ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
ŞUHUT MYO
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
2023-2024

Dr. Öğr. Üyesi Sevgi ULUKÜTÜK (Başkan)

Dr. Öğr. Üyesi Bilge AKDENİZ (Üye)

Öğr. Gör. Songül Uçar (Üye)

0. GİRİŞ

0.1. PROGRAMA AİT BİLGİLER

0.1. Program Hakkında Bilgiler

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. 1994-1995 eğitim öğretim döneminde ilk öğrencilerini kabul eden bölüme 40 öğrenci kayıt yaptırmıştır. Takip eden akademik yıllarda kayıt yapan öğrenci sayısı korunmuştur. Nitekim; 2020-2021 döneminde 45, 2021-2022 döneminde 46 ve en son 2022-2023 döneminde 47 öğrenci kabul edilmiştir. Gıda Teknolojisi Bölümü halen 1 adet Dr. Öğr. Üyesi (Doğa Bilimleri Temel alanı-Biyoloji) 1 adet Dr. Öğr. Üyesi (Mühendislik Bilimleri Temel Alanı-Gıda Mühendisliği) ve 1 adet Öğr. Gör. (Mühendislik Bilimleri Temel Alanı-Kimya Mühendisliği) olmak üzere 3 kişilik akademik kadrosu ile bölüm faaliyetlerini yürütmektedir. Öğrencilerin mesleki gelişimlerini sağlayabilmek, mesleki ve alan dışı konularda destek olmak üzere ders görevlendirmesi ile 1 Dr. Öğr. Üyesi ve 4 öğretim görevlisi derslere girmektedir.

Programın akademik kadrosu:

Dr. Öğr. Üyesi Sevgi ULUKÜTÜK	(Bölüm Başkanı)	0 272 218 3171	sulukutuk@aku.edu.tr
Dr. Öğr. Üyesi Bilge AKDENİZ	(Öğretim Üyesi)	0 272 218 3180	blgakdeniz@aku.edu.tr
Öğr. Gör. Songül UÇAR	(Öğretim elemanı)	0 272 218 3183	sucar @aku.edu.tr

Kanıtlar
https://suhutmyo.aku.edu.tr/kalite-koordinatorlugu/gida-teknolojisi/
https://suhutmyo.aku.edu.tr/anasayfa-2/genel-bilgiler/

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 veRektörlük tarafından belirlenen ilkeler (2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunun 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 sunulan belgelerde eksiklik veya tahrifat olduğunun belirlenmesi, öğrencinin başka biryükseköğretim kurumuna kayıtlı olması veya başka bir yükseköğretim kurumundan çıkarma cezasıalmış 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/193549 adresinde yer almaktadır.

Programa Kabul Edilen Öğrencilerin Genel Değerlendirmesi
Afyon Kocatepe Üniversitesi Şuhut Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Bölümü 2008 yılında açılmış olup aynı yıl öğrenci kabulü gerçekleştirilmiştir. Bir dönem Normal öğretim (NÖ) ve İkinci Öğretim (İÖ) olarak da eğitim veren bölümümüze 2022-2023 döneminde 47 öğrenci kabul edilmiştir. Kontenjan doluluk oranı yüksektir.
Kanıtlar
https://suhutmyo.aku.edu.tr/kalite-koordinatorlugu/gida-teknolojisi/
https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2024/01/2023-S%CC%A7uhut-Meslek-Yu%CC%88ksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.pdf
1.1. Ölçüt 1

Tablo 1.1. Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları

Öğrenci / Mezun	[2. sınıfların programa girdiği yıl] 2022-2023	[1. sınıfların programa girdiği yıl] 2023-2024	[İçinde bulunulan yıl] 2023-2024
Hazırlık Öğrencisi	-	-	-
Öğrenci	45	47	92
Mezun	31		5 (stajlar devam ediyor)

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)
Dr. Öğr. Üyesi Bilge AKDENİZ (Üye)
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 eksiği 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 yarıyılda yer alan Akademik Oryantasyon ile bölüm öğrencilerine bilgilendirme yapılmaktadır. Geçişler "Afyon Kocatepe Üniversitesi Yatay Geçiş Yönergesi"ne göre uygulanmaktadır.

Kanıtlar:

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-yonetmeligi-universitemizdeki-2/

1.1.2. Tablo 1.2'e son beş yıla ilişkin kontenjanları, programa yeni kayıt yaptıran öğrencilerin sayılarını, giriş puanlarını ve başarı sırası aşağıda verilmiştir.

Tablo 1.2 ÖnLisans Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl[1]	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	Giriş Puanı		Giriş Başarı Sırası		Yerleştirme puan türü
			En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük	
2023-2024	47	47	274,61	229,38	1221853	1873654	TYT(YKS)
2022-2023	47	45	273,77	227,13	1128237	1533803	TYT(YKS)
2021-2022	45	40	215,75	187,48	1228483	1578578	TYT(YKS)
2020-2021	47	47	237,24	195,48	1078381	1294180	TYT(YKS)
2019-2020	45	45	230,70	193,16	1128575	1484990	TYT(YKS)

[1]İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.

Kanıtlar:

-Şuhut MYO Öğrenci işleri Birimi
-YÖK Atlas AKÜ Şuhut MYO Gıda Teknolojisi program verileri
https://yokatlas.yok.gov.tr/onlisans.php?y=100451172

-ÖSYM YKS önlisans taban puanları tablo3
2023-Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu

Tablo 1.3 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Anadal Bilgileri
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

Kanıtlar:

Önlisans ve lisans eğitim-öğretim ve sınav yönetmeliği
https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=13948&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5
https://ogrenci.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/97/2020/02/y%C3%B6netmelikLisansonlisans-1.pdf

Tablo 1.13 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl[1]	Hazırlık	Sınıf[2]				Öğrenci Sayıları[3]			Mezun Sayıları[3]
		1.	2.	3.	4.	L	YL	D	
2023-2024		47	85						5
2022-2023		45	71						14
2021-2022		40	73-1						32
2020-2021		47	67-1						34
2019-2020		45	68-3						41

[1]İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.
[2]Kurumca tanımlanan "sınıf" kavramını burada açıklayınız.
[3]ÖL:Ön Lisans, L: Lisans, D: Doktora

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.

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(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.

Kanıtlar
https://uim.aku.edu.tr/erasmus/

Tablo 1.5 Lisans Düzeyinde Erasmus Anlaşması Bulunan Üniversiteler

Yoktur.

Tablo 1.6 Lisansüstü Düzeyde Erasmus Anlaşması Bulunan Üniversiteler

Yoktur.

Tablo 1.7Erasmus Bilgilendirme Toplantıları

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

Tablo 1.8Erasmus Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği

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

Tablo 1.9Erasmus 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			-

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 özelde 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.

Tablo 1.12 Giriş Yılına Göre Öğrenci Danışmanlıklarının Dağılımı

ÖĞRENCİ DANIŞMANLIKLARI		
GİRİŞ YILI	**DANIŞMAN**	**SAYI**
2023-2024	Songül UÇAR	132
2022-2023	Songül Uçar	82
2021-2022	Songül Uçar	98
2020-2021	Songül Uçar	115
2019-2020	Sevgi Ulukütük	116

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 elemanları, öğrencilerin ders seçimlerini sağlıklı bir şekilde yapmasını sağlamanın yanı sıra staj danışmanlığı ile öğrencilerin staj konusunda iş akış süreçleri ve ilgili mevzuatlar kapsamında bilgilendirilmesini de sağlamaktadırlar.

Kanıtlar
Şuhut MYO iş akış süreçleri
https://suhutmyo.aku.edu.tr/yis-akis-surecleri/
AKÜ Staj Yönergesi
https://meyok.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/46/2020/12/STAJ-YENI.pdf

1.5 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 başarısı, 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 koşullar yönetmelik çerçevesinde tanımlıdır. Yarıyıl başında tanımlanmış olan başarı değerlendirme araçlarında aldığı notların belirtilen oranlar dâhilinde hesaplanması ile elde edilmektedir. Yarıyıl sonunda öğrencilerin 100 üzerinde elde ettikleri notlar, genel başarı düzeyi de göz önüne alınarak, harf notuna dönüştürülmekte ve dörtlük sistemdeki karşılıkları hesaplanmaktadır (tablo 1.4).

Kanıtlar:
Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği
https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/40519

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 başarısı 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. Öğrenciler, sınavlara ilan edilen salonlarda girmek zorundadırlar. Aksi halde sınavları geçersiz sayılacaktır.
2. Öğrenci kimlik kartları, sınav süresi boyunca masaların üzerinde bulunacaktır. Kimlik kartı yanında bulunmayan öğrenci sınav başlamadan önce bu durumu sınav gözetmenine bildirecektir.
3. Soru ve cevap kâğıtlarında doldurulması gereken alanlar bulunmaktadır. Bu alanların doğru ve eksiksiz bir şekilde tükenmez kalem ile doldurulmasından öğrenciler sorumludur. Ek cevap kağıdı kullandıysa mutlaka gözetmenlere paraflatılmalıdır.
4. Öğrenciler sınava gireceği sıraların altında ve üstünde kitap, defter, ders notu, cep telefonu vb. araçları bulundurmamalıdır. Sıraların üzerindeki karalamalardan o sırada sınava giren öğrenciler sorumludur.
5. Sınav süresince cep telefonları kesinlikle kapalı tutulacaktır ve masanın üzerinde veya altında bulunmayacaktır. "Eğitim-öğretim dönemleri içerisinde yapılan bütün sınavlarda cep telefonu, çağrı cihazı, telsiz ve akıllı saat gibi iletişim araçları ile kopya çekmeye, veri alışverişi yapmaya yardımcı olabilecek tüm elektronik cihazların açık vaziyette bulundurulması, açılmaya çalışılması ve bu cihazlara dokunulması kopya çekmeye teşebbüs sayılacak olup Üniversitemiz Disiplin Yönetmeliği işletilecektir.
6. Sınav esnasında, öğrencilerin birbirinden kalem, silgi, hesap makinesi vb. şeyleri istemeleri kesinlikle yasaktır. Öğrenciler eksiklerini sınav başlamadan önce tamamlamakla sorumludur.
7. Soru kâğıtlarını alan öğrenci, öncelikle soruların eksik olup olmadığını, basım hatalarının bulunup bulunmadığını kontrol edecektir. Kâğıtlarda eksik kısım veya basım hatası varsa değiştirilmesi için sınav gözetmenine başvurulacaktır.
8. Sınav yoklama çizelgesini tükenmez kalem ile imzalamak zorunludur. Sınava giren öğrenciler yoklama çizelgesi imzalanana kadar sınav salonunu terk etmeyeceklerdir. Sınav salonundan çıkan öğrenci, her ne sebeple olursa olsun tekrar sınav salonuna alınmayacaktır.
9. Sınav süresinin bittiği ilan edildiğinde, soru ve cevap kâğıtları gözetmene ulaşıncaya kadar öğrenciler yerlerinden kalkmayacaklardır. Gözetmen sınav salonunu terk edene kadar sınav kuralları geçerlidir.
10. Sınavda verilen toplam cevaplama süresi, sınavın başında belirtilir. Sınavın ilk 15 dakikası öğrencilerin sınavdan çıkması kesinlikle yasaktır. Sınava geç kalan öğrenci sınav saatinin ilk 10 dakikasına kadar sınava girebilir.
11. Sınav salonunu terk eden öğrencilerin sınav bitimine kadar koridorlarda toplanmaları ve koridoru terk edene kadar sınav soruları ile ilgili sözlü yorum yapmaları yasaktır.
12. Sınav sırasında kopya çeken, çekmeye kalkışan, kopya veren, kopya çekilmesine yardım edenlerin kimlik bilgileri Sınav tutanağına haber verilmeksizin yazılacak ve bu adayların sınavları geçersiz sayılacaktır. Görevliler kopya çekmeye ve ya vermeye çalışanları uyarmak zorunda değildir, sorumluluk öğrenciye aittir.
13. Sınav salonlarında görev yapan gözetmen, sınavın sorunsuz bir şekilde yürütülmesinden sorumludur ve bu konuda tam yetkilidir. Gözetmenler sınav başlamadan önce ve ya sınavın herhangi bir anında gerekli görürse öğrencilerin yerlerini değiştirebilir.
14. Sınav sırasında, öğrenciler gözetmenlerin her türlü uyarılarına uymak zorundadırlar. Sınavın geçerli sayılması, her şeyden önce sınav kurallarına uyulmasına bağlıdır.
15. Öğrenciler sınav görevlileri ile herhangi bir tartışmaya girmemeli ve varsa şikayetlerini yazılı olarak Müdürlüğümüze yapmalıdırlar.

    Bu kurallara uymayan öğrenciler hakkında Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Yönetmeliği kapsamında işlem yapılacaktır.

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 hükümleri **2547 sayılı Yükseköğretim Kanununun 54. Maddesi** (Değişik:2/2/2023-7437/2 md.) uyarınca yürütülmektedir.
Kanıtlar:
2547 sayılı Yükseköğretim Kanununu
https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.2547.pdf
değişiklik:
https://ogrenci.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/97/2023/10/2547-54.pdf

1.6 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 1.13'de verilmiştir.

Tablo 1.13 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl[1]	1. NÖ-İÖ	2. NÖ-İÖ	Mezun sayıları[3]
İçinde bulunulan akademik yıl(2023-2024)	47	85	5 (final mezunu -stajlar devam)
[2022-2023]	45	71	31
[2021-2022]	40- 0	73- 1	27-0
[2020]-2021	47- 0	67-1	38-1
[2019-2020]	45- 0	68-3	7- 1

1.6.2. Mezuniyet Belirleme Yöntemleri
Öğrencilerin mezuniyet karar süreci 28038 sayılı Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Sınav Yönetmeliğinin madde 23 diploma ile ilgili esaslara ve Afyon Kocatepe Üniversitesi 30/06/2020 tarih 09 sayılı toplantı, 2020/31 sayılı Afyon Kocatepe Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönergeye göre düzenlenmektedir.

Kanıtlar:
Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans Ve Lisans Eğitim-Öğretim Ve Sınav Yönetmeliği
https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=15244&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5

Afyon Kocatepe Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönerge
https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/170597

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:
Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans Ve Lisans Eğitim-Öğretim Ve Sınav Yönetmeliği
https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=15244&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5

Afyon Kocatepe Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönerge
https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/170597

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

Kanıtlar
Tablo 2.1, Tablo 2.2
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 amaçlarıhttps://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-co ntent/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 internet sayfasında yer alan Bölümler sekmesi içerisindeki Gıda Teknolojisi Programı sekmesinin altında Bölüm Genel Tanıtımı içerisinde yayımlamaktadır.

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

2.2.3. Program Öğretim Amaçları ve Bölüm Özgörevinin Uyumu

Gıda Teknolojisi Programının öğretim amaçları ile bölüm özgörevlerinin bileşenleri ile aralarındaki çapraz ilişkiler ve uyum Tablo 2.2'de ele alınmıştır.

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
Programm Eğitim Amaçları (PEA)	Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen, nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.	Bilimsel araştırma ve eğitim faaliyetlerinde 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 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.	Ülkemizin her yönüyle üstün akademik standartlara sahip, saygın ve tercih edilebilir Meslek Yüksekokullardan 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 toplam kaliteyi yakalamaktır	Programımız; sanayi, özel sektör ve kamu alanlarında çalışabilecek nitelikli ara eleman ihtiyacı için gerekli donanıma 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.
PEA1.	5	4	4	5	4	4

PEA2.	4	4	5	4	4	5
PEA3.	5	5	4	5	5	4
PEA4.	5	4	4	5	4	4
PEA5.	4	4	5	4	4	5
PEA6.	5	5	4	5	5	4

Kanıtlar
Tablo 2.2
2.3. Kurumun, MYO ve bölümün öz görevleriyle 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/hakkimizda/universitemizgenel-bilgiler/misyon-vizyonumuz/
belirtilen web adresinde yer almaktadır.

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

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, Şuhut MYO yüksekokul Müdürlüğü ve birimleri ile rektörlük ve birimleri olmak üzere 4 temel yapıtaşı bulunmaktadır. Gıda Teknolojisi Programının İç Paydaşları aşağıdaki şekildedir;
Gıda Teknolojisi Programı öğrencileri,
Gıda Teknolojisi Programı Ön Lisans Programı öğretim elemanları,
Yüksekokul bünyesindeki diğer bölümlerin öğretim elemanları,
Şuhut MYO müdürlüğü
Şuhut MYO İdari Birimleri (Yüksekokul Sekreterliği, Öğrenci İşleri, Ayniyat, Tahakkuk),
Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü.

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 ortak düzenlenen teknik geziler ile faaliyetler oluşturulmaktadır.
https://suhutmyo.aku.edu.tr/anasayfa-2/genel-bilgiler/

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 arttırılması, sektör temsilcilerinin eğitim süreçlerinde daha aktif olarak katılmasına yönelik uygulamalar (seminer, konferans, uygulamalı dersler, workshop vb.), iç paydaş gereksinimine göre gerçekleştirilen güncellemeler arasındadır.

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 bulunulan 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 çalışmaları 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 yüksekokul bazında gerçekleştirilecek iyileştirme faaliyetleri için dönem başı ve sonlarında gerçekleştirilen Yüksekokul Yönetim Kurulu toplantılarında konu gündeme getirilmektedir. Bölüm Kurulu toplantıları ve Yüksekokul Yönetim Kurulu toplantılarında alınan kararlar neticesinde gerekli durumlarda program öğretim amaçları için (gerekli durumlarda) iyileştirme çalışmaları gerçekleştirilmektedir.

3. PROGRAM ÇIKTILARI

3.1. Program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamalıdır. Değerlendirme çıktılarını 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

Program çıktılarının oluşturulması sürecinde Türkiye Yükseköğrenim
Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) dikkate alınmıştır. Gıda Teknolojisi Program çıktıları Tablo 3.1'de verilmiştir.

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 geciş 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 metodlarınahakim olmak
PÇ10	Laboratuvar hijyenini ve güvenliğini doğru bir şekilde uygulamak
PÇ11	Laboratuvar donanımlarının düzenli olarak çalışmasını sağlamak ve kullanmak
PÇ12	Hijyenik gıda üretimi yapılmasını sağlamak
PÇ13	Çalışma ortamında pratik düşünerek sorun çözme becerisine sahip olmak
PÇ14	Laboratuvar uygulamaları yapabilecek düzeyde bilgi sahibi olmak
PÇ15	Mesleki sorumluluğa sahip olmak

3.2.Program Çıktılarını Değerlendirme Süreci

3.2.1. Program Çıktılarının Sağlanma Düzeyine İlişkin Ölçme ve Değerlendirme Yöntem

Gıda Teknolojisi Bölümü program çıktılarının madde bazında dönemsel olarak takibinde mümkün olduğunca somut kanıtlar elde edilmeye çalışılmaktadır. Ulaşılabilen mezun öğrencilerle görüşülerek yapılmaktadır.

3.2.2. Program Çıktılarının Ölçme ve Değerlendirme Sürecinin Sağlanma Düzeyi
Mezun durumdaki öğrencilere OBS üzerinden Afyon Kocatepe Üniversitesinin uyguladığı anketlerle veriler elde edilmektedir.

Kanıtlar
http://kalite.aku.edu.tr Ön Lisans mezuniyet Anket

3.3. Program Çıktılarının Sağlanması
Programlar mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin program çıktılarını sağladıklarını kanıtlamalıdır.

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 sonu sınavı, bütünleme sınavı, tek ders sınavı ve mazeret sınavı yapılmaktadır. Her ders için en az bir ara sınav 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 yapılabilir.

3.3.2. Program Çıktısı Ölçme ve Değerlendirme Sistemi
Mezun durumdaki öğrencilerle görüşülerek program çıktıları hakkında kanaat oluşturulmaktadır.

4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

4.1. 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

Sürekli iyileştirme kapsamında yaptığı çalışmalara ekteki şekilde yer verilmektedir. Eğitim öğretim kalitesinin artırılması ve belirlenen sorunların giderilmesi kapsamında sürekli iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır. Bu kapsamda, öncelikli olarak iç ve dış paydaşlardan görüşler alınmaktadır.

4.2.İyileştirme Çalışmalarının Sistematikliği ve Kanıtlara Dayanması

Sürekli iyileştirme çalışmaları, Toplam Kalite Yönetimi gereğince belirlenmiş temel alanlarda kalite geliştirme hedefi doğrultusunda sürdürülmektedir.

5. EĞİTİM PLANI

5.1. 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 Bölümü Ön Lisans Öğretim Planı
Gıda Teknolojisi Bölümü lisans öğretim planında yer alan dersler Tablo 5.1, 5.2, 5.3 yardımıyla gösterilmiştir.

Tablo 5.1 Öğretim Planı

[Gıda Teknolojisi]

A.İ	Ders adı[1]	Öğretim Dili[2]	Kategori (AKTS Kredisi)[3]				
			Alanına uygun temel öğretim	Alanına uygun öğretim	Seçmeli Dersler		Diğer[4]
					Alan içi	Alan dışı	
1. Yarıyıl							
AIIT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	Türkçe					1
GT101	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I	Türkçe					2
GT103	GENEL MATEMATİK I	Türkçe	3				3
GT105	GENEL KİMYA I	Türkçe	3				3
TUR101	TÜRK DİLİ I	Türkçe					1
GT107	GENEL MİKROBİYOLOJİ	Türkçe	3				
GT109	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER I	Türkçe		3			
GT111	LABORATUVAR TEKNİĞİ	Türkçe	3				
GT113	BESLENME İLKELERİ	Türkçe	3				
SG101	**SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF GÜZ DÖNEMİ(2)**	ingilizce					2
SG201	**SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF GÜZ DÖNEMİ(4)**	Türkçe			2		
SD101	GIDA KALİTE KONTROL (SEÇ)	Türkçe					
SD103	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	Türkçe					
SD105	GIDA PAZARLAMA TEKNİKLERİ (SEÇ)	Türkçe					
SD107	GIDA VE MESLEKİ ETİK (SEÇ)	Türkçe					
KP101	KARİYER PLANLAMA(SEÇ)	Türkçe					
YAD101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	ingilizce					
2. YARIYIL							
AİİT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	Türkçe					1
TUR102	TÜRK DİLİ II	Türkçe					1
GT102	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II	Türkçe					2
GT104	GIDA ANALİZLERİ	Türkçe		4			
GT106	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	Türkçe		4			
GT108	GIDA KİMYASI	Türkçe		3			
GT110	GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ	Türkçe		2			
GT112	GIDA KATKI MADDELERİ	Türkçe		3			
SG103	**SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF BAHAR DÖNEMİ**	ingilizce			2		
SG301	**SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF BAHAR DÖNEMİ**	Türkçe			2		
	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF BAHAR DÖNEMİ	Türkçe			2		
SD102	GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ (SEÇ)	Türkçe					
SD104	GIDA HİJYEN VE SANİTASYON (SEÇ)	Türkçe					
SD106	BİYOKİMYA VE GIDA BİYOKİMYASI (SEÇ)	Türkçe					
SD108	GIDA TEKNOLOJİSİNDE İSTATİSTİK UYGULAMALARI (SEÇ)	Türkçe					
SD110	ORGANİK GIDA TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	Türkçe					
YAD102	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	ingilizce					
100	STAJ I	Türkçe		4			
3. yarıyıl							
GT201	TAHIL TEKNOLOJİSİ I	Türkçe		3			
GT203	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ I	Türkçe		4			
GT205	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	Türkçe		3			

GT207	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ I	Türkçe		3			
GT209	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	Türkçe		4			
GT211	SÜT TEKNOLOJİSİ I	Türkçe		4			
GT213	GIDA MEVZUATI	Türkçe		3			
	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF GÜZ DÖNEMİ	Türkçe			2		
SG202	**SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF GÜZ DÖNEMİ**	Türkçe			2		
	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF GÜZ DÖNEMİ (gönüllülük)	Türkçe			4		
SD201	GIDA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ (SEÇ)	Türkçe					
SD203	PROSES KONTROL VE TASARIMI (SEÇ)	Türkçe					
SD205	SOĞUTULMUŞ VE DONDURULMUŞ ÜRÜN TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	Türkçe					
SD207	KANATLI ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	Türkçe					
SD209	MESLEKİ YABANCI DİL I (SEÇ)	Türkçe					
SD211	GİRİŞİMCİLİK I	Türkçe					
4. Yarıyıl							
GT202	TAHIL TEKNOLOJİSİ II			3			
GT204	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ II	Türkçe		3			
GT206	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	Türkçe		3			
GT208	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ II	Türkçe		3			
GT210	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	Türkçe		3			
GT212	SÜT TEKNOLOJİSİ II	Türkçe		4			
GT214	BİTİRME PROJE	Türkçe		3			
	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF BAHAR DÖNEMİ	**Türkçe**			**2**		
	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF BAHAR DÖNEMİ	**Türkçe**			**2**		
SG302	**SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF BAHAR DÖNEMİ**	**Türkçe**			**2**		
SD202	İÇECEK TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	Türkçe					
SD204	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ (SEÇ)	Türkçe					
SD206	YÖRESEL ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	Türkçe					
SD208	FONKSİYONEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	Türkçe					
SD210	MESLEKİ YABANCI DİL II (SEÇ)	Türkçe					
SD212	GİRİŞİMCİLİK II (SEÇ)	Türkçe					
200	STAJ II	Türkçe		4			
PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI[5]			15	69	20	0	16
MEZUNİYET İÇİN TOPLAM KREDİ		120					
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAM İÇİNDEKİ YÜZDESİ		%100	% 12,50	% 57,50	% 16,67	% 0,00	% 13,33

[1] Öğretim dili Türkçe olmasa bile ders adını Türkçe veriniz.
[2] Öğretim dilini yazınız.
[3] Yukarıdaki kategoriler için derslerin ilgili akreditasyon kuruluşunun ölçütlerini sağlama kontrolü öğretim malzemeleri ve öğrenci çalışmalarına bakılarak yapılacaktır.
[4] 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.
[5]Toplam krediler ve yüzdeleri hesaplanırken; zorunlu derslerin tümü kullanılmalıdır. Seçmeli derslerin ise sadece öğretim planında yer aldığı sayı kadarı kullanılmalıdır.

Tablo 5.2 Yarıyıllar Temelinde Ders Planı

2023/2024 AKADEMİK YILI DERS PLANI[1,2]									
I. YARIYIL / GÜZ					II. YARIYIL / BAHAR				
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati[3]			AKTS	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	L			T	U	L	
Türk Dili I	2	0		1	Türk Dili II	2	0		1
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0		1	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0		1
Bilgi ve İletişim Teknolojileri I	2	0		2	Bilgi ve İletişim Teknolojileri II	2	0		2
Yabancı Dil I	2	0		2	Gıda Analizleri	2		1	4
Genel Matematik	2	0		3	Gıda Mikrobiyolojisi	2	0	1	4
Genel Kimya I	2	0		3	Gıda Kimyası	2	0		3
Genel Mikrobiyoloji	2		1	3	Gıda Ambalaj Malzemeleri	2	0		2
Gıdalarda Temel İşlemler	2	0		3	Gıda Katkı Maddeleri	2	0		3
Laboratuvar Tekniği	2		1	3	Seçmeli Ders	2	0		2
Beslenme İlkeleri	2	0		3	Seçmeli Ders	2	0		2
Seçmeli Ders	2	0		2	Seçmeli Ders	2	0		2
Seçmeli Ders	2	0		2					
Toplam Kredi				28	**Toplam Kredi**				26

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	
Tahıl Teknolojisi I	3	0		3	Tahıl Teknolojisi II	3	0		3
Meyve ve Sebze Teknolojisi I	2	2		4	Meyve ve Sebze Teknolojisi II	2	0		3
Bitkisel Yağ Teknolojisi	3	0		3	Özel Gıdalar Teknolojisi	3	0		3
Fermente Gıdalar Teknolojisi I	2	0		3	Fermente Gıdalar Teknolojisi II	2	0		3
Et ve Ürünleri Teknolojisi I	3	0		4	Et ve Ürünleri Teknolojisi II	3	0		3
Süt Teknolojisi I	3	0		4	Süt Teknolojisi II	3	0		4
Gıda Mevzuatı	3	0		3	Bitirme Projesi	1	1		3

Seçmeli Ders 1	2	0		2	Seçmeli Ders	2	0		2
Seçmeli Ders 1	2	0		2	Seçmeli Ders	2	0		2
Seçmeli Ders 2	1	2		4	Seçmeli Ders	2	0		2
Toplam Kredi				**32**	**Toplam Kredi**				**28**

[1]Seçmeli dersleri, yarıyılında, tek satırda ve kod yazmadan ***Seçmeli Ders*** olarak yazınız. Yazılan AKTS, o yarıyılda 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/

[2]Alınabilecek seçmeli derslerin (Alan içi/Alan dışı) tümünü yarıyıl bazında Tablo 5.3'te veriniz.

[3]**T**: Teorik, **U**: Uygulama (problem çözümü, alan çalışması, tartışma vb.), **L**: Laboratuvar

Tablo 5.3 Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler

I. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati[1]			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
SD103 /GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD101 / GIDA KALİTE KONTROL	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD105 GIDA PAZARLAMA TEKNİKLERİ (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD107 GIDA VE MESLEKİ ETİK (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
KP101 KARİYER PLANLAMA(SEÇ)	2	0	0		Evet	Hayır
YAD101 YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	2	0	0		Hayır	Evet
Toplam Kredi	4	0		4		

II. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati[1]			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
SD 106 BİYOKİMYA VE GIDA BİYOKİMYASI	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD 108 GIDA TEKNOLOJİSİNDE İSTATİSTİK UYGULAMALARI	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD104 GIDA HİJYEN VE SANİTASYON	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD102 GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD108 GIDA TEKNOLOJİSİNDE İSTATİSTİK UYG. (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD110 ORGANİK GIDA TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
YAD102 YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	2	0	0	2	Hayır	Evet
Toplam Kredi	6	0		6		

III. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati[1]			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
SD207 KANATLI ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD 233 SOĞUTMA VE DONDURULMUŞ ÜRÜN TEKNOLOJİ	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD 211/ GİRİŞİMCİLİK I	1	1	0	2	Hayır	Evet
SD201 GIDA KALİTE YÖNETİ SİSTEMLERİ (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD203 PROSES KONTROL VE TASARIMI (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD209 MESLEKİ YABANCI DİL I (SEÇ)	2		0	2	Evet	Hayır
Toplam Kredi	5	1		6		

IV. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati[1]			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
SD 212/ GİRİŞİMCİLİK II	1	1	0	2	Hayır	Evet
SD 204/ ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD202 / İÇECEK TEKNOLOJİSİ	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD206 YÖRESEL ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD208 FONKSİYONEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD210 MESLEKİ YABANCI DİL II (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
Toplam Kredi	5	1		6		

[1]T: Teorik, U: Uygulama (problem çözümü, alan çalışması, tartışma vb.), L: Laboratuvar.

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/

Tablo 5.4 Ders ve Sınıf Büyüklükleri
[Program Adı]

Dersin kodu	Dersin adı	Son İki Yarıyılda Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Haftalık Ders Saati				AKTS
				T	U	L	Diğer	
AIIT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	NÖ	55	2	0			2
GT101	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I	NÖ	47	2	0			2
GT103	GENEL MATEMATİK I	NÖ	47	2	0			2
GT105	GENEL KİMYA I	NÖ	47	2	0			2
TUR101	TÜRK DİLİ I	NÖ	55	2	0			2
GT107	GENEL MİKROBİYOLOJİ	NÖ	47	2	0			2
GT109	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER I	NÖ	47	2		1		2
GT111	LABORATUVAR TEKNİĞİ	NÖ	47	2	0			2
GT113	BESLENME İLKELERİ	NÖ	47	2		1		2
SG101	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF GÜZ DÖNEMİ(2)	NÖ	47	2	0			2
SG201	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF GÜZ DÖNEMİ(4)	NÖ	47	2	0			2
		NÖ						
AİİT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	NÖ	55	2	0			1
TUR102	TÜRK DİLİ II	NÖ	55	2	0			1
GT102	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II	NÖ	47	2	0			2
GT104	GIDA ANALİZLERİ	NÖ	47	2		1		4
GT106	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	NÖ	47	2	0	1		4
GT108	GIDA KİMYASI	NÖ	47	2	0			3
GT110	GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ	NÖ	47	2	0			2
GT112	GIDA KATKI MADDELERİ	NÖ	47	2	0			3
SG103	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF BAHAR DÖNEMİ	NÖ	47	2	0			2
SG301	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF BAHAR DÖNEMİ	NÖ	47	2	0			2
	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF BAHAR DÖNEMİ	NÖ	47	2	0			2
GT201	TAHIL TEKNOLOJİSİ I	NÖ	47	3	0			3
GT203	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ I	NÖ	47	3	0			4
GT205	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	NÖ	47	3	0			3
GT207	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ I	NÖ	47	2	0			3
GT209	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	NÖ	47	3	0			4
GT211	SÜT TEKNOLOJİSİ I	NÖ	47	3	0			4
GT213	GIDA MEVZUATI	NÖ	47	3	0			3
	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF GÜZ DÖNEMİ	NÖ	47	2	0			2
SG202	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF GÜZ DÖNEMİ	NÖ	47	2	0			2
	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF GÜZ DÖNEMİ (gönüllülük)	NÖ	47	1	2			4
GT202	TAHIL TEKNOLOJİSİ II	NÖ	47	3	0			3
GT204	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ II	NÖ	47	2	0			3

GT206	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	NÖ	47	3	0			3
GT208	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ II	NÖ	47	2	0			3
GT210	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	NÖ	47	3	0			3
GT212	SÜT TEKNOLOJİSİ II	NÖ	47	3	0			4
GT214	BİTİRME PROJE	NÖ	47	1	1			3
	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF BAHAR DÖNEMİ		47	2	0			2
	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF BAHAR DÖNEMİ	NÖ	47	2	0			2
SG302	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF BAHAR DÖNEMİ	NÖ	47	2	0			2

Kanıtlar:

https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2023/10/Suhut-Myo-Gida-Teknolojisi-Dersler-Mu%CC%88fredat-du%CC%88zenleme-haziran-2020.pdf

https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=20&curSunit=2023#

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

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

5.2.Öğretim Planını Uygulama Yöntemi

5.2.1.Öğretim Planının Uygulanmasında Kullanılan Öğretim 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 hayatındaki güncel ve gerçek uygulamalar dersin sorumlu öğretim üyesi 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 öğretim 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 öğretim yöntemleri (anlatım, tartışma, gösterip yaptırma, sorun (problem) çözme, işbirlikli öğrenme, gösteri, benzetişim (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 çağdaş sunum tekniklerinin kullanılması sayesinde derslerin görsel zenginliği arttırılmakta, daha etkin sınıf içi iletişim kurulmakta ve ders süresi daha verimli kullanılabilmektedir.

5.2.1.2.Tartışma

Duruma göre sınıftaki bütün öğrencilerin ya da sınıflarda oluşturulan gruplar vasıtasıyla öğrencilerin katılımını sağlayan bir yöntemdir. Bu yöntemde, grup üyeleri tartışma konusunu çeşitli görüş noktalarına göre ele alarak tartışmakta ve problem çözme 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 öğretim elemanı laboratuvarda 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) Çözme
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 çözüm yolları aranır ve hipotez geliştirilir, (d) Çözüm yolu sınanır, (e) Sınama doğru çözüme götürürse hipotez doğrulandığı için genellemeye gidilir, (f) Sınama doğru çözüme götürmezse, geriye dönülerek sınama etkinlikleri gözden geçirilir, seçilen diğer bir hipotez tekrar sınanır. Bu yöntem öğrencinin problem çözme, 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 benzeşim 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 tümdengelim 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 Yeterlikler 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 yarıyılda öğrenciye 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 öngörüldüğü 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 Başkanı ve öğretim elemanlarından oluşan Bölüm Kurulu tarafından sürekli olarak incelenmektedir. Bu kurul,

tüm bölüm öğretim elemanlarını Öğretim Planı konusunda bilgilendirmekte ve Şuhut MYO Yönetim Kurulunda alınan kararlar doğrultusunda çalışmalarını yürütmektedir.
Her akademik yılda açılması planlanan derslere yönelik öğretim üyesi görevlendirmesi Bölüm Kurul kararı ve Yüksekokul 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 Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans Ve Lisans Eğitim-Öğretim Ve Sınav Yönetmeliği uyarınca 40 AKTS düzeyindedir.
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.

Kanıtlar:
https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/40519

5.5.Öğretim Planında İlgili Disipline Uygun Mesleki Eğitim Düzeyi
Öğretim planında yer alan ilgili disipline uygun mesleki eğitim öğretimi sağlayan derslerin AKTS toplamı 120'dür.

Kanıtlar:
https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/40519

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 aşağıdaki web sayfasında belirtilmektedir.
Kanıtlar:
https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/07/gida-ders-icerikleri-21.pdf
https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=20&curSunit=2023#

5.6.2. Öğretim Planının Programa Özgü Ölçütleri Sağlama Düzeyi
Gıda Teknolojisi Bölümü öğretim planının Programa Özgü Ölçütlere (PÖÖ) katkı düzeyi web sayfasında belirtilmektedir.
Kanıtlar:
https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=20&curSunit=2023#

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

Öğrenciler, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanacakları, ilgili standartları ve gerçekçi kısıtları ve koşulları içerecek bir ana uygulama/tasarım deneyimiyle, hazır hale getirilmelidir.
Kanıtlar:
https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/07/gida-ders-icerikleri-21.pdf

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 uygulama imkanı buldukları bir öğrenme yöntemidir. Bu amaçla öğrenciler eğitim süreleri içerisinde herhangi bir yaz döneminde 30 işgünü staj yapmaktadırlar. Bu 2. ya da 4. Yarıyıl yaz döneminde yapılabilmektedir.
Kanıtlar:
https://suhutmyo.aku.edu.tr/staj/

6. ÖĞRETİM KADROSU

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

6.1.Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği
Gıda Teknolojisi Bölümü, 1 adet Dr. Öğr. Üyesi (Doğa Bilimleri Temel alanı-Biyoloji) 1 adet Dr. Öğr. Üyesi (Mühendislik Bilimleri Temel Alanı-Gıda Mühendisliği) ve 1 adet Öğr. Gör. (Mühendislik Bilimleri Temel Alanı-Kimya Mühendisliği) olmak üzere 3 kişilik akademik kadrosu ile bölüm faaliyetlerini yürütmektedir. Öğrencilerin mesleki gelişimlerini sağlayabilmek, mesleki ve alan dışı konularda destek olmak üzere ders görevlendirmesi ile 1 Dr. Öğr. Üyesi ve 4 öğretim görevlisi derslere girmektedir.

Kanıtlar:
Tablo 6.1 ve 6.2

Tablo 6.1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti
[Gıda Teknolojisi]

Öğretim elemanının adı ve soyadı	TZ,YZ, DSÜ[1]	Son iki yarıyılda verdiği dersler (Dersin kodu/kredisi/yarıyılı/yılı)[2]	Toplam etkinlik dağılımı[3]		
			Öğretim	Araştırma	Diğer[4]
Sevgi ULUKÜTÜK	TZ	GT107/ Genel Mikrobiyoloji / 2+1 / 3 AKTS /I.YY/2023	100		
		GT113/ Beslenme ilkeleri/ 2+0 / 3 AKTS / I.YY /2023	100		
		SD103/ Gıda Biyoteknolojisi /2+0/2 AKTS /I.YY /2023	100		
		SD207/ Kanatlı Ürünler Teknolojisi/2+0 /2 AKTS / I.YY /2023	100		
		233/ Soğutma ve Dond. Ürün Teknoloji /2+0 /2 AKTS/ I.YY /2023	100		
		GT106/ Gıda Mikrobiyolojisi I/2+1/4 AKTS/ II.YY /2024	100		
		GT112/ Gıda Katkı Maddeleri /2+0 / 3 AKTS / II.YY /2024	100		
		SD104/ Gıda Hijyen ve Sanitasyon/ 2+0/ 2 AKTS / II.YY /2024	100		
		SD202/ İçecek Teknolojisi /2+0/2 AKTS/ II. YY /2024	100		
		GT206/ Özel Gıdalar Teknolojisi /3+0 / 3 AKTS /II. YY. /2024	100		
		GT203 / Meyve ve Sebze Teknolojisi I /2+2 / 4 AKTS / 3. YY. / 2023	100		
Songül UÇAR	TZ	GT105/ Genel Kimya I /2+0 / 3 AKTS / I. YY. /2023	100		
		GT111 / Laboratuvar Tekniği /2+1 / 3 AKTS / I. YY. / 2023	100		
		GT109/ Gıdalarda Temel İşlemler I /2+0 / 3 AKTS / I. YY. / 2023	100		

		GT103 / Genel Matematik I /2+0 / 3 AKTS / I. YY. / 2023	100		
		GT205 / Bitkisel Yağ Teknolojisi / 3+0 / 3 AKTS / 3. YY. / 2023	100		
		GT207 / Fermente Gıdalar Teknolojisi I /2+0 / 3 AKTS / 3. YY. / 2023	100		
		GT108 / Gıda Kimyası /2+0 / 3 AKTS / 2. YY. / 2024	100		
		GT104 / Gıda Analizleri /2+1 / 4 AKTS / 2. YY. / 2024	100		
		SD 106 / Biyokimya ve Gıda Biyokimyası /2+0 / 2 AKTS / 2 YY. /2024	100		
		SD 108/ Gıda Teknolojisinde İstatistik Uyg./2+0 /2 AKTS /2 YY./ 2024	100		
		GT208 / Fermente Gıdalar Tekn. II /2+0 /3 AKTS/ 4. YY. / 2024	100		
		SD 204 / Endüstriyel Yemek Üret. (SEÇ) /2+0 / 2 AKTS / 4.YY. 2024	100		
		GT213 / Gıda Mevzuatı /3+0 / 3 AKTS / 3.YY/ 2023	100		
Bilge AKDENİZ	TZ	GT204 / Meyve ve Sebze Teknolojisi II /2+0 / 3 AKTS / 4. YY. / 2024	100		
		GT212 S Süt Teknolojisi II 3+0/ 4 AKTS / 4. YY. / 2024	100		
		GT214 / Bitirme Proje / 1+1 / 3 AKTS / 4.YY/ 2024	0	100	
Besim MADEN	TZ	SD101 Gıda Kalite Kontrol (SEÇ) /2+0 /2 AKTS	100		
		GT211 Süt teknolojisi I / 3+0/ 4 AKTS	100		
		GT110 Gıda Ambalaj Malzemeleri/ 2+0/+0 2 AKTS	100		
		GT201 Tahıl Teknolojisi I /3+0/ 3 AKTS/ 3.YY/ 2024	100		
		GT209 Et ve Ürünleri Teknolojisi I /3+0/ 4 AKTS / 4.YY/ 2024	100		
		GT202 Tahıl Teknolojisi II /3+0/ 3 AKTS / 4.YY/ 2024	100		
		GT210 Et ve Ürünleri Teknolojisi II /3+0/3/ AKTS	100		
Kübra UYAR	TZ	SD 211 / Girişimcilik I / 1+1 / 2 AKTS / 3.YY/ 2023	100		
		SD 212 / Girişimcilik II / 1+1 / 2 AKTS / 4.YY/ 2024	100		
M. Akif AĞTAŞ	TZ	GT101 / Bilgi ve İletişim Teknolojisi I / 2+0 / 2 AKTS / I. YY / 2023	100		
		GT102 / Bilgi ve İletişim Teknolojisi II / 2+0 / 2 AKTS / 2. YY / 2024	100		
Selcan Süheyla ERGÜN	TZ	YAD101/ Yabancı Dil I (İNGİLİZCE) / 2+0/ 2 AKTS /1. YY / 2023	100		
		YAD102 / Yabancı Dil II (İNGİLİZCE) / 2+0 /2 AKTS / 2. YY / 2024	100		
Burak Ahmet Saka	TZ	AIIT101/Atatürk İlk. ve İnkılap Tarihi I / 2+0 / 1 AKTS / 1.YY / 2023	100		
		AIIT102/Atatürk İlk. ve İnkılap Tarihi II / 2+0 / 1 AKTS / 2 .YY / 2024	100		
Yavuz Özkul	TZ	TUR101 / TÜRK DİLİ I /2+0/ 1 AKTS/ 1. YY/ 2023	100		
		TUR102/ TÜRK DİLİ II/2+0/ 1 AKTS/ 2. YY/ 2024	100		

[1]TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli öğretim elemanı.
[2]Her öğretim elemanı için son iki yarıyılda verdiği tüm dersleri (lisansüstü ve başka programda verilen dersler dâhil) sıralayınız. Gerektiğinde satır ekleyiniz.
[3]Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz.
[4]Uzun süreli izinler ve sektör etkinlikleri bu sütunda gösterilir.

6.2. 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

Bölüm öğretim kadrosunun özgeçmişi ve yük özeti ekteki Tablo 6.1, 6.2 yardımıyla gösterilmektedir.

Tablo 6.2 Öğretim Kadrosunun Analizi
[Gıda Teknolojisi]

Öğretim elemanının adı ve soyadı[1]	Unvanı	TZ, YZ, DSÜ[2]	Aldığı son akademik unvan	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet Yılı	Deneyim süresi, yıl			Etkinlik düzeyi[3] (yüksek, orta, düşük, yok)		
					Kamu/ özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurumdaki deneyimi	Mesleki kuruluşlarda	Araştırmada	Dış paydaşlara verilen danışmanlıkta
Sevgi ULUKÜTÜK	Dr.Öğr.Üyesi	TZ	DOKTORA	ESOGÜ Fen Bilimleri Enst. 2009	Kamu:25	25	25	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Bilge AKDENİZ	Dr.Öğr.Üyesi	TZ	DOKTORA	EGE Üniversitesi Fen Bilimleri Enst. 2010	Özel:3 Kamu:23 Toplam:26	14	9	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Songül UÇAR	Öğr. Grv.	TZ	YL	AKÜ Fen Bil. Enst. 2009	Özel:5 yıl Kamu:12 Toplam:17	12	12	Yüksek	Orta	Orta
Besim MADEN	Öğr. Grv.	TZ	YL	AKÜ Fen Bil. Enst. 2009	Özel:5 Kamu:19 Toplam: 24	29	19	Yüksek	Orta	Orta
Selcen Süheyla ERGÜN	Dr.Öğr.Üyesi	TZ	DOKTORA	AKÜ Sağlık Bil. Enst. 2013	Özel:1 Kamu:20 Toplam:21	21	21	Yüksek	Yüksek	Orta
Kübra UYAR	Öğr. Grv.	TZ	YL	AKÜ Sos. Bil. Enst. 2011	Kamu:12	12	12 yıl	Yüksek	Orta	Orta
Mehmet Akif AĞTAŞ	Öğr. Grv.	TZ	YL	DPÜ Sos. Bil. Enst. 2012	Özel:3 Kamu:12 Toplam:15	12	12	Yüksek	Orta	Orta

[1]Tabloyu programdaki her öğretim üyesi için doldurunuz. Gerekiyorsa ek sayfa kullanabilirsiniz.
[2]TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli öğretim elemanı.
[3]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 Biyoloji	Osmangazi Üniversitesi	1996
Doktora	Fen Bilimleri Biyoloji	Osmangazi Üniversitesi	2009

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	20.10.1997
Kurumdaki hizmet süresi	25 yıl

Kurumda alınan unvanlar	**Birim**	**Tarih**
Araştırma Görevlisi	AKÜ FEF Biyoloji Bölümü	1997
Doktor Öğretim Üyesi	AKÜ ŞMYO Gıda Teknolojisi	2012-Devam ediyor

DİĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
-	-	-

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2020	Yüksek Lisans	Bazı *Cistus spp*'lerin patojen mikroorganizmalar üzerindeki antibiyofilm etkinliğinin değerlendirilmesi	2023

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**
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

1. N. ARSLAN, **S. ULUKÜTÜK**, and D. MERCAN, "Assessmentofwaterquality in threesubbasinsof SusurlukRiver Northwest Anatolia accordingtoinvertebratesandbioticindices," *BioDiCon*, vol. 11, no. 3, pp. 1–8, Dec. 2018
2. **S. ULUKÜTÜK**, N. ARSLAN, "Chıronomıdae potamofauna of Emet, Orhanelıand 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

1. M. ERİK, S. F. ERDOĞMUŞ, G. GÜVERCİN, and**S. ULUKÜTÜK**, "Probiyotik mikroorganizmalar ve bakteriyosin üretme yetenekleri," presented at the 1 st International Congres of Medical Sciences, and Biotechnology , 2019.
2. N. ARSLAN, D. MERCAN, and**S. 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 BentazoneandChloridazonHerbicides in EiseniahortensisCoelomocytes''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**
Lisans	Mühendislik Fakültesi/Gıda Mühendisliği Bölümü	Manisa Celal Bayar Üniversitesi- Manisa	1998
Yüksek lisans	Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Bilimleri Abd	Manisa Celal Bayar Üniversitesi- Manisa	2002
Doktora	Fen Bilimleri Enstitüsü Bağcılık ve Teknolojileri Abd	Ege Üniversitesi-İzmir	2010

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER		
Kuruma ilk atanma tarihi	2013	
Kurumdaki hizmet süresi	11 yıl	
Kurumda alınan unvanlar	**Birim**	**Tarih**
Dr. Öğretim Üyesi	AKÜ Şuhut MYO/GIDA TEKNOLOJİSİ	2013-2014
Dr. Öğretim Üyesi	AKÜ/Mühendislik Fakültesi/Gıda Mühendisliği Bölümü/Gıda Teknolojisi Abd.	2014- 26.12.2023
Dr. Öğretim Üyesi	AKÜ Şuhut MYO/GIDA TEKNOLOJİSİ	26.12.2023-Devam..

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /işletme	**Çalışma süresi**	**Pozisyon/Unvan**
BİRPA Gıda Ürünleri ve Salça San. Tic. Ltd. Sti. Muradiye Beldesi – MANiSA	1996-1996	Kalite kontrol elemanı
Yonca Gıda Konserve işletmesi Karaağaçlı MANİSA	1997-1997	Salça üretimi laboratuar ve üretim elemanı
Yonca Gıda Konserve işletmesi Karaağaçlı MANİSA	1998-1998	Mühendis Kalite güvence üretim ve laboratuvar vardiya sorumlusu
Manisa Celâl Bayar Üniversitesi/Fen Bilimleri Ensti./Gıda Mühendisliği Abd	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**
2020	Yüksek lisans	Afyonkarahisar yöresinde yetiştirilen çiftlik kazlarından elde edilen kaz etinden üretilen kurutulmuş sebze ilaveli köfte formülasyonlarının bazı kalite parametrelerinin araştırılması	**2022**
2020	Yüksek lisans	Etilen uygulanarak ve etilen uygulanmadan yetiştirilen taze kesilmiş muzlarda yenilebilir kaplama işleminin incelenmesi	**2022**
2021	Yüksek lisans	Afyonkarahisar ilinde meyve sebze üretim potansiyeli ve işleme tesislerinin mevcut durumu	**2023**
2021	Yüksek lisans	Şiş kebap üretiminde bitki ekstraktları kullanılarak yumuşatılan hindi göğüs etinin bazı kalite parametrelerinin araştırılması.	**2023**
2020	Yüksek lisans	Ultrasonik ön işlem uygulanmış, derin yağda kızartılmış kabakların bazı kalite karakteristikleri	**2022**
2020	Yüksek lisans	Aslan balığının gastronomik unsur olarak kullanılabilirliği üzerine bir araştırma	**2022**

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 - AKÜ/Gıda Kontrol Araştırma ve Uygulama Merkezi	2015	2016
3	Müdür Yrd. AKÜ/Gıda Kontrol Araştırma ve Uygulama Merkezi	2016	2019

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

DD Kavak, B **Akdeniz** (2019) Sorbusumbellata (Desf.) Fritsch var. umbellataleaves: Optimization of extractionconditions and investigation antimicrobial, cytotoxic, and β-glucuronidase Plant Foodsfor Human Nutrition, - Springer

Ç Kadakal, B Akdeniz, A Ekinci, L Hoxha, P Şengün (2024) The relationship between ergosterol and alternaria mycotoxins in tomatoes with different surface decayed proportions. Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly, 19-19

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

1.KAVAK D. D. ,AKDENİZ B. (2017). FoodSafetyandTraceability. IJAS International Conference forEngineeringandTechnology, 10(3), 151 (Özet /Sözlü bildiri)(Yayın No:3929631)

2.AKDENİZ B., KAVAK D. D.,Şeker S. K. (2017). Evaluation of theEffects of StarchGelation on theCharacteristics of TurkishDelight. International Conference on Agriculture, Forest, FoodScienceandTechnologies (Özet /Sözlü bildiri)(Yayın No:3929365)

3.KAVAK D. D. ,AKDENİZ B. Kavak Ö. (2017). New ApproachesfortheFoodTraceabilityImplementations. International Conference on Agriculture, Forest, FoodScienceand Technologies (Özet /Sözlü bildiri)(Yayın No:3929196)

4. KAVAK D. D. ,AKDENİZ B. Evaluation of QualityChangesforMinimallyProcessedPearsAgriculture, Forest, Food, VeterinarySciencesand Technologies ICAFOF-2-5 April 2018Özet /Sözlü bildiri

5. AKDENİZ B., KAVAK D. D.PhysicalQualityChanges in MinimallyProcessedFreshFruitsAgriculture, Forest, Food, VeterinarySciencesand Technologies ICAFOF-2-5 April 2018özet /poster bildiri

6. AKDENİZ B TheUsage of marshmallowroot in turkishdelightproduction TARGID 20-22 April 2019 Özet Bildiri/Sözlü Sunum

7. AKDENİZ B. TheQuality of ThefreshcutHorticulturalProducts TARGID 20-22 April 2019 Özet /Sözlü bildiri

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

Akdeniz, B. (2023). The Traceabılıty Of Agrıcultural Supply Chain By Blockchaın Technology Chapt.7. p.143-164.

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

Demirbüker Kavak, D. ve Akdeniz, B. (2023). Ayva Kabuğunun Diyet Lifi İle Zenginleştirilmiş Kurabiye Üretiminde Kullanılması. Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, 23(6), 1481-1487. https://doi.org/10.35414/akufemubid.1269471

KAVAK D.D. ve AKDENİZ, B. (2019). Physicochemicalcharacteristicsandantioxidantcapacity of traditional yoğurt fortified with grape (*Vitisvinifera L.)* seed extract at different levels. Kocatepe Veterinary Journal 12 (4), 398-395.

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	14yıl

Kurumda alınan unvanlar	**Birim**	**Tarih**
Öğretim Görevlisi	Gıda Teknolojisi Bölümü	2010 - devam

DİĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /işletme	**Çalışma süresi**	**Pozisyon/Unvan**
Özinanç 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

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL 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

UÇAR MUSTAFA, ER ÇOLAK KÜBRA, UÇAR SONGÜL, 2020 **Cibacron** Blue F3GA Bağlı mPHEMA ile Sulu Sistemden Fenol ve Nitrofenollerin Uzaklaştırılması El-Cezeri Fen ve Mühendislik Dergisi.

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	Fen bil Enst. Gıda Mühendisliği ABD.	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2009
Doktora	Fen Bil Enst.Gıda Mühendisliği ABD.	Afyon Kocatepe Üniversitesi	D. Ediyor

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	23.09.2005
Kurumdaki hizmet süresi	19 yıl

Kurumda alınan unvanlar	**Birim**	**Tarih**
Öğretim Görevlisi	AKÜ Afyon MYO Gıda İşleme Bölümü	23.09.2005

DİĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /işletme	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

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL 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
2024	Afyon MYO Müdür yardımcısı	2024	Devam ediyor

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Yalcin S., Maden B. (2020). Diversity in Protein Characteristics of SomeWheatVarieties. EuropeanJournal of ScienceandTechnology, 19, 196-200.
2. Özkök, G. A., Yalçın, S., & Maden, B. (2020). A Regional Food of Afyonkarahisar Cuisine: Sausage DonerKebab. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 5(2), 301-313.
3. Yalcin, S., Maden, B. (2017). "Quality Characteristics of Noodle Including Ground Yellow Poppy Seed" Int. J. Sec. Metabolite, Vol. 4: 3 , 312-318.
4. Maden, B.,Yalcin, S. (2017). "TheEffect of Storage on SomeProperties of 3 DifferentGroundPoppySeedFats". Int. J. Sec. Metabolite, 4: 3 , 349-354.

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

1. 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)
2. 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 Some Wheat Varieties Harvested 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
Lisans	Biyoloji Eğitimi/ Biyoloji Öğretmenliği	Gazi Üniversitesi	1998
Yüksek lisans	Fen Bilimleri Enstitüsü/Biyoloji Abd Dalı	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2001
Doktora	Sağlık Bilimleri Enstitüsü/ Medikal Biyoloji ve Genetik Abd.	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2013

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	2003	
Kurumdaki hizmet süresi	21 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

Ergün Selcen Süheyla, Ergün Ertuğrul 2024. Use of drone technology in animal health and management, Yayın Yeri: World Journal of Advanced Research and Reviews.

Ergün, S. S.,Fidan, N. K., &Yildirim, N. (2019). Views of thePre-serviceClassroomTeachersaboutTechnologyLiteracy. Universal Journal of EducationalResearch, 7(4), 1140-1146 Alan indeksi (Scopus).

Ergün, S. S. (2019). Examiningthe STEM AwarenessandEntrepreneurshipLevelsofPre-Service ScienceTeachers. Journal of Educationand Training Studies, 7(3), 142-149 Alan indeksi (ERİC).

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

1. **Ergün, S.S.** (2016) ScienceActivitiesAccordingtotheView of Preschool EducationTeachers, III. International Dynamic, Explorative, and Active Learning (IDEAL)Conference.

2.Ocak, İ.,**Ergün, S.S.** (2016) İlkokul 3. Ve 4. Sınıf Öğrencilerinin Organlarımıza İlişkin Algılarının Metafor Analizi Yoluyla İncelenmesi, 15. Uluslararası Sınıf ÖğretmenliğiEğitimi Sempozyumu (USOS).

3. **Ergün, S.S.**, Ergün, E. (2016) Öğretmen Adaylarında Biyolojik Ritim ve Uyku Kalitesinin Akademik Başarıya Etkisi, International ScienceandTechnology Conference(ISTEC).

4. **Ergün, S.S.,**Kurtdede Fidan, N., Yıldırım, N. (2017) Sınıf Öğretmeni Adaylarının Teknoloji Okuryazarlığına İlişkin görüşleri, 16th International PrimaryTeacherEducationSymposium (USOS 2017).

5Kurtdede Fidan N.,**Ergün S.S.,** Yıldırım N. (2017) İlkokul Öğrencilerinin Dayanışma Değerine İlişkin Metaforik Algıları, 16th International PrimaryTeacherEducationSymposium (USOS 2017).

6. Yıldırım, N.,Kurtdede Fidan, N., **Ergün, S.S.** (2017) Sınıf öğretmeni adaylarının özyeterlik inançları, 16th International PrimaryTeacherEducationSymposium (USOS2017).

7.Yıldırım, N.,Kurtdede Fidan, N., **Ergün, S.S.** (2017) Göreve Yeni Başlayan SınıfÖğretmenlerinin Karşılaştıkları Sorunlar Üzerine Nitel Bir Araştırma, I. Uluslararası EğitimAraştırmaları ve Öğretmen Eğitimi Kongremize (EducationResearchandTeacherEducationCongress/ERTE Congress).

8. **Ergün, S.S.,**Ocak, İ., Ergün, E. (2017) Fen Bilimleri Öğretmenlerinin NanoteknolojiHakkındaki Görüşleri, 6th World Congress on EducationalandInstructionalStudies(WCEIS 2017).
9.Ergün, E., Ocak, İ., **Ergün, S.S.** (2017) Okul Öncesinde Fen Ve Doğa EtkinlikleriGünlüklerinin Metin Madenciliği Yöntemleri İle İncelenmesi, 6th World CongressonEducationalandInstructionalStudies-(WCEIS 2017).
10. **Ergün, S.S.,**Ocak, İ., Ergün, E. (2017) Fen Bilimleri Öğretmen AdaylarınınNanoteknoloji Hakkındaki Görüşleri, 8th International Conference on New HorizonsinEducation (INTE).
11.Ergün, E., Ocak, İ., **Ergün, S.S.** (2017) Fen Günlüklerinin Metin MadenciliğiYöntemleri ile İncelenmesi, 8th International Conference on New Horizons in Education(INTE).
12.Erşen, Z.B.,**Ergün, S.S.** (2018) Matematik Ve Fen Bilimleri Eğitimi BölümüÖğrencilerinin Girişimcilik Özelliklerinin İncelenmesi, Uluslararası Bilim ve Eğitim Kongresi(UBEK-ICSE).
13. **Ergün, S.S.,**Erşen, Z.B. (2018) Matematik ve Fen Bilgisi Öğretmen AdaylarınınBilimsel Okuryazarlık Düzeyleri üzerinde Öğretmen Eğitimi Programlarının Etkisi,2ndEducation ResearchandTeacherEducationCongress (ERTE).
14. **Ergün, S.S.,**Erşen, Z.B., Akın, N. (2018) Öğretmen Adaylarının Eleştirel DüşünmeEğilimleri (Afyon Kocatepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Örneği), 2. Uluslararası Bilim veEğitim Kongresi (UBEK 2018).
15.Erşen, Z.B.,**Ergün, S.S.,** Akın N. (2018) Matematik ve Fen Bilgisi ÖğretmenAdaylarının Eleştirel DüşünmeEğilimlerine 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 VeGirişimcilik Düzeyleri Arasındaki İlişki, Cemil Meriç 10.Uluslararası Sosyal Bilimler ve SporKongresi (ISSCONGRESS).
17.Erşen, Z.B.,**Ergün, S.S.** (2018) Matematik Ve Fen Bilgisi Eğitiminde ArtırılmışGerçeklik: Doküman Analizi Örneği. Cemil Meriç10.Uluslararası Sosyal BilimlerveSporKongresi (ISSCONGRESS).
18. **Ergün, S.S.** (2019) Ortaokul Öğrencilerinin Araştırma Sorgulamaya Dönük Özyeterlik Algıları İle Fen Bilimleri Dersine Yönelik Tutumları Arasındaki İlişkininİncelenmesi, 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 BilgiOkuryazarlık Düzeylerinin Belirlenmesi, Human SocietyandEducation in theChangingWorld, Palet Yayınları, ISBN: 978-605-7600-06-6.
2. **Ergün, S.S.** (2020) Kalıtım Materyalinin İşlevi, Aktarımı, Genetik Kod ve ProteinSentezi, Biyoloji III, Lisans Yayıncılık, ISBN: 978-605-9498-88-3.

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. **Ergün, S.S.,**Kurtdede 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	12

Kurumda alınan unvanlar	**Birim**	**Tarih**
AKÜ Şuhut MYO İşletme Bölüm Başkanlığı	ŞUHUT MYO	2012-2015
AKÜ Şuhut MYO Müdür Yardımcılığı	ŞUHUT MYO	2015-2018
AKÜ Şuhut MYO Muhasebe ve Vergi Uyg. Bölüm Başkanlığı	ŞUHUT MYO	2018-

DİĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /işletme	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 Is 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 MultidisiplinaryCongress 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 MultidisiplinaryCongress 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….

6.1.Öğretim kadrosu, her biri yeterli düzeyde olmak üzere, öğretim üyesi-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, sanayi, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişkiyi sürdürebilmeyi 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.

6.3 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 Yükseltilme ve Atanma Yönergesi esaslarına yapılmaktadır. Kadro ilanı sonrasında, öğretim üyeliği kadrolarına

başvuracak olan adaylar, 2547 sayılı Kanun ve Öğretim Üyeliğine Yükseltilme ve Atanma Yönetmeliği ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltilme ve Atanma 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 Yükseltilme ve Atanma Yönergesinin ilgili maddesine göre süreç başlamış olur. İlgili yönerge Afyon Kocatepe Üniversitesi web sitesinde https://personel.aku.edu.tr/ogretim-uyeligine-yukseltilme-ve-atanma-yonergesi/ 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 çıktılarına 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 katkısağlayan ve yön veren gıda laboratuarlarına 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/31/2024/01/2023-S%CC%A7uhut-Meslek-Yu%CC%88ksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.pdf web sitesinde verilen, Bağış ile kurulmuş altyapı ve bütçe imkanları çerçevesinde hizmet veren Gazi Musa Asma Gıda Teknolojisi Laboratuvarı mevcuttur. 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. Laboratuvarın sürdürülebilirliği açısından bütçe desteğine ihtiyaç vardır.

7.1.2. Öğretim Planında Kullanılan Derslikler ve Kullanımı

Kullanılan derslikler ve kullanımı ile ilgili 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)	Büyüklüğü (m^2)	Sıra Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
2. Kat	201 Nolu derslik	72 m^2	28	56
2. Kat	202 Nolu derslik	72 m^2	28	56

https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2024/01/2023-S%CC%A7uhut-Meslek-Yu%CC%88ksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.pdf web sitesinde verilmiştir.

Tablo 7.2 Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar

Bulunduğu Kat	Laboratuvar No	Mekanın Adı (Derslik/Lab)	Büyüklüğü (m^2)	Sıra/Masa Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
Zemin kat	Z - 06	Gazi Musa Asma Gıda Teknolojisi Laboratuvarı	146	55	55

https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2024/01/2023-S%CC%A7uhut-Meslek-Yu%CC%88ksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.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

VERİTABANLARI
AYEUM (Araştırma Yöntemleri Eğitim ve Uygulama Merkezi)
BmjJournals
CabAbstract (ULAKBİM)
EBSCO e - Books
EBSCO (EKUAL) Veritabanları
Elsevier e - Book
Emerald e - JournalsPremier
Grammarly Premium Aboneliği
IEEE Xplore
IEEE MIT e - Books Library
IGI Global
IThenticate
İdealonline Elektronik Veritabanı
JSTOR Archive Journal Content
Legal Online Veri Tabanı
Mendeley
Nature Journals
Ovıd - LWW
ProQuestDissertations&Theses
Sage
ScienceDirect
Scopus

Sobiad - Sosyal Bilimler Atıf Dizini
Springer Link
Taylor & Francis Online Journals (Informaworld)
Turnitin
VETİS
Wiley Online Library
Wiley E-Book Library
World eBook Library
WoS - Web of Science
DENEME VERİTABANLARI
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 gereksinimlerinikarşılayan, mesleki faaliyetlere ortam yaratarak, mesleki gelişimlerini destekleyen ve öğrenci-öğretimüyesi 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 içeceklere 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 Konservatuvarı İbrahim Alimoğlu Müzik Müzesi de merkez kampüsümüzde öğrencilerin ücretsiz ziyaretine açık tutulmaktadır.

Programlar öğrencilerine modern mühendislik araçlarını kullanmayı öğrenebilecekleri olanakları sağlamalıdır. Bilgisayar ve enformatik altyapıları, programın eğitim amaçlarını destekleyecek doğrultuda, 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 laboratuarı 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/31/2024/01/2023-S%CC%A7uhut-Meslek-Yu%CC%88ksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.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. Ayrıca kırtasiye malzemeleri desteği de verilmektedir. Öğretim elemanlara sağlanan destekler gerek bilimsel Araştırma faaliyetlerinin yürütülmesi gerekse öğretim amaçlı derslerin yürütülmesinde ihtiyaç duyulan talebi karşılayacak niteliktedir.
https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2024/01/2023-S%CC%A7uhut-Meslek-Yu%CC%88ksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.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 yayınlar, süreli yayınlar, 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.

7.4. Kütüphane Olanakları
https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2024/01/2023-S%CC%A7uhut-Meslek-Yu%CC%88ksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.pdf web sitesinde verilmiştir.

7.5 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 Gerektirdiği İlave Güvenlik Önlemleri
Program ilave güvenlik önlemleri gerektirmemektedir; ancak uygulama alanları kamera kaydı ile kontrol edilmektedir.
https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2024/01/2023-S%CC%A7uhut-Meslek-Yu%CC%88ksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.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 İlkyardım ekipleri oluşturularak, yangın talimatları kolay görülebilen alanlara asılmış vaziyettedir. Diğer yandan olası iş kazalarının (yangın ve ilkyardım dahil) önlenmesi amacı ile 30/06/2012 tarih 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nun4.,5.,11.,12.,13. maddeleri ile İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulları Hakkında Yönetmeliğin 8. Maddesine dayanılarak, 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/31/2024/01/2023-S%CC%A7uhut-Meslek-Yu%CC%88ksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.pdf
web sitesinde verilmiştir.

7.5.2.2. Programın Gerektirdiği ilave Yangın Önlemleri

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

7.5.3. İlkyardım Önlemleri

7.5.3.1. Kampüste ve Binada Sağlanan İlkyardım Önlemleri

Şuhut MYO da İlkyardım hizmetleri kapsamında tüm akademik ve idari birimlerde Yangın ve İlkyardım 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.

Kanıtlar:

https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2024/01/2023-S%CC%A7uhut-Meslek-Yu%CC%88ksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.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 içingeniş 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
https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2024/01/2023-S%CC%A7uhut-Meslek-Yu%CC%88ksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.pdf
https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/03/GOREV-TANIMLARI.pdf

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[1]	1.616.317,00	2.074.677,00	5.973.367,00
Yolluklar	2.570,66	1.025,33	6.666,66
Hizmet alımları	-	-	-
Tüketim malları ve malzemeleri alımları	6.632,33	00,00	16.666,66
Bakım ve onarım giderleri	0	0	6.666,66
Yatırım harcamaları	-	-	-
Döner Sermaye gelirleri[2]	-	-	-
Öğrenci harçlarından düşen pay[3]	-	-	-
Diğer[4] (Ek ders)	48.744,33	59.233,66	151.666,67

[1]Öğretim elemanlarının ek ders, döner sermaye vs. dâhil tüm gelirlerini belirtiniz.
[2]Döner sermaye gelirlerinden program kullanımı için ayrılan miktarı belirtiniz.
[3]Öğrenci harçlar fonundan program kullanımı için ayrılan miktarı yazınız.
[4]Miktar ve kaynak belirtiniz.

Kanıtlar:
https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2024/01/2023-S%CC%A7uhut-Meslek-Yu%CC%88ksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.pdf

8.2. 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 Şuhut MYO 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 artırılabilmektedir.

8.2.2. Öğretim Elemanlarına Kendilerini Geliştirmesi İçin Sağlanan Bütçe Olanakları

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 tez projeleri, tematik projeler, fikri ve sınai mülkiyet hakları destek projesi ve kariyer destek projeleri BAP tarafından değerlendirmeye alınmakta ve uygun görülen projeler BAP koordinatörlüğünde yürütülmektedir.
Daha önceki uygulamalarda BAP kariyer destek projeleri ile Meslek Yüksek Okullarında görevli öğretim elemanları proje desteği alabilmekteydi. Ancak halihazırda kariyer destek projelerinin kaldırılmış olması sebebiyle BAP bütçeleri sadece lisans üstü çalışmalara ve genel amaçlı projelere ayrılmış durumdadır. Meslek Yüksek okullarında görevli öğretim üyeleri ve öğretim elemanlarına yönelik BAP bütçe desteği kısıtlı hale gelmiş bulunmamaktadır. Bilimsel etkinliklere katılım bu kaynaktan sağlanabildiği göz önüne alındığında ve Şuhut MYO' na ayrılan bütçenin oldukça kısıtlı olması sebebi ile ve ulusal veya uluslararası bilimsel etkinliklere Meslek Yüksek okulu akademik personelinin katılım desteği için resmi bir düzenlemenin de bulunmaması sebebi ile öğretim elemanlarına kendilerini geliştirmesi için sağlanan bütçe olanakları kısıtlıdır denilebilir.
Kanıtlar
Tablo 8.1
https://bap.aku.edu.tr/
https://yokatlas.yok.gov.tr/

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 Şuhut MYO 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.
Ancak bütçe tablosundan (Tablo 8.1) görüldüğü üzere laboratuvar alt yapısı için bütçe yetersizdir. Alt yapı konusunda yeni ve modern bir binada olunması bir avantajdır. Ancak Gazi Musa Asma Gıda Teknolojisi laboratuvarının alt yapısının sürdürülebilirliği ve laboratuvar derslerinin kimyasal talepleri vb gibi öğrenci ihtiyaçlarına daha iyi cevap verebilmesi için bütçe desteğine ihtiyacı vardır.
Nitekim 2017 yılında açılan veteriner laborant bölümü de mevcut bu laboratuvarı kullanmaya başlamıştır. Laboratuvarın alt yapısına bu da ek bir yük getirmektedir.
Gıda Teknolojisi Bölümü öğrencilerinin bilgisayar kullanımı konusunda okulun mevcut Gazi Musa Asma bilgisayar laboratuvarı Dersliğini de aktif kullanmaları gerekmektedir. Okulun bilgisayar laboratuvarı alt yapısı bunun için yeterlidir.

8.4. 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 ve2 tahakkuk biriminde olmak üzere 5 idari personelin yanı sıra iki temizlik personeli olarak idari kadro bulunmakta, teknik kadro bulunmamaktadır.

8.4.2. Teknik ve İdari Personelin Niteliksel Yeterliliği
Fakültemiz idari personeli görevlerini gerçekleştirmede yeterli niteliksel becerilere sahiptir.
İhtiyaç olması halinde Bilgi İşlem Daire Başkanlığı, Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı birimlerinden hizmet alınmaktadır.

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

Kanıtlar:
https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/03/GOREV-TANIMLARI.pdf
https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2024/01/2023-S%CC%A7uhut-Meslek-Yu%CC%88ksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.pdf

Bütçe konusunda bir çözüm olarak öğrenci sayıları azalan Fakültelere yapılan bütçe desteği oransal olarak azaltılarak Meslek Yüksek Okullarına aktarılabilir. Çünkü pek çok Meslek Yüksek okullarında öğrenci durumunun doluluğu ve sürekliliği halihazırda pek çok fakülteye nazaran yoğun bir şekilde devam etmektedir (örneğin YÖK Atlas verilerinden Mühendislik Fakültesine ve Şuhut MYO' na son yıllarda kayıt olmuş öğrenci sayıları incelenebilir). Üniversitemiz kısıtlı bütçesinin önemli bir kısmının öğrenci alamayan birimlere değil sürekliliği ve devamlılığını koruyan birimlere yönlendirilmesi ileriki dönemlerde Meslek Yüksek Okullarında da eğitim kalitesi ve sürdürülebilirliğinin devamı ve korunması açısından elzemdir.

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.

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 hususlarında anket/görüş formu aracılığıyla görüş ve önerileri alınmaktadır. Ayrıca, iç paydaşlardan olan Şuhut MYO 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 özgörevleri, 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

https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2024/01/2023-S%CC%A7uhut-Meslek-Yu%CC%88ksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.pdf

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:

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/31/2024/01/2023-S%CC%A7uhut-Meslek-Yu%CC%88ksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.pdf
https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/07/gida-ders-icerikleri-21.pdf

11. 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.

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’ dan 2023 yılına kadar hazırlanmış Birim Faaliyet Raporu (Kurum İçi Değerlendirme Raporu) raporları mevcuttur.

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 programımız özdeğerlendirme raporunda yer alan ilgili tüm yargıların, raporun alt başlıklarına eklenen kanıtlar ile desteklendiği görülmektedir.

Dr. Öğr. Üyesi Sevgi ULUKÜTÜK
Kalite Güvence Komisyonu ve Gıda İşleme Bölümü Başkanı