



ÜYBS

Üniversite Yönetim Bilgi Sistemi

T.C.

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

ŞUHUT MESLEK YÜKSEKOKULU

ŞUHUT MYO GIDA TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ

AKRAN DEĞERLENDİRME

RAPORU

Akran Değerlendirme Takımı

Dr. Öğr. Üyesi

İbrahim Durmuş
(Başkan)

AKÜ- Şuhut MYO

Laborant ve Veteriner Sağlık

Doç. Dr.

Recep Palamutoğlu
(Üye)

AFSÜ Sağlık

Bilimleri Fak.

Beslenme ve Diy. Böl. Bölümü

Doç. Dr.

Cemal Kasnak
(Üye)

AFSÜ Sağlık

Bilimleri Fak.

Beslenme ve Diy. Böl. Bölümü

02.10.2023-15.06.2024

AKRAN DEĞERLENDİRME RAPORU

0.1-PROGRAMA AİT BİLGİLER

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

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

Bölüm hedeflediği şekilde günün şartlarına ve ihtiyaçlarına uygun teknik bilgiye sahip, kendini ifade edebilen, becerikli ve donanımlı gıda teknikerleri yetiştirmektedir. Verilen bilgiler uygundur.

1-ÖĞRENCİLER

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

1.1. Programa hangi nitelikte öğrenci kabul edildiğini açıklayınız.

1.1.1. Programa hangi nitelikte öğrenci kabul edildiğini açıklayınız. Son beş yılda programa alınan hazırlık sınıfı öğrencisi (varsa), program öğrencisi ve mezun sayılarını gösteren Tablo 1.1'i doldurunuz.

Özdeğerlendirmede Tablo 1.1. de Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Öğrenci Sayıları incelenmiştir.

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

Özdeğerlendirmede Tablo 1.2 de Lisans Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi incelenmiştir.

1.2-Yatay ve dikey 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.

Değerlendirmeniz: Gıda Teknolojisi programı yatay geçiş hakkı kazanan öğrencilerin intibak işlemleri bölüm yatay geçiş ve muafiyet komisyonu tarafından yapılmakta. Bölüm kararı ile müdürlük makamına bildirilen ve öğrencilerin yatay geçiş ders muafiyet uygulamalarını gerçekleştiren öğretim elemanları ilgili komisyonlarda görev almakta. 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 uygulanmakta. Verilen bilgiler program için Tablo 1.3 teki değerlendirilmiştir.

1.2.2 Yatay geçiş, dikey geçiş, çift anadal ve yandal uygulamaları ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikaları özetleyiniz ve bu politikaların nasıl uygulandığını açıklayınız.

Tablo 1.4 Muafiyet ve İntibak Not Dönüşüm Tablosu özdeğerlendirmede belirtildiği gibidir.

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

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

1.3.1 Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılan anlaşmalar ve kurulan ortaklıkları belirtiniz.

Yapılan anlaşma yoktur.

1.3.2 Öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak düzenlemeleri özetleyiniz.

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

1.3.3 Değişim programlarından yararlanan öğrenciler hakkında sayısal ve niteliksel bilgi veriniz.

Özdeğerlendirmede Tablo 1.8 de Erasmus Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği, Tablo 1.9 da Erasmus Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Hareketliliği, Tablo 1.10 da Farabi Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği, Tablo 1.11 de Farabi Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Hareketliliği verilerek değerlendirilmiştir.

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

Değerlendirmeniz: Gıda Teknolojisi Programı öğrencileri üniversiteye kayıt oldukları zaman diliminden başlamak üzere akademik danışman kontrolünde eğitimlerine devam etmektedir. Akademik danışman öğrencilerin kariyer hedefleri doğrultusunda öğrencilere yardımcı olmaktadır. Akademik Oryantasyon kapsamında öğrencilere üniversite, Yüksekokul ve en özelden kendi bölümleri ile ilgili bilgiler verilmektedir. Bu kapsamda öğrencilerin mezun olduktan sonra elde edebileceği kariyer fırsatları ve bu fırsatlardan faydalanmak için yapması gerekenlerin bilgisi verilmektedir. Ayrıca öğrencilere staj yeri bulmak için yine oryantasyon eğitimlerinde bilgiler verilmekte, 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. Bu bilgiler kapsamında programın işlevi uygun bir şekilde sürmektedir.

1.4.2 Öğretim üyelerinin danışmanlık hizmetlerine katkılarını sayısal ve niteliksel olarak açıklayınız.

2024-2025 eğitim öğretim yılında Gıda Teknolojisi Programı öğrencilerine yönelik akademik danışmanlık hizmetleri bir öğretim elemanı tarafından yürütülmektedir. Akademik danışmanlık kapsamında öğretim elemanı, öğrencilerin ders seçimlerini sağlıklı bir şekilde yapmasını sağlamanın yanı sıra staj danışmanlığı ile öğrencilerin staj konusunda bilgilendirilmesini de sağlamaktadırlar.

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

Değerlendirmeniz: Öğrencilerin derslerdeki başarıları, sınav, ödev, sunum ve proje ödevleri gibi araçlarla ölçülmekte. Öğrencilerin derslerdeki başarılarının değerlendirilmesinde hangi araçların kullanılacağı ve ağırlıklarının ne kadar olacağı, dersi verecek öğretim elemanı tarafından her yarıyıl başında sistemde tanımlanarak

öğrenciye ilan edilmekte. 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 duyurulmakta.

Başarı ölçme ve değerlendirme yöntemleri Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği esaslarına göre değerlendirilmekte. Öğrenci başarısını ifade eden notların sayısal değerleri ve onlara karşılık gelen harf notları ile başarıyı tanımlayan özel koşullar yönetmelik çerçevesinde tanımlı.

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

Değerlendirmeniz: Öğrencilerin mezuniyet karar süreci Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Sınav Yönetmeliğinin <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/40519> diploma ile ilgili esaslara ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönergeye göre düzenlenmektedir. Ayrıca öğrenci işleri tarafından öğrenci bilgi sistem programında yer alan mezun adayların işlemlerinde not ve dersler ile ilgili kontroller yapılıyor ve mezun öğrencilerin listesi oluşturuluyor.

Mezun listesinin oluşturulmasında otomasyon kullanılması tüm öğrenciler için eşit ve güvenilir bir sonuç ortaya çıkartmakta. Mezun öğrencilerin listesi öğrencilerin akademik danışmanına öğrenci bilgi sistemi üzerinden gönderilmekte ve danışman tarafından öğrencilerin mezuniyet şartlarını sağladığına dair onay alınmakta. Sonuç olarak, mezun öğrencilerin belirlenmesi için otomasyon programının kullanılması, akademik danışman onayının alınması ve yönetim kurulu kararının alınması mezuniyet koşullarının sağlanması için güvenilirliği artırmakta.

1.6.1 Programdaki öğrenci ve mezun sayılarının yıllara göre değişimini gösteren Tablo 1.4'ü doldurunuz. Özdeğerlendirmede Tablo 1.13 de Öğrenci ve Mezun Sayıları bildirilmiştir.

2-PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

Program Eğitim Amaçları: Program mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedefleri ve mesleki beklentilerdir (FEDEK, 2017; MÜDEK, 2019). Bir programın eğitsel misyonunu nasıl planlamayı sağladığını ve paydaşlarının gereksinimlerini nasıl karşılayacağını bildiren açık ve genel ifadelerdir. Programın eğitim amaçları, mezunların bir programı bitirmelerini izleyen birkaç yıl içinde gerçekleştirmeleri beklenenleri tanımlayan ifadelerdir (YÖKAK, 2019).

2.1-Değerlendirilecek her program için program eğitim amaçları tanımlanmış olmalıdır.

Değerlendirmeniz: Programın eğitim amaçları özdeğerlendirmede Tablo 2.1 de açıklanarak programda verilen teorik ve uygulamalı derslerle, burada belirtilen özelliklere sahip öğrencilerin yetişmesini amaçladığı gözlenmiştir. Ayrıca gıda imalatı yapan çeşitli firmalar ziyaret edilerek imalat ve laboratuvar uygulamalarının yerinde incelenmesi ve pekiştirilmesi koşulları oluşturulmakta.

2.1.1 Programın eğitim amaçlarını burada listeleyiniz.

Özdeğerlendirmede Tablo 2.1 de Program Eğitim Amaçları olarak verildiği gibidir.

2.2-Bu amaçlar; programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedefleri ve mesleki beklentiler tanımına uymalıdır.

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”

2.2.2. Bölüm Özgörevlerinin Yayınlanması

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

2.3-Kurumun, fakültenin ve bölümün özgörevleriyle (misyonu) uyumlu olmalıdır.

1.3.3 Program eğitim amaçlarının kurumun, fakültenin ve bölümün özgörevleriyle (misyonu) ne ölçüde uyumlu olduğunu ayrı ayrı irdeleyiniz. Program eğitim amaçlarının bileşenleriyle, kurumun, fakültenin ve bölümün özgörevlerinin (misyonunun) bileşenleri aralarındaki çapraz ilişkileri açıklayınız. Bu amaçla tablo(lar) kullanmanız önerilir.

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

Değerlendirmeniz: Program öğretim amaçlarına Afyon Kocatepe Üniversitesi Bologna Bilgi Sistemi içerisinde yer verilmekte. Bununla birlikte Gıda Teknolojisi program öğretim amaçları web adresinde yayınlanmaktadır. Bölüm tanıtım sayfasında program öğretim amaçlarına ulaşmak için link verilmiştir.

Bu amaçlar; programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentileri tanımına uygundur. Gıda Teknolojisi Bölümünde program öğretim amaçlarına ulaşılma durumu öncelikle mezun öğrencilere yönelik uygulanan memnuniyet anketleri ve istihdam profillerinin takibi ile ölçülmekte.

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

Değerlendirmeniz: Gıda Teknolojisi Bölümü iç paydaşlarının program öğretim amaçlarına sağladığı katkılar mevcut.

2.4.1 Programın iç ve dış paydaşlarını sıralayınız.

Gıda Teknolojisi Bölümü iç paydaşları arasında; öğrenciler, öğretim elemanları, ŞMYO yüksekokul müdürlüğü ve birimleri ile rektörlük ve birimleri olmak üzere 4 temel yapıtaş bulunmaktadır. Gıda Teknolojisi Programının İç Paydaşları;

Gıda Teknolojisi Programı öğrencileri,

Gıda Teknolojisi Programı Ön Lisans Programı öğretim elemanları,

Yüksekokul bünyesindeki diğer bölümlerin öğretim elemanları,

ŞMYO müdürlüğü

ŞMYO İdari Birimleri (Yüksekokul Sekreterliği, Öğrenci İşleri, Ayniyat, Tahakkuk),

Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü. olmaktadır.

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

2.5-Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

Değerlendirmeniz: Programda iç ve dış paydaşlar belirlenmiştir. Gıda Teknolojisi bölümü dış paydaşları ile etkinlikler başta olmak üzere farklı iletişim kanallarıyla iletişim kurulmakta ve teknik geziler ile faaliyetler oluşturulmaktadır. <https://suhutmyo.aku.edu.tr/anasayfa-2/genel-bilgiler/>
Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmıştır.

2.6-Programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmelidir.

Değerlendirmeniz: Programda iç paydaşlardan alınan istek, görüş ve öneriler doğrultusunda program içeriğinde zenginleştirmeler yapılmaktadır. Sektör temsilcilerinin eğitim süreçlerinde daha aktif olarak katılmasına yönelik uygulamalar (seminer, konferans, uygulamalı dersler, workshop vb.), iç paydaş gereksinimine göre gerçekleştirilen güncellemeler arasında değerlendirilebilir.

Dış paydaşlardan gelen istek ve önerilerle ders içeriklerinde yeni gelişmelerin işlenmesi, güncel otomasyon programlarının takip edilmesi, mesleki uygulama becerilerinin artırılması gibi hususlar değerlendirilmektedir. Gıda işletmelerinin profesyonel yöneticilerinden alınan görüşler doğrultusunda güncellemeler gerçekleştirilmekte ve fikir alışverişinde bulunmaktadır.

3-PROGRAM ÇIKTILARI

- Program Çıktıları: Öğrencilerin programdan mezun oluncaya kadar kazanmaları gereken bilgi, beceri, deneyim ve davranışları tanımlayan ifadelerdir (FEDEK, 2017).
- Ölçme: Bu ölçüte ilişkin ölçme, program çıktılarına erişim düzeylerini saptamak üzere çeşitli yöntemler kullanılarak yürütülen veri ve kanıt tanımlama, toplama ve düzenleme sürecidir (FEDEK, 2017).
- Değerlendirme: Bu ölçüte ilişkin değerlendirme, ölçmeler sonucu elde edilen verilerin ve kanıtların çeşitli yöntemler kullanılarak yorumlanması sürecidir. Değerlendirme süreci, program çıktılarına erişim düzeylerini vermeli, elde edilen sonuçlar programı iyileştirmek üzere alınacak kararlar ve yürütülecek eylemlerde kullanılmalıdır (FEDEK, 2017).

3.1-Program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamalı ve ilgili (MÜDEK, FEDEK, SABAK, EPDAD vb. gibi) Değerlendirme Çıktılarını da içerecek biçimde tanımlanmalıdır. Programlar, program eğitim amaçlarıyla tutarlı olmak koşuluyla, kendilerine özgü ek program çıktıları tanımlayabilirler.

Değerlendirmeniz: Gıda Teknolojisi Bölümü program çıktılarının oluşturulması sürecinde Türkiye Yüksek öğrenim yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ), dikkate alınmıştır. Program çıktılarının sağlanma düzeyinin tespit edilmesi amacıyla elde edilen bulguların/kanıtların yanı sıra mezun durumdaki öğrencilere anket uygulanarak dolaylı veriler elde edilmektedir.

3.1.1 Tanımlanan program çıktıları burada sıralayınız. Program çıktıları ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) tanımına uymalı ve öğrencilerin mezuniyetlerine kadar edinmeleri beklenen bilgi, beceri ve davranışlardan oluşmalıdır.

Özdeğerlendirmede Tablo 3.1 de Program Çıktıları olarak verilmiştir.

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

Değerlendirmeniz: Program çıktılarının değerlendirilmesi amacıyla kullanılan yöntem, mezun durumdaki öğrencilerden anket yolu ile program çıktılarına yönelik değerlendirmeler ve istatistiki veriler elde edilmiştir. Tablo 3.2 de TYYÇ-Program Yeterlilikleri İlişkisi (<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/>) adresinden ulaşıp incelenmiş ve uygun olduğu görülmüştür.

3.3-Programlar mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin program çıktıları sağladıklarını kanıtlamalıdır.

Değerlendirmeniz: 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. Eğitim öğretim yılı mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilere ve bölüm mezunlarına uygulanan anket sonuçları program çıktılarına ulaşıp ulaşılmadığını ortaya koyuyor. Gıda Teknolojisi Bölümü program çıktılarının her biri için çıktının karşılandığına dair kanıtlayıcı belgeler listesi ilgili web adresinde yayınlanmış.

4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

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

Değerlendirmeniz: 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 bağlanmakta.

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 vb. konular görüşülmektedir. Bölüm kurulunda görüşülen konular ve alınan kararlar eğitim-öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesinde önemli bir rol oynamakta.

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

Değerlendirmeniz: Program ile ilgili elde edilen bilgiler bölüm başkanlığı tarafından doğrudan değerlendirilmekle birlikte, aynı zamanda kalite komisyonu tarafından düzenli olarak analiz edilerek dönemlik, yıllık ve beş yıllık sonuçlar oluşturulmaktadır. Bölüm başkanlığının tespitleri ile bölüm kalite komisyonu raporları doğrultusunda gerekli durumlarda eğitim öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesine yönelik düzeltici ve geliştirici önlemler

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

5-EĞİTİM PLANI

- Kredi: Bir kredi, yarıyıl boyunca her hafta düzenli olarak verilen bir saatlik teorik dersin ya da yapılan iki ya da üç saatlik uygulama veya pratik / laboratuvar çalışmalarının öğretim yüküne eşdeğerdir.
- AKTS Kredisi: Avrupa Kredi Transfer Sisteminde tanımlanan kredi.

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.

Değerlendirmeniz: Gıda Teknolojisi Bölümü lisans öğretim planında yer alan dersler Tablo 5.1.1, 5.1.2, 5.1.3 yardımıyla gösterilmiş, bu tablolarda dersin adı, kodu, öğretim dili, akts kredisi, alan dersi, seçmeli ders olması vb. özellikler belirtilmiştir.

5.1.2 Öğretim planının, öğrenciyi meslek kariyerine veya aynı disiplinde öğretimini sürdürmeye nasıl hazırladığını, program eğitim amaçlarına ve program çıktılarına erişimi nasıl desteklediğini açıklayınız. Burada, öğretim planında yer alan her dersin, program eğitim amaçları ve program çıktıları bileşenlerine katkılarını gösteren bir tablo kullanılması önerilir. Program çıktılarının her biri için, o çıktıyı tüm öğrencilere edindirmek amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamaları ayrıntılı olarak açıklayınız.

Tablo 5.5 Ders-Program Çıktısı İlişkisi

5.1.3 Öğretim planının Ölçüt 10'da verilen programa özgü bileşenleri içerdiğini gösteriniz. Örneğin başlığında "istatistik" nitelemesi bulunan temel bilim programlarının öğretim planının/içeriğinin aşağıdaki bileşenleri (FEDEK, 2017) içerdiği gösterilmelidir:

- Veri düzenlenmesi ve yorumlanması
- Olasılık kuramı
- İstatistik kuramı
- Tahmin
- Hipotez testleri
- Parametrik olmayan testler
- Lineer modeller
- Varyans analizi
- Çok değişkenli analiz
- Bu alanları genişletecek ve tamamlayacak nitelikte, matris kuramı, optimizasyon, kategorik veri analizi, örnekleme ve anket tasarımı, istatistiksel paket programlar, nümerik analiz ve benzeri ilgili konularda seçmeli ve/veya zorunlu derslerle alınacak bilgiler.

5.1.4 Öğretim planında yer alan tüm derslerin (bölüm dışı dersler dahil) izlencelerini, belirtilen formata uygun olarak veriniz.

Ders izlenceleri için kullanılacak format her ders için aynı olmalı, verilen bilgi ders başına iki sayfayı geçmemeli ve aşağıdaki hususları içermelidir:

- Bölüm, kod ve ders adı
- Zorunlu/seçmeli ders bilgisi
- Dersin AKTS kredisi
- Önkoşul(lar)/eşkoşul(lar)
- Dersin amaçları
- Ders içeriği

- Ders kitabı (kitapları) ve/veya diğerk gerekli malzeme
- Öğretim yöntem ve teknikleri
- Dersin öğrenim çıktıları
- İşlenen konular
- Dersin alan öğretimini sağlamaya yönelik katkısı
- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri
- Hazırlayan kişi(ler) ve hazırlanma tarihi
- Belirtmeyi gerekli gördüğünüz diğerk hususlar

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

Değerlendirmeniz: Bölüm Eğitim Planında bulunan derslerin öğrenciye etkin bir biçimde aktarılabilmesi için teorik konuların yanında uygulamalar, projeler, teknik geziler vb. faaliyetler gerçekleştirilmektedir.

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) bu şekildedir.

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

Her akademik yılda açılması planlanan derslere yönelik öğretim elemanı görevlendirmesi Bölüm Kurul kararı ve Yüksekökol 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. Düzenlenen toplantılarda, yüksekökol 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.

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

Eğitim Planı, En az bir yıllık ya da en az 32 kredi ya da en az 60 AKTS kredisi tutarında temel bilim eğitimi içermelidir. Öğretim planında yer alan temel bilimler 40 AKTS düzeyindedir.

5.5-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 içermelidir.

temel(mühendislik, fen, sağlık...vb.) bilimleri ve ilgili disipline uygun meslek eğitimi içermektedir. Öğretim planında yer alan ilgili disipline uygun mesleki eğitim öğretimi sağlayan derslerin AKTS toplamı 120 dir.

5.6-Eğitim programının teknik içeriğini bütünleyen ve program amaçları doğrultusunda genel eğitim olmalıdır.

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

5.6.2. Öğretim Planının Programa Özgü Ölçütleri Sağlama Düzeyi

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

5.1.'de gösterilmektedir. Öğretim Planının Program Öğretim Amaçları, Program Çıktıları ve Programa Özgü Ölçütler ile Uyum ilişkisi <https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/07/gida-ders-icerikleri-21.pdf> web sayfasında belirtilmiştir.

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

Değerlendirmeniz: Gıda Teknolojisi Bölümü öğretim planında, mesleki uygulamalı derslerin yanı sıra alınan teorik ve kavramsal eğitimin alanda uygulanmasına yönelik "Staj" (Zorunlu) eğitimi bulunmaktadır. 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. Öğrenciler eğitim süreleri içerisinde herhangi bir yaz döneminde 30 işgünü staj yapmaktadırlar.

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.

Değerlendirmeniz: Öğretim kadrosu yük özeti ile ilgili bilgiler öz değerlendirme raporunda incelenmiştir. 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.

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

Değerlendirmeniz: Gıda Teknolojisi Bölümü öğretim kadrosunun analizi birim faaliyet raporundaki tablolar yardımıyla değerlendirilmiştir. Gıda Teknolojisi Bölümü öğretim kadrosunun ders verme dışındaki niteliklerine ilişkin bilgiler, Öğretim elemanlarının özgeçmişleri de verilmiştir.

6.2.1. Öğretim kadrosunun sahip olduğu nitelikler yeterlidir. Programın sürdürülmesi, değerlendirilmesi ve geliştirilmesi yönündeki yaklaşım ve uygulamalar yeterlidir.

6.2.2 Ders vermekle yükümlü olan öğretim üyesi ve öğretim görevlilerinin özet özgeçmişlerini belirtilen formata birim faaliyet raporundan incelenmiştir. Değerlendirme yeterlidir.

Programı yürüten bölümdeki tüm öğretim üyelerini ve öğretim görevlilerinin özgeçmişlerinin en az aşağıdaki hususları içermekte olduğu görülmektedir.

- Adı, soyadı ve unvanı
- Aldığı dereceler (alan, kurum ve tarih bilgisi ile)
- Kurumdaki hizmet süresi, ilk atama tarihi ve unvan terfi tarihleri
- Diğer iş deneyimi (Öğretim, kamu/özel sektör, vb.)
- Danışmanlıkları, patentleri, vb.

- Son beş yıldaki belli başlı yayınları
- Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar
- Aldığı ödüller
- Son beş yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler
- Son beş yıldaki akademik gelişme etkinlikleri
- **SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR**

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

Değerlendirmeniz: Öğretim üyesi atama ve yükseltmeler Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönergesi esaslarına yapılmaktadır. Kadro ilanı sonrasında, öğretim üyeliği kadrolarına başvuracak olan adaylar, 2547 sayılı Kanun ve Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönetmeliği ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönergesi kapsamında istenen bilgi ve belgeler ile akademik çalışmalarının yer aldığı dosyayı ilanda belirtilen ilgili birime sunar. Kabul edilen başvuru için Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönergesinin ilgili maddesine göre süreç başlamış olur. İlgili yönerge Afyon Kocatepe Üniversitesi web sitesinde (<https://aku.edu.tr/wp-content/uploads/2019/01/Afyon-Kocatepe-Üniversitesi-Öğretim-Üyeliğine-Yükseltme-ve-Atanma-Yönergesi-1.pdf>) bulunmaktadır. Puanlamaya dayalı ön değerlendirmenin gerektirdiği koşulların sağlanmış olması, akademik atamalarda adaylar için bir hak oluşturmamaktadır.

7-ALTYAPI

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

Değerlendirmeniz: Gıda Teknolojisi Bölümünün öğrenim amaçlarından birincisi; “Gıda sektörünün gelişimine katkı sağlayan ve yön veren gıda laboratuvarlarına teknik ekip yetiştirmek”tir. Bu kapsamda öğrencilerin el yeteneklerini artırma kapsamında pratik bilgi ve becerilerini geliştirmek önem arz etmektedir. Bunu sağlamak için [2023-Şuhut-Meslek-Yüksekoku-Birim-Faaliyet-Raporu.pdf \(aku.edu.tr\)](https://aku.edu.tr/wp-content/uploads/2023/01/2023-Şuhut-Meslek-Yüksekoku-Birim-Faaliyet-Raporu.pdf) _web sitesinde verilen altyapı imkanları çerçevesinde Gıda Laboratuvarı mevcuttur.

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. (Tablo 7.1 Program Tarafından Kullanılan Sınıflar ve Tablo 7.2 Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar) 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.

7.1.1 Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer donanımın program öğretim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olduğunu, nitel ve nicel verilere dayalı olarak gösteriniz. Burada, yalnızca programı yürüten bölümün kendi altyapısı değil, program öğrencileri için destek bölümlerinde kullanılan altyapı da irdelenmelidir.

7.1.2 Lisans öğretiminde kullanılan başlıca öğretim ve laboratuvar donanımını veriniz ve bu donanımın lisans öğretiminde nasıl kullanıldığını açıklayınız.

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

Değerlendirmeniz: Gıda Teknolojisi bölümü öğrencilerinin ders aralarında sosyalleşebilmeleri için, atıştırmalıklar ve çeşitli sıcak soğuk içeceklerle ulaşabilecekleri ve vakit geçirebilecekleri MYO 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.

7.3-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.

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

7.4-Öğrencilere sunulan kütüphane olanakları eğitim amaçlarına ve program çıktıklarına ulaşmak için yeterli düzeyde olmalıdır.

Değerlendirmeniz: Afyon Kocatepe Üniversitesi Kütüphanesi ve bir parçası olan Şuhut MYO Bu amaçla teknolojik gelişmelere paralel olarak, gerek ulusal gerekse uluslararası standartlar takip edilerek, üniversite ve araştırmacılara hizmet verilmektedir. Kütüphanede bulunan basılı yayınlar, süreli yayınlar, elektronik kaynaklar ve diğer kütüphane kaynakları öğrencilerin kullanımına sunulmuştur (Tablo 7.3. Kütüphanede Yer Alan Basılı ve Elektronik Kaynaklar, Tablo 7.4 Veritabanları ve Deneme Veritabanları). Engelli bireylerin kütüphane olanaklarından yararlanmalarını sağlamak ve kolaylaştırmak amacıyla asansör bulunmaktadır.

Kütüphane Olanakları [2023-Şuhut-Meslek-Yüksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.pdf \(aku.edu.tr\)](https://www.aku.edu.tr/2023-Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.pdf) web sitesinde verilmiştir.

7.4.1 Öğrencilere sunulan kütüphane olanaklarını anlatınız ve bunların yeterliliğini Ölçüt 7.4 kapsamında irdeleyiniz.

7.5-Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında gerekli güvenlik önlemleri alınmış olmalıdır. Engelliler için altyapı düzenlemesi yapılmış olmalıdır.

Değerlendirmeniz: Kampüs girişinde güvenlik görevlileri bulunmaktadır. Yüksekokul binası girişinde dönüşümlü olarak görev yapan toplamda dört güvenlik görevlisi bulunmaktadır. Ayrıca bina içi ve çevresi güvenlik kamerası ile 24 saat izlenmektedir. Program ilave güvenlik önlemleri gerektirmemektedir; ancak uygulama alanları kamera kaydı ile kontrol edilmektedir.

[2023-Şuhut-Meslek-Yüksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.pdf \(aku.edu.tr\)](https://www.aku.edu.tr/2023-Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.pdf) web sitesinde verilmiştir. 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. [2023-Şuhut-Meslek-Yüksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.pdf \(aku.edu.tr\)](https://www.aku.edu.tr/2023-Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.pdf) web sitesinde verilmiştir. Gıda Teknolojisi Bölümü uygulama alanında ısı sensörlü yangın söndürme sistemi kullanılmaktadır. Şuhut Meslek Yüksekokulunda 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 yapılmaktadır. 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. 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. Bina girişinde tekerlekli sandalye rampası bulunmaktadır. Bina içerisinde bir adet asansör bulunmaktadır. Bina içerisinde bir adet engelli lavabosu bulunmaktadır. İlgili lavabo uygulama binası zemin katta yer almaktadır.

8-KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

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

Değerlendirmeniz: A.K.Ü. Şuhut M.Y.O. Gıda Teknolojisi Programının Kurum Desteği ve Parasal Kaynaklar [2023-Şuhut-Meslek-Yüksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.pdf \(aku.edu.tr\)](https://www.aku.edu.tr/2023-Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.pdf) web sitesinde mevcuttur. Parasal Kaynaklar ve Harcamaları raporda Tablo 8.1 de gösterilmiştir. Afyon Kocatepe Üniversitesi merkezi bütçesinden sağlanan destekle oluşmaktadır. İlgili destek her mali yıl, kanun ve yönetmelikler doğrultusunda değişen oranlarda düzenli olarak bölüme tahsis edilmiştir. Kurum Desteği ve Parasal Kaynaklar [2023-Şuhut-Meslek-Yüksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.pdf \(aku.edu.tr\)](https://www.aku.edu.tr/2023-Suhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.pdf) web sitesinde mevcuttur.

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

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

Değerlendirmeniz: Bölüm öğretim kadrosunun yapılanması ve kısa-orta ve uzun dönemli akademik kadro gelişim planlamaları ŞMYO Müdürlüğü ve Gıda Teknolojisi Bölüm Başkanlığı'nın ortak çalışmaları ile her yıl belirlenmekte ve bu doğrultuda Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü'ne yıllık olarak kadro ihtiyacı bildirilmektedir. Rektörlük makamı onayı ve merkezi bütçe olanakları doğrultusunda bölüme kadro tahsisi gerçekleştirilmekte, tahsis sürecinde tahsise ilişkin bütçe de sağlanmaktadır. Bunun yanı sıra bölüm öğretim elemanlarına akademik ve mesleki gelişim olanakları sunulmaktadır. Bu süreçte öğretim elemanının bir önceki yıldaki performansına bağlı olarak proje destek ödemeleri artırılmaktadır. Görevli her öğretim elemanına, her yarıyılıda bir ulusal ya da uluslararası bilimsel etkinliğe katılım için yolluk-yevmiye desteği sağlanmaktadır. Öğretim elemanlarının projeler için ihtiyaç duydukları finansal destekler Afyon Kocatepe Üniversitesi bünyesinde faaliyet gösteren Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi (BAP) tarafından sağlanmaktadır. Bu kapsamda lisansüstü 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.

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

Değerlendirmeniz: Bölümde ihtiyaç duyulan altyapı ve donanımın temini, ilgili altyapı ve donanımın bakımı ve işletilmesi amacıyla ŞMYO ya Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü merkezi bütçesinden finansman talep edilmektedir. Üniversite tarafından yüksekokul için tahsis edilen bütçe teorik ve uygulamalı derslerin sürdürülebilmesi, gerekli ekipman ve malzemelerin tahsisi, makine ve teçhizatın düzenli bakımı, uygulamalı dersler için gerekli malzemelerin temini ve paket programların kiralınması 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.

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

Değerlendirmeniz: Bir yüksekokul sekreteri, 2 öğrenci işleri, 1 ayniyat ve 2 tahakkuk biriminde olmak üzere 5 idari personelin yanı sıra iki temizlik personeli bulunmaktadır. İhtiyaç olması halinde Bilgi İşlem Daire Başkanlığı, Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı birimlerinden hizmet alınmaktadır. <https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/03/GOREV-TANIMLARI.pdf>

[2023-Şuhut-Meslek-Yüksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.pdf \(aku.edu.tr\)](https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/03/GOREV-TANIMLARI.pdf) Fakültemiz idari personeli görevlerini gerçekleştirmede yeterli niteliksel becerilere sahiptir. <https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/03/GOREV-TANIMLARI.pdf>
[2023-Şuhut-Meslek-Yüksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu.pdf \(aku.edu.tr\)](https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2021/03/GOREV-TANIMLARI.pdf) İdari personelin mesleki becerilerinin gelişimini sağlamak amacıyla üniversite bünyesinde yapılan hizmetçi eğitimlere katılımları sağlanmaktadır. İlgili eğitimlerin giderleri üniversite rektörlüğü bütçesinden karşılanmakta olup yüksekokul bünyesinden idari personel için ilave bütçe ayrılmamaktadır.

9-ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

9.1-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.

Değerlendirmeniz: 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. 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.

10-PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1-Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

10.1.1 Program öğretim planı, dersler ve diğer uygulamalarda ölçme-değerlendirme aracılığıyla programa özgü ölçütlerin nasıl sağlandığı anlatılmalıdır. Programa özgü ölçütlere ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) lisans programları değerlendirme ölçütlerinden ulaşılabilir.

Değerlendirmeniz: 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 paylaşılması olmaktadır.