

**Öz Değerlendirme Raporu**

**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**

**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**

**2021-2022**

**Dr. Öğr. Üyesi Sevgi ULUKÜTÜK (Başkan)**

**Öğr. Grv. Songül UÇAR (Üye)**

**Öğr. Grv. Besim MADEN (Üye)**

## 0.1. PROGRAMA AİT BİLGİLER

### 0.1. Program Hakkında Bilgiler

Gıda teknolojisi alanı, tarım ve hayvancılığa dayalı ham maddeleri modern teknolojileri uygulayarak işleyen ve güvenli gıda üretimini sağlamak için duyuşal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik yönden gıda kontrol hizmetlerini gerçekleştirerek tüketime uygun gıda maddeleri üreten ve insan beslenmesine sunan bir teknoloji dalıdır.

Ülkemizin Avrupa Birliği uyum çalışmaları kapsamında ele alınan en önemli sektörlerden birisi de gıda sektörüdür. Gıda sektöründe üretim kalitesinin artırılması iyi bir teknolojiye, ambalajlama, uygun muhafaza, dağıtım ve depolama sistemine bağlıdır.

Tarımda yaşanan gelişmeler, gıda sektörümüze de yansımış, bitkisel ve hayvansal gıdaların üretimini artırmıştır. Tahıl, süt, meyve sebze fermantasyon çay, yağ, et-balık ve şekerli ürünleri ve işleme tesisleri yurt geneline yaygınlaşmıştır. Buna bağlı olarak da işlenmiş gıda ürünlerinin ihracatının gıda sektörünün gelişmesine büyük katkıları olmuş, gıda ürünlerimizin dış satımından sağlanan döviz girdileri bugün hiç küçümsenmeyecek boyutlara ulaşmıştır.

Türkiye’de gıda sanayinin dış gelişmelere paralel olarak gelişmesi, kaliteli üretimin artması ve dış pazarda rekabet etmesi çok hızlı olan bilimsel ve teknik gelişmelerin yakından izlenmesine, uygun teknoloji transferine, çeşitli ve kaliteli ürünlerin üretimine bağlıdır. Gıda sektörünün uluslararası standartlarda kaliteli ürün üretme ve pazarlama çabaları işletmelerde oto kontrol laboratuvarlarının artışı dolayısıyla eğitimli, nitelikli, yetişmiş eleman ihtiyacını artırmaktadır.

Ayrıca ülkemizdeki gıda sektörlerinin problemlerini çözmek ve dünya ölçeğinde hak edilen yere gelmek için gıda sektöründe yeni düzenlemelere ihtiyaç duyulmuştur. Bu amaçla 27.05.2004 yılında gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair **5179** sayılı Kanun çıkarılmıştır. Gıda sektöründe **ISO** (Uluslararası Standart Organizasyon) ve **HACCP** (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Standardı) uygulanmaktadır. Sektörle ilgili Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Gıda İşılama Yönetmeliği, Gıda Maddeleri Tüzüğü, AB Gıda Mevzuatı gibi ulusal ve uluslararası yasalar, tüzükler ve yönetmelikler vardır. **TSE** (Türk Standartları Enstitüsü), **EOQ** (Avrupa Kalite Kontrol Örgütü) vb. kuruluşlar da gıda sektörünün gelişmesine olumlu yönde etkileyerek nitelikli gıda kontrol ve üretim elemanlarına olan ihtiyacı daha da artırmıştır. (Kaynak: MEGEP)

### Kanıtlar

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/kalite-koordinatorlugu/gida-teknolojisi/>

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2022/02/Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu-2021.pdf>

## 1. ÖĞRENCİLER

Programa kabul edilen öğrenciler, programın kazandırmayı hedeflediği çıktıları (bilgi, beceri ve davranışları) öngörülen sürede edinebilecek altyapıya sahip olmalıdır. Öğrencilerin kabulünde gözönüne alınan göstergeler izlenmeli ve bunların yıllara göre gelişimi değerlendirilmelidir.

### **1.1. Öğrenci Kabulleri**

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Gıda Teknolojisi Bölümü Örgün Öğretim Programına öğrenci kaydı, Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından uygulanan merkezi sınav sonuçlarına göre yapılmaktadır. ÖSYM tarafından yapılan sınav sonuçlarına göre bölümümüze yerleştirilen öğrencilerin kesin kayıtları, Yüksek Öğretim Kurulu (YÖK), ÖSYM ve Rektörlük tarafından belirlenen ilkeler (2547 Sayılı Yükseköğretim Kanununun Eğitim ve Öğretim ile İlgili Yükseköğretime Giriş Maddeleri) uyarınca istenen belgelerle, her yıl belirlenen ve ilan edilen tarihlerde, Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı tarafından yürütülmektedir. Kayıt için zamanında başvurmayan veya gerekli belgeleri zamanında sağlamayan öğrenciler kayıt hakkını kaybetmektedirler.

Kayıt için sunulan belgelerde eksiklik veya tahrifat olduğunun belirlenmesi, öğrencinin başka bir yükseköğretim kurumuna kayıtlı olması veya başka bir yükseköğretim kurumundan çıkarma cezası almış olması hallerinde, kesin kayıt yapılmış olsa bile kayıt iptal edilmektedir. Ayrıca, öğrenciler kayıt işlemlerini kendileri E-devlet üzerinden gerçekleştirebilmektedirler. Yabancı öğrencilerin bölüme kabulü "Afyon Kocatepe Üniversitesi Uluslararası Öğrenci Kabul Yönergesi" esaslarına göre yapılmaktadır. İlgili yönerge <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/160237> adresinde yer almaktadır.

### **Programa Kabul Edilen Öğrencilerin Genel Değerlendirmesi**

Afyonkarahisar'ın ilçeleri arasında gıda üretimi bakımından Şuhut ilçesinin ayrı bir önemi vardır. Merkeze çok yakın bir mesafede olan bu yörede birçok farklı gıda maddesi üretilmekte olup hem Afyonkarahisar ilinin hem de çevredeki illerin ihtiyaçları karşılanmaktadır. Gıda üretimi açısından önemli bir yere sahip olan Şuhut da üretilen bu gıdaların büyük kısmı yine bu yörede işlenmekte olup yöre ekonomisine de katkı sağlamaktadır. Yörede bulunan gıda fabrikaları ve gıda işletmeleri öğrencilerimizin uygulamalarını sağlıklı bir şekilde yapabileceği, görgü ve becerilerini arttırabileceği yerler olarak bize yardımcı olmaktadır. Hem bu yörede hem de çevre illerde gıda üretimi konusundaki ara işgücü ihtiyacı dikkate alındığında gıda teknolojisi bölümü öğrenciler tarafından tercih edilen bir program olarak karşımıza çıkmaktadır.

Afyon Kocatepe Üniversitesi Şuhut Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Bölümü 2008 yılında açılmış olup aynı yıl öğrenci kabulü gerçekleştirilmiştir. Bölümümüze her yeni Eğitim Öğretim yılında Normal Öğretim (50) ve İkinci Öğretim (50) olmak üzere toplam 100 öğrenci kabulü ile başlamıştır.

Okulumuzda şu an eğitim öğretim faaliyetlerini sürdürmekte olan Gıda Teknolojisi Programı (Normal öğretim) öğrencilerimize ait bir eğitim binamız mevcut olup derslik sıkıntımız bulunmamaktadır. Yine bilgisayar ve gıda uygulama laboratuvarlarımız aynı bina içerisinde mevcut olup öğrencilerimizin hizmetine sunulmuştur. Merkeze olan yakınlığımız sebebiyle, hem mevcut okuyan öğrencilerimiz, hem de gelmesi planlanan öğrencilerimiz açısından il ve ilçemizde barınma konusunda bir sıkıntımız bulunmamaktadır.

Bölüm olarak hedefimiz günün şartlarına ve ihtiyaçlarına uygun teknik bilgiye sahip, kendini ifade edebilen, becerikli ve donanımlı gıda teknikerleri yetiştirmektir.

### **Kanıtlar**

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/kalite-koordinaturlugu/gida-teknolojisi/>

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2022/02/Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu-2021.pdf>

## 1.1. Ölçüt 1

**Tablo 1.1. Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları**

Öğrenci / Mezun	(2017)	(2018)	[2. sınıfların programa girdiği yıl] (2019)	[1. sınıfların programa girdiği yıl] (2020)	[1. sınıfların programa girdiği yıl]] (2021)	[İçinde bulunulan yıl] (2022)
Hazırlık Öğrencisi	-	-	-	-	-	-
Öğrenci	5	35	47	47	40	-
Mezun	30	46	8	39	27	31

**Tablo 1.2 ÖnLisans Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi**

Akademik Yıl <sup>1</sup>	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	Giriş Puanı		Giriş Başarı Sırası		Yerleştirme puan türü
			En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük	
[2022]	-	-	-	-	-	-	-
[2021]	45	40	215,747	187,479	-	-	TYT
[2020]	45	47	237,236	195,479	-	-	TYT
[2019]	45	47	230,696	193,156	-	-	TYT
[2018]	45	35	266,977	170,357	-	-	TYT
[2017]	40	5	222,073	179,969	-	-	YGS-2
[2016] (N.Ö)	41	21	213,819	183,604	-	-	YGS-2
[2016] (İ.Ö)	31	5	204,535	174,529	-	-	YGS-2

<sup>1</sup>İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.

**Tablo 1.3 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Anadal Bilgileri**

Akademik Yıl <sup>1,2</sup>	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programa Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programda Çift Anadala Başlamış Olan Başka Bölümün Öğrenci Sayısı	Başka Bölümlerde Çift Anadala Başlamış Olan Program Öğrenci Sayısı
[İçinde bulunulan akademik yıl]	0	0	0	0
[1 önceki yıl]	0	0	0	0
[2 önceki yıl]	1	0	0	0
[3 önceki yıl]	0	0	0	0
[4 önceki yıl]	0	0	0	0

<sup>1</sup>İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.

<sup>2</sup>Sayılar ilgili akademik yılda geçiş yapmış ya da çift anadala başlamış olan öğrenci sayılarıdır.

**Tablo 1.4 Muafiyet ve İntibak Not Dönüşüm Tablosu**

Üniversite Başarı Katsayısı	Üniversite Başarı Notu	Diğer Karşılıklar				Üniversite Başarı Notu Aralığı
4,0	AA	5	A	Mükemmel / Excellent	> 3,50	90 – 100
3,5	BA	4	B	Pekiyi / VeryGood	3,25 – 3,50	85 – 89
3,0	BB	3	C	İyi / Good	2,75 – 3,24	75 – 84
2,5	CB	2	D	Orta / GoodSatisfactory	2,50 – 2,74	70 – 74
2,0	CC	1	E	Geçer / Satisfactory	2,00 – 2,49	60 – 69
1,5	DC		FX-F	Şartlı Geçer / Pass / Sufficient	1,50 – 1,99	50 – 59
1,0	DD			Başarısız / Fail	1,00 – 1,49	40 – 49
0,5	FD			Başarısız / Fail	0,50 – 0,99	30 – 39
0,0	FF			Başarısız / Fail	< 0,50	0 – 29

**Tablo 1.5 Lisans Düzeyinde Erasmus Anlaşması Bulunan Üniversiteler**

Üniversite	Ülke
-	-
-	-

**Tablo 1.6 Lisansüstü Düzeyde Erasmus Anlaşması Bulunan Üniversiteler**

Üniversite	Ülke
-	-
-	-

**Tablo 1.7 Erasmus Bilgilendirme Toplantıları**

Toplantı Konusu	Tarih	Yer
Erasmus+ Staj (KA103, Kocatepe, ve EPO) Öğrenci	Mayıs 2019 Mayıs 2020 Mayıs 2021	<a href="https://uim.aku.edu.tr/">https://uim.aku.edu.tr/</a>

**Tablo 1.8 Erasmus Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği**

Gittiği ülke ve üniversite	Giden öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
-	-	-	-
-	-	-	-
Toplam			-

**Tablo 1.9 Erasmus Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Hareketliliği**

Geldiği ülke ve üniversite	Gelen öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
-	-	-	-
Toplam			-

**Tablo 1.10 Farabi Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği**

Gittiği üniversite	Giden öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
-	-	-	-
-	-	-	-
Toplam			-

**Tablo 1.11 Farabi Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Hareketliliği**

Geldiği üniversite	Gelen öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
-	-	-	-
Toplam			-

**Tablo 1.12 Giriş Yılına Göre Öğrenci Danışmanlıklarının Dağılımı**

ÖĞRENCİ DANIŞMANLIKLARI		
GİRİŞ YILI	DANIŞMAN	SAYI
2022	Songül Uçar	82
2021	Songül Uçar	98
2020	Songül Uçar	115
2019	Sevgi Ulukütük	116
2018	Sevgi Ulukütük	104

**Tablo 1.13 Öğrenci ve Mezun Sayıları**

Akademik Yıl <sup>1</sup>	Hazırlık	Sınıf <sup>2</sup>				Öğrenci Sayıları <sup>3</sup>			Mezun Sayıları <sup>3</sup>		
		1.	2.	3	4.	ÖL	L	D	ÖL	L	YL
		NÖ-İÖ	NÖ-İÖ						NÖ-İÖ		
[2022]		40+0	42+0	-	-	82			31+0		
[2021]		46- 0	51- 1	-	-	98			16-0		
[2020]	-	47- 0	67-1	-	-	115			38-1		
[2019]	-	45- 0	68-3			116			7- 1		
[2018]	-	48- 0	46-10	-	-	104			43-3		

<sup>1</sup>İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.

<sup>2</sup>Kurumca tanımlanan "sınıf" kavramını burada açıklayınız.

<sup>3</sup>ÖL:Ön Lisans, L: Lisans, D: Doktora

1.2. Yatay geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.

### 1.2. Yatay Geçiş Ders Muafiyet Uygulamaları

Gıda Teknolojisi programı yatay geçiş hakkı kazanan öğrencilerin intibak işlemleri bölüm yatay geçiş ve muafiyet komisyonu tarafından yapılmaktadır. Bölüm kararı ile müdürlük makamına bildirilen ve öğrencilerin yatay geçiş ders muafiyet uygulamalarını gerçekleştiren ilgili komisyonlarda görev yapan öğretim elemanları şu şekildedir:

## **Bölüm Yatay Geçiş Komisyonu**

Dr. Öğr. Üyesi Sevgi ULUKÜTÜK (Başkan)

Öğr. Grv. Songül UÇAR (Üye)

Ders muafiyeti kapsamında, yatay geçiş uygulamaları ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesi Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Sınav Yönetmeliğinin esaslarına ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Muafiyet İşlemleri Yönergesi esaslarına göre uygulanmaktadır.

Yönerge esaslarına göre intibak işlemleri aşağıdaki basamaklar izlenerek yapılmaktadır:

1. ÖSYM yerleştirme sonuçlarına son kayıt tarihinden sonra iki hafta içerisinde birim öğrenci işlerine dilekçe ile intibak ve muafiyet başvurusu öğrenci tarafından yapılır. Yatay geçiş öğrencilerinin ayrıca başvuru yapmasına gerek yoktur.

2. Dilekçeye öğrencinin daha önce başarılı olduğu ders içerikleri (mühürlü, kaşeli ve imzalı) ve notbelgesi eklenmesi zorunludur. Belge eksikliği olan dilekçeler işleme alınmaz.

3. Son başvuru tarihini takip eden bir hafta içerisinde Birim/Bölüm Muafiyet ve İntibak Komisyonları tarafından değerlendirilerek Bölüm Yönetim Kurulu tarafından karara bağlanması beklenir.

4. Öğrenci intibak ve muafiyet sonuçlarına Bölüm Yönetim Kurulu kararının öğrenciye tebliğ tarihinden itibaren 5 iş günü içerisinde itiraz edebilir. İtirazlar, komisyonlar tarafından yeniden incelenir varsa değişiklik Bölüm Yönetim Kurulu ile karara bağlanır. İtirazlar varsa komisyon tarafından tekrar incelenir ve Birim Yönetim Kurulu tarafından karara bağlanır.

5. Alınan kararlar birim öğrenci işlerine iletilerek öğrencinin muaf tutulduğu derslerin harf notukarşılıkları eklenir ve öğrenci muafiyet işlemleri tamamlanır.

Birinci yarıyılıda yer alan Akademik Oryantasyon ile bölüm öğrencilerine bilgilendirme yapılmaktadır. Geçişler "Afyon Kocatepe Üniversitesi Yatay Geçiş Yönergesi"ne göre uygulanmaktadır.

Kanıtlar

İlgili yönerge [https://ogrenci.aku.edu.tr/yuksekogretim-kurumlarinda-onlisans-velisans-duzeyindeki-programlar-arasinda-gecis-cift-anadal-yan-dal-ile-kurumlar-arasi-kredi-transferi\\_yapilmasi-esaslarina-iliskin-yonetmeliği-universitemizdeki-2/](https://ogrenci.aku.edu.tr/yuksekogretim-kurumlarinda-onlisans-velisans-duzeyindeki-programlar-arasinda-gecis-cift-anadal-yan-dal-ile-kurumlar-arasi-kredi-transferi_yapilmasi-esaslarina-iliskin-yonetmeliği-universitemizdeki-2/)

ÖSYM Tavan Taban Ders Kodları tabloları pdf (İlgili yıllar)

Adresinde yer almaktadır.

### **1.2. Yatay ve Dikey Geçiş.docx**

**1.3.** Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılacak anlaşmalar ve kurulacak ortaklıklar ile öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak önlemler alınmalıdır.

### **1.3.Öğrenci Değişimi**

#### **1.3.1. Anlaşma Yapılan Kurum ve Kuruluşlar**

Öğrenci değişimi kapsamında Gıda Teknolojisi, ERASMUS öğrenci hareketliliği, FARABİ değişim programı uygulamaları ve MEVLANA değişim programı uygulamaları gerçekleştirilmektedir. Şu ana kadar öğrenci değişimi yapılmamıştır.

Kanıt tablolarıdadır. (Tablo 1.5- Tablo 1.11 arası)

#### **1.3.2. Öğrenci Hareketliliğini Teşvik Edecek Düzenlemeler**

Afyon Kocatepe Üniversitesi Uluslararası İlişkiler Araştırma ve Uygulama Merkezi tarafından öğrenci hareketliliği programları hakkında her yıl bilgilendirme seminerleri düzenlenmektedir. Bilgilendirme seminerleri kapsamında Erasmus hareketlilik türleri anlatılmakta ve izlenecek süreçler hakkında bilgi verilmektedir. Erasmus kapsamında ŞMYO Erasmus Koordinatörü tarafından toplantılar düzenlenmekte ve Erasmus hareketliliğine katılmak için öğrenciler yönlendirilmektedir. Daha önce



Erasmus programına katılan öğrencilerin bilgi ve tecrübelerini aktarmaları için toplantılar düzenlenmektedir. Akademik Oryantasyon dersi kapsamında ulusal ve uluslararası düzeydeki Erasmus, Mevlana ve Farabi gibi değişim programları hakkında bilgilendirmeler birinci yarıyıl itibari ile yapılmaktadır. Kanıt tablolarıdır. (Tablo 1.5- Tablo 1.11 arası)

Eğitim hareketliliğinin yanı sıra öğrencilere Afyon Kocatepe Üniversitesi Uluslararası İlişkiler Araştırma ve Uygulama Merkezi tarafından ESC-52 Gençlik Projeleri de sunulmaktadır.

1.4. Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti verilmelidir.

#### **1.4.Danışmanlık ve İzleme**

##### **1.4.1.Danışmanlık Hizmetleri**

Gıda Teknolojisi Programı öğrencileri üniversiteye kayıt oldukları zaman diliminden başlamak üzere akademik danışman kontrolünde eğitimlerine devam etmektedir. Akademik danışman öğrencilerin kariyer hedefleri doğrultusunda öğrencilere yardımcı olmaktadır. Akademik Oryantasyon kapsamında öğrencilere üniversite, Yüksekokul ve en özelden kendi bölümleri ile ilgili bilgiler verilmektedir. Bu kapsamda öğrencilerin mezun olduktan sonra elde edebileceği kariyer fırsatları ve bu fırsatlardan faydalanmak için yapması gerekenlerin bilgisi verilmektedir. Ayrıca öğrencilere staj yeri bulmak için fırsat sunan kariyer günleri düzenlenmekte, 30 işgünü zorunlu staj kapsamında sektörü yakından tanıtmak için fırsatlar verilmektedir. Bölüm bazında alanında uzman kişiler ile konferanslar, seminerler, paneller ve uygulamalı sertifika eğitimleri düzenlenmektedir.

##### **1.4.2. Öğretim Üyelerinin Danışmanlık Hizmetlerine Katkıları**

2021-2022 eğitim öğretim yılında Gıda Teknolojisi Programı öğrencilerine yönelik akademik danışmanlık hizmetleri bir öğretim elemanı tarafından yürütülmektedir. Akademik danışmanlık kapsamında öğretim elemanı, öğrencilerin ders seçimlerini sağlıklı bir şekilde yapmasını sağlamanın yanı sıra staj danışmanlığı ile öğrencilerin staj konusunda bilgilendirilmesini de sağlamaktadırlar.

#### **1.4. Kanıtlar Tablo 1.12**

Öğrencilerin program kapsamındaki tüm dersler ve diğer etkinliklerdeki başarıları şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülmeli ve değerlendirilmelidir.

#### **1.5.Başarı Değerlendirmesi**

##### **1.5.1. Başarı Ölçme ve Değerlendirme Yöntemi**

Öğrencilerin derslerdeki başarıları, sınav, ödev, sunum ve proje ödevleri gibi araçlarla ölçülmektedir. Öğrencilerin derslerdeki başarılarının değerlendirilmesinde hangi araçların kullanılacağı ve ağırlıklarının ne kadar olacağı, dersi verecek öğretim elemanı tarafından her yarıyıl başında sistemde tanımlanarak öğrenciye ilan edilmektedir. İlgili ders için öğrencilerin sorumlu olacakları yarıyıl içi sınavı, kısa sınavlar, ödevler, projeler, sunumlar, yarıyıl sonu sınavı vb. araçlar ve başarı oranlarına etkileri tanımlanmaktadır. Yarıyıl içerisinde yapılması gereken tüm sınavların programları önce taslak olarak hazırlanmakta, öğrencilerden ve öğretim elemanlarından gelen geribildirimler doğrultusunda son halini almakta, Yüksekokul Yönetim Kurulu onayını aldıktan sonra kesinleşmekte ve herkese duyurulmaktadır.

Öğrencinin başarıları, yarıyıl başında tanımlanmış olan başarı değerlendirme araçlarında aldığı notların belirtilen oranlar dâhilinde hesaplanması ile elde edilmektedir. Yarıyıl sonunda öğrencilerin 100üzerinde elde ettikleri notlar, genel başarı düzeyi de göz önüne alınarak, harf notuna dönüştürülmekte ve dördümlük sistemdeki karşılıkları hesaplanmaktadır. Tablo 1.4 Başarı ölçme ve

değerlendirme yöntemleri Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği esaslarına göre değerlendirilmektedir. Öğrenci başarısını ifade eden notların sayısal değerleri ve onlara karşılık gelen harf notları ile başarıyı tanımlayan özel koşullaryönetmelik çerçevesinde tanımlıdır. İlgili yönetmelik <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/40519> adresinde yer almaktadır.

### 1.5.2 Ölçme ve Değerlendirme Yöntemlerinin Uygulanması

Sınavlar öğrencilerin görebileceği ilan panolarında, web sitesinde ilan edilen kurallar çerçevesinde, gözetmen eşliğinde öğrenci sayısına uygun sınıflarda gerçekleştirilmektedir. Gıda Teknolojisi Programı öğrencileri Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin sınavlar ve değerlendirme esasları çerçevesinde teorik ve uygulamalı derslerde ara sınav ve yarıyıl sonu sınavlarına girmektedirler. Ara sınav ve yarıyıl sonu sınav uygulamasının yanı sıra ders içerisinde verilen ödevler, devam durumu ve öğrencinin başarıları göz önüne alınmaktadır. Diğer taraftan uygulama dersleri kapsamında öğrenciler uygulama notları almaktadır. Öğrencilerin açıklanan sınav sonuçlarına, sınav sonuçlarının ilan tarihini izleyen beş iş günü içerisinde dilekçe ile itiraz etme hakkı bulunmaktadır.

Sınavların adil ve şeffaf olmasını sağlamak amacıyla aşağıda listelenen Şuhut MYO Sınav Kuralları uygulanmaktadır ve bu kurallar yazılı olarak ilan edilmektedir. Sınav kuralları aynı zamanda sınavların gerçekleştirildiği salonların kapılarına da asılmaktadır.

1. Sınava girecek öğrencilerin kimlik kartlarını sıranın üzerinde bulundurmaları gerekmektedir. Kimliksiz öğrenciler sınava alınmaz.
2. Sınava girecek öğrencilerin yanlarında cep telefonu vb. iletişim ve elektronik cihazlarını sınav salonuna getirmemeleri gerekmektedir. Zorunlu nedenlerden dolayı getirmek zorunda olanların tüm cep telefonu ve diğer cihazlarını sınav gözetmeninin gösterdiği yere bırakmaları zorunludur. Sınav sırasında öğrencinin üzerinde, sırasında, çanta vb. yanında bulunduğunun tespiti halinde gözetmen tarafından öğrencinin sınav kâğıtları alınarak tutanak tutulur. Yanında cep telefonu vb. cihaz getirenlerin bu cihazlarının kaybolması durumunda Şuhut MYO sorumlu değildir, sorumluluk tamamıyla öğrencilere aittir.
3. Öğrenciler sınava Fakülteye sınavdan en az 15 dakika önce gelmek ve hangi salonda sınavı gireceğini duyuru alanından öğrenmekle yükümlüdür. Salondan öğrenci çıkışına izin verilebilecek sınavın ilk 15 dakikasından sonra gelen öğrenciler sınava alınmaz. Yanlış salonda veya yanlış dersin sınavına girilmesi durumunda sorumluluk tamamıyla öğrencilere ait olup herhangi bir hak talep edemez.
4. Sınav salonunda oturma düzeninden sınav görevlileri yetkilidir. Sınav başlamadan veya sınav esnasında gerekli gördüğü durumlarda öğrencinin yerini değiştirebilir.
5. Sınav esnasında her ne sebeple olursa olsun salondan çıkan öğrenci tekrar sınava alınmaz.
6. Soruların dağıtımı sırasında sınıfta olan öğrenciler sınava girmiş sayılır. Sınav tutanağını imzalamadan ve sınav kâğıdını teslim etmeden sınavdan çıkması mümkün değildir.
7. Sınav süresince sınavı yürüten görevlilere sorularda oluşabilecek hatalar dışında soru sormak yasaktır.
8. Sınav sırasında cevap kâğıtlarındaki kimlik bilgilerinin doldurulması ve imzaların tükenmez kalemle atılması zorunludur.
9. Dersi yürüten öğretim elemanının izniyle; sınav sırasında hesap makinesi, sözlük, hesap planı gibi araçlar kullanılabilir (Cep telefonları hesap makinesi olarak kullanılamaz). Ayrıca sınav esnasında silgi, kalem ve hesap makinesi gibi araçların değiştirilmesi yasaktır.
10. Sınav görevlileri; sınav kurallarını, düzenini ve işleyişini bozan, sınavın yapılmasını engelleyen ve sınav görevlilerine hakaret eden öğrenciler hakkında tutanak tutar ve bu öğrenciler hakkında işlem yapar.
11. Sınava girerken sıraların veya diğer demirbaşların üzerine yazılan yazılar o sıralarda oturan öğrenciler tarafından silinmelidir. Aksi takdirde mesuliyet bizzat öğrenciye aittir.

12. Sınav görevlileri tarafından, kopya çeken veya kopya çekmeye teşebbüs eden öğrencilerin tespit edilmesi halinde tutanak tutularak ders sorumlusu öğretim elemanına teslim edilir. Kopya çeken veya teşebbüs eden öğrenciler uyarılmak zorunda değildir. Sınavlarda kopya çeken, kopyaya teşebbüs eden, kopya veren; ödev, rapor, bitirme tezi ve benzeri çalışmalarda referans vermeden alıntı yapan öğrenci o dersten başarısız sayılmaktadır. Ayrıca öğrenci hakkında disiplin işlemi yapılmaktadır. Öğrencilerle ilgili disiplin süreci 18/8/2012 tarihli ve 28388sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği” hükümleri uyarınca yürütülmektedir. Bu kapsamda bölümde yürütülen disiplin süreci aşamaları genel olarak şu şekildedir:

Disiplinsiz davranışlarda bulunan öğrencilerin tespit edilmesi durumunda ilgili öğretim elemanı tarafından konu hakkında tutanak tutulması ve yüksekokul müdürlüğüne teslim edilmesi, yüksekokul müdürü tarafından disiplin işlerinden sorumlu soruşturmacı öğretim üyesinin atanması ve disiplinsizlikle ilgili belgelerin ulaştırılması, Soruşturmacı öğretim üyesi tarafından belgelerin incelenmesi, ilgili öğrencinin konu hakkında bilgilendirilmesi, savunmasının talep edilmesi (Öğrencinin 7 gün içerisinde savunmasını teslim etmesi zorunludur), Soruşturmacı öğretim üyesi tarafından öğrenci savunması ve öğretim elemanı tutanaklarının karşılıklı olarak incelenerek değerlendirilmesi ve yüksekokul öğrenci işlerinden öğrencinin daha önceki dönemlere ait disiplin cezası durumunun sorgulanması, Soruşturmacı öğretim üyesinin nihai öneri/sonuç raporunu yüksekokul müdürlüğüne sunması, Yüksekokul müdürlüğü tarafından disiplin cezasının kesinleştirilmesi ve öğrenciye cezanın tebliğ edilmesi,

Bölümde öğrencilere kopya çekme hususunda verilecek cezalar şu şekildedir:

1. Sınavda kopya çekmeye teşebbüs etmek fiili “Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği”nin 5(d) Maddesi uyarınca Kınama cezası ile,
2. Sınavda kopya çekmek veya çektirmek fiili “Aynı Yönetmeliğin 7(e) Maddesi uyarınca” YüksekÖğretim Kurumundan bir yarıyıl uzaklaştırma cezası ile,
3. Kendi yerine başkasını sınava sokmak veya başkasının yerine sınava girmek fiili “Aynı Yönetmeliğin 8(d) Maddesi uyarınca” Yüksek Öğretim Kurumlarından İki Yarıyıl uzaklaştırmacezası ile cezalandırılır.

Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

## **1.6.Öğrencilerin Mezuniyeti**

### **1.6.1. Öğrenci ve Mezun Sayılarına İlişkin Bilgiler**

Öğrenci ve Mezun Sayılarına İlişkin Bilgiler Tablo 1.1.’de verilmiştir.

**1.6.2. Mezuniyet Belirleme Yöntemleri**Öğrencilerin mezuniyet karar süreci Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim ÖğretimSınav Yönetmeliğinin <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/40519> diploma ile ilgili esaslara ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönergeye göre düzenlenmektedir. Bu kapsamda;

1. Bölüm ve programın yükümlülüklerini yerine getiren ve mezuniyetine hak kazanan öğrencilerin seçimi Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden yapılır. OBS üzerinden mezun onayı alınamayan hallerde ilişik kesme işleminin manuel olarak belge düzenlenmesi ve onay verecek birim sorumluların isim ve imzalarının bulunması gerekmektedir.
2. Mezuniyete onay verecek bölüm/program sorumluları OBS üzerinde tanımlanır, tanımlanan onaybirimlerince mezuniyet onay işlemi gerçekleştirilir.
3. Mezuniyet onay işlemi sona eren öğrenciler için ilgili birimlerce düzenlenen transkript ve diplomaföyleri, oluşturulur.

4. Mezuniyet Komisyonunca incelenerek “Mezuniyet Komisyon Raporu” düzenlenir. Enstitülerde ise Enstitünün Yönetim Kurulu kararına istinaden transkript ve diploma föyleri düzenlenir.

5. Mezuniyet Komisyon Raporu, transkript ve diploma föyü diploma basımı için Öğrenci İşleri Daire Başkanlığına gönderilir.

Birimlerinden OBS üzerinde alınan “ilişik kesme” belgeleri iki nüsha olarak düzenlenir. Belge üzerindeki imzalar tamamlandıktan sonra bir belge öğrenciye verilir. İkinci nüsha ilgili birimce dönem itibarıyla arşivlenir ve imha edilmez. Enstitülerde ilişik kesme işlemlerinde, ilgili enstitünün ilişik kesme belgesi kullanılır. İlişik kesme belgesi ile başvuran mezuna diploması vb. belgeleri verilir.

### 1.6.3. Mezuniyet Belirleme Yönteminin Güvenilirliği

Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği beşinci bölüm diploma ile ilgili yönetmelik maddelerine ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönerge 'ye ilave olarak öğrenci işleri tarafından öğrenci bilgi sistem programında yer alan mezun adayların işlemlerinde;

1. AGNO kontrolü,
2. Kredi kontrolü,
3. AKTS kontrolü, zorunlu ders kontrolü,
4. Seçmeli ders kontrolü,
5. Başarısız ders kontrolü,
6. Staj kontrolü yapılır ve mezun öğrencilerin listesi oluşturulur.

Mezun listesinin oluşturulmasında otomasyon kullanılması tüm öğrenciler için eşit ve güvenilir bir sonuç ortaya çıkartmaktadır. Mezun öğrencilerin listesi öğrencilerin akademik danışmanına öğrenci bilgi sistemi üzerinden gönderilmektedir ve danışman tarafından öğrencilerin mezuniyet şartlarını sağladığına dair onay alınmaktadır. Onaylanan öğrenciler transkriptleri ile birlikte bölüm yönetim kurulunun onayının alınması için bölüme gönderilmektedir. Bölüm yönetim kurulu kararı ile öğrencilerin mezuniyetlerine karar verilmektedir. Sonuç olarak, mezun öğrencilerin belirlenmesi için otomasyon programının kullanılması, akademik danışman onayının alınması ve yönetim kurulu kararının alınması mezuniyet koşullarının sağlanması için güvenilirliği artırmaktadır.

### Kanıtlar

1.6.Öğrencilerin Mezuniyeti.docx

## 2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

### 2.1. Değerlendirilecek programlar için program eğitim amaçlarının tanımlanması

#### 2.1.1. Tanımlanan Program Öğretim Amaçları

Gıda Teknolojisi Programı Öğretim Amaçları;

**Tablo 2.1 Program Eğitim Amaçları**

No	Program Eğitim Amaçları
PEA1	Gıda sanayinde hammaddelerin üretiminden başlayarak tüketici tarafından kullanımına kadar uzanan gıda zinciri içinde, ara eleman olarak işlev üstlenebilecek, gerekli bilgi ve beceriye sahip mezunlar yetiştirmek
PEA2	Gıda laboratuvarlarında görev alabilecek bilgi ve beceri edindirmek
PEA3	Gıda sektöründe çalışan işgücünü doğru şekilde yönlendirmek

PEA4	Gıda hijyeninin üretimden tüketime sağlanacağı bilgileri edindirmek
PEA5	Gıda ambalaj ve depolama tekniklerini edindirmek
PEA6	Fabrika hizmetleri hakkında bilgi ve beceri edindirmek

**Tablo 2.2 Program Eğitim Amaçlarının Kurum, Fakülte, Bölüm Vizyon ve Misyonu ile Uyumu**

	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ		ŞUHUT MESLEK YÜKSEKOKULU		GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI	
	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon
<b>Program Eğitim Amaçları (PEA)</b>	Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen, nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.	Bilimsel araştırma ve eğitim faaliyetlerin de kaliteyi sürekli artırarak bölgesel kalkınmaya katkı sunan, yenilikçi projelerle ulusal düzeyde girişimci üniversiteler arasında yer almak ve uzun vadede uluslararası tanınır bir üniversite haline gelmektir.	Şuhut Meslek Yüksekokulunun vizyonu doğrultusunda;  1- Hem akademik hem de idari personeliyle Atatürk İlke ve İnkıpları doğrultusunda, hür ve bilimsel düşünce gücüyle geniş bir dünya görüşüne sahip, insan haklarına saygılı; sadece bedenen değil, aynı zamanda zihnen ve ahlâken sağlıklı olarak gelişmiş, ilgi ve yeteneklerini yurdun kalkınması yönünde kullanabilen; kendi geçim ve mutluluğunu sağlayacak bir mesleğin bilgi, beceri, davranış ve kültürüne	Ülkemizin her yönüyle üstün standartlara sahip, saygın ve tercih edilebilir Meslek Yüksekokullarda n birisi olmak, öğrencilerimize ülke sorunları karşısında duyarlı, yetenekleriyle içinde bulunduğu toplumun ihtiyaçlarına cevap verebilen, öğrendiklerini ülke ve dünya koşullarına ve teknolojiye ayak uydurabilen bir meslek yüksekokulu olmak, modern fiziki yapılanması, eksiksiz teknik altyapısı ve yetkin idari ve akademisyen kadrosu ile eğitim öğretimde	Programımız; sanayi, özel sektör ve kamu alanlarında çalışabilecek nitelikli ara eleman ihtiyacı için gerekli donanımına sahip kaliteli insan kaynağını yetiştirmeyi misyon edinmiştir.	Gıda Teknolojisi alanında geleceğin iş gücü ihtiyacını karşılamaya yönelik uygulamalı bilgi donanımını özümseyen, dinamik ve rekabetçi yaklaşımla bilimin ve teknolojinin izini süren, ulusal ve uluslararası düzeyde hizmet üreten, üniversitemizin amaç ve hedefleri doğrultusunda evrensel nitelikte, gelişime ve değişime açık bir eğitim programı oluşturmak.

			<p>sahip olacak bireyler yetiştirmeyi;</p> <p>2- Çağdaş eğitim öğretim ilkeleri çerçevesinde paydaşların gereksinimlerini gözeterek eğitim-öğretim hizmeti sunmak, bilimsel araştırma, yayın ve danışmanlık yapmak, topluma ve tüm insanlığa hizmet etmeyi;</p> <p>3- Verdiği mezunlarıyla sadece Afyon ve çevresindeki nitelikli ara eleman ihtiyacını değil, aynı zamanda Türkiye genelindeki nitelikli ara eleman ihtiyacını karşılamayı;</p> <p>4- Sahip olduğu bilgi ve donanımı ile hem teknik hem de sosyal açıdan Şuhut ilçesinin gelişimine katkıda bulunmayı ana amaç edinmiştir.</p>	toplam kaliteyi yakalamaktır		
PEA1.	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu
PEA2.	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu
PEA3.	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu
PEA4.	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu
PEA5.	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu
PEA6.	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu

## Kanıtlar

Tablo 2.1

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/07/gida-ders-icerikleri-21.pdf>  
<https://suhutmyo.aku.edu.tr/vizyon-ve-misyon/>  
<https://suhutmyo.aku.edu.tr/anasayfa-2/genel-bilgiler/>

### 2.1.2. Program Öğretim Amaçlarının Yayımlanması

Program öğretim amaçlarına Afyon Kocatepe Üniversitesi Bologna Bilgi Sistemi içerisinde yer verilmektedir. Bununla birlikte Gıda Teknolojisi program öğretim amaçları <https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/07/gida-ders-icerikleri-21.pdf> web adresinde yayınlanmaktadır. Bölüm tanıtım sayfasında program öğretim amaçlarına ulaşmak için link verilmiştir.

Kanıtlar

2.1. <https://suhutmyo.aku.edu.tr/anasayfa-2/genel-bilgiler/>

2.2. Bu amaçlar; programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedeflerini vemesleki beklentileri tanımına uymalıdır.

### 2.2. Bölüm Özgörevleriyle Tutarlılık

#### 2.2.1. Bölüm Özgörevleri

Gıda Teknolojisi Programı Özgörevi; “Gıda Teknolojisi Bölümü, gıda sanayinde hammaddelerin üretiminden başlayarak tüketici tarafından kullanımına kadar uzanan gıda zinciri içinde, ara eleman olarak işlev üstlenebilecek, gerekli bilgi ve beceriye sahip mezunlar yetiştirmeyi amaçlamaktadır” şeklindedir.

#### 2.2.2. Bölüm Özgörevlerinin Yayımlanması

Gıda Teknolojisi Programı Özgörevleri, Afyon Kocatepe Üniversitesi Şuhut Meslek Yüksekokulu internetsayfasında yer alan Bölümler sekmesi içerisindeki Gıda Teknolojisi Programı sekmesinin altında Bölüm Genel Tanıtımı içerisinde yayımlanmaktadır. İlgili alana <https://suhutmyo.aku.edu.tr/vizyon-ve-misyon/> adresinden ulaşılabilir.

#### 2.2.3. Program Öğretim Amaçları ve Bölüm Özgörevinin Uyumu

Gıda Teknolojisi Programı Program öğretim amaçları Tablo 2.1.’de ele alınmıştır.

## Kanıtlar

2.2. Bölüm Özgörevleri, Program Öğretim Amaçları Uyumu

2.3. Kurumun, yüksekokulun ve bölümün özgörevleriyle uyumlu olmalıdır.

2.3. Üniversitenin Özgörevleriyle Tutarlılık

2.3.1. Üniversite Özgörevleri

Afyon Kocatepe Üniversitesi Özgörevleri; “Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.”

#### 2.3.1.1. Üniversite Özgörevlerinin Yayımlanması

Afyon Kocatepe Üniversitesi Özgörevleri üniversite web sitesi üniversite hakkında genel bilgiler

sekmesi altında misyonumuz ve vizyonumuz başlığı altındaki <https://aku.edu.tr/hakimizda/universitemizgenel-bilgiler/misyon-vizyonumuz/> belirtilen web adresinde yer almaktadır.

2.3.1.2. Program Öğretim Amaçları ve Üniversite Özgörevlerinin Uyumu Gıda Teknolojisi Programı Program öğretim amaçları ile Afyon Kocatepe Üniversitesi özgörevlerinin bileşenleri ile aralarındaki uyum Tablo 2.2'de ele alınmıştır.

### **2.3.2.Yüksekokul Özgörevleri**

Şuhut Meslek Yüksekokulu Özgörevleri;

- 1- Hem akademik hem de idari personeliyle Atatürk İlke ve İnkılapları doğrultusunda, hür ve bilimsel düşünce gücüyle geniş bir dünya görüşüne sahip, insan haklarına saygılı; sadece bedenen değil, aynı zamanda zihnen ve ahlâken sağlıklı olarak gelişmiş, ilgi ve yeteneklerini yurdun kalkınması yönünde kullanabilen; kendi geçim ve mutluluğunu sağlayacak bir mesleğin bilgi, beceri, davranış ve kültürüne sahip olacak bireyler yetiştirmeyi;
- 2- Çağdaş eğitim öğretim ilkeleri çerçevesinde paydaşların gereksinimlerini gözeterek eğitim-öğretim hizmeti sunmak, bilimsel araştırma, yayın ve danışmanlık yapmak, topluma ve tüm insanlığa hizmet etmeyi;
- 3- Verdiği mezunlarıyla sadece Afyon ve çevresindeki nitelikli ara eleman ihtiyacını değil, aynı zamanda Türkiye genelindeki nitelikli ara eleman ihtiyacını karşılamayı;
- 4- Sahip olduğu bilgi ve donanımı ile hem teknik hem de sosyal açıdan Şuhut ilçesinin gelişimine katkıda bulunmayı ana amaç edinmiştir. ”

#### **2.3.2.1. ŞMYO Özgörevlerinin Yayımlanması**

ŞMYO Özgörevleri yüksekokul web sitesinde misyonumuz ve vizyonumuz sekmesinin altında <https://suhutmyo.aku.edu.tr/vizyon-ve-misyon/> adresinde yayımlanmaktadır.

#### **2.3.2.2.Program Öğretim Amaçları ve Yüksekokul Özgörevlerinin Uyumu**

Gıda Teknolojisi Programı Program öğretim amaçları ile ŞMYO özgörevlerinin bileşenleri ile aralarındaki uyum Tablo 2.2.'de ele alınmıştır.

### **Kanıtlar**

2.3. <https://suhutmyo.aku.edu.tr/vizyon-ve-misyon/>

2.4. Programın çeşitli iç ve dış paydaşlarını sürece dahil ederek belirlenmelidir.

### **2.4.Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde İç ve Dış Paydaşların Rolü**

#### **2.4.1.Programın İç Paydaşları**

Gıda Teknolojisi Bölümü iç paydaşları arasında; öğrenciler, öğretim elemanları, ŞMYO yüksekokul müdürlüğü ve birimleri ile rektörlük ve birimleri olmak üzere 4 temel yapıtaşı bulunmaktadır. Gıda Teknolojisi Programının İç Paydaşları; Gıda Teknolojisi Programı öğrencileri, Gıda Teknolojisi Programı Ön Lisans Programı öğretim elemanları, Yüksekokul bünyesindeki diğer bölümlerin öğretim elemanları, ŞMYO müdürlüğü ŞMYO İdari Birimleri (Yüksekokul Sekreterliği, Öğrenci İşleri, Ayniyat, Tahakkuk), Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü.

#### **2.4.1.1. Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde İç Paydaşların Katkısı**

Gıda Teknolojisi Bölümü iç paydaşlarının program öğretim amaçlarına sağladığı katkılar mevcuttur.

#### **2.4.2. Programın Dış Paydaşları**

Gıda Teknolojisi Programının Dış Paydaşları aşağıdaki şekildedir;



Yasal Kuruluşlar (Milli Eğitim Bakanlığı, Yüksek Öğretim Kurumu, Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi)

Mezunlar

Sektör İşletmeleri

Meslek Odaları/Birlikler

Diğer Üniversitelerin Gıda Teknolojisi Bölümleri

Kısa Süreli İş Ortaklığı İçerisinde Bulunulan Kurumlar

#### 2.4.2.1. Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde Dış Paydaşların Katkısı

Gıda Teknolojisi bölümü dış paydaşları ile etkinlikler başta olmak üzere farklı iletişim kanalları yoluyla iletişim kurulmakta ve teknik geziler ile faaliyetler oluşturulmaktadır.

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/anasayfa-2/genel-bilgiler/>

Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

#### 2.5. Program Öğretim Amaçlarının Yayımlanması

Program öğretim amaçlarına Afyon Kocatepe Üniversitesi Bologna Bilgi Sistemi içerisinde yer verilmektedir. Bununla birlikte Gıda Teknolojisi Bölümü program öğretim amaçları

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/07/gida-ders-icerikleri-21.pdf>

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/vizyon-ve-misyon/>

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/anasayfa-2/genel-bilgiler/>

web adresinde yayınlanmaktadır. Bölüm tanıtım sayfasında program öğretim amaçlarına ulaşmak için link verilmiştir.

#### 2.6. Programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmesi

2.6.1. Program Öğretim Amaçlarının İç Paydaşların Gereksinimlerine Göre Güncellenme Yöntemi Gıda Teknolojisi Programı program öğretim amaçları esasen öğrencilerin mesleki ve akademik kariyer gelişimlerine mümkün olan en fazla katkıyı verecek şekilde oluşturulmuştur. İç paydaşlardan alınan istek, görüş ve öneriler doğrultusunda program içeriğinde zenginleştirmeler yapılmaktadır.

İç paydaşlardan çeşitli yöntemler ile (memnuniyet anketleri, öğrenci temsilcisi, bölüm öğretim elemanlarının görüşlerinin alınması vb.) elde edilen bilgiler, kalite komisyonunda değerlendirildikten sonra, genellikle bölüm genel kurullarında görüşülerek karara bağlanmakta; gerekli durumlarda yüksekokula sunulmaktadır. Seçmeli ders havuzunun güncellenmesi, mesleki derslerde uygulama oranının artırılması, sektör temsilcilerinin eğitim süreçlerinde daha aktif olarak katılmasına yönelik uygulamalar (seminer, konferans, uygulamalı dersler, workshop vb.), iç paydaş gereksinimine göre gerçekleştirilen güncellemeler arasında değerlendirilebilir.

Tablo 3.2 TYYÇ-Program Yeterlilikleri İlişkisi (<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/>) adresinden ulaşılabilir.

Temel Alan	Program Yeterlilikleri											Ulusal Yeterlilik		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11			
Bilgi	1	X	X										1	Bilgi
Beceriler	1			X									1	Beceriler



Tablo 3.3 Program Çıktılarının Program Eğitim Amaçlarıyla Uyumu

Program Eğitim Amaçları (PEA)	Program Çıktıları (PÇ)		
	PÇ1	PÇ2	PÇ3
PEA1	5	4	4
PEA2	4	4	5
PEA3	5	5	4

\*Uyum düzeyleri 1 (çok düşük) ve 5 (çok yüksek) arasında ifade edilmiştir.

Tablo 3.3 <https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/07/gida-ders-icerikleri-21.pdf> web sayfasında verilmiştir.

#### 2.6.2. Program Öğretim Amaçlarının Dış Paydaşların Gereksinimlerine Göre Güncellenme Yöntemi

Gıda Teknolojisi Bölümünde dış paydaşların gereksinimlerine göre güncelleme yöntemleri aşağıdaki şekildedir;

MEB, YÖK ve ÖSYM gibi yasal kuruluşlarca getirilen yeni düzenlemeler doğrultusunda gerekli değişiklik ve güncellemeler ivedilikle yerine getirilmektedir.

Mezunlardan alınan bilgiler doğrultusunda program içeriğinde ne gibi zenginleştirmeler yapılabileceği hususunda bölüm başkanlığı ve öğretim elemanları arasında fikir alışverişleri yapılmaktadır.

Diğer üniversitelerin Gıda Teknolojisi Programı müfredatı dönemsel olarak takip edilmekte, kıyaslama tekniği ile program öğretim amaçlarını iyileştirici unsurlar tespit edilmesi durumunda bölüm müfredatına uygulanması için çalışmalar gerçekleştirilmektedir.

Sektör temsilcileri bölüm öğrencileri ile buluşturulmakta ve sektörün işleyişi, güncel uygulamalar ve geleceğe yönelik eğilimler hakkındaki paylaşımlarından elde edilen bilgiler bölüm kurullarında görüşülmektedir. Ders içeriklerinde yeni gelişmelerin işlenmesi, güncel otomasyon programlarının takip edilmesi, mesleki uygulama becerilerinin artırılması gibi hususlar gıda işletmelerinin profesyonel yöneticilerinden alınan görüşler doğrultusunda gerçekleştirilen güncellemelere örnek teşkil etmektedir.

Kısa süreli iş ortaklığı içerisinde bulunan sektör işletmeleri (Afyonkarahisar sınırları içerisinde faaliyet gösteren gıda işletmeleri) yöneticileri ile fikir alışverişi sıklıkla yapılmaktadır.

#### 2.6.3. Program Öğretim Amaçlarına Ulaşma

Gıda Teknolojisi Bölümünde program öğretim amaçlarına ulaşılma durumu öncelikle mezun öğrencilere yönelik uygulanan memnuniyet anketleri ve istihdam profillerinin takibi ile ölçülmektedir. İlişkin bilgiler Tablo 1.1.'de sunulmaktadır.

#### 2.6.4. Program Öğretim Amaçlarının Tespiti İçin Süreç Yönetimi

Gıda Teknolojisi Bölümü program öğretim amaçlarının tespiti sürecinde iç ve dış kaynaklardan alınan bilgiler ile periyodik olarak gerçekleştirilen ders içerik analizleri ve birim kalite komisyonu çalışmalarını aylık olarak düzenlenen bölüm kurulu toplantılarında tartışılmaktadır. Bölüm kurulu toplantılarında öğretim amaçlarına ulaşılma durumu gözden geçirilerek, bölüm içerisinde gerçekleştirilebilecek faaliyetler için eyleme geçilirken hem bölüm içi eylem faaliyetleri hem de yükseköğretim bazında gerçekleştirilecek iyileştirme faaliyetleri için dönem başı ve sonlarında gerçekleştirilen Yükseköğretim

Yönetim Kurulu toplantılarında konu gündeme getirilmektedir. Aylık Bölüm Kurulu toplantıları ve Yüksekokul Yönetim Kurulu toplantılarında alınan kararlar neticesinde gerekli durumlarda program öğretim amaçları için (gerekli durumlarda) iyileştirme çalışmaları gerçekleştirilmektedir.

## Kanıtlar

### 2.6.Memnuniyet Anketi

## 3. PROGRAM ÇIKTILARI

Program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamalı ve ilgili değerlendirme çıktıları da içerecek biçimde tanımlanmalıdır. Programlar, program eğitim amaçlarıyla tutarlı olmak koşuluyla, kendilerine özgü ek program çıktıları tanımlayabilirler.

### 3.1.Program Çıktıları

#### 3.1.1.Gıda Teknolojisi Program Çıktıları

Gıda Teknolojisi Bölümü program çıktılarının oluşturulması sürecinde Türkiye Yükseköğrenim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ), dikkate alınmıştır.

## PROGRAM ÇIKTILARI

Tablo 3.1 Program Çıktıları

No	Program Çıktısı
PÇ1	Gıda Teknolojisi Programında derse dayalı yöntem,görsel ve uygulamalı yöntem ve tartışmaya dayalı yöntem gibi ders işleme metotları uygulanmaktadır
PÇ2	Ülkemizde gıda alanında en üst düzeyde yetişmiş ,yaptığı işi bilen, halk sağlığını gözeten yardımcı personel yetiştirmek
PÇ3	Program sonunda mezunlarımız 2 yıllık ön lisans mezunu olacak ve ilgili lisans programlarına dikey geçiş yaparak eğitimlerine devam edebilecek
PÇ4	Gıda ile ilgili güncel ve pratik bilgileri bilmek ve uygulamak
PÇ5	Tüketim öncesi depolama teknikleri hakkında bilgiye sahip olmak
PÇ6	Gıda tüketimi öncesi ambalaj bilgisine sahip olmak
PÇ7	Halk sağlığı açısından gıdanın önemi konusunda bilgi sahibi olmak
PÇ8	Doğru beslenme bilgisini edinmek
PÇ9	Gıda üretim metodlarına hakim olmak
PÇ10	Laboratuvar hijyenini ve güvenliğini doğru bir şekilde uygulamak
PÇ11	Laboratuvar donanımlarının düzenli olarak çalışmasını sağlamak ve kullanmak

<b>PÇ12</b>	Hijyenik gıda üretimi yapılmasını sağlamak
<b>PÇ13</b>	Çalışma ortamında pratik düşünerek sorun çözme becerisine sahip olmak
<b>PÇ14</b>	Laboratuvar uygulamaları yapabilecek düzeyde bilgi sahibi olmak
<b>PÇ15</b>	Mesleki sorumluluğa sahip olmak

## Kanıtlar

Tablo 3.1. Program Çıktıları

Program çıktılarının sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan bir ölçme ve değerlendirme süreci oluşturulmuş ve işletiliyor olmalıdır.

### 3.2. Program Çıktılarının Değerlendirme Süreci

#### 3.2.1. Program Çıktılarının Sağlanma Düzeyine İlişkin Ölçme ve Değerlendirme Yöntemi

Program çıktılarının değerlendirilmesi amacıyla kullanılan yöntem, mezun durumdaki öğrencilerden anket yolu ile program çıktılarına yönelik değerlendirmeler ve istatistiki veriler elde edilmesidir.

#### 3.2.2. Program Çıktılarının Ölçme ve Değerlendirme Sürecinin Sağlanma Düzeyi

Program çıktılarının sağlanma düzeyinin tespit edilmesi amacıyla elde edilen bulguların/kanıtların yanı sıra mezun durumdaki öğrencilere anket uygulanarak dolaylı veriler elde edilmektedir.

## Kanıtlar

Mezun Değerlendirme.pdf

Mezun Öğrenci Değerlendirme Anketi.pdf

Öğrenci Ders Değerlendirmeleri ve Memnuniyet Anketi 1. Sınıf.pdf

Öğrenci Ders Değerlendirmeleri ve Memnuniyet Anketi 2. Sınıf.pdf

3.2. Program Çıktılarının Sağlanma Düzeyi.docx

### 3.3. Mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin program çıktılarını sağladıklarının kanıtlanması

#### 3.3.1. Program Çıktılarını Sağlamak İçin Yaklaşım ve Uygulamalar

Program çıktılarının karşılığında yer alan derslerden başarılı olan öğrencilerin bu çıktılara ulaştıkları düşünülmektedir. Derslerin ölçme değerlendirme yöntemi, Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'ne göre yapılmaktadır. Buna göre öğrencilere; ara sınav, küçük sınav, yarıyıl/yılsonu sınavı, staj sonusınavı, bütünleme sınavı, tek ders sınavı ve mazeret sınavı yapılmaktadır. Her ders için en az bir arasınav ve yarıyıl/yılsonu veya staj sonu sınavı yapılır. Bu sınavlar sonunda DC, DD, FD, FF veya YZ harf notu alanlar için bütünleme sınavı açılır. Sınavlar yazılı, sözlü ve/veya uygulamalı yapılabileceği gibi, alan ve zorluk düzeyine göre tasnif edilerek güvenli biçimde saklanan bir soru bankasından, her bir adaya farklı zamanlarda farklı soru sorulmasına izin verecek şekilde elektronik ortamda da yapılabilir.

Seminer, proje, tez ve sanat alanlarındaki performanslara yönelik sınavlar ile sunumlar jüri/sınav komisyonu önünde de yapılabilir. İlgili öğretim elemanının talebi ve bölüm/program başkanlığının önerisi ile birim kurulu sınav türlerinden hangisinin uygulanacağını ve bunların her birinin başarı notuna katkısını yarıyılın ilk iki haftası içerisinde belirleyerek ilan eder.

#### 3.3.2. Program Çıktısı Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

Eğitim öğretim yılı mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilere ve bölüm mezunlarına uygulanan anket sonuçları program çıktılarına ulaşıp ulaşılmadığını ortaya koyar.

### 3.3.3. Program Çıktısına Ulaşıldığına Dair Kanıtlar

Gıda Teknolojisi Bölümü program çıktılarının her biri için çıktının karşılandığına dairkanıtlayıcı belgeler listesi <https://suhutmyo.aku.edu.tr/anasayfa-2/genel-bilgiler/> web adresinde yayınlanmaktadır.

## 4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemlerinden elde edilen sonuçların programın sürekli iyileştirilmesine yönelik olarak kullanıldığına ilişkin kanıtlar sunulmalıdır.

### 4.1. Kurulan Ölçme Değerlendirme Sisteminin Sürekli İyileştirilmesi

Kariyer Günlerine katılan işletme temsilcileri ile görüşmeler yapmakta ve görüşlerini almaktadırlar. Bölüm başkanlığı tarafından iç ve dış paydaşlardan alınan görüş ve öneriler, bölüm kalite komisyonu tarafından analiz edilerek raporlanıp Bölüm Kuruluna sunulmaktadır. Bölüm Kuruluna sunulan bugörüş ve öneriler, bölüm öğretim elemanları tarafından tartışılıp görüşülerek bir karara bağlanmaktadır.

Bölüm Kurul toplantılarında iç ve dış paydaşlardan alınan görüş ve öneriler dışında, bölüm öz görevleri, program öğretim amaçları, program çıktılarının belirlenmesi, öğretim planı (müfredat) ve içeriğinin oluşturulması, eğitim-öğretim kadrosunun belirlenmesi ve eğitim-öğretim altyapısının geliştirilmesi konuları görüşülmektedir. Bölüm kurulunda görüşülen konular ve alınan kararlar eğitim-öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Ara sınav ve dönem sonu sınavları, öğrenci anketleri, mezun anketleri, staj anketleri, bölüm kurul toplantıları, akademik kurul toplantıları, bölümdeki diğer komisyonların faaliyetleri, öğretim üyelerinin görüşleri ve dış paydaş görüşleri eğitim ve öğretimin sürdürülmesinde ve değerlendirilmesinde dikkate alınmaktadır. Bu kapsamda elde edilen bilgiler bölüm başkanlığı tarafından doğrudan değerlendirilmekle birlikte, aynı zamanda kalite komisyonu tarafından düzenli olarak analiz edilerek dönemlik, yıllık ve beş yıllık sonuçlar oluşturulmaktadır. Bölüm başkanlığının tespitleri ile bölüm kalite komisyonu raporları doğrultusunda gerekli durumlarda eğitim öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesine yönelik düzeltici ve geliştirici önlemler alınmaktadır.

Bu iyileştirme çalışmaları, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olmalıdır.

### 4.2.İyileştirme Çalışmalarının Sistematikliği ve Kanıtlara Dayanması

Uzaktan Eğitimle Verilebilecek Dersler 2021-2022 Akademik Yılı Yatay Geçiş Komisyonu Staj Komisyonu Raporu

## 5. EĞİTİM PLANI

Her programın program eğitim amaçlarını ve program çıktılarını destekleyen bir eğitim planı(müfredatı) olmalıdır. Eğitim planı bu ölçütte verilen ortak bileşenler ve disipline özgü bileşenleri içermelidir.

### 5.1.Öğretim Planı (Müfredat)

#### 5.1.1. Gıda Teknolojisi Önlisans Öğretim Planı

Gıda Teknolojisi Bölümü lisans öğretim planında yer alan dersler Tablo 5.1.1, 5.1.2, 5.1.3 yardımıyla gösterilmiştir.

**Tablo 5.1 Öğretim Planı**  
[Program Adı]

Ders Kodu	Ders adı <sup>1</sup>	Öğretim Dili <sup>2</sup>	Kategori (AKTS Kredisi) <sup>3</sup>				Diğer <sup>4</sup>
			Alanına uygun temel öğretim	Alanına uygun öğretim	Seçmeli Dersler		
					Alan içi	Alan dışı	
1. Yarıyıl							
2. Yarıyıl							
3. Yarıyıl							
4. Yarıyıl							
5. Yarıyıl							
6. Yarıyıl							
7. Yarıyıl							
8. Yarıyıl							
PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI <sup>5</sup>							
MEZUNİYET İÇİN TOPLAM KREDİ							
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ							
Toplamlar bu satırlardan en az birini sağlamalıdır	En düşük AKTS kredisi		60	90	60		
	En düşük yüzde		% 25	% 37,5	%25		

<sup>1</sup>Öğretim dili Türkçe olmasa bile ders adını Türkçe veriniz.

<sup>2</sup>Öğretim dilini yazınız.

<sup>3</sup>Yukarıdaki kategoriler için derslerin ilgili akreditasyon kuruluşunun ölçütlerini sağlama kontrolü öğretim malzemeleri ve öğrenci çalışmalarına bakılarak yapılacaktır.

<sup>4</sup>Diğer: Yukarıdaki 3 kategoriye girmeyen dersler. Örnekler: Temel Bilgisayar Kullanımı ve Programlama, 2547 sayılı Kanununun 5(i) maddesi kapsamında okutulan dersler, bireysel beceri geliştirmeye yönelik spor, müzik vb.

<sup>5</sup>Toplam krediler ve yüzdeleri hesaplanırken; zorunlu derslerin tümü kullanılmalıdır. Seçmeli derslerin ise **sadece öğretim planında yer aldığı sayı kadar** kullanılmalıdır.

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/anasayfa-2/genel-bilgiler/>

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2022/02/Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu-2021.pdf>

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/07/gida-ders-icerikleri-21.pdf>

web sitesinde yayınlanmaktadır.

Tablo 5.2 Yarıyılar Temelinde Ders Planı

2021/2022 AKADEMİK YILI DERS PLANI <sup>1,2</sup>									
I. YARIYIL / GÜZ					II. YARIYIL / BAHAR				
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati <sup>3</sup>			AKTS	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	L			T	U	L	
Toplam Kredi					Toplam Kredi				
III. YARIYIL / GÜZ					IV. YARIYIL / BAHAR				
DERSİN ADI	Haftalık ders saati			AKTS	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	L			T	U	L	
Toplam Kredi					Toplam Kredi				
V. YARIYIL / GÜZ					VI. YARIYIL / BAHAR				
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	L			T	U	L	
Toplam Kredi					Toplam Kredi				
VII. YARIYIL / GÜZ					VIII. YARIYIL / BAHAR				
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	L			T	U	L	
Toplam Kredi					Toplam Kredi				

<sup>1</sup>Seçmeli dersleri, yarıyılında, tek satırda ve kod yazmadan **Seçmeli Ders** olarak yazınız. Yazılan AKTS, o yarıyıldaki alınması gereken seçmeli derslerin AKTS kredilerinin toplamı olmalıdır. <https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/07/gida-ders-icerikleri-21.pdf>, <https://suhutmyo.aku.edu.tr/anasayfa-2/genel-bilgiler/>

<sup>2</sup>Alınabilecek seçmeli derslerin (Alan içi/Alan dışı) tümünü yarıyıl bazında Tablo 5.3'te veriniz.

<sup>3</sup>T: Teorik, U: Uygulama (problem çözümü, alan çalışması, tartışma vb.), L: Laboratuvar



**Tablo 5.3 Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler  
(Her yarıyıl için yeteri kadar satır eklenebilir)**

I. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati <sup>1</sup>			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
SD103 / Gıda Biyoteknolojisi	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD101 / Gıda Kalite Kontrol	2	0	0	2	Evet	Hayır
<b>Toplam Kredi</b>	4	0		4		
II. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati <sup>1</sup>			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
SD 106 / Biyokimya ve Gıda Biyokimyası	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD 108 / Gıda Teknolojisinde İstatistik Uygulamaları	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD104 / Gıda Hijyen ve Sanitasyon	2	0	0	2	Evet	Hayır
<b>Toplam Kredi</b>	6	0		6		
III. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati <sup>1</sup>			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
SD207 / Kanatlı Ürünler Teknolojisi	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD 233 / Soğutma ve Dondurulmuş Ürün Teknoloji	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD 211/ Girişimcilik I	1	1	0	2	Hayır	Evet
<b>Toplam Kredi</b>	5	1		6		
IV. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati <sup>1</sup>			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
SD 212/ Girişimcilik II	1	1	0	2	Hayır	Evet
SD 204/ Endüstriyel Yemek Üretimi	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD202 / İçecek Teknolojisi	2	0	0	2	Evet	Hayır
<b>Toplam Kredi</b>	5	1		6		
V. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati <sup>1</sup>			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
<b>Toplam Kredi</b>						



3.Yarıyıl Ders Planı												
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
4.Yarıyıl Ders Planı												
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
5.Yarıyıl Ders Planı												
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
6.Yarıyıl Ders Planı												
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
7.Yarıyıl Ders Planı												
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
8.Yarıyıl Ders Planı												
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11

\* İlişki düzeyleri 1 (çok düşük) ve 5 (çok yüksek) arasında ifade edilmiştir

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/anasayfa-2/genel-bilgiler/>

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2022/02/Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu-2021.pdf>

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/07/gida-ders-icerikleri-21.pdf>

web sayfasında verilmiştir.

**Afyon Kocatepe Üniversitesi**  
**Şuhut Meslek Yüksekokulu**  
**Gıda İşleme Bölümü / Gıda Teknolojisi Programı**  
**Ders Tanıtım Formu**

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
---------	-------------	------------	-----	--------------	------

Dersin Detayları	
Dersin Dili	
Dersin Düzeyi	Ön Lisans / Lisans / Tezsiz Yüksek Lisans / Tezli Yüksek Lisans / Doktora / Sanatta Yeterlilik
Bölümü / Programı	
Öğrenim Türü	NÖ / İÖ / UÖ
Dersin Türü	Zorunlu/Seçmeli yazılabilir.
Dersin Amacı	Ders ile öğrencilere kazandırılmak istenen hedefleri ifade eden birkaç cümle yazılabilir.
Dersin İçeriği	Dersin amacından ve derste işlenecek konulardan yola çıkılarak birkaç cümlelik kısa bir tanım yazılabilir.
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	Öğrencilerin kullanabilecekleri kitaplar, ders notları ve makaleler yazılabilir. En fazla 5-6 adet kaynak yazılması yeterlidir.
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%
Mühendislik Bilimleri	%
Mühendislik Tasarımı	%
Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	%
Sağlık Bilimleri	%
Alan Bilgisi	%

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları	

Değerlendirme Ölçütleri			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı		% Katkı
Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Devam			
Uygulama			
Proje			
Yarıyıl Sonu Sınavı			
Toplam			%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)			
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi			
Sunum / Seminer Hazırlama			
Proje			
Ödevler			
Ara Sınavlara hazırlanma süresi			
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi			
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi : .....		.....

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Dersi başarı ile tamamlayan öğrencilerin kazanacakları bilgi, beceri ve yetkinlikler yazılmalıdır. Öğrenme çıktılarının sayısı genelde 4- 8 arasında olmalı, öğrenme çıktıları tanımlanırken aktif fiiller kullanılmalıdır.
Ö2	
Ö3	
Ö4	
Ö5	
Ö6	

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktıların sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	
P2	
P3	
P4	
P5	
P6	
P7	
P8	
P9	
P10	
P11	

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8	ARASINAV	
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16	FİNAL	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı																
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	
TÜM																
Ö1																
Ö2																
Ö3																
Ö4																
Ö5																
Ö6																
Ö7																
Ö8																
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük		2=Düşük		3=Orta		4=Yüksek		5=Çok Yüksek							

### 5.1. Kanıtlar

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/anasayfa-2/genel-bilgiler/>

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2022/02/Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu-2021.pdf>

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/07/gida-ders-icerikleri-21.pdf>  
web sayfasında verilmiştir.

Eğitim planının uygulanmasında kullanılacak eğitim yöntemleri, istenen bilgi, beceri ve davranışların öğrencilere kazandırılmasını garanti edebilmelidir.

## **5.2.Öğretim Planını Uygulama Yöntemi**

### **5.2.1.ğretim Planının Uygulanmasında Kullanılan ğretim Yöntemleri**

Bölüm Eğitim Planında bulunan derslerin öğrenciye etkin bir biçimde aktarılabilmesi için teorik konuların yanında uygulamalar, projeler, teknik geziler vb. faaliyetler gerçekleştirilmektedir. Gıda Teknolojisi eğitiminin temelini ifade eden içerik, teorik olarak konu bazında öğrencilere anlatılırken, konunun daha iyi kavratılabilmesi için örneklemeler, iş hayattaki güncel ve gerçek uygulamalar dersin sorumlu ğretim yesi tarafından kullanılmaktadır. Dersler yarıyıl bazında sekiz dönem halinde öğrencilere verilmekte, yarıyıl içerisindeki dersler 15 hafta üzerinden işlenmektedir. Tüm dersler 100 puan üzerinden değerlendirilmekte ve başarı katsayısı 4.0 üzerinden hesaplanmaktadır.

Öğretim planında yer alan derslerin içeriğine bağlı olarak ğretim yöntemi belirlenmektedir. Teorik dersler derse dayalı olarak işlenmekte, uygulama dersleri alan çalışmasına bağlı olarak işlenmekte ve uygulamalı eğitim dersi laboratuvar uygulamalı olarak verilmektedir.

Öğretim planı doğrultusunda bölümde kullanılan ğretim yöntemleri (anlatım, tartışma, gösterip yaptırma, sorun (problem) zme, işbirlikli öğrenme, gösteri, benzetim (simülasyon), proje, gezi, görüşme, beyin fırtınası, ders notları ve kitaplar, stajlar, işbaşı uygulamalı eğitim) şunlardır:

#### **5.2.1.1.Anlatım**

Öğretim elemanının merkezde olduğu yöntemlerin başında gelmektedir. Öğretim elemanının konuyu aktif olarak anlattığı, öğrencinin ise pasif dinleyici olduğu bir yöntemdir. Bu yöntemle ders; rapor, betimleme ve açıklama şeklinde işlenmektedir. Uygun olan derslerde ağdaş sunum tekniklerinin kullanılması sayesinde derslerin görsel zenginliği arttırılmakta, daha etkin sınıf içi iletişim kurulmakta ve ders süresi daha verimli kullanılabilir.

#### **5.2.1.2.Tartışma**

Duruma göre sınıftaki bütün öğrencilerin ya da sınıflarda oluşturulan gruplar vasıtasıyla öğrencilerin katılımını sağlayan bir yöntemdir. Bu yöntemde, grup yeleri tartışma konusunu çeşitli görüş noktalarına göre ele alarak tartışmakta ve problem zme ile ilgili alternatif görüşler ortaya çıkarmaktadırlar. Tartışmada esas olan noktalardan biri; grubun birlikte düşünme ve düşüncelerini belli bir mantık örüntüsü içinde ifade etme çabasıdır. Öğrencilerin düşünme, ifade becerileri ve demokratik tutum geliştirmelerine katkı sağlamaktadır.

#### **5.2.1.3. Gösterip Yaptırma**

Bu yöntem özellikle alana özgü uygulama derslerinde ğretim elemanı laboratuvar da yaparak göstermekte ve sonrasında öğrencilerin yapmaları sağlanmaktadır. Öğrenciler sadece bakarak ve izleyerek değil, aynı zamanda yaparak ve deneyerek öğrenmeye çalışmaktadırlar.

#### **5.2.1.4.Sorun (Problem) zme**

Özellikle Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Akademik ve Mesleki Gelişim Projesi derslerinde uygulanan bir yöntem olup öğrencinin bir konuyu başından sonuna kadar ele alması ve irdelemesi sağlanmaktadır. Bu kapsamda; (a) Sorun belirlenir, (b) Sorun tanımlanır, (c) Olası zm yolları aranır ve hipotez geliştirilir, (d) zm yolu sınılanır, (e) Sınama doğru zme götürürse hipotez doğrulandığı için genellemeye gidilir, (f) Sınama doğru zme götürmezse, geriye dönülerek sınama etkinlikleri gözden geçirilir, seçilen diğer bir hipotez tekrar sınılanır. Bu yöntem öğrencinin problem zme, bağımsız çalışma, yaratıcı düşünme, eleştirel düşünme gibi yeteneklerini geliştirmektedir.

#### **5.2.1.5.İşbirlikli Öğrenme**

İşbirlikli öğrenme, öğrencilerin ortak bir amaç için birlikte çalışmaları esasına dayanan bir öğrenme türüdür. Farklı yeteneklere sahip öğrenciler, heterojen gruplarda bir araya gelerek birbirlerine yardımcı olmakta ve birlikte öğrenmektedirler. İşbirliği kurma sırasında yardım etme ve yardım alma, içinde bulunduğu grup birliğinin farkına varma gibi önemli deneyimler edinilmektedir. Böylece gelecekte iş yaşamında çok önemli bir beceri olan ekip çalışmasına yatkınlık konusunda kazanımlar gerçekleşmektedir. Uygulama derslerinde öğrenciler belirli gruplar halinde ekip çalışması ile bir hizmet sürecini yürütmesi veya bir ürün hazırlaması işbirlikçi öğrenme ile sağlanmaktadır.

#### **5.2.1.6.Gösteri**

Uygulama derslerinde çoğu zaman öğretim elamanının örneğini gösterdiği şekilde hizmet süreçleri veya ürünlerin öğrenciler tarafından yapılması sağlanmaktadır. Bazı durumlarda ise sadece eğitmen tarafından ilgili konunun gösterilmesi sağlanır. Özellikle dış paydaşlar tarafından hazırlanan sertifikalı otomasyon veya rezervasyon sistemleri eğitimlerinde bu yöntem kullanılmaktadır.

#### **5.2.1.7.Benzetişim (Simülasyon)**

Özel sektörde öğrencilerin karşılaşacağı ancak eğitim döneminde öğrenemeyecekleri etkinlikler benzetişim tekniği ile öğrenciye aktarılmaktadır. Burada özel sektörde uygulanan yöntemler öğrenci tarafından uygulanmaktadır.

#### **5.2.1.8.Proje**

Proje tabanlı öğrenim, öğrencileri ilginç sorunlarla uğraşmaya ve bunun sonunda sıra dışı ürünler oluşturmaya yönlendiren bir öğretim yoludur. Öğrencilerin yaratıcılıklarını kullanmalarına olanak sağlar ve olaylara geniş açıdan bakmalarını gerektirir. Bu kapsamda eğitim planında yer alan başta Girişimcilik dersleri olmak üzere ilgili derslerde bu yöntem kullanılmaktadır.

#### **5.2.1.9.Gezi**

Öğrenmeyi sınıf dışına taşıyan bir yöntemdir. Fuar, kongre ve sergi gibi özel etkinlik alanlarına teknik gezi düzenlenerek öğrencilerin doğrudan gözlem yapmaları ve bilgi edinmeleri sağlanmaktadır.

#### **5.2.1.10.Görüşme**

Öğrencilerin bilgiyi kaynağından alması için sektör temsilcilerinin ve alanında uzman kişilerin ders kapsamında eğitim vermesi sağlanmaktadır. Bu kapsamda her eğitim öğretim yılında ortalama 5 sektör temsilcisi bölüm öğrencilerine bilgi aktarmak için davet edilmekte ve etkinlik düzenlenmektedir. Ayrıca dersler kapsamında verilen araştırma konuları ile ilgili, öğrencilerin sektör temsilcileri ile birebir görüşmeleri sağlanmaktadır.

#### **5.2.1.11.Beyin Fırtınası**

Beyin fırtınası, değerlendirme ya da sınırlama olmaksızın bir sorunun çözümüne ilişkin mümkün olduğunca çok çözüm yollarını elde etmek için düzenlenmiş olan bir grup çalışması sürecidir. Beyin fırtınasının amacı, öğrencilerin fikir üretmelerini sağlamak ve kendilerini ifade etmelerini kolaylaştırmaktır. Bu teknik, üst düzey tartışma tekniği olarak kullanılmaktadır.

#### **5.2.1.12.Ders Notları ve Kitapları**

Öğretim planındaki tüm derslerde, ilk hafta ders içeriği ve akışı doğrultusunda ders kapsamında kullanılacak temel ve yardımcı kaynaklar, ders notları ve diğer materyaller hakkında bilgi verilmektedir.

Bu bilgiler ayrıca Bologna Bilgi Sistemi ve Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden öğrenciler ile paylaşılmaktadır.

### **5.2.1.13. Staj**

Staj, öğrencilerin derslerde edindikleri teorik ve uygulamalı bilgileri sektördeki işletmelerde uygulama imkânı buldukları bir öğrenme yöntemidir. Bu amaçla öğrenciler eğitim süreleri içerisinde herhangi bir yaz döneminde 30 işgünü staj yapmaktadırlar.

### **5.2.1.14. İşbaşı Uygulamalı Eğitim**

Bölüm öğrencilerine eğitim müfredatında sağlanan imkânlardan bir diğeri İşbaşı Uygulamalı Eğitim'dir.

### **5.2.2. Öğretim Planında Derslerin Alınması İlişkisi**

Yabancı dil dersleri 4 yarıyıl boyunca alınmakla birlikte 1-2 şeklinde yarıyıl bazında birbirini takip edecek şekilde verilmektedir. İngilizce dersleri; 1. ve 2. yarıyıllarda temel İngilizce olarak verilmektedir. Genel olarak birbirini takip eden dersler aynı akademik yıl içerisinde verilmektedir. Müfredat dersleri içerisinde ön ders şartı yer almamakta olup öğrencinin alt yarıyıldan dersi kalması durumunda danışman öğretim elemanı tarafından ders kayıtları esnasında öncelikli olarak bu derslerin verilmesi sağlanmaktadır. Öğrencinin bilgi birikiminin tündengelim yöntemi ile aşamalı olarak geliştirilmesi stratejisi izlenmektedir.

### **5.2.3. Öğretim Planı**

Öğretim planı oluşturulmasında dikkat edilen hususlar Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi Uyumu ve Müfredat Revizyonu Kılavuzu'nda belirtilen kriterlerdir. Bölüm öğretim planındaki derslerin dağılımı ise genel dersleri takiben mesleğe yönelik derslerin verilmesi ve dil derslerinin ardışıklık ilkesi doğrultusunda bütünleşik program mantığı ile yerleştirilmesi şeklinde gerçekleştirilmektedir.

Gıda Teknolojisi Bölümü öğretim planının ilk yarıyılı, öğrenciyi üniversite hayatına ve gıda bilimine vegıda sektörüne hazırlayıcı nitelikte temel dersleri içermektedir. İkinci yarıyıl dersleri de birinci yarıyılı destekler nitelikte olup bu yarıyıldaki öğrenciyi gıda teknolojisi ile ilgili teorik ve uygulamalı temel dersler verilmekte, böylelikle öğrencilerin hem sektörü oluşturan işletmeler hakkında bilgilenmesi sağlanmakta, hem de laboratuvar tecrübesi edinmeleri mümkün olmaktadır.

Bu süreçte birikimli bilginin verilmesi kapsamında dersler öncelik sırasına göre öğretim planına yerleştirilmektedir. Alana özgü derslerin belirlenmesi ve öğretim planı içinde dağılımında, bilgi birikiminin aşamalı olarak sağlanması sağlanmalıdır. Zorunlu derslerin yanı sıra seçmeli ders havuzlarındaki derslerin dağılımı da planlanmıştır.

Eğitim planının öngöröldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunmalıdır.

## **5.3.Öğretim Planı Yönetim Sistemi**

### **5.3.1. Öğretim Planının Geliştirilmesine Yönelik Yönetim Sistemi**

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü kuruluşundan bugüne kadarki süreçte Öğretim Planını sürekli iyileştirme ve geliştirme çabası içinde olmuştur. Öğretim Planı, Bölüm Başkanve öğretim elemanlarından oluşan Bölüm Kurulu tarafından sürekli olarak incelenmektedir. Bu kurul,tüm bölüm öğretim elemanlarını Öğretim Planı konusunda bilgilendirmekte ve ŞMYO Yönetim Kurulunda alınan kararlar doğrultusunda çalışmalarını yürütmektedir.

Her akademik yılda açılması planlanan derslere yönelik öğretim üyesi görevlendirmesi Bölüm Kurul kararı ve Yükseköğretim Kurulu onayı ile gerçekleştirilmektedir. Güz ve bahar yarıyılları sonunda yapılan Bölüm Kurul toplantılarında, o yarıyılın değerlendirmesi yapılmakta ve gelecek yarıyıl için de görüş ve öneriler alınmaktadır. Öğretim planının yürütülmesinde, akademik açılış ve kapanış toplantılarına



ilave olarak bölümde görevli tam zamanlı, yarı zamanlı ve ders saati ücretli öğretim elemanları ile belirli aralıklarla toplantılar yapılmaktadır. Düzenlenen bu toplantılarda, yüksekokul yönetiminden, öğretim elemanlarından ve öğrencilerden gelen geri bildirimlere göre planlama yapılmaktadır.

Öğretim planında yer alan derslerin içerik, değerlendirme, öğrenim çıktıları, ders planı vb. bilgilerinin standart bir şekilde sunumu ve uygulama birliği için her derse ait ders planı Bologna Bilgi Sistemine tanımlanmaktadır. Gıda Teknolojisi Bölümü öğretim planı AKÜ Bologna Bilgi Sistemi ile yürütülmektedir. Bölüm öğretim planında yer alan tüm bilgiler (ders çıktıları, ders içerikleri, ders kaynakları vb.) dönem başında bu sistem yardımı ile güncellenmektedir. Ayrıca Gıda Teknolojisi Bölümü ders içeriklerini paylaşma, duyurular vb. için Şuhut MYO web sayfası ve AKÜ Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) ders yönetim sistemi kullanılmaktadır.

Eğitim Planı, En az bir yıllık ya da en az 32 kredi ya da en az 60 AKTS kredisi tutarında temel bilim eğitimi içermelidir.

#### **5.4.Öğretim Planında "Temel Bilim Eğitimi" Düzeyi**

Öğretim planında yer alan temel bilimler 40 AKTS düzeyindedir.

#### **Kanıtlar**

5.4. <https://suhutmyo.aku.edu.tr/anasayfa-2/genel-bilgiler/>

En az bir buçuk yıllık ya da en az 48 kredi ya da en az 90 AKTS kredisi tutarında temel(mühendislik, fen, sağlık...vb.) bilimleri ve ilgili disipline uygun meslek eğitimi. İçermelidir.

#### **5.5.Öğretim Planında İlgili Disipline Uygun Mesleki Eğitim Düzeyi**

Öğretim planında yer alan ilgili disipline uygun mesleki eğitim öğretimi sağlayan derslerin AKTStoplamı 120'dür.

#### **Kanıtlar**

5.5. <https://suhutmyo.aku.edu.tr/anasayfa-2/genel-bilgiler/>

#### **5.6. Eğitim programının teknik içeriğini bütünleyen ve program amaçları doğrultusunda genel eğitim verilmesi**

##### **5.6.1. Öğretim Planının Program Öğretim Amaçları ve Çıktılarına Erişim Desteği**

Öğretim planının program öğretim amaçlarına katkı düzeyi <https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/07/gida-ders-icerikleri-21.pdf> web sayfasında belirtilmektedir.

##### **5.6.2. Öğretim Planının Programa Özgü Ölçütleri Sağlama Düzeyi**

Gıda Teknolojisi Bölümü öğretim planının Programa Özgü Ölçütlere (PÖÖ) katkı düzeyi Tablo

5.1.'de gösterilmektedir.

#### **Kanıtlar**

5.6. Öğretim Planının Program Öğretim Amaçları, Program Çıktıları ve Programa Özgü Ölçütler ile

Uyum ilişkisi <https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/07/gida-ders-icerikleri-21.pdf>

Öğrenciler, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanacakları, ilgili standartları ve gerçekçi kısıtları ve koşulları içerecek bir ana uygulama/tasarım deneyimiyle, hazır hale getirilmelidir.

## 5.7. Öğretim Planı Uygulama Deneyimi

Gıda Teknolojisi Bölümü öğretim planında, mesleki uygulamalı derslerin yanı sıra alınan teorik ve kavramsal eğitimin alanda uygulanmasına yönelik “Staj” (Zorunlu) eğitimi bulunmaktadır. “Staj”, öğrenciler sektör işletmelerinde dönem içerisinde aldıkları teorik ve uygulamalı dersleri stajda uygulamalı olarak gerçekleştirmekte ve bilgi, beceri ve yetkinliklerini geliştirerek güncel tutmakta ve gerçekçi koşullar ile öğrendiklerini birleştirmektedirler.

### 5.7.1. Staj

Staj, öğrencilerin derslerde edindikleri teorik ve uygulamalı bilgileri sektördeki işletmelerde uygulamalarını buldukları bir öğrenme yöntemidir. Bu amaçla öğrenciler eğitim süreleri içerisinde herhangi bir yaz döneminde 30 işgünü staj yapmaktadırlar.

5.7.1. <https://suhutmyo.aku.edu.tr/anasayfa-2/genel-bilgiler/>

## 6. ÖĞRETİM KADROSU

Tablo 6.1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti

[Program Adı]

Öğretim elemanının adı ve soyadı	TZ,YZ, DSÜ <sup>1</sup>	Son iki yarıyıda verdiği dersler (Dersin kodu/kredisi/yarıyılı/yılı) <sup>2</sup>	Toplam etkinlik dağılımı <sup>3</sup>		
			Öğretim	Araştırma	Diğer <sup>4</sup>
Sevgi ULUKÜTÜK	TZ	GT107/ Genel Mikrobiyoloji / 2+1 / 3 AKTS /I.YY/2020 NÖ	100		
		GT113/ Beslenme ilkeleri/ 2+0 / 3 AKTS / I.YY /2020 NÖ	100		
		SD103/ Gıda Biyoteknolojisi /2+0/2 AKTS /I.YY /2021 NÖ	100		
		SD207/ Kanatlı Ürünler Teknolojisi/ 2+0 /2 AKTS / I.YY /2021 NÖ	100		
		233/ Soğutma ve Dondurulmuş Ürün Teknoloji /2+0 /2 AKTS/ I.YY /2020 NÖ	100		
		GT106/ Gıda Mikrobiyolojisi I/2+1/4 AKTS/ II.YY /2021 NÖ	100		
		GT112/ Gıda Katkı Maddeleri /2+0 / 3 AKTS / II.YY /2021 NÖ	100		
		SD104/ Gıda Hijyen ve Sanitasyon/ 2+0/ 2 AKTS / II.YY /2021 NÖ	100		
		SD202/ İçecek Teknolojisi /2+0/2 AKTS/ II. YY /2021 NÖ	100		
		GT206/ Özel Gıdalar Teknolojisi /3+0 / 3 AKTS /II. YY. /2021 NÖ	100		
Songül UÇAR	TZ	GT105/ Genel Kimya I /2+0 / 3 AKTS / I. YY. /2020 / NÖ	100		
		GT111 / Laboratuvar Tekniği /2+1 / 3 AKTS / I. YY. / 2020 / NÖ	100		
		GT109/ Gıdalarda Temel İşlemler I /2+0 / 3 AKTS / I. YY. / 2020 / NÖ	100		
		GT103 / Genel Matematik I /2+0 / 3 AKTS / I. YY. / 2020 / NÖ	100		
		GT205 / Bitkisel Yağ Teknolojisi / 3+0 / 3 AKTS / 3. YY. / 2020 / NÖ	100		

		GT207 / Fermente Gıdalar Teknolojisi I /2+0 / 3 AKTS / 3. YY. / 2020 / NÖ	100		
		GT108 / Gıda Kimyası /2+0 / 3 AKTS / 2. YY. / 2021 / NÖ	100		
		GT104 / Gıda Analizleri /2+1 / 4 AKTS / 2. YY. / 2021 / NÖ	100		
		SD 106 / Biyokimya ve Gıda Biyokimyası /2+0 / 2 AKTS / 2 YY. / 2021 / NÖ	100		
		SD 108/ Gıda Teknolojisinde İstatistik Uygulamaları /2+0 / 2 AKTS / 2 YY. / 2021 / NÖ	100		
		GT208 / Fermente Gıdalar Teknolojisi II /2+0 / 3 AKTS / 4. YY. / 2021 / NÖ	100		
		SD 204 / Endüstriyel Yemek Üretimi (SEÇ) /2+0 / 2 AKTS / 4. YY. / 2021 / NÖ	100		
Besim MADEN	TZ	SD101 G 2+0+0 2 Gıda Kalite Kontrol (SEÇ)	100		
		GT110 G 2+0+0 2 Gıda Ambalaj Malzemeleri ( Zorunlu)	100		
		GT201 T 3+0+0 3 Tahıl Teknolojisi I(Zorunlu)	100		
		GT209 E 3+0+0 4 Et ve Ürünleri Teknolojisi I (Zorunlu)	100		
		GT211 S 3+0+0 4 Süt teknolojisi I (Zorunlu)	100		
		GT202 T 3+0+0 3 Tahıl Teknolojisi II (Zorunlu)	100		
		GT210 E 3+0+0 3 Et ve Ürünleri Teknolojisi II Zorunlu	100		
		GT212 S 3+0+0 4 Süt Teknolojisi II Zorunlu	100		
Bilge AKDENİZ	TZ	GT203 / Meyve ve Sebze Teknolojisi I /3+0 / 4 AKTS / 3. YY. / 2020 / NÖ	100		
		GT204 / Meyve ve Sebze Teknolojisi II /2+0 / 3 AKTS / 4. YY. / 2021 / NÖ	100		
		GT213 / Gıda Mevzuatı /3+0 / 3 AKTS / 3.YY/ 2020 / NÖ	100		
		GT214 / Bitirme Proje / 1+1 / 3 AKTS / 4.YY/ 2021 / NÖ	0	100	
Kübra UYAR	TZ	SD 211 / Girişimcilik I / 1+1 / 2 AKTS / 3.YY/ 2020 / NÖ	100		
		SD 212 / Girişimcilik II / 1+1 / 2 AKTS / 4.YY/ 2021 / NÖ	100		
M. Akif AĞTAŞ	TZ	GT101 / Bilgi ve İletişim Teknolojisi I / 2+0 / 2 AKTS / 1. YY / 2020/ NÖ	100		
		GT102 / Bilgi ve İletişim Teknolojisi II / 2+0 / 2 AKTS / 2. YY / 2021/ NÖ	100		
Selcan Süheyla ERGÜN	TZ	YAD101/ Yabancı Dil I (İNGİLİZCE) / 2+0/ 2 AKTS /1. YY / 2020/ NÖ	100		
		YAD102 / Yabancı Dil II (İNGİLİZCE) / 2+0 /2 AKTS / 2. YY / 2021 / NÖ	100		
Burak Ahmet Saka	TZ	AIIT101/Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I / 2+0 / 1 AKTS / 1.YY / 2020/ NÖ	100		
		AIIT102/Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II / 2+0 / 1 AKTS / 2 .YY / 2021/ NÖ	100		
Yavuz Özkul	TZ	TUR101 / TÜRK DİLİ I /2+0/ 1 AKTS/ 1. YY/ 2020/ NÖ	100		
		TUR102/ TÜRK DİLİ II/2+0/ 1 AKTS/ 2. YY/ 2021/ NÖ	100		

<sup>1</sup>TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli öğretim elemanı.

<sup>2</sup>Her öğretim elemanı için son iki yarıyıldaki verdiği tüm dersleri (lisansüstü ve başka programda verilen dersler dâhil) sıralayınız. Gerektiğinde satır ekleyiniz.

<sup>3</sup>Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz.

<sup>4</sup>Uzun süreli izinler ve sektör etkinlikleri bu sütunda gösterilir.

**Tablo 6.2 Öğretim Kadrosunun Analizi**  
**[Program Adı]**

Öğretim elemanının adı ve soyadı <sup>1</sup>	Unvanı	TZ, YZ, DSÜ <sup>2</sup>	Aldığı son akademik unvan	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet yılı	Deneyim süresi, yıl			Etkinlik düzeyi <sup>3</sup> (yüksek, orta, düşük, yok)		
					Kamu/ özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurum daki deneyimi	Mesleki kuruluşlarda	Araştırma	Dış paydaşlara verilen danışmanlıkta
Sevgi ULUKÜTÜK	Dr.Öğr.Üyesi	TZ	Dr.Öğr.Üyesi	ESOGÜ Fen Bilimleri Enstitüsü-2009	Kamu	25 yıl	25 yıl	Yüksek	Yüksek	Orta
Bilge AKDENİZ	Dr.Öğr.Üyesi	TZ	Dr.Öğr.Üyesi	EGE Üniv. Fen Bilimleri Enstitüsü-2010	Özel 3 yıl	Kamu: 4 yıl	9 yıl	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Songül UÇAR	Öğr. Grv.	TZ	Öğr. Grv.	AKÜ Fen Bil. Ens. Kimya Müh. ABD. 2009	Özel 5 yıl	Kamu: 12 yıl	12 yıl	Yüksek	Orta	Orta
Besim MADEN	Öğr. Grv.	TZ	Öğr. Grv.	AKÜ Fen Bil. Ens. Gıda Müh. ABD. 2009	Özel 5 yıl	Kamu: 17 yıl	17 yıl	Yüksek	Orta	Orta
Selcen Süheyla ERGÜN	Dr.Öğr.Üyesi	TZ	Dr.Öğr.Üyesi	AKÜ Sağlık Bil. Ens. Medikal Biyoloji ve Genetik Anabilim Dalı 2013	Özel 1 yıl	Kamu: 19 yıl	19 yıl	Yüksek	Yüksek	Orta
Kübra UYAR	Öğr. Grv.	TZ	Öğr. Grv.	AKÜ Sosyal Bil. Ens. İşletme ABD. 2011	Kamu	10 yıl	10 yıl	Yüksek	Orta	Orta
Mehmet Akif AĞTAŞ	Öğr. Grv.	TZ	Öğr. Grv.	DPÜ Sosyal Bil. Ens. Grafik ABD. 2012	Özel 2 yıl	Kamu: 10 yıl	10 yıl	Yüksek	Orta	Orta

<sup>1</sup>Tabloyu programdaki her öğretim üyesi için doldurunuz. Gerekirse ek sayfa kullanabilirsiniz.

<sup>2</sup>TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli öğretim elemanı.

<sup>3</sup>Etkinlik düzeyi son 3 yılın ortalamasını yansıtmalıdır.

## ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	SEVGİ ULUKÜTÜK
UNVANI	DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ

### ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Lisans	FEF Biyoloji	Osmangazi Üniversitesi	1994
Yüksek lisans	Fen Bilimleri	Osmangazi Üniversitesi	1996
Doktora	Fen Bilimleri	Osmangazi Üniversitesi	2009

### KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	20.10.1997	
Kurumdaki hizmet süresi	25 yıl	
<b>Kurumda alınan unvanlar</b>	<b>Birim</b>	<b>Tarih</b>
Araştırma Görevlisi	AKÜ FEF Biyoloji Bölümü	1997
Doktor Öğretim Üyesi	AKÜ ŞMYO Gıda Teknolojisi	2012-Devam ediyor
<b>Diğer İş Deneyimi</b>		
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan

### DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2014	Yüksek Lisans	Düzağaç Akdeğirmen Baraj Gölü (Sincanlı, Afyonkarahisar)Siğ BentikZon'dakiChironomidae Faunasının Su Kalitesi İle İlişkilendirilmesi Üzerine Bir Araştırma	2016
2015	Yüksek Lisans	Bentazone ve Chloridazon herbisitlerinin Eiseniahortensis türü üzerindeki Genotoksik Etkilerinin Araştırılması	2017
2020	Yüksek Lisans	Bazı Cistusspp'lerin patojen mikroorganizmalar üzerindeki antibiyofilm etkinliğinin değerlendirilmesi	Devam ediyor

### PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

### ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

### KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
9	Bölüm Başkanı ( Şuhut MYO Gıda İşleme Bölümü )	2012	Devam ediyor
9	Yönetim Kurulu Üyeliği ( Şuhut MYO )	2012	Devam ediyor
4	Müdür Yardımcısı (Şuhut MYO)	2017	Devam ediyor

### SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

#### A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- N. ARSLAN, S. ULUKÜTÜK, and D. MERCAN, "Assessmentofwaterquality in threesubbasinsof SusurlukRiver Northwest Anatolia accordingtoinvertebratesandbioticindices," *BioDiCon*, vol. 11, no. 3, pp. 1–8, Dec. 2018
- S. ULUKÜTÜK, N. ARSLAN, "Chironomidae potamofauna of Emet, Orhaneliand Mustafa Kemal Paşa streams, catchmentarea of lake uluabat"INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONFERENCE 16-17 November 2018, GABROVO

#### B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

- M. ERİK, S. F. ERDOĞMUŞ, G. GÜVERCİN, andS. ULUKÜTÜK, "Probiyotik mikroorganizmalar ve bakteriyosin üretme yetenekleri," presented at the 1 st International Congres of Medical Sciences, and Biotechnology , 2019.

- N. ARSLAN, D. MERCAN, andS. ULUKÜTÜK, "WaterQualityAssessment of Orhaneli and Emet River," presented at the 13th International Symposium on FisheriesandAquaticSciences , 2018.

### C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

### D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. S. ULUKÜTÜK; İ.H. CİĞERCİ, (2020) "Genotoxic Evaluation of Bentazone and Chloridazon Herbicides in Eisenia hortensis Coelomocytes" Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi cilt 20, sayı 6, sayfalar 963-967.

### E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

## ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Bilge Akdeniz
UNVANI	Dr. Öğretim Üyesi

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Manisa Celal Bayar Üniversitesi	1998
Yüksek lisans	Fen Bilimleri Enstitüsü	Manisa Celal Bayar Üniversitesi	2002
Doktora	Fen Bilimleri Enstitüsü	Ege Üniversitesi	2010

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	2013		
Kurumdaki hizmet süresi	9 yıl		
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih	
Dr. Öğretim Üyesi	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI)	2013	
Dr. Öğretim Üyesi	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI)	2014	

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
BİRPA Gıda Ürünleri ve Salça San. Tic. Ltd. Sti. Muradiye Beldesi - MANİSA	1996-1996	Kalite kontrol elemanı
Yonca Gıda Konserve İşletmesi Karaağaçlı Manisa	1997-1997	Salça üretimi laboratuvar ve üretim elemanı
Yonca Gıda Konserve İşletmesi Karaağaçlı Manisa	1998-1998	Mühendis Kalite güvence üretim ve laboratuvar vardiya sorumlusu
CELÂL BAYAR ÜNİVERSİTESİ/FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI	1998-2001	Araştırma görevlisi
TAGEM Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü – MANİSA,	2001-2003	Araştırma Teknik personeli/Gıda Yüksek Mühendisi
Afyonkarahisar Tarım ve Orman İl Müdürlüğü Çiftçi Eğitim ve Yayım, Bitki Koruma Şube Müdürlükleri	2003-2010	Teknik hizmetler Gıda Yüksek Mühendisi
Afyonkarahisar Tarım ve Orman İl Müdürlüğü Gıda ve Yem Şube Müdürlüğü	2010-2013	Teknik hizmetler Dr. Mühendis

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2016	Yüksek Lisans	ŞEKER K.S. Türk Lokumu Üretiminde Hatmi ( <i>Althaea Officinalis L.</i> ) Kökü Kullanımının kalite özelliklerine etkisi	2018
2017	Yüksek Lisans	BULUNTEKİN H. F. Yenilebilir kaplama işleminin orta nemli sultanî çekirdeksiz üzüm kalitesi üzerine etkisinin incelenmesi	2019

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

--	--	--	--

#### ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

#### KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
1	Yönetim Kurulu Üyesi - Afyon Kocatepe Üniversitesi/Gıda Kontrol Araştırma ve Uygulama Merkezi	2015	2016
3	Müdür Yrd. - Afyon Kocatepe Üniversitesi/Gıda Kontrol Araştırma ve Uygulama Merkezi	2016	2019

#### SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

##### A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. AKDENİZ B., KAVAK D.D. (2017). 'Domalan' : Ectomycorrhizal fungus from Eastern Egean Region of Anatolia. Academic Journal of Science, 7(03), 469-474. (Yayın No: 3925497)
2. DD Kavak, B Akdeniz (2019) Sorbus umbellata (Desf.) Fritsch var. umbellata leaves: Optimization of extraction conditions and investigation antimicrobial, cytotoxic, and  $\beta$ -glucuronidase Plant Foods for Human Nutrition, - Springer

##### B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

1. KAVAK D. D., AKDENİZ B. (2017). Food Safety and Traceability. IJAS International Conference for Engineering and Technology, 10(3), 151 (Özet /Sözlü bildiri) (Yayın No: 3929631)
2. AKDENİZ B., KAVAK D. D., ŞEKER S. K. (2017). Evaluation of the Effects of Starch Gelation on the Characteristics of Turkish Delight. International Conference on Agriculture, Forest, Food Science and Technologies (Özet /Sözlü bildiri) (Yayın No: 3929365)
3. KAVAK D. D., AKDENİZ B., KAVAK Ö. (2017). New Approaches for the Food Traceability Implementations. International Conference on Agriculture, Forest, Food Science and Technologies (Özet /Sözlü bildiri) (Yayın No: 3929196)
4. KAVAK D. D., AKDENİZ B. Evaluation of Quality Changes for Minimally Processed Pears Agriculture, Forest, Food, Veterinary Sciences and Technologies ICAFOF-2-5 April 2018 Özet /Sözlü bildiri
5. AKDENİZ B., KAVAK D. D. Physical Quality Changes in Minimally Processed Fresh Fruits Agriculture, Forest, Food, Veterinary Sciences and Technologies ICAFOF-2-5 April 2018 özet /poster bildiri
6. AKDENİZ B. The Usage of marshmallow root in Turkish delight production TARGID 20-22 April 2019 Özet Bildiri/Sözlü Sunum
7. AKDENİZ B. The Quality of the Fresh Cut Horticultural Products TARGID 20-22 April 2019 Özet /Sözlü bildiri

##### C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

##### D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. KAVAK DD, AKDENİZ B. 2019 Physicochemical characteristics and antioxidant capacity of traditional yogurt fortified with grape (Vitis vinifera L.) seed extract at different levels Kocatepe Veterinary Journal 12 (4), 398-395

##### E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler



## ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	SONGÜL UÇAR
UNVANI	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

### ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Lisans	Kimya Mühendisliği	Gazi Üniversitesi	1994
Yüksek lisans	Kimya Mühendisliği	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2009
Doktora	Kimya Mühendisliği	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	devam

### KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	30. 09. 2010	
Kurumdaki hizmet süresi	12 yıl	
<b>Kurumda alınan unvanlar</b>	<b>Birim</b>	<b>Tarih</b>
Öğretim Görevlisi	Gıda Teknolojisi Bölümü	2010 - devam

### DİĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Özinaç Gıda ve İht. Mad. San. Tic. Ltd. Şti., Afyon	1 yıl	Sorumlu Müdür
Hiperonline İlaç San. İç ve Dış Tic. Ltd. Şti., Teknik Eleman, Ankara.	2 yıl	Teknik Eleman
PelkaElk. Malz. İmalat San. ve Tic. A.Ş., Ankara	1 yıl	Kalite Güvence Sorumlusu
Astaş As Beton San. ve Tic. A.Ş., Ankara	1 yıl	KaliteKontrolSorumlusu

### DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
x	x	x	x

### PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum
x	x	x	x

### ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev
Ankara Kimya Mühendisleri Odası	2004	Sorumlu Yöneticilik

### KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
2010	Bölüm Başkanı (Şuhut M.Y.O. Gıda İşleme Bölümü Bölüm Başkanı)	2010	2012

### SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Cibacron Blue F3GA Bağlı mPHEMA ile Sulu Sistemden Fenol ve Nitrofenollerin Uzaklaştırılması UÇAR MUSTAFA,ERÇOLAK KÜBRA,UÇAR SONGÜL , Yayın Yeri: El-Cezeri Fen ve Mühendislik Dergisi , 2020

## E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

### ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	BESİM MADEN
UNVANI	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Lisans	Gıda Mühendisliği	Selçuk Üniversitesi	1995
Yüksek lisans	Gıda Mühendisliği ABD.	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2009
Doktora	Gıda Mühendisliği ABD.	Afyon Kocatepe Üniversitesi	D. Ediyor

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	23.09.2005		
Kurumdaki hizmet süresi	17 yıl		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi		AKÜ Afyon MYO Gıda İşleme Bölümü	23.09.2005

DİĞER İŞ DENEYİMİ			
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan	
Okyanus Taahhüt A.Ş	3 yıl	Sorumlu Yönetici	
Dünya Yemek Catering Grup	2 yıl	Sorumlu Yönetici - CEO	

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
x	x	x	x

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum
x	x	x	x

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR			
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev	
Konya Gıda Müh. Odası	2000	Sorumlu Yöneticilik	

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
2009	Bölüm Başkanı ( Afyon MYO Gıda İşleme Bölümü )	2009	2016
2010	Yönetim Kurulu Üyeliği ( Afyon MYO )	2010	2016

### SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

#### A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Yalcin S., Maden B. (2020). Diversity in Protein Characteristics of Some Wheat Varieties. European Journal of Science and Technology, 19, 196-200.
- Özkök, G. A., Yalcin, S., & Maden, B. (2020). A Regional Food of Afyonkarahisar Cuisine: Sausage Doner Kebab. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 5(2), 301-313.
- Yalcin, S., Maden, B. (2017). "Quality Characteristics of Noodle Including Ground Yellow Poppy Seed" Int. J. Sec. Metabolite, Vol. 4: 3 , 312-318.
- Maden, B., Yalcin, S. (2017). "The Effect of Storage on Some Properties of 3 Different Ground Poppy Seed Fats". Int. J. Sec. Metabolite, 4: 3 , 349-354.

#### B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

- Maden, B., Yalcin, S., 2017 The Effect of Storage on Some Properties of 3 Different Ground Poppy Seed Fats. 1. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya (Poster bildiri)
- Yalcin, S., Maden, B., 2017 Quality Characteristics of Noodle Including Ground Yellow Poppy Seed" 1. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya

#### C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

#### D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Yalcin S., Maden B. (2020). Comparison of Protein Characteristics of SomeWheatVarietiesHarvested in Turkey. Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi 20, 441-447.

## E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

### ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Selcen Süheyla ERGÜN
UNVANI	Dr. Öğretim Üyesi

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Biyoloji Eğitimi/ Biyoloji Öğretmenliği	Gazi Üniversitesi	1998
Yüksek lisans	Fen Bilimleri Enstitüsü/ Biyoloji Anabilim Dalı	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2001
Doktora	Sağlık Bilimleri Enstitüsü/ Medikal Biyoloji ve Genetik Anabilim Dalı	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2013

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	2003		
Kurumdaki hizmet süresi	18 yıl		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Araştırma Görevlisi		Afyon Kocatepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi	2003
Araştırma Görevlisi Doktor		Afyon Kocatepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi	2013
Doktor Öğretim Üyesi		Afyon Kocatepe Üniversitesi Şuhut Meslek Yüksekokulu Laborant ve Veteriner Sağlık Bölümü	2020

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Bildem Dershanesi	1 yıl	Biyoloji Öğretmeni

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

### SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

#### A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Ocak, İ., & Ergün, S.S. (2016). Metaphors of 4th Grade Students about Organs. *Participatory Educational Research*, 3(5), 89-99 **Alan indeksi (SciLit)**.
2. Ergün, S.S. (2016) Preschool Teachers' Perspective Of Science Activities. *Participatory Educational Research*, 4(1), 214-223 **Alan indeksi (SciLit)**.
3. Ergün, S.S., Ocak, İ., Ergün, E. (2017) Views of the Pre-Service Science Teachers About Nanotechnology. *The Turkish Online Journal of Educational Technology (TOJET)*, Special Issue for INTE 2017, 802-808 **Alan indeksi (ERIC)**.
4. Ergün, E., Ocak, İ., Ergün, S.S. (2017) Analysis of Science Diaries With Text Mining Techniques. *The Turkish Online Journal of Educational Technology (TOJET)*, Special Issue for INTE 2017, 302-307 **Alan indeksi (ERIC)**.
5. Ergün, S. S., Ocak, İ., & Ergün, E. (2017). Fen Bilimleri Öğretmenlerinin Nanoteknoloji Hakkındaki Görüşleri. *Eğitim ve Öğretim Araştırmaları Dergisi (Journal of Research in Education and Teaching)*, 6 (4), 272-282 **Alan indeksi (Scientific Indexing Services)**.
6. Yıldırım, N., Fidan, N. K., & Ergün, S. S. (2017). Göreve Yeni Başlayan Sınıf Öğretmenlerinin Karşılaştıkları Sorunlar Üzerine Nitel Bir Araştırma/A Qualitative Study on the Difficulties Experienced by Novice Classroom Teachers. *International Journal of Social Science Research*, 6(2), 1-18 **Alan indeksi (SciLit)**.
7. Ergün, E., Ocak, İ., Ergün, S.S. (2018) Okul Öncesinde Fen Ve Doğa Etkinlikleri Günlüklerinin Metin Madenciliği Yöntemleri İle İncelenmesi. *Eğitim ve Öğretim Araştırmaları Dergisi (Journal of Research in Education and Teaching)*, 7 (1), 19-27 **Alan indeksi (Scientific Indexing Services)**.
8. Ergün, S.S., Erşen, Z.B. (2018) Preservice Teachers' Awareness About STEM, *The Turkish Online Journal of Educational Technology (TOJET)*, Special Issue for INTE/ITICAM-IDEA 2018, 2, 357-364 **Alan indeksi (ERIC)**.
9. Ergün, S. S., Fidan, N. K., & Yıldırım, N. (2019). Views of the Pre-service Classroom Teachers about Technology Literacy. *Universal Journal of Educational Research*, 7(4), 1140-1146 **Alan indeksi (Scopus)**.
10. Ergün, S. S. (2019). Examining the STEM Awareness and Entrepreneurship Level of Pre-Service Science Teachers. *Journal of Education and Training Studies*, 7(3), 142-149 **Alan indeksi (ERIC)**.

## B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

1. Ergün, S.S. (2016) Science Activities According to the View of Preschool Education Teachers, III. International Dynamic, Explorative, and Active Learning (IDEAL) Conference.
2. Ocak, İ., Ergün, S.S. (2016) İlkokul 3. Ve 4. Sınıf Öğrencilerinin Organlarını zıllışkin Algılarının Metafor Analizi Yoluyla İncelenmesi, 15. Uluslararası Sınıf Öğretmenliği Eğitimi Sempozyumu (USOS).
3. Ergün, S.S., Ergün, E. (2016) Öğretmen Adaylarında Biyolojik Ritim ve Uyku Kalitesinin Akademik Başarıya Etkisi, International Science and Technology Conference (ISTEC).
4. Ergün, S.S., Kurtde Fidan, N., Yıldırım, N. (2017) Sınıf Öğretmeni Adaylarının Teknoloji Okuryazarlığına İlişkin görüşleri, 16th International Primary Teacher Education Symposium (USOS 2017).
5. Kurtde Fidan N., Ergün S.S., Yıldırım N. (2017) İlkokul Öğrencilerinin Dayanışma Değerine İlişkin Metaforik Algıları, 16th International Primary Teacher Education Symposium (USOS 2017).
6. Yıldırım, N., Kurtde Fidan, N., Ergün, S.S. (2017) Sınıf öğretmeni adaylarının özyeterlik inançları, 16th International Primary Teacher Education Symposium (USOS 2017).
7. Yıldırım, N., Kurtde Fidan, N., Ergün, S.S. (2017) Göreve Yeni Başlayan Sınıf Öğretmenlerinin Karşılaştıkları Sorunlar Üzerine Nitel Bir Araştırma, I. Uluslararası Eğitim Araştırmaları ve Öğretmen Eğitimi Kongremize (Education Research and Teacher Education Congress/ERTE Congress).
8. Ergün, S.S., Ocak, İ., Ergün, E. (2017) Fen Bilimleri Öğretmenlerinin Nanoteknoloji Hakkındaki Görüşleri, 6th World Congress on Educational and Instructional Studies (WCEIS 2017).
9. Ergün, E., Ocak, İ., Ergün, S.S. (2017) Okul Öncesinde Fen Ve Doğa Etkinlikleri Günlüklerinin Metin Madenciliği Yöntemleri İle İncelenmesi, 6th World Congress on Educational and Instructional Studies (WCEIS 2017).
10. Ergün, S.S., Ocak, İ., Ergün, E. (2017) Fen Bilimleri Öğretmen Adaylarının Nanoteknoloji Hakkındaki Görüşleri, 8th International Conference on New Horizons in Education (INTE).
11. Ergün, E., Ocak, İ., Ergün, S.S. (2017) Fen Günlüklerinin Metin Madenciliği Yöntemleri ile İncelenmesi, 8th International Conference on New Horizons in Education (INTE).
12. Erşen, Z.B., Ergün, S.S. (2018) Matematik Ve Fen Bilimleri Eğitimi Bölümü Öğrencilerinin Girişimcilik Özelliklerinin İncelenmesi, Uluslararası Bilim ve Eğitim Kongresi (UBEK-ICSE).
13. Ergün, S.S., Erşen, Z.B. (2018) Matematik ve Fen Bilgisi Öğretmen Adaylarının Bilimsel Okuryazarlık Düzeyleri üzerinde Öğretmen Eğitimi Programlarının Etkisi, 2nd Education Research and Teacher Education Congress (ERTE).
14. Ergün, S.S., Erşen, Z.B., Akın, N. (2018) Öğretmen Adaylarının Eleştirel Düşünme Eğilimleri (Afyon Kocatepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Örneği), 2. Uluslararası Bilim ve Eğitim Kongresi (UBEK 2018).
15. Erşen, Z.B., Ergün, S.S., Akın N. (2018) Matematik ve Fen Bilgisi Öğretmen Adaylarının Eleştirel Düşünme Eğilimlerine Öğretmen Eğitimi Programının Etkisi, 2. Uluslararası Bilim ve Eğitim Kongresi 2018 (UBEK 2018).
16. Ergün S.S., Erşen Z.B. (2018) Öğretmen Adaylarının Bilgi Okuryazarlık Ve Girişimcilik Düzeyleri Arasındaki İlişki, Cemil Meriç 10. Uluslararası Sosyal Bilimler ve Spor Kongresi (ISSCONGRESS).
17. Erşen, Z.B., Ergün, S.S. (2018) Matematik Ve Fen Bilgisi Eğitiminde Artırılmış Gerçeklik: Doküman Analizi Örneği. Cemil Meriç 10. Uluslararası Sosyal Bilimler ve Spor Kongresi (ISSCONGRESS).
18. Ergün, S.S. (2019) Ortaokul Öğrencilerinin Araştırma Sorgulamaya Dönük Özyeterlik Algıları İle Fen Bilimleri Dersine Yönelik Tutumları Arasındaki İlişkinin İncelenmesi, III. Uluslararası Öğretmen Eğitimi ve Akreditasyon Kongresi (ITEAC 2019).

## C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. Ergün, S.S., Erşen Z.B. (2018) Öğretmen Adaylarının FeTeMM Farkındalık ve Bilgi Okuryazarlık Düzeylerinin Belirlenmesi, *Human Society and Education in the Changing World*, Palet Yayınları, ISBN: 978-605-7600-06-6.
2. Ergün, S.S. (2020) Kalıtım Materyalinin İşlevi, Aktarımı, Genetik Kod ve Protein Sentezi, *Biyoloji III*, Lisans Yayıncılık, ISBN: 978-605-9498-88-3.

## D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Ergün, S.S.,Kurtde Fidan, N., Yıldırım, N. (2019) İlkokul ÖğrencilerininDayanışma Değerine İlişkin Algıları: Metafor Analizi Örneği.TurkishStudies,EducationalSciences, 14 (3), 2019, 509-520.

## E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

### ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Kübra UYAR
UNVANI	Öğretim Görevlisi

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans	İşletme Yönetimi	Selçuk Üniversitesi	21.06.2006
Lisans	İşletme	Afyon Kocatepe Üniversitesi	08.06.2009
Yüksek lisans	İşletme	Afyon Kocatepe Üniversitesi	11.08.2011
Doktora	İşletme	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Devam Ediyor

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	12.02.2012		
Kurumdaki hizmet süresi	9		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Afyon Kocatepe Üniversitesi Şuhut Meslek Yüksekokulu İşletme Bölüm Başkanlığı		ŞUHUT MYO	2012-2015
Afyon Kocatepe Üniversitesi Şuhut Meslek Yüksekokulu Müdür Yardımcılığı		ŞUHUT MYO	2015-2018
Afyon Kocatepe Üniversitesi Şuhut Meslek Yüksekokulu Muhasebe ve Vergi Uygulamaları Bölüm Başkanlığı		ŞUHUT MYO	2018-

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

### SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

#### A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

#### B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

- 1.UYAR KÜBRA (2017). Muhasebede İş Etiği ve Sosyal Sorumluluk Kavramı: Afyon Kocatepe Üniversitesi Muhasebe Bölümü Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma. INTERNATIONAL APPLIED SOCIAL SCIENCES CONGRESS (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4036603)

2.UYAR AHMET,UYAR KÜBRA (2017). Müşteri Sadakati Uygulamalarının Tüketiciler Tarafından Değerlendirilmesi. 4. International MultidisciplinaryCongress of Eurasia(Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3871613)

3.UYAR AHMET,UYAR KÜBRA (2017). Şehir İmajının Üniversite Tercihleri Üzerine Etkisi: Pazarlama Programı Öğrencileri Üzerine Bir Çalışma. 3. International MultidisciplinaryCongress of Eurasia (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3871555)

**C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler**

1. ...

**D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler**

1. ...

**E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler**

1....

Öğretim kadrosu, her biri yeterli düzeyde olmak üzere, öğretim üyesi-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, sanayi, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişkiyi sürdürülebilmeyi sağlayacak ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterli olmalıdır.

### **6.1.Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği**

Gıda Teknolojisi Bölümü, 2 doktor öğretim üyesi, 1 öğretim görevlisi olmak üzere 3 kişilik akademik kadrosu ile bölüm faaliyetlerini yürütmektedir.

Bölüm öğretim elemanları haricinde AKÜ Afyon MYO bünyesindeki Gıda Teknolojisi Bölümü ve Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim elemanları ile üniversitenin diğer birimlerinden öğretim elemanları ile dersler eksiksiz olarak sürdürülmektedir. Bünyesinde bulunan kadrolu öğretim elemanı sayısı bakımından yeterli akademik personeline sahip olan bölümde, tüm eğitim-öğretim faaliyetleri başarılı bir şekilde yürümektedir.

Öğretim kadrosu yeterli niteliklere sahip olmalı ve programın etkin bir şekilde sürdürülmesini,değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlamalıdır.

### **6.2.Öğretim Kadrosunun Nitelik Bakımından Yeterliliği**

#### **6.2.1. Öğretim Kadrosunun Nitelik Bakımından Yeterliliği**

Gıda Teknolojisi Bölümü öğretim kadrosunun analizi ekteki tablolar yardımıyla gösterilmektedir.

#### **6.2.2. Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri**

Gıda Teknolojisi Bölümü öğretim kadrosunun ders verme dışındaki niteliklerine ilişkin bilgilerekteki tablolar yardımıyla gösterilmektedir.

### **Kanıtlar**

Gıda Teknolojisi Bölümünde derse giren Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri Tablo 6.

#### **6.2. Öğretim Kadrosunun Nitelikleri**

##### **6.2.1. Öğretim Elemanı Özgeçmişleri**

Öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri yukarıda sıralananları sağlamaya ve geliştirmeye yönelik olarak belirlenmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

### **6.3.Atama ve Yükseltme**

#### **6.3.1. Öğretim Üyesi Atama ve Yükseltme Kriterleri**

Öğretim üyesi atama ve yükseltmeler Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönergesi esaslarına yapılmaktadır. Kadro ilanı sonrasında, öğretim üyeliği kadrolarına başvuracak olan adaylar, 2547 sayılı Kanun ve Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönetmeliği ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönergesi kapsamında istenen bilgi ve belgeler ile akademik çalışmalarının yer aldığı dosyayı ilanda belirtilen ilgili birime sunar. Ayrıca başvuru sahibi, dosyasındaki yayınların ve etkinliklerin yer aldığı dijital kopyayı içeren jüri sayısı kadar taşınabilir belleği, başvuru dosyasına ilave eder. İlan edilen kadroya başvuran adayların dosyaları, Rektör tarafından belirlenecek Ön İnceleme ve Değerlendirme Komisyonunca ön incelemeye alınır. Bir rektör yardımcısının başkanlığında, ilandaki unvanlar da dikkate alınarak, en az üç öğretim üyesinden oluşan Ön İnceleme ve Değerlendirme Komisyonu, adayların dosyalarını bu yönergede atanma için şart koşulan asgari koşulları sağlayıp sağlamadığı yönünden inceler ve hazırlayacağı raporu Rektörlüğe sunar. Ön görülen asgari koşulları sağlayan adayın ilan edilen

kadrolara başvurusu kabul edilir. Asgari koşullar açısından dosyası reddedilen adaylar, tebliğ tarihinden itibaren yedi gün içerisinde Komisyona sunulmak üzere itirazların Rektörlüğe yaparlar. Komisyon yapılan itirazı üç gün içerisinde karara bağlar. Kabul edilen başvuru için Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönergesinin ilgili maddesine göre süreç başlamış olur. İlgili yönerge Afyon Kocatepe Üniversitesi web sitesinde ([https://aku.edu.tr/wp-content/uploads/2019/01/Afyon-Kocatepe-Üniversitesi-Öğretim-Üyeliğine\\_Yükseltme-ve-Atanma-Yönergesi-1.pdf](https://aku.edu.tr/wp-content/uploads/2019/01/Afyon-Kocatepe-Üniversitesi-Öğretim-Üyeliğine_Yükseltme-ve-Atanma-Yönergesi-1.pdf) ) bulunmaktadır. Puanlamaya dayalı ön değerlendirmenin gerektirdiği koşulların sağlanmış olması, akademik atamalarda adaylar için bir hak oluşturmaz.

## **7. ALTYAPI**

Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer teçhizat, eğitim amaçlarına ve program çıktıklarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olmalıdır.

### **7.1.Öğretim için Kullanılan Sınıflar ve Donanımı**

#### **7.1.1. Öğretim için Kullanılan Sınıflar ve Donanımı**

Gıda Teknolojisi Bölümünün öğrenim amaçlarından birincisi;“Gıda sektörünün gelişimine katkısaağlayan ve yön veren gıda laboratuvarlarına teknik ekip yetiştirmek”tir. Bu kapsamda öğrencilerin el yeteneklerini artırma kapsamında pratik bilgi ve becerilerini geliştirmek önem arz etmektedir. Bunu sağlamak için <https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2022/02/Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu-2021.pdf> web sitesinde verilen altyapı imkanları çerçevesinde Gıda Laboratuvarımız mevcuttur.

#### **7.1.1. <https://suhutmyo.aku.edu.tr/anasayfa-2/genel-bilgiler/>**

Web sitesinde öğrenci kapasitesi için derslik ve toplantı salonu belirtilmiştir.

Kullanılan dersliklerin her birinde projeksiyon cihazı, projeksiyon perdesi, dersi veren öğretim elemanının kullanımı için internet bağlantısı, beyaz yazı tahtası ile ergonomik öğrenci masaları ve sıraları yer almaktadır. Derslikler eğitim ve öğretimin verimli ve etkin sürdürülebilmesi için atmosfer açısından uygundur. Yüksekokul bünyesinde yer alan teorik eğitim amaçlı dersliklerin kapasitesi ve teknik donanımı derslerin sürdürülmesi açısından yeterli düzeydedir.

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2022/02/Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu-2021.pdf> web sitesinde verilmiştir.

#### **7.1.2. Öğretim Planında Kullanılan Derslikler ve Kullanımı**

Kanıtlar

Öğretimde kullanılan başlıca sınıflar ve donanımı Tablo 7.1.nolu tablonun altındaki web sitesinde mevcuttur.



**Tablo 7.1 Program Tarafından Kullanılan Sınıflar**

Bulunduğu Kat	Mekan Adı (Derslik)	Büyüküğü (m <sup>2</sup> )	Sıra Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
2. Kat	201 Nolu derslik	72 m <sup>2</sup>	28	56
2. Kat	202 Nolu derslik	72 m <sup>2</sup>	28	56

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2022/02/Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu-2021.pdf>

web sitesinde verilmiştir.

**Tablo 7.2 Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar**

Bulunduğu Kat	Laboratuvar No	Mekanın Adı (Derslik/Lab)	Büyüküğü (m <sup>2</sup> )	Sıra/Masa Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
Zemin kat	Z - 06	Gazi Musa Asma Gıda Teknolojisi / Lab. Ve Veteriner Sağlık Lab.	146	55	55

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2022/02/Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu-2021.pdf>

web sitesinde verilmiştir.

**Tablo 7.3 Kütüphanede Yer Alan Basılı ve Elektronik Kaynaklar**

KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (BASILI) :			
Merkez Kütüphane	Basılı Yayınlar		Adet
	Basılı Süreli Yayınlar (Dergiler)		Çeşit
	Tezler		Adet
	KitapDışıKaynaklar (Ekler, Projevb.)		Adet
	Nadir Eserler (Matbu)		Adet
	Nadir Eserler (El Yazması)		Adet
İslami İlimler Fakültesi (Şube)	Basılı Yayınlar		Adet
		TOPLAM	
KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (ELEKTRONİK) :			
Merkez Kütüphane	E-kitap (abone + satın)		Adet
	E-dergi (abone)		Adet
	E-tez (abone)		Adet
		TOPLAM	

**Tablo 7.4 Veritabanları ve Deneme Veritabanları**

<b>VERİTABANLARI</b>
<a href="#">AYEUM (Araştırma Yöntemleri Eğitim ve Uygulama Merkezi)</a>
<a href="#">Bmjournals</a>
<a href="#">CabAbstract (ULAKBİM)</a>
<a href="#">EBSCO e - Books</a>
<a href="#">EBSCO (EKUAL) Veritabanları</a>
<a href="#">Elsevier e - Book</a>
<a href="#">Emerald e - JournalsPremier</a>
<a href="#">Grammarly Premium Aboneliği</a>
<a href="#">IEEE Xplore</a>
<a href="#">IEEE MIT e - Books Library</a>
<a href="#">IGI Global</a>
<a href="#">IThenticate</a>
<a href="#">İdealonline Elektronik Veritabanı</a>
<a href="#">JSTOR Archive Journal Content</a>
<a href="#">Legal Online Veri Tabanı</a>
<a href="#">Mendeley</a>
<a href="#">Nature Journals</a>
<a href="#">Ovid - LWW</a>
<a href="#">ProQuestDissertations&amp;Theses</a>
<a href="#">Sage</a>
<a href="#">ScienceDirect</a>
<a href="#">Scopus</a>
<a href="#">Sobiad - Sosyal Bilimler Atıf Dizini</a>
<a href="#">Springer Link</a>
<a href="#">Taylor &amp; Francis Online Journals (Informaworld)</a>
<a href="#">Turnitin</a>
<a href="#">VETİS</a>
<a href="#">Wiley Online Library</a>
<a href="#">Wiley E-Book Library</a>
<a href="#">World eBook Library</a>
<a href="#">WoS - Web of Science</a>
<b>DENEME VERİTABANLARI</b>
CABI Vetmed Resource Veri Tabanı Deneme Erişimi
Education Source Deneme Erişimi
Engineering Source Deneme Erişimi
Humanities Source Ultimate Deneme Erişimi
Rosetta Stone Library Solution Veritabanı Deneme Erişimi

Öğrencilerin ders dışı etkinlikler yapmalarına olanak veren, sosyal ve kültürel gereksinimlerini karşılayan, mesleki faaliyetlere ortam yaratarak, mesleki gelişimlerini destekleyen ve öğrenci-öğretim üyesi ilişkilerini canlandıran uygun altyapı mevcut olmalıdır.

## **7.2. Ders Dışı Etkinliklere İlişkin Ortam ve Altyapı**

Gıda Teknolojisi bölümü öğrencilerinin ders aralarında sosyalleşebilmeleri için, atıştırmalıklar ve çeşitli sıcak soğuk içeceklerle ulaşabilecekleri ve vakit geçirebilecekleri fakülte kantini bulunmaktadır.

Yüksekokul bahçesinde altışar kişilik kamelyalar bulunmaktadır. Yemekhane ve Kantin öğrencilerin sosyalleşmesi için hizmet vermekte olan işletmelerdir.

Ders dışı sosyal ve bilimsel etkinlikler için Konferans Salonu öğrencilerin kullanımına sunulmaktadır. Bununla birlikte Türkiye'nin ilk ve tek çalgı müzesi olma özelliğini taşıyan Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Devlet Konservatuarı İbrahim Alimoğlu Müzik Müzesi' demerkez kampüsümüzde öğrencilerin ücretsiz ziyaretine açık tutulmaktadır.

Programlar öğrencilerine modern mühendislik araçlarını kullanmayı öğrenebilecekleri olanaklarisaglamalıdır. Bilgisayar ve enformatik altyapıları, programın eğitim amaçlarını destekleyecekdoğrultuda, öğrenci ve öğretim üyelerinin bilimsel ve eğitsel çalışmaları için yeterli düzeyde olmalıdır.

### **7.3. Alt yapı Uygulamalarının Öğrenilmesi için Olanaklar**

#### **7.3.1. Uygulama Alanlarına İlişkin Genel Bilgiler**

Gıda, uygulamalı bir alan olduğu için tekniker adaylarının teknik yetenek olarak ifade edilen mesleki uygulama becerilerine sahip olması zorunludur. Bu bağlamda öğrencilere mesleki uygulama becerisi kazandırma açısından gıda laboratuvarı ve bilgisayar laboratuvarı bulunmaktadır. Bilgi teknolojileri kapsamında bölüm eğitim müfredatında yer alan gıda sektöründeki dijital/otomasyon programlara ilişkin dersler Şuhut MYO bünyesinde yer alan bilgisayar laboratuvarında yürütülmektedir.

#### **7.3.2. Öğretim Elemanlarının Olanakları**

##### **7.3.2.1. Öğretim Elemanlarının Ofis Olanakları**

Şuhut MYO Gıda Teknolojisi bölümü öğretim elemanlarının kendilerine ait genelde iki veya üçer kişilik ofisleri bulunmaktadır. Ofisler oldukça geniş ve havadar aynı zamanda öğrencilerin ihtiyaç duyduklarında kolayca erişebilecekleri noktalarda konumlandırılmış ve tasarlanmıştır.

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2022/02/Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu-2021.pdf>

web sitesinde verilmiştir.

##### **7.3.2.2. Öğretim Elemanlarına Ofislerde Sağlanan Donanımlar**

Öğretim elemanlarına ofislerinde çalışma masası, bilgisayar masası, ofis koltuğu, masaüstü bilgisayar,diz üstü bilgisayar (öğretim üyelerine tahsis edilmektedir), yazıcı, kitaplık, misafir koltukları, sehpa,giysi dolabı, internet, telefon, masa üzeri kırtasiye ekipmanları gibi olanaklar sağlanmaktadır. Ayrıcakırtasiye malzemeleri desteği de verilmektedir. Öğretim elemanlara sağlanan destekler gerek bilimselAraştırmafaaliyetlerinin yürütülmesi gerekse öğretim amaçlı derslerin yürütülmesinde ihtiyaç duyulantalebi karşılayacak niteliktedir.

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2022/02/Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu-2021.pdf>

web sitesinde verilmiştir.

Öğrencilere sunulan kütüphane olanakları eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli düzeyde olmalıdır.

### **7.4. Kütüphane**

Afyon Kocatepe Üniversitesi Kütüphanesi ve bir parçası olan Şuhut MYO Kütüphanesi; görevlerini en iyi şekilde yerine getirmek ve üniversitenin en önemli bilgi yuvalarından biri haline gelmek için özverili, kararlı ve her türlü imkânı seferber eden bir prensip anlayışı ile çalışmaktadır. Bu amaçla teknolojik gelişmelere paralel olarak, gerek ulusal gerekse uluslararası standartlar takip edilerek,

üniversite ve araştırmacılara hizmet verilmektedir. Bütün bu çalışmaların sonucunda üniversite ve araştırmacılar için oluşturulan koleksiyonda ekte yer verilen olanaklar yer almaktadır.

Kütüphanede bulunan basılı yayımlar, süreli yayımlar, elektronik kaynaklar ve diğer kütüphane kaynakları öğrencilerin kullanımına sunulmuştur. Ayrıca kütüphane içinde bulunan genel çalışma alanları, grup çalışma odaları, 7/24 çalışma salonu, bilgisayar salonu, self-check cihazı (otomatik ödünç-iade makinesi), katalog tarama bilgisayarları, internet erişimi ve fotokopi-çıktı hizmetinden öğrencilerimiz faydalanabilmektedir.

Engelli bireylerin kütüphane olanaklarından yararlanmalarını sağlamak ve kolaylaştırmak amacıyla kütüphane girişinde engelli giriş yolları, anonslu asansör ve bina içerisinde her katta engelli tuvaletleri bulunmaktadır. Kütüphanede sunulan diğer olanaklar Tablo 7.3.'te, kütüphane personeli ve nitelikleri

Kanıtlar

#### **7.4. Kütüphane Olanakları**

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2022/02/Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu-2021.pdf>

web sitesinde verilmiştir.

Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında gerekli güvenlik önlemleri alınmış olmalıdır.

Engelliler için altyapı düzenlemesi yapılmış olmalıdır.

#### **7.5. Güvenlik Önlemleri**

##### **7.5.1. Kampüste ve Binada Alınan Güvenlik Önlemleri**

Kampüs girişinde güvenlik görevlileri bulunmaktadır. Aynı zamanda, üniversite girişinde turnikeler yer almaktadır. Yüksekokul binası girişinde de görev yapan toplamda dört güvenlik görevlisi bulunmaktadır.

Ayrıca bina içi ve çevresi güvenlik kamerası ile 24 saat izlenmektedir.

##### **7.5.1.1. Programın Gerektirdiğilave Güvenlik Önlemleri**

Program ilave güvenlik önlemleri gerektirmemektedir; ancak uygulama alanları kamera kaydı ile kontrol edilmektedir.

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2022/02/Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu-2021.pdf>

web sitesinde verilmiştir.

## 7.5.2. Yangın Önlemleri

### 7.5.2.1. Kampüs Ortamı ve Eğitim Binasında Alınan Yangın Önlemleri

Afyon Kocatepe Üniversitesi Şuhut MYO Kampüsü'nde yer alan tüm akademik, idari ve sosyal amaçlı binalarda 26735 sayılı Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik doğrultusunda yangın önlemleri alınmış durumdadır. Bu kapsamda ŞMYO binasının, her katında periyodik olarak bakım ve dolumu yapılan yangın tüpleri ile birlikte olası bir yangın durumunda uygulanması gereken yönergeler bulunmaktadır. Bu tedbirlere ek olarak İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı bünyesinde bir adet ANS kampüs içi kullanım amaçlı itfaiye aracı bulunmaktadır.

Ayrıca tüm akademik ve idari birimlerde Yangın ve İlk Yardım ekipleri oluşturularak, yangın talimatları kolay görülebilen alanlara asılmış vaziyettedir. Diğer yandan olası iş kazalarının (yangın ve ilkyardımdahil) önlenmesi amacı ile 30/06/2012 tarih 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nun 4., 5., 11., 12., 13. maddeleri ile İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulları Hakkında Yönetmeliğin 8. Maddesinedayanılarak, Afyon Kocatepe Üniversitesi Senatosu'nun 31/12/2014 tarih ve 2014/110 sayılı kararı ile Afyon Kocatepe Üniversitesi İş Sağlığı ve İş Güvenliği Birimi kurulmuştur.

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2022/02/Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu-2021.pdf>

web sitesinde verilmiştir.

### 7.5.2.2. Programın Gerektirdiği İlave Yangın Önlemleri

Gıda Teknolojisi Bölümü uygulama alanında ısı sensörlü yangın söndürme sistemi kullanılmaktadır.

## 7.5.3. İlk Yardım Önlemleri

### 7.5.3.1. Kampüste ve Binada Sağlanan İlk Yardım Önlemleri

ŞMYO da İlk Yardım hizmetleri kapsamında tüm akademik ve idari birimlerde Yangın ve İlk Yardım ekipleri oluşturularak, ilk yardım talimatları kolay görülebilen alanlara asılmış; ecza dolapları ise kullanıma tahsis edilmiş vaziyettedir. Buna ek olarak ANS kampüs içerisinde, Rektörlük Binasında yer alan Mediko Sosyal Merkezi hem üniversite çalışanları hem de öğrencilere sağlık hizmetleri sunmaktadır. Bu merkezde, öğrenciler ile çalışanların beden ve ruh sağlıklarının korunması amacıyla çalışmalar yapmaktadır. Mediko Sosyal Merkezi'ne başvuruda bulunanların tedavisi yapılmakta, daha ileri tetkik ve tedavi gerektiren durumlarda ise ilgili sağlık kuruluşlarına sevk edilmektedirler. Sağlık hizmetleri kapsamında, sosyal güvencesi bulunmayan öğrencilerin tüm tedavi giderleri, bütçe olanakları ölçüsünde üniversitemizce karşılanmaktadır. Alınan tedbirlere ek olarak Afyon Kocatepe Üniversitesi İş Sağlığı ve İş Güvenliği Birimi eğitim ve denetim faaliyetleri ile iş ortamlarının güvenlik düzeyinin yükseltilmesi konusunda çalışmalarına devam etmektedir.

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2022/02/Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu-2021.pdf>

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/03/GOREV-TANIMLARI.pdf>

web sitesinde verilmiştir.

#### **7.5.4. Engelliler için Önlemler**

Afyon Kocatepe Üniversitesi Engellilere yönelik gerçekleştirmiş olduğu çalışmalar doğrultusunda “Engelsiz Üniversite” Belgesi almıştır. Bu kapsamda fakülte ve üniversite genelinde engelliler için geniş çaplı düzenlemeler gerçekleştirilmiştir. Bunun sonucunda da üniversitemiz “Engelsiz Üniversite Ödülleri 2020”de Birincilik Ödülüne layık görülmüştür.

##### **7.5.4.1. Kampüs Ortamında Rampaların Varlığı**

Şuhut Meslek Yüksekokulu binasında engelliler için hissedilebilir engelli yolları, her katta bina planını gösteren kabartmalı yönlendirme sistemleri, bina girişinde tekerlekli sandalye rampası ve bina içerisinde asansör bulunmaktadır. Üniversitemiz YÖK tarafından Engelsiz Üniversite Belgesine sahiptir. Bu kapsamda engelliler için yüksekokul ve üniversite genelinde yeterli düzenlemeler mevcuttur.

##### **7.5.4.2. Eğitim Binasında Rampaların Varlığı**

Bina girişinde tekerlekli sandalye rampası bulunmaktadır.

##### **7.5.4.3. Eğitim Binasında Engelli Asansörü Varlığı**

Bina içerisinde bir adet asansör bulunmaktadır.

##### **7.5.4.4. Eğitim Binasında Engelli Lavabosunun Bulunurluğu**

Bina içerisinde bir adet engelli lavabosu bulunmaktadır. İlgili lavabo uygulama binası zemin katta yer almaktadır.

#### **Kanıtlar**

7.5. <https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2022/02/Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu-2021.pdf>

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/03/GOREV-TANIMLARI.pdf>  
web sitesinde verilmiştir.

## **8. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR**

Üniversitenin idari desteği, yapıcı liderliği, parasal kaynaklar ve dağıtımında izlenen strateji, programın kalitesini ve bunun sürdürülebilmesini sağlayacak düzeyde olmalıdır.

### **8.1. Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek**

#### **8.1.1. Program Bütçesinin Oluşturulma Süreci**

**Tablo 8.1 Parasal Kaynaklar ve Harcamalar**

Harcama kalemi	Mali Yıl		
	Önceki yıl (Gerçekleşen) (TL)	Başvurunun yapıldığı yıl (Bütçelenen) (TL)	Sonraki yıl (Bütçelenen) (TL)
Ücretler <sup>1</sup>	819.062	892.111	1.528.102
Yolluklar	2.204	2.488,66	3.333
Hizmet alımları	-	-	-
Tüketim malları ve malzemeleri alımları	8.438	9,525	18.333
Bakım ve onarım giderleri	257	289,33	1.666
Yatırım harcamaları	-	-	-
Döner Sermaye gelirleri <sup>2</sup>	-	-	-
Öğrenci harçlarından düşen pay <sup>3</sup>	-	-	-
Diğer <sup>4</sup> (Ek ders)	6.666	39.272,66	63.631

<sup>1</sup>Öğretim elemanlarının ek ders, döner sermaye vs. dâhil tüm gelirlerini belirtiniz.

<sup>2</sup>Döner sermaye gelirlerinden program kullanımı için ayrılan miktarı belirtiniz.

<sup>3</sup>Öğrenci harçlar fonundan program kullanımı için ayrılan miktarı yazınız.

<sup>4</sup>Miktar ve kaynak belirtiniz.

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2022/02/Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu-2021.pdf>

Afyon Kocatepe Üniversitesi merkezi bütçesinden sağlanan destekle oluşmaktadır. İlgili destek her mali yıl, kanun ve yönetmelikler doğrultusunda değişen oranlarda düzenli olarak bölüme tahsis edilmektedir. Afyon Kocatepe Üniversitesi Şuhut MYO Gıda Teknolojisi bölümü Bütçe Kalemleri ise;

Temel Maaşlar

Taban Aylığı

Zamlar ve Tazminatlar

Ödenekler

Sosyal Haklar

Ek Çalışma Karşılıkları

Ek Ders Ücretleri

Yabancı Uyruklu Sözleşmeli Personelin Ücretleri

Sosyal Güvenlik Primi Ödemeleri

Sağlık Primi Ödemeleri

Sosyal Güvenlik Primi ödemeleri

Sağlık Primi Ödemeleri

Sosyal Güvenlik Primi Ödemeleri

Kırtasiye Alımları Temizlik Malzemesi Alımları

Yurtiçi Geçici Görev Yollukları

Yurtiçi Sürekli Görev Yollukları

Posta ve Telgraf Giderleri

Bilgisayar, Bilgisayar Sistemleri ve Yazılımları Kiralaması Giderleri

Büro ve İşyeri Makine ve Teçhizat Alımları

Diğer Dayanıklı Mal ve Malzeme Alımları

Makine Teçhizat Bakım ve Onarım Giderleri

Okul Bakım ve Onarımı Giderleri

Ek Ders Ücretler

## **Kanıtlar**

8.1. Kurum Desteği ve Parasal Kaynaklar <https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2022/02/Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu-2021.pdf>

web sitesinde mevcuttur.

Kaynaklar, nitelikli bir öğretim kadrosunu çekecek, tutacak ve mesleki gelişimini sürdürmesini sağlayacak yeterlilikte olmalıdır.

## **8.2. Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği**

### **8.2.1. Öğretim Kadrosu Açısından Bütçenin Yeterliliği**

Bölüm öğretim kadrosunun yapılanması ve kısa-orta ve uzun dönemli akademik kadro gelişim planlamaları ŞMYO Müdürlüğü ve Gıda Teknolojisi Bölüm Başkanlığı'nın ortak çalışmaları ile her yıl belirlenmekte ve bu doğrultuda Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü'ne yıllık olarak kadro ihtiyacı bildirilmektedir. Rektörlük makamı onayı ve merkezi bütçe olanakları doğrultusunda bölüme kadro tahsisi gerçekleştirilmekte, tahsis sürecinde tahsise ilişkin bütçe de sağlanmaktadır. Bunun yanı sıra bölüm öğretim elemanlarına akademik ve mesleki gelişim olanakları sunulmaktadır. Bu süreçte öğretim elemanının bir önceki yıldaki performansına bağlı olarak proje destek ödemeleri artırılabilir.



## **8.2.2. Öğretim Elemanlarına Kendilerini Geliştirmesi İçin Sağlanan Bütçe Olanakları**

Görevli her öğretim elemanına, her yarıyılıda bir ulusal ya da uluslararası bilimseletkinliğe katılım için yolluk-yevmiye desteği sağlanmaktadır. Öğretim elemanlarının projeler için ihtiyaç duydukları finansal destekler Afyon Kocatepe Üniversitesi bünyesinde faaliyet gösteren Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi (BAP) tarafından sağlanmaktadır. Bu kapsamda lisansüstü tezprojeleri, tematik projeler, fikri ve sınai mülkiyet hakları destek projesi ve kariyer destek projeleri BAP tarafından değerlendirmeye alınmakta ve uygun görülen projeler BAP koordinatörlüğünde yürütülmektedir.

### **Kanıtlar**

#### **8.2.Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği**

Program için gereken altyapıyı temin etmeye, bakımını yapmaya ve işletmeye yetecek parasal kaynak sağlanmalıdır.

## **8.3.Altyapı ve Donanım Desteği**

### **8.3.1. Altyapı ve Donanımı Temin Etmek İçin Parasal Desteğin Yeterliliği**

Bölümde ihtiyaç duyulan altyapı ve donanımın temini, ilgili altyapı ve donanımın bakımı ve işletilmesi amacıyla ŞMYO ya Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü merkezi bütçesinden finansman talep edilmektedir. Üniversite tarafından yüksekokul için tahsis edilen bütçe teorik ve uygulamalı derslerin sürdürülebilmesi, gerekli ekipman ve malzemelerin tahsisi, makine ve teçhizatın düzenli bakımı, uygulamalı dersler için gerekli malzemelerin temini ve paket programların kiralanması için yeterli düzeydedir. Yüksekokulda asansör vb. teçhizatın bakımı periyodik olarak sağlanan bütçeden yaptırılmaktadır. Buna ek olarak, dersliklerdeki öğretim donanımı (projeksiyon cihazı, perde vb.) her dönem belirli aralıklarla gözden geçirilmekte ve olası aksaklıklar ve sorunlara anında müdahale imkânı edinilmektedir. Bu konularda bütçe planlaması dönem başında yapılmakta ve sağlanan bütçenin yetersiz kaldığı durumlarda, işlerliğin aksatılmaması için üniversite yönetiminden ek bütçe desteği alınmaktadır.

Program gereksinimlerini karşılayacak destek personeli ve kurumsal hizmetler sağlanmalıdır.Teknik ve idari kadrolar, program çıktılarını sağlamaya destek verecek sayı ve nitelikte olmalıdır.

## **8.4. Teknik ve İdari Kadrolar**

### **8.4.1. Teknik ve İdari Personelin Sayıca Yeterliliği**

Bir yüksekokul sekreteri, 2 öğrenci işleri, 1 ayniyat ve 2 tahakkuk biriminde olmak üzere 5 idari personelin yanı sıra iki temizlik personeli bulunmaktadır.

İhtiyaç olması halinde Bilgi İşlem Daire Başkanlığı, Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı birimlerinden hizmet alınmaktadır.

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/03/GOREV-TANIMLARI.pdf>

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2022/02/Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu-2021.pdf>

## 8.4.2. Teknik ve İdari Personelin Niteliksel Yeterliliği

Fakültemiz idari personeli görevlerini gerçekleştirmede yeterli niteliksel becerilere sahiptir.

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/03/GOREV-TANIMLARI.pdf>

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2022/02/Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu-2021.pdf>

## 8.4.3. İdari Personele Sağlanan Bütçe Olanakları

İdari personelin mesleki becerilerinin gelişimini sağlamak amacıyla üniversite bünyesinde yapılan hizmetçi eğitimlere katılımları sağlanmaktadır. İlgili eğitimlerin giderleri üniversite rektörlüğü bütçesinden karşılanmakta olup yüksekokul bünyesinden idari personel için ilave bütçe ayrılmamaktadır.

## Kanıtlar

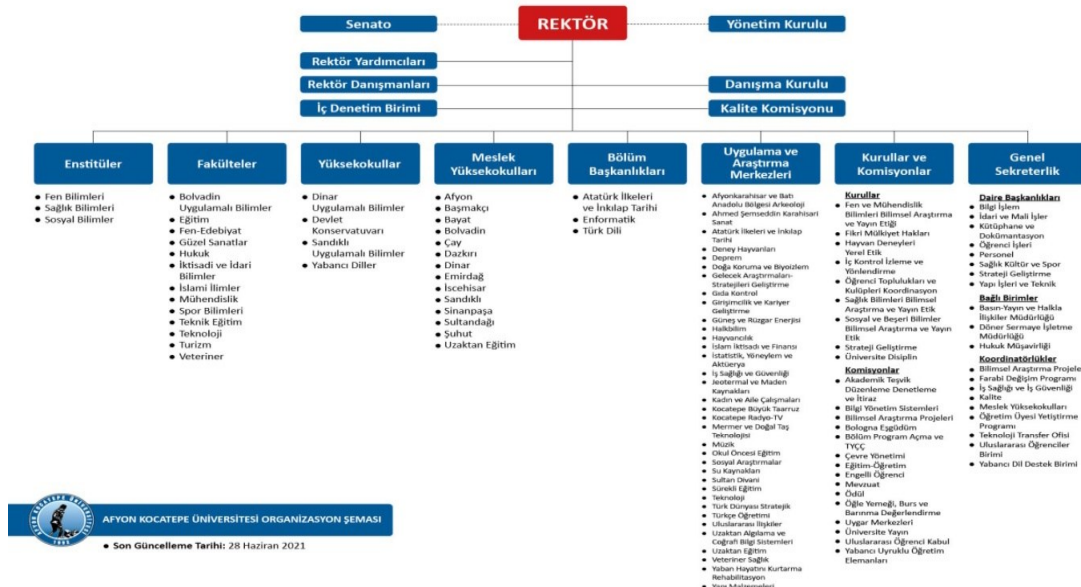
8.4. <https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/03/GOREV-TANIMLARI.pdf>

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2022/02/Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu-2021.pdf>

## 9. ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

Yükseköğretim kurumunun organizasyonu ile rektörlük, fakülte, bölüm ve varsa diğer alt birimlerin kendi içlerindeki ve aralarındaki tüm karar alma süreçleri, program çıktılarının gerçekleştirilmesini ve eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek şekilde düzenlenmelidir.

Tablo 9.1 Üniversite Organizasyon Şeması

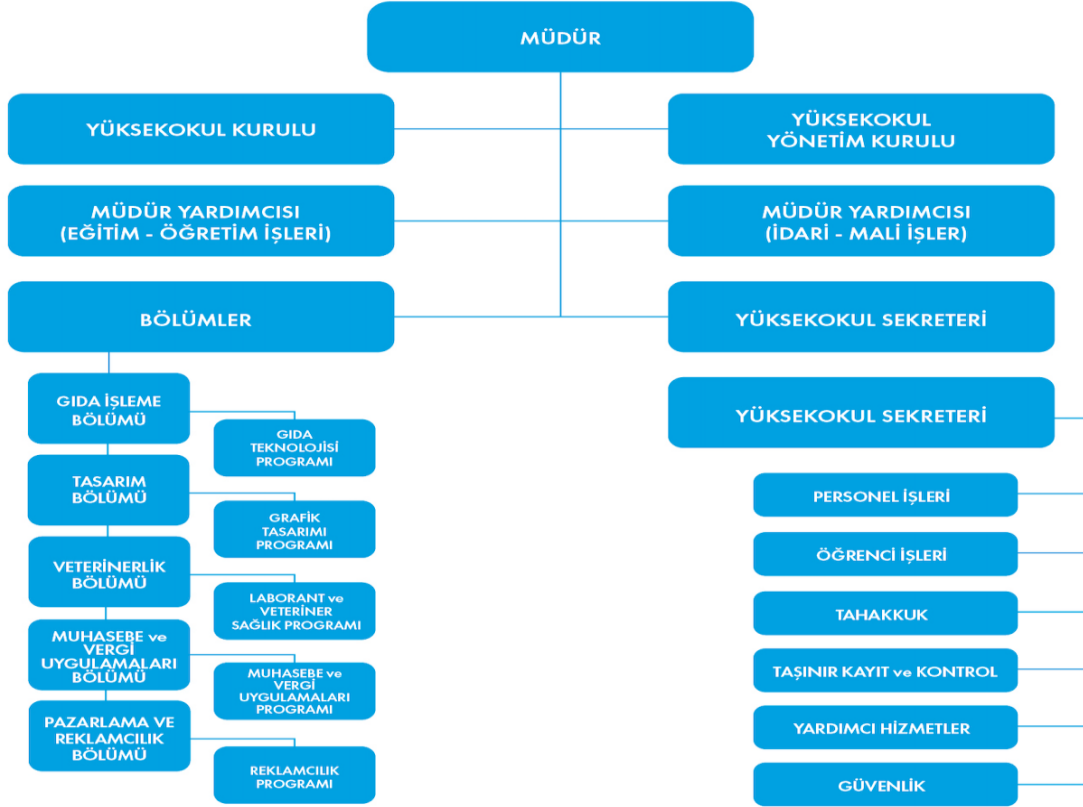


AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ ORGANİZASYON ŞEMASI

• Son Güncelleme Tarihi: 28 Haziran 2021



T.C.  
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ  
ŞUHUT MESLEK YÜKSEKOKULU  
ORGANİZASYON ŞEMASI



**Tablo 9.2 Birim Organizasyon Şeması**

### 9.1. Kurulan Ölçme Değerlendirme Sisteminin Sürekli İyileştirilmesi

Gıda Teknolojisi Bölümünün sürekli iyileştirme kapsamında yaptığı çalışmalara ekteki şekilde yer verilmektedir. Bölümde eğitim öğretim kalitesinin artırılması ve belirlenen sorunların giderilmesi kapsamında sürekli iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır. Bu kapsamda, öncelikli olarak iç ve dış paydaşlardan görüşler alınmaktadır. Turizm İşletmeciliği Bölümünün iç paydaşlarından olan bölüm öğrencileri, mezun durumda olan öğrenciler, bölüm öğretim üyeleri ve yüksekokuldaki diğer bölüm öğretim elemanlarından bölüm özgörevleri, program öğretim amaçları ve program çıktılarının belirlenmesi hususunda anket/görüş formu aracılığıyla görüş ve önerileri alınmaktadır. Ayrıca, iç paydaşlardan olan ŞMYO müdürlüğü ve Rektörlükten alınan bilgi ve talimatlar doğrultusunda bölümde yapılan/yapılacak olan faaliyet ve uygulamalara yönelik düzenlemeler ve değişiklikler yapılmaktadır.

Dış paydaşlar olarak belirlenen bölüm mezunları, sektör temsilcileri, diğer üniversitelerdeki akademisyenler ve yerel yönetimlerden bölüm program çıktılarının ve program öğretim amaçlarının belirlenmesi konularında görüş ve önerileri alınmaktadır. Yine dış paydaşlardan olan YÖK, ÖSYM, MEB

tarafından çıkarılan yasa ve yönetmeliklere göre bölümde değişiklikler/düzenlemeler yapılmaktadır. Ayrıca, bölüm öğretim elemanları İstihdam ve Kariyer Günlerine katılan işletme temsilcileri ile görüşmeler yapmakta ve görüşlerini almaktadırlar.

Bölüm başkanlığı tarafından iç ve dış paydaşlardan alınan görüş ve öneriler, bölüm kalite komisyonu tarafından analiz edilerek raporlanıp Bölüm Kuruluna sunulmaktadır. Bölüm Kuruluna sunulan bu görüş ve öneriler, bölüm öğretim elemanları tarafından tartışılıp görüşülerek bir karara bağlanmaktadır.

Bölüm Kurul toplantılarında iç ve dış paydaşlardan alınan görüş ve öneriler dışında, bölüm öz görevleri, program öğretim amaçları, program çıktılarının belirlenmesi, öğretim planı (müfredat) ve içeriğinin oluşturulması, eğitim-öğretim kadrosunun belirlenmesi ve eğitim-öğretim altyapısının geliştirilmesi konuları görüşülmektedir. Bölüm kurulunda görüşülen konular ve alınan kararlar eğitim-öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Ara sınav ve dönem sonu sınavları, öğrenci anketleri, mezun anketleri, staj anketleri, bölüm kurul toplantıları, akademik kurul toplantıları, bölümdeki diğer komisyonların faaliyetleri, öğretim üyelerinin görüşleri ve dış paydaş görüşleri eğitim ve öğretimin sürdürülmesinde ve değerlendirilmesinde dikkate alınmaktadır. Bu kapsamda elde edilen bilgiler bölüm başkanlığı tarafından doğrudan değerlendirilmekle birlikte, aynı zamanda kalite komisyonu tarafından düzenli olarak analiz edilerek dönemlik, yıllık ve beş yıllık sonuçlar oluşturulmaktadır. Bölüm başkanlığının tespitleri ile bölüm kalite komisyonu raporları doğrultusunda gerekli durumlarda eğitim öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesine yönelik düzeltici ve geliştirici önlemler alınmaktadır.

## **Kanıtlar**

Kanıt 9.1. Organizasyon ve Karar Alma Süreçleri

## **10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER**

### **10.1. Programa Özgü Ölçütlerin Sağlanma Yöntemi**

Gıda Teknolojisi Bölümünde programa özgü ölçütlerin sağlanmasında öğretim planı dersleri temel alınmaktadır. Bu kapsamda derslerden öğrenilen bilgi ve becerilerin ölçümü için ara sınavlar ve dönem sonu sınavları somut ölçüm yöntemi olarak kullanılmaktadır. Öğrencilerin dersler ile elde ettiği bilgi beceri ve yetkinliklerin ölçümünde sınavlara ek olarak ödev ve proje hazırlama etkinlikleri, sınıf ortamında belirli bir konunun sunumu, grup aktiviteleri, mesleki uygulamalar, il içi ve/veya dışı teknik geziler ve dersin sorumlu öğretim elemanı tarafından bağımsız olarak ya da sınavlar içerisinde değerlendirilmektedir. Programa özgü ölçütlerin sağlanmasında destekleyici diğer unsurlar ise; Öğrencilerin belirli aralıklarla sektör temsilcileri ile buluşturulması, Öğrencilere yönelik istihdam ve kariyer günü etkinlikleri düzenlenmesi, Derslerden bağımsız olarak organize edilen il dışı geziler, Bölüm öğretim elemanlarının turizmle ilgili ulusal ve uluslararası kongrelere katılımı ve buradan elde edilen bilgileri öğrenciler ile paylaşılmasıdır.

## **Kanıtlar**

10.1. Programa Özgü Ölçütlerin Sağlanması.docx

## SONUÇ

Gıda Teknolojisi Bölümünde çağdaş eğitim amacı olarak benimsenen bireyi “kendisi için” ve “toplum için” yetiştirme anlayışı doğrultusunda eğitim-öğretim hizmetleri yürütülmektedir. Bireyin “kendisi için” yetiştirilmesi kapsamında; meslek sahibi olması yönünde geliştirilmesi, kendisini geliştirmesi için desteklenmesi ve topluma uyumunun sağlanması hedeflenmektedir. Bireyin “toplum için” yetiştirilmesi kapsamında ise; toplum için rol model olacak, iş yaşamında esnek, gelişmeye açık, yaratıcı ve verimli olabilecek davranışlar sergileyen, nitelikli insan gücü yetiştirilmesi hedeflenmektedir.

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/organizasyon-semasi/>

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/vizyon-ve-misyon/>

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/anasayfa-2/genel-bilgiler/>

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/03/GOREV-TANIMLARI.pdf>

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2022/02/Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu-2021.pdf>

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/07/gida-ders-icerikleri-21.pdf>

## 11. SONUÇ

Üniversitemizin Kalite Güvencesi çalışmaları kapsamında programımız gerekli görülen tüm çalışmaları yerine getirmektedir. Bu bağlamda ilgili komisyonlar oluşturulmuş, organizasyon şemaları yapılmış, görev tanımları ve iş akış şemaları tamamlanmıştır. Yıllık olarak Bologna Eğitim-Öğretim Bilgi Paketi çalışmaları, yıllık faaliyet raporları ve iç kontrol raporları ilgili birim yöneticiliğine sunulmaktadır. Ayrıca beş yılda bir stratejik plan hazırlanmaktadır. Bu bağlamda SWOT analizi yapılmış ve tamamlanmıştır. En son 2018-2022 olarak hazırlanan stratejik planımız üniversitemizin yeni vizyonu kapsamında 2020-2025 olarak tekrar güncellenecektir. Programımızda sürekli bir akademik ve idari performans ölçüm, izleme ve değerlendirme mekanizması kurulmuştur. Bölüm performans göstergeleri ve değerlendirme anketleri yıllık olarak yenilenmektedir.

Ayrıca tüm iç ve dış paydaşlara yönelik anketler birim web sitemiz aracılığı ile yıllık olarak yapılması düşünülmektedir. İç ve dış paydaşlarımızla yılda en az bir kez toplantılar düzenlenmek, mezun ilişkilerimiz daha sıkı hale getirilmeye çalışacağız.

Programımızda Bütün bunlar şeffaf ve katılımcı bir yönetim tarzıyla birimizin web sitesinde kamuya açık bir biçimde tüm paydaşlarımızla paylaşılmaktadır. Bunun yanı sıra 2016, 2017, 2018, 2019 ve 2020 yıllarında Birim Faaliyet Raporu (Kurum İçi Değerlendirme Raporu) raporları hazırlanmıştır.

Programımızda ilgili program çıktılarının sağlanma düzeyini daha net belirlemek amacıyla öğrenci ve mezunlar için anket çalışmaları yapılmış ancak henüz uygulama sonuç aşamasına geçmemiştir. Ayrıca dış paydaşların sürece katılımı konusunda da daha yoğun çalışmaların yapılması hedeflenmektedir. Program tamamen öğrencilerinin mezuniyetlerine odaklanmış olmayıp; aynı zamanda aldığı kararlar ile öğrencileri ile sosyal yönden de etkin bir şekilde iletişim içerisinde olmayı hedeflemektedir.

Sonuç olarak programımızda yer alan ilgili tüm yargıları, raporun alt başlıklarına eklenen kanıtlar ile desteklendiği görülmektedir.

Dr. Öğr Üyesi Sevgi ULUKÜTÜK

Kalite Güvence Komisyonu ve Gıda İşleme Bölümü Başkanı