797,13            |
| 38.41.46.44-09.4.1.00-2-02.4 | 2.000,00               | 846,92                  | 1.153,08             |
| 38.41.46.44-09.4.1.00-2-03.2 | 23.000,00              | 19.687,56               | 3.312,44             |
| 38.41.46.44-09.4.1.00-2-03.3 | 6.500,00               | 3.588,27                | 2.911,73             |
| 38.41.46.44-09.4.1.00-2-03.5 | 8.000,00               | 5.117,52                | 2.882,48             |
| 38.41.46.44-09.4.1.00-2-03.7 | 14.000,00              | 4.338,61                | 9.661,39             |
| 38.41.46.44-09.4.1.00-2-03.8 | 5.000,00               | 3.255,86                | 1.744,14             |
| 38.41.46.44-09.4.1.00-2-03.9 | 12.000,00              | 6.508,20                | 5.491,80             |
| 38.41.46.44-09.4.1.07-2-01.1 | 65.000,00              | 46.199,12               | 18.800,88            |
| TOPLAM                       | 460.500,00             | 404.125,65              | 56.374,35            |

##### A.25.4.b.Ödeneklerin Yeterlilik Durumu ve Öneriler

#### A.25.5.EĞİTİM-ÖĞRETİM DURUMU.

##### A.25.5.a.Öğrenci Mevcudununun Öğretimi Etkilemesi

Yüksekokulumuz her iki programının öğrenci kontenjanları 35 olup, öğretimi etkileyen herhangi bir faktör bulunmamaktadır.

##### A.25.5.b.2008-2009 Öğretim Dönemi Program/Bölgümlere Göre Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

| Bölüm/Program      | Öğrenci Sayısı | Öğretim Elemanı Sayısı | Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğr.Sayı. |
|--------------------|----------------|------------------------|--|
| Gıda Teknolo.      | 169            | 3                      | 57                                     |
| Tarım Alet Makine. | 34             | 1                      | 34                                     |
| İşletme            | 31             | 1                      | 31                                     |
| Toplam             | 234            | 5                      | 122                                    |

#### A.25.6.BİLİMSEL FAALİYETLER

##### A.25.6.a.Öğretim Elemanlarının Bilimsel Yayınları Sayısı

| Bölümü    | Ünvanı  | Adı Soyadı        | Makale | Bildiri | Ders Notu | Panel | Kitap |
|-----------|---------|-------------------|--------|---------|-----------|-------|-------|
| Gıda Tek. | Doç.Dr. | Necla ÇAĞLARIRMAK | 2      | 1       | -         | -     | -     |
| Gıda Tek. | Yrd.Doç | A.Zeki HEPÇİMEN   | 2      | 1       | -         | 1     | -     |

#### A.25.6.b. Yüksekokul Tarafından Düzenlenen Bilimsel ve Kültürel Etkinlikler

| Tarih      | Yer                         | Faaliyeti Yapan           |
|------------|-----------------------------|---------------------------|
| 26.11.2008 | Saruhanlı Kültür Merkezi    | Saruhanlı MYO             |
| 17.12.2008 | Yüksekokul Konferans Salonu | Saruhanlı MYO             |
| 24.12.2008 | Saruhanlı Kültür Merkezi    | Saruhanlı MYO             |
| 09.01.2009 | İzmir Efes Pilsen Fabrikası | Gıda Teknolojisi Prog.    |
| 29.04.2009 | Saruhanlı Kültür Merkezi    | Saruhanlı MYO             |
| 05.05.2009 | Yüksekokul Konferans Salonu | Saruhanlı MYO öğrencileri |
| 11.05.2009 | Yüksekokul Bahçesi          | Saruhanlı MYO öğrencileri |
| 14.05.2009 | Yüksekokul Konferans Salonu | Saruhanlı MYO             |
| 25.05.2009 | Taylan Restaurant           | Saruhanlı MYO             |

#### A.25.7.ARAÇ VE GEREÇ DURUMU

##### A.25.7.a.Öğretime Yönelik Fiziki Mekanlar

- 1 Bilgisayar-İnternet Laboratuvarı,
- 1 Gıda Kimyası Laboratuvarı
- 1 Mikrobiyoloji Laboratuvarı,
- 1 Teknoloji Laboratuvarı
- 1 Otoklav Odası
- 1 Teknik Resim-Malzeme Bilgisi Mak.Elm. Sınıfı, (15 kişilik)
- 1 Konferans Salonu (100 kişilik)
- Derslik:50 öğrenci kapasiteli 2 adet
- Derslik:35 öğrenci kapasiteli 1 adet

##### A.25.7.b.Öğretime Yönelik Sosyal ve Kültürel Mekanlar

Yüksekokulumuza ait spor yapabilecek kapalı veya açık spor alanları bulunmamaktadır. Spor faaliyetleri ve beden eğitimi dersleri İlçe Gençlik Spor Müdürlüğüne ait açık ve kapalı spor alanlarında yapılmaktadır. Ayrıca öğrencilerimiz Üniversitemizin diğer birimleri ile değişik spor dallarında müsabakalar yapmaktadır.

Eğitim-öğretim yılı içerisinde öğrencilerin birlik-beraberliğine ve dayanışmalarına yönelik teknik geziler ve Yüksekokulumuz kantininde/yemekhanesinde eğlenceler düzenlenmektedir.

##### A.25.7.c.Diğer Araç ve Gereçler

Malzeme Bilgisi ve Makine Elemanları Sınıfı

| Malzemenin Cinsi         | Miktarı |
|--------------------------|---------|
| Kaynak Makinesi          | 1 Ad.   |
| Anahtar Takımı           | 1 Ad.   |
| Portatif Elektrik Şeması | 1 Ad.   |

**Tarım Alet ve Makinaları Atölyesi Alet – Laboratuvar ve Ekipmanların Listesi**

| Malzemenin Cinsi                | Birimi |
|---------------------------------|--------|
| Pulluk                          | 2 Ad.  |
| Portatif Motor Kesiti           | 1 Ad.  |
| Buğday Mibzeri                  | 1 Ad.  |
| Silaj Makinesi                  | 1 Ad.  |
| Gübre Atma Makinesi             | 1 Ad.  |
| 8050 Steyr Traktör              | 1 Ad.  |
| Pnömatik Ekim Makinesi          | 1 Ad.  |
| Römork                          | 1 Ad.  |
| Hidrolik Duyarlı Rotovator      | 1 Ad.  |
| Çift Bıç.Zıpkalı Çayır Bıç.mak. | 1 Ad.  |

**Teknik Resim Sınıfı**

| Malzemenin Cinsi | Miktarı |
|------------------|---------|
| Çizim Masası     | 15 Ad.  |

**Bilgisayar ve İnternet Sınıfı**

| Malzemenin Cinsi | Miktarı |
|------------------|---------|
| Bilgisayar       | 18 Ad.  |

**Görsel Eğitim Odası**

| Malzemenin Cinsi     | Miktarı |
|----------------------|---------|
| Televizyon           | 1 Ad.   |
| Tepegöz              | 1 Ad.   |
| Video                | 1 Ad.   |
| Slayt                | 1 Ad.   |
| Digital Video Kamera | 1 Ad.   |

**Gıda Kimyası Laboratuvarı Cihaz ve Malzeme Listesi**

| Malzemenin Cinsi                         | Miktarı | Kullan.Yer |
|--|---------|------------|
| Etüv (nüve FN 500)                       | 1       |            |
| Kül Fırını (protherm)                    | 1       |            |
| Elektrikli Nem Tayin Cihazı (sertarius)  | 1       |            |
| Arçelik Buzdolabı                        | 1       |            |
| Azot Tayin Cihazı Yakma Ünitesi          | 1       |            |
| Aspilatör                                | 1       |            |
| Ph Metre (hanna)                         | 1       |            |
| Elektrikli Isıtıcı (süsler)              | 1       |            |
| Kül Ön Yakma Cihazı                      | 1       |            |
| Hassas Terazi (ohaus)                    | 1       |            |
| Terazi (adp 360)                         | 1       |            |
| Manyetik Karıştırıcı Isıtıcı             | 1       |            |
| Rotary Evaporatör (iko)                  | 1       |            |
| Azot Tayin Ünitesi Cihazı Desti. Ünitesi | 1       |            |
| Sepetli Isıtıcı (elektro-mag)            | 1       |            |
| Su Banyosu (Yağ Tayin Cihazı)            | 1       |            |

|   |   |  |
|---|---|--|
| Saf Su Cihazı (gfi)                       | 1 |  |
| Termosifon                                | 1 |  |
| Tüp 12 kg                                 | 1 |  |
| Refraktometre                             | 1 |  |
| Hard Refraktometre (sertlik tayin cihazı) | 1 |  |
| El Refraktometresi                        | 1 |  |
| Su Banyosu (swn sutuart)                  | 1 |  |
| Azot Tüpi                                 | 1 |  |

#### Teknoloji Laboratuvarı Cihaz ve Malzeme Listesi

| Malzemenin Cinsi                    | Miktarı | Kullan.Yer |
|-------------------------------------|---------|------------|
| Hektolitre Terazisi                 | 1       |            |
| Sedimentasyon Cihazı                | 1       |            |
| Hamur Yoğurma Cihazı                | 1       |            |
| Elek                                | 1       |            |
| Sepetli Isıtıcı (elektro-mag)       | 1       |            |
| Değirmen (öğütme mak.)              | 1       |            |
| Kül Fırını (nüve MF 100)            | 1       |            |
| Vakum Pompası                       | 2       |            |
| Vakumlu Etüv (nüve EV 108)          | 1       |            |
| Santrifüj (hettich)                 | 1       |            |
| Gerber Santrifüj                    | 1       |            |
| Spektrofotometre (UV 1208 shimodzu) | 1       |            |
| Ph Metre (edt)                      | 1       |            |
| Hassas Terazi (scortec)             | 1       |            |
| Altus Buzdolabı                     |         |            |

#### Otoklav Odası Cihaz ve Malzeme Listesi

| Malzemenin Cinsi      | Miktarı | Kullan.Yer |
|-----------------------|---------|------------|
| Etüv (FN 500)         | 1       |            |
| Kumtel Fırın          | 1       |            |
| Otoklav (nüve OT 012) | 1       |            |
| Otoklav (hirayama)    | 1       |            |
| Safsu Cihazı          | 1       |            |

#### Mikrobiyoloji Laboratuvarı Cihaz ve Malzeme Listesi

| Malzemenin Cinsi           | Miktarı | Kullan.Yer |
|----------------------------|---------|------------|
| Monoküler Mikroskop (ceti) | 4       |            |
| Binoküler Mikroskop (salf) | 1       |            |
| Arçelik Mikrodalga Fırın   | 1       |            |
| Etüv (nüve EN 400)         | 1       |            |
| Tüp                        | 2       |            |

#### Konferans Salonu Cihaz ve Malzeme Listesi

| Malzemenin Cinsi     | Miktarı | Kullan.Yer |
|----------------------|---------|------------|
| Projeksiyon Cihazı   | 1 Ad.   |            |
| Konferans Sandalyesi | 100 Ad. |            |
| Bilgisayar           | 1 Ad.   |            |

#### **A.25.8.YAPILAN BAKIM ONARIM, TADİLATLAR VE DİĞER İŞLER**

- Yüksekokulumuza 2547 sayılı kanunun 40/a ve 31.maddeleri ile gelen öğretim elemanlarına kullanmaları için toplantı ve dinlenme odası yapılmıştır.
- Öğrenci işleri bürosu zemini fayans ile kaplanarak boyanmıştır.
- Yüksekokulumuzun bütün idari büro, sınıf, yemekhane, kantin ve laboratuvarların camlarına kalın ve ince tül perde dikilmiştir.
- Gıda Teknolojisi Programı 2.sınıf öğrencilerinin ders uygulamalarında kullanmaları için yeni teknoloji laboratuvarı oluşturuldu.
- Gıda Teknolojisi Programı 1.sınıf öğrencilerinin Mikrobiyoloji dersinde kullanmaları için yeni bir mikrobiyoloji laboratuvarı oluşturuldu. Oluşturulan yeni laboratuvarın tabanı fayans ile kaplandı. 5 adet yeni banko yapılarak üzerlerine granit mermer monte edildi. Su tesisatı sistemi kurularak boyandı ve eğitim öğretime hazır hale getirildi.
- Yüksekokulumuzun yıpranan ve akan çatısı tekrar elden geçirilerek bakım onarımı yapıldı.
- Yüksekokulumuz kaloriferlerinin bakımı yapılarak havaları alınmış ve ısı performansları arttırılmıştır.
- Yüksekokulumuz elektrik tesisatı elden geçirilerek bakım ve onarımları yapıldı.
- Yüksekokulumuzdaki bütün idari büro, öğretim elemanı odaları, sınıf ve laboratuvarlara isimlikler yapılarak takılmıştır. Ayrıca Yüksekokulumuz tabelası ile çelenginin logosu yeniden belirlenip, yenilenecek yerlerine takılmıştır.

#### **A.25.9.GENEL SORUN İSTEK VE ÖNERİLER**

Yüksekokulumuz son modifikasyonlar, yeni laboratuvar yapılmasına rağmen hedeflenen fiziksel gelişime ulaşmamıştır. İlçenin sosyo-ekonomik koşulları ve Yüksekokul öğrencilerinin eğitim ve gelişimi göz önüne alınarak Üniversite merkez yada kampus ortamında yeni bina yapımı Üniversitemiz yönetiminden beklenmektedir.