

Öz Değerlendirme Raporu
(2025-2026)

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
Gıda Teknolojisi Programı

Dr. Öğr. Üyesi Bilge AKDENİZ (Takım Başkanı)

Dr. Öğr. Üyesi Sevgi ULUKÜTÜK (Üye)

Öğr. Gör. Songül Uçar (Üye)

01.07.2026 - 31.07.2026

ÖNLİSANS VE LİSANS PROGRAMLARI İÇİN ÖZ DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

0.1-PROGRAMA İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Afyon Kocatepe Üniversitesi Şuhut Meslek Yüksekokulu bünyesinde 2008 yılında kurulan Gıda Teknolojisi Programı, iki yıllık (4 yarıyıl) ön lisans eğitimi vermektedir. Program, gıda üretiminden tüketimine kadar geçen tüm aşamalarda görev alabilecek, gıda güvenliği ve kalite kontrol konularında yetkin teknikerler yetiştirmeyi hedeflemektedir.

Eğitim süresince öğrenciler; gıda analizleri, mikrobiyoloji, gıda kimyası, gıda işleme teknikleri, hijyen ve sanitasyon gibi temel alanlarda teorik ve uygulamalı eğitim almaktadır. Programda sektörün ihtiyaçlarına yönelik güncel ders içerikleri ile öğrencilerin mesleki yeterlilikleri güçlendirilmekte, zorunlu staj uygulaması ile iş deneyimi kazanmaları sağlanmaktadır.

Programı başarıyla tamamlayan mezunlar "**Gıda Teknikeri**" unvanı ile kamu kurumlarında (Tarım ve Orman Bakanlığı, belediyeler, gıda kontrol laboratuvarları), özel sektörde (gıda üretim tesisleri, süt ve et işleme fabrikaları, unlu mamul üretim işletmeleri, içecek fabrikaları) ve analiz laboratuvarlarında istihdam edilebilmektedir. Ayrıca Dikey Geçiş Sınavı (DGS) ile lisans programlarına geçiş yaparak eğitimlerine devam etme imkânına sahiptirler. Bunun yanı sıra, müfredatta yer alan **Girişimcilik dersleri** ile edindikleri bilgi ve beceriler doğrultusunda, kendi gıda işletmelerini kurma ve yönetme yetkinliğine de sahip olarak mezun olmaktadır.

0.1. İletişim Bilgileri

Dr.Öğretim Üyesi Bilge AKDENİZ Bölüm Başkanı

Telefon: 0272 218 3183 e-posta: blgakdeniz@aku.edu.tr

Kanıtlar: <https://shutmyo.aku.edu.tr/kalite-koordinatörlugu/gida-teknolojisi/>

0.2. Program Başlıkları

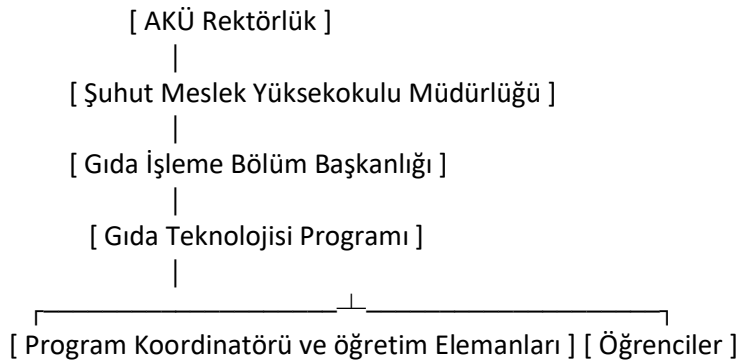
Afyon Kocatepe Üniversitesi Şuhut Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı 2 yıllık (4 yarıyıl) bir ön lisans eğitimidir ve mezuniyet için asgari 120 AKTS kredisininin sağlaması ve 30 iş günü zorunlu stajın tamamlanması gerekmektedir. Programı tüm gereksinimlerini yerine getirerek başarı ile tamamlayan mezunlar Gıda Teknolojisi alanında Ön Lisans Diploması ve "Gıda Teknikeri" unvanını almaya hak kazanırlar. Programda herhangi bir yan dal, çift ana dal veya uzmanlaşma opsiyonu bulunmamaktadır.

0.3. Programın Türü

Normal öğretim

0.4. Yönetim Yapısı

Programın, bölüm, fakülte ve üniversite üst yönetimiyle yönetsel ilişkisini organizasyon şeması da kullanarak açıklayınız.



Gıda Teknolojisi Programı, Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü'ne bağlı olarak faaliyet gösteren Şuhut Meslek Yüksekokulu bünyesinde yer almaktadır. Programın yönetim yapısı hiyerarşik olarak yukarıdan aşağıya doğru şu şekildedir:

1. Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü: Programın en üst yönetim organıdır. Akademik ve idari konularda nihai karar merciidir.

2. Şuhut Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü: Rektörlüğe bağlı olarak, yüksekokulun genel işleyişinden ve programların koordinasyonundan sorumludur.

3. Gıda İşleme Bölümü - Gıda Teknolojisi Programı:

3.1. Program Koordinatörü ve Öğretim Elemanları: Programın yürütülmesinden sorumludurlar. Koordinatör, ders programının uygulanması, öğrenci danışmanlığı ve staj süreçlerini yürütür.

3.2. Öğrenciler: Programın temel paydaşları olup, eğitim-öğretim süreçlerine aktif olarak katılırlar.

0.5. Programın Kısa Tarihçesi ve Değişiklikler

Programın kısa bir tarihçesini veriniz ve programda yapılan büyük çaplı son değişiklikleri açıklayınız.

1993-1994 Akademik yılında Eğitim-Öğretim faaliyetine başlayan Afyon Kocatepe Üniversitesi Şuhut Meslek Yüksekokulu 2017 yılında yapımı tamamlanan Şuhut ilçe merkezindeki modern binasında Eğitim-Öğretim faaliyetlerine devam etmektedir. Afyon Kocatepe Üniversitesi Şuhut Meslek Yüksekokulu Gıda işleme bölümü altında kurulan Gıda Teknolojisi Programı ilk öğrencilerini 2008-2009 akademik yılında kabul etmiştir. Gıda Teknolojisi Programı halen 1 adet Dr. Öğr. Üyesi (Mühendislik Bilimleri Temel Alanı-Gıda Mühendisliği), 1 adet Dr. Öğr. Üyesi (Doğa Bilimleri Temel alanı-Biyoloji) ve 1 adet Öğr. Gör. (Mühendislik Bilimleri Temel Alanı-Kimya Mühendisliği) olmak üzere 3 kişilik akademik kadrosu ile bölüm faaliyetlerini yürütmektedir. Ayrıca öğrencilerin mesleki gelişimlerini sağlayabilmek, verilen derslerin alan ders çeşitliliği ve yoğunluğuna destek sağlamak amacı ile 1 adet Öğr. Gör. (Mühendislik Bilimleri Temel Alanı-Gıda Mühendisliği) ders görevlendirmesi ile derslere girmektedir.

Geçmiş öz değerlendirme raporundan bu yana programda yaşanan değişiklikler:

MYO yönetiminin aldığı genel kararlar ölçme ve değerlendirmede vize final şeklinde uygulanan değerlendirmeye ödev de eklenerek öğrenci başarı değerlendirmesine bir kriter daha eklenmiştir.

Gıda teknolojisi programına Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı tarafından laboratuvara Spektrofotometre cihazı temin edilmiştir.

13 Mart 2026 tarihi itibarıyla Gıda Teknolojisi Programı Başkanlığı'na Dr. Öğr. Üyesi Bilge AKDENİZ atanmıştır.

0.6. Önceki Yetersizliklerin ve Gözlemlerin Kaldırılması Yönünde Alınan Önlemler

Bir önceki öz değerlendirme sırasında programda bir takım yetersizlikler ve/veya gözlemler bildirildiyse, bunların tümünü teker teker yazınız ve her birisi için alınan önlemleri ayrı ayrı belirtiniz. Bir önceki öz değerlendirme sırasında saptanan yetersizlikler ve/veya gözlemler, tüm programlar için ortak olsalar da (kurumsal kaygılar gibi), her programa ait öz değerlendirme raporunda bunlardan ayrı ayrı söz edilmelidir. Program ilk defa değerlendirilecek ise, bu başlıkta sadece bu durumu belirtmeniz yeterlidir.

Bir önceki öz değerlendirme raporunda programın en önemli eksikliği olarak **laboratuvar altyapısının yetersizliği** tespit edilmiştir. Bu eksikliklerin giderilmesi için başlatılan süreçte karşılaşılan güçlükler, 12 Kasım 2025 tarihinde gerçekleştirilen Rektörlük ziyareti nispeten kolaylaşmıştır.

0.6.1. Rektörlük Ziyareti ve Destek Sözü

12 Kasım 2025 tarihinde, Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Mehmet Karakaş'ın akademik birimlerin bulunduğu ilçelere yönelik ziyaretleri kapsamında Şuhut Meslek Yüksekokulu'na gerçekleştirdiği ziyarette; Gıda Teknolojisi Programı'nın laboratuvar eksiklikleri doğrudan Rektörlük

makamına iletilmiştir. Rektörün talimatları doğrultusunda, eksikliklerin giderilmesi konusunda Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı ve MYO mali altyapısından gerekli desteğin sağlanacağı taahhüt edilmiştir.

0.6.2. Rektör Talimatıyla Hızlandırılan Altyapı İyileştirme Çalışmaları

- Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı tarafından laboratuvara **1 adet Spektrofotometre cihazı** temin edilmiştir.
- MYO Müdürlüğü, Rektörün talimatı doğrultusunda talepleri sıraya alarak Laborant ve Veteriner Sağlık Programı ile ortak kullanıma yönelik kimyasal alımlarını başlatmış ve bir kısım kimyasal temini gerçekleştirilmiştir.

0.6.3. Devam Eden ve Planlanan İyileştirmeler

Rektörün ilgi ve destek sözü çerçevesinde, MYO Müdürlüğü ile koordineli olarak yürütülmesi planlanan iyileştirmeler aşağıda sıralanmıştır:

1. Mevcut saf su cihazının montajının tamamlanması
2. Bölgedeki suyun aşırı kireçli olması nedeniyle, saf su cihazının uzun ömürlü kullanımı için ön filtre sisteminin temin edilmesi
3. Mevcut pH metre için yeni prob temini veya cihazın yenilenmesi
4. Eksik temel analiz cihazlarının (protein tayin cihazı, hububat dersi için gerekli cihazlar, vb.) temin edilmesi
5. Mikrobiyolojik ekim kabini temin edilmesi
6. Büyük laboratuvarın Laborant ve Veteriner Sağlık Programı ile ortak kullanılıyor olması nedeniyle hijyenik gıda hazırlamaya uygun olmaması sebebiyle gıda işleme projelerinde kullanılmaya başlanan Küçük laboratuvarında bulunan lavabolardaki su akışı ve tazyik sorunlarının çözülmesi
7. Küçük laboratuvardaki temel inşaat halinde kalmış ekim odasının tam teşekküllü mikrobiyoloji odasına dönüşümü ya da korozyon kimyasallarla çalışmada kullanılabilir çeker ocakları çalışır halde bir düzene dönüşümü.

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.

Programa öğrenci kabulü, ÖSYM tarafından yapılan merkezi sınav (YKS-TYT) sonuçlarına göre gerçekleştirilmektedir. Son beş yılda programa alınan öğrenci ve mezun sayıları Tablo 1.1'de sunulmuştur. Buna göre, 2024-2025 akademik yılında 2. sınıf öğrenci sayısı 50, 2025-2026 akademik yılında 1. sınıfa kayıt yaptıran öğrenci sayısı 37 olup toplam öğrenci sayısı 87'dir. 2024-2025'te 19, 2025-2026'da ise temmuz ayı itibarıyla 25 öğrenci mezun olmuştur.

- 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. aşağıdaki gibidir.

Tablo 1.1. Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları

Öğrenci / Mezun	[2. sınıfların programa girdiği yıl]	[1. sınıfların programa girdiği yıl]	[İçinde bulunulan yıl]
Öğrenci	50	37	
Mezun	19	-	25

1.1.2. Son beş yıla ilişkin kontenjanları, programa yeni kayıt yaptıran öğrencilerin sayıları, giriş puanları ve başarı sırası aşağıdaki (Tablo1.2) gibidir.

Tablo 1.2 Ön Lisans 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	
2025-2026	50	53	364,42446	290,28985	841.993	1.067.480	TYT(YKS)
2024-2025	50	53	346.94	282.48	1.011.994	1.713.860	TYT(YKS)
2023-2024	51	51	373,56	275,79	294.355	1.204.548	TYT(YKS)
2022-20223	50	52	410,20	282,06	160.132	1.014.686	TYT(YKS)
2021-2022	50	45	313,62	242,16	290.267	886.492	TYT(YKS)

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

1.1.3. Kontenjanlar ve programa kabul edilen öğrenci sayıları ile bu öğrencilerle ilgili göstergelerin yıllara göre değişiminin bir değerlendirmesini veriniz. Programa kabul edilen öğrencilerin, programın kazandırmayı hedeflediği çıktılar (bilgi, beceri ve davranışları) öngörülen sürede edinebilecek altyapıya ne düzeyde sahip olduklarının bir değerlendirmesini veriniz.

Tablo 1.2 incelendiğinde, program kontenjanının son beş yılda 50 civarında sabitlendiği ve kayıtlı öğrenci sayısının 45 ile 53 arasında değiştiği görülmektedir. Kontenjan doluluk oranının yüksek olması, programa olan talebin devam ettiğini göstermektedir. Giriş puanları ve başarı sıraları yıllara göre dalgalanmakla birlikte, öğrencilerin ÖSYM tarafından yapılan merkezi sınavla programa yerleştirilmesi, belirli bir akademik yeterlilik düzeyini garanti etmektedir. Ayrıca halihazırda Programa kabul edilen öğrencilerin, programın ilk yarıyılında verilen temel bilim dersleri ile eksikliklerinin giderilmesi ve program çıktılarına ulaşabilecek düzeye getirilmesi hedeflenmektedir.

1.1.4. Programa kabul edilen öğrenciler için hazırlık sınıfı varsa, bu uygulamayla ilgili düzenlemeleri açıklayınız ve program öğrencilerinin hazırlık sınıfındaki başarı durumuna ilişkin istatistiksel bilgi veriniz. Bu amaçla tablo kullanabilirsiniz.

Programda hazırlık sınıfı bulunmamaktadır. Ancak meslek lisesi mezunu öğrencilerin, gıda teknolojisi alanındaki temel bilgi ve becerilere sahip olmaları nedeniyle mesleki özgüvenlerinin daha yüksek olduğu ve uygulamalı derslere uyum sağlama süreçlerinin daha hızlı gerçekleştiği gözlemlenmektedir.

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.

Gıda Teknolojisi Programı'na yatay geçiş yapmaya hak kazanan öğrencilerin muafiyet ve intibak süreçleri, Bölüm Yatay Geçiş ve Muafiyet Komisyonu tarafından yürütülmektedir. Bölüm Kurulu kararıyla belirlenip Müdürlük Makamına sunulan ve ilgili işlemleri yürütmekle görevli komisyon üyeleri aşağıda yer almaktadır:

Bölüm Yatay Geçiş Komisyonu:

- Dr Öğr. Üyesi . Bilge AKDENİZ (Başkan)
- Dr Öğr. Üyesi Sevgi ULUKÜTÜK (Üye)
- Öğr. Gör. Dr. Songül UÇAR (Üye)

Yatay geçiş, dikey geçiş, çift anadal (ÇAP) ve yandal süreçleri ile farklı programlardan veya yükseköğretim kurumlarından alınan derslerin/kredilerin muafiyet değerlendirmeleri; *Afyon Kocatepe niversitesi n Lisans ve Lisans Eğitim-ğretim ve Sınav Yönetmeliği* ile *Afyon Kocatepe niversitesi n Lisans ve Lisans Muafiyet İşlemleri Yönergesi* hükümleri doğrultusunda gerçekleştirilmektedir.

Kanıtlar:

<https://fled.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/132/2022/09/Lisans-Yonetmeli.pdf>

<https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/105015?AspxAutoDetectCookieSupport=1>

1.2.1 Tablo 1.3' son beş yıl için doldurunuz.

Tablo 1.3 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve ift Anadal Bilgileri

Akademik Yıl1,2	Programa Yatay Geçiş Yapan ğrenci Sayısı	Programa Dikey Geçiş Yapan ğrenci Sayısı	Programda ift Anadala Başlamış Olan Başka Bölümün ğrenci Sayısı	Başka Bölümlerde ift Anadala Başlamış Olan Program ğrenci Sayısı
2025-2026	0	0	0	0
2024-2025	0	0	0	0
2023-2024	0	0	0	0
2022-2023	0	0	0	0
2021-2022	0	0	0	0

¹iinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.

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.

Yatay ve dikey geçiş ile ders muafiyet işlemleri, Afyon Kocatepe niversitesi nlisans ve Lisans Eğitim-ğretim ve Sınav Yönetmeliği ile Muafiyet İşlemleri Yönergesi hükümlerine göre yürütülmektedir. Programda ift anadal ve yandal uygulaması bulunmamaktadır. Başvuru, komisyon değerlendirmesi, bölüm kurulu kararı, itiraz ve sonuçlandırma aşamalarından oluşan süreçte, öğrencilerin daha önce başarılı olduğu dersler içerik uyumuna göre değerlendirilir ve muafiyet kararları not dönüşüm tablosu (Tablo 1.4) esas alınarak uygulanır.

Tablo 1.4 Muafiyet ve İntibak Not Dönüşüm Tablosu

Üniversite Başarı Katsayısı	niversite Başarı Notu	Diğer Karşılıklar				niversite Başarı Notu Aralığı
4,0	AA	5	A	Mükemmel / Excellent	> 3,50	90 – 100
3,5	BA	4	B	Pekiyi / Very Good	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 / Good Satisfactory	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			Başarisız / Fail	1,00 – 1,49	40 – 49
	FD			Başarisız / Fail	0,50 – 0,99	30 – 39
0,5						
0,0	FF			Başarisız / Fail	< 0,50	0 – 29

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

Öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak önlemler konusunda AKÜ Uluslararası İlişkiler Uyg. ve Araş. Merkezi koordinasyonunda yürütülen çalışmalarla sürdürülmektedir. Gıda Teknolojisi Programı öğrencileri Erasmus+, Farabi ve Mevlana değişim programlarından yararlanma hakkına sahiptir. Ancak, Erasmus+ gibi programlara başvuru için gereken dil yeterlilik düzeyi (B1) bu seviyenin üzerinde olduğundan ve iki yıllık eğitim süresi boyunca bu seviyeye ulaşılması mümkün olmadığından, bugüne kadar programa katılan öğrenci olmamıştır. Müfredatta 1. sınıfta Temel İngilizce dersleri yer almakta olup, bu dersler öğrencilere temel düzeyde dil bilgisi kazandırmayı hedeflemektedir. Bu doğrultuda, yabancı dilin önemi ve öğrencilerin isteğe bağlı ek dil kurslarına yönlendirilmesi sözlü olarak teşvik edilmektedir.

Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılan anlaşmalar ve kurulan ortaklıklar AKÜ Meslek Yüksekokulları Koordinatörlüğünce yürütülen çalışmalarla ortak protokollerle şekillenmektedir.

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

1.4.1 Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendiren ve öğrencinin gelişiminin izlenmesini sağlayan danışmanlık hizmetlerini özetleyiniz.

Gıda Teknolojisi Programı öğrencileri, üniversiteye kayıt oldukları andan itibaren bir akademik danışman rehberliğinde eğitim-öğretim süreçlerini sürdürmektedirler. Akademik danışmanlar, öğrencilerin mesleki ve kariyer hedefleri doğrultusunda rehberlik yapmakta ve ders seçiminden staj süreçlerine kadar akademik hayatlarının her aşamasında öğrencilere destek olmaktadır.

Programın ilk yarıyılında yer alan **Akademik Oryantasyon** dersi kapsamında öğrencilere; üniversite, yüksekokul ve program yapısı hakkında kapsamlı bilgi verilmektedir. Bu kapsamda öğrenciler, mezuniyet sonrası kariyer fırsatları, sektördeki güncel gelişmeler ve bu fırsatlardan yararlanmak için izlemeleri gereken yollar konusunda bilinçlendirilmektedir.

Öğrencilerin mesleki gelişimlerini desteklemek amacıyla:

- **Kariyer Günleri:** Öğrencilerin staj ve iş imkânlarına erişimini kolaylaştırmak amacıyla sektör temsilcilerinin katılımıyla kariyer günleri düzenlenmektedir.
- **Zorunlu Staj (30 iş günü):** Öğrencilerin teorik bilgilerini sahada uygulama imkânı bulduğu staj süreçleri, sektörü yakından tanımalarına ve iş deneyimi kazanmalarına olanak sağlamaktadır.
- **Seminer, Konferans ve Panel:** Alanında uzman akademisyen ve sektör profesyonellerinin katılımıyla düzenlenen etkinliklerle öğrencilerin mesleki bilgi ve donanımlarının artırılması hedeflenmektedir.
- : Öğrencilerin mesleki yeterliliklerini belgelendirebilmeleri ve iş bulma olanaklarını artırmak amacıyla uygulamalı sertifika eğitimleri sunulmaktadır.
- **Kamu Destekli Çevrim İçi Eğitimler ve Sertifika Programları:** Öğrencilerin mesleki gelişimlerini desteklemek, mesleki yeterliliklerini belgelendirebilmeleri ve iş bulma olanaklarını artırmak amacıyla Millî Eğitim Bakanlığı (HEMBA, Uzaktan Eğitim Kapısı) ve Türkiye İş Kurumu (İŞKUR) tarafından sunulan ücretsiz çevrim içi sertifika programlarına yönlendirilmekte ve bu programlara katılımları teşvik edilmektedir.

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

Tablo 1.12 Giriş Yılına Göre Öğrenci Danışmanlıklarının Dağılımı

GİRİŞ YILI	DANIŞMAN	SAYI
2025-2026	Dr. Öğr. Üyesi BİLGE AKDENİZ (1.Sınıf) Öğr. Gör. SONGÜL UÇAR (2.Sınıf)	34 91
2024-2025	Öğr. Gör. SONGÜL UÇAR (1.Sınıf) Öğr. Gör. SONGÜL UÇAR (2.Sınıf)	50 98
2023-2024	Öğr. Gör. SONGÜL UÇAR (Tüm sınıflar)	132
2022-2023	Öğr. Gör. SONGÜL UÇAR (Tüm sınıflar)	82
2021-2022	Öğr. Gör. SONGÜL UÇAR (Tüm sınıflar)	98

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

1.5.1 Öğrencilerin derslerdeki ve diğer etkinliklerdeki başarılarının hangi yöntemlerle ölçüldüğünü ve değerlendirildiğini özetleyiniz.

Gıda Teknolojisi Programı'nda öğrencilerin akademik başarı düzeyleri; ara sınavlar, yarıyıl sonu sınavları, ödevler, sunumlar ve proje çalışmaları gibi çeşitli ölçme-değerlendirme araçlarıyla tespit edilmektedir.

Her ders için hangi değerlendirme kriterlerinin kullanılacağı ve bu kriterlerin nihai başarı notuna katkı oranları, dönem başında ilgili öğretim elemanı tarafından Öğrenci Bilgi Sistemi'ne tanımlanmakta ve öğrencilere duyurulmaktadır. Bu kapsamda ara sınav, ödev, proje ve yarıyıl sonu sınavının başarı notuna katkı oranları net bir şekilde belirlenmektedir.

Sınav takvimleri, öğrenci ve öğretim elemanlarının görüş ve geri bildirimleri dikkate alınarak önceden taslak olarak hazırlanmakta; kesinleşen nihai programlar ise Meslekyüksekokulunun resmî web sitesi ve ilan panoları aracılığıyla duyurulmaktadır.

Öğrencilerin başarı notu, dönem başında ilan edilen değerlendirme kriterlerinden aldıkları puanların belirtilen ağırlık oranları dâhilinde hesaplanması sonucu elde edilmektedir. Yarıyıl sonunda 100'lük sistemde hesaplanan başarı puanları, genel sınıf başarı düzeyi de dikkate alınarak harf notlarına ve 4,00'lük not sistemindeki karşılıklarına dönüştürülmektedir.

Tüm ölçme ve değerlendirme süreçleri, **Afyon Kocatepe Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği** hükümleri doğrultusunda yürütülmektedir. Söz konusu yönetmeliğe üniversitenin resmî web sitesi üzerinden erişilebilmektedir.

Kanıt: <https://fled.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/132/2022/09/Lisans-Yonetmeli.pdf>

1.5.2 Bu yöntemlerin şeffaf, adil ve tutarlı nitelikte olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

Gıda Teknolojisi Programı'nda uygulanan ölçme ve değerlendirme yöntemleri; dönem başında değerlendirme kriterlerinin ilan edilmesi, sınav takvimlerinin önceden duyurulması ve sonuçlara itiraz hakkı tanınmasıyla **şeffaf**; tüm öğrencilere aynı koşulların sunulması ve disiplin kurallarının eşit uygulanmasıyla **adil**; üniversite yönetmeliğine dayanması, her ders için standart değerlendirme planı uygulanması ve not dönüşümlerinde aynı tablonun kullanılmasıyla **tutarlı** niteliktedir.

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

1.6.1 Programdaki öğrenci ve mezun sayılarının yıllara göre değişimini gösteren bilgiler Tablo 1.13’de verilmiştir.

Tablo 1.13 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ¹	Sınıf		Mezun sayıları
	1.NÖ-iÖ	2.NÖ-iÖ	
2025-2026 içinde bulunulan	34	91	25
2024-2025	50	98	34
(2023-2024)	47	85	35
[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 Öğrencilerin mezuniyetlerine karar vermek ve programın gerektirdiği tüm koşulları yerine getirdiklerini belirlemek için kullanılan yöntem(ler)i özetleyiniz.

Gıda Teknolojisi Programı öğrencilerinin mezuniyet karar süreci, Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği ile Afyon Kocatepe Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönerge hükümleri doğrultusunda yürütülmektedir.

Mezuniyet işlemleri aşağıdaki aşamalardan oluşmaktadır:

Mezun Adaylarının Belirlenmesi: Programın tüm ders ve kredi yükümlülüklerini başarıyla tamamlayan öğrenciler, Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden mezun adayı olarak belirlenir. Sistem üzerinden otomatik onay alınamayan durumlarda ise manuel belge düzenlemesi ile süreç tamamlanır.

Onay Süreci: Mezuniyete onay verecek öğrenci işleri ve program sorumluları OBS üzerinde yetkilendirilir ve ilgili birimlerce onay işlemleri gerçekleştirilir.

Belge Hazırlığı: Onay süreci tamamlanan öğrenciler için transkript ve diploma föyleri ilgili birimlerce düzenlenir.

Komisyon İncelemesi: Hazırlanan belgeler, Mezuniyet Komisyonu tarafından incelenerek "Mezuniyet Komisyon Raporu" oluşturulur.

Diploma Basımı: Mezuniyet Komisyon Raporu, onaylı transkript ve diploma föyleri, basım işlemleri için Öğrenci İşleri Daire Başkanlığına iletilir.

Ayrıca, OBS üzerinden alınan "ilişik kesme" belgeleri iki nüsha halinde düzenlenir. Gerekli onaylar tamamlandıktan sonra belgenin bir nüshası öğrenciye teslim edilir, diğer nüsha ise birim arşivinde muhafaza edilir.

1.6.3 Bu yöntem(ler)in güvenilir olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

Mezuniyet süreçlerinin nesnel ve hatasız bir şekilde yürütülmesi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin ilgili hükümleri ile Afyon Kocatepe Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönerge esaslarına dayanmaktadır. İdari ve akademik denetim mekanizmalarını güçlendirmek amacıyla Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden otomatik olarak aşağıdaki kontroller gerçekleştirilmektedir:

1. Ağırlıklı Genel Not Ortalaması (AGNO) denetimi,
2. Toplam kredi ve AKTS yükümlülüğü kontrolü,
3. Müfredatta yer alan zorunlu ve seçmeli derslerin tamamlanma durumu,
4. Başarısız (FF/FD/K vb.) ders kontrolü,
5. Zorunlu staj uygulaması onay durumu.

Mezun adaylarının belirlenmesinde dijital otomasyon altyapısının kullanılması, değerlendirme sürecinde tüm öğrenciler için şeffaf, standart ve güvenilir bir zemin oluşturmaktadır. Otomasyon tarafından üretilen taslak mezun listeleri, Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden ilgili öğrencilerin akademik danışmanlarına iletilmektedir. Akademik danışmanın, öğrencinin mezuniyet koşullarını eksiksiz karşıladığını teyit edip sistem üzerinden onay vermesini müteakip, adayların onaylı transkriptleri Bölüm Yönetim Kurulu'na sunulmaktadır. Mezuniyet kararı, Bölüm Yönetim Kurulu'nun incelemesi ve nihai onayı ile resmiyet kazanmaktadır.

Özetle; dijital kontrol mekanizmaları, akademik danışman teyidi ve yönetim kurulu onayından oluşan üç kademeli denetim yapısı, mezuniyet belirleme yönteminin güvenilirliğini ve doğruluğunu en üst düzeye çıkarmaktadır.

Bu üç aşamalı denetim yapısı (otomasyon kontrolü, akademik danışman onayı ve bölüm kurulu kararı), mezuniyet sürecinin tüm öğrenciler için **eşit, tarafsız ve güvenilir** bir şekilde yürütülmesini garanti etmektedir.

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 Yayınlanması

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

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

[21.pdf](#) web adresinde yayınlanmaktadır. Bölüm tanıtım sayfasında program öğretim amaçlarına ulaşmak için link verilmiştir.

Kanıtlar

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

2.2. Bu amaçlar; programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedeflerini ve mesleki 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 yayımlanmaktadır.

Kanıtlar:

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/kalite-koordinatordugu/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
Program Eğitim Amaçları (PEA)	Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen, nitelikli bireyler yetiştirme 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	Şuhut Meslek Yüksekokulunun vizyonu doğrultusunda; 1- Hem akademik hem de idari personeliyle Atatürk İlke ve İlkeleri 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 gereksinimlerini gözetenek eğitim-öğretim hizmeti sunmak, bilimsel araştırma, yayın ve danışmanlık yapmak, topluma ve tüm insanlığa hizmet etmeyi;	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	Programımız; sanayi, özel sektör ve kamu alanlarında çalışabilecek nitelikli ara eleman ihtiyacı için gerekli donanımına sahip kaliteli insan kaynağını yetiştirmeyi misyon edinmiştir.	Gıda Teknolojisi alanında geleceğin iş gücü ihtiyacını karşılamaya yönelik uygulamalı bilgi donanımını özümseyen, dinamik ve rekabetçi yaklaşımla bilimin ve teknolojinin izini süren, ulusal ve uluslararası düzeyde hizmet üreten, üniversitemizin amaç ve hedefleri doğrultusunda evrensel nitelikte, gelişime ve değişime açık bir

		haline gelmektir.	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.	teknik altyapısı ve yetkin idari ve akademisyen kadrosu ile eğitim öğretimde toplam kaliteyi yakalamaktır		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/hakimizda/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 ve Beslenme ile ilgili Bölümleri

Kısa Süreli İş Ortaklığı İçerisinde Bulunulan Kurumlar

Tablo 2.3 Dış Paydaşlar

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DIŞ PAYDAŞ LİSTESİ	
Ad-Soyad	Çalıştığı Kurum
Ahmet Başkurt	Şuhut Gençlik ve Spor ilçe müdürlüğü
Ebubekir Bozkurt	Şuhut Milli Eğitim ilçe müdürlüğü
Muhittin Özaşkın	Şuhut belediyesi
Osman Uluçay	Danet Et Entegre Tesisi
Sabiha GÜLER	Şuhut Tarım ilçe müdürlüğü
*Liste alfabetik olarak sıralanmıştır.	

2.4.2.1. Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde Dış Paydaşların Katkısı

Gıda Teknolojisi bölümü dış paydaşları ile etkinlikler ve toplantılar olmak üzere yüzyüze veya online iletişim kanalları yoluyla iletişim kurulmakta ve ortak faaliyetler oluşturulmaktadır.

2.4. Kanıtlar:

Kurum iç ve dış paydaşları ve faaliyetleri hakkında toplantı raporu

<https://drive.google.com/drive/folders/1T6B0yqiV3cnQU97isiiTrEyIQvD9qDxh>

2025-26/5sayılı bölüm kurul kararı dönem sonu değerlendirmeler madde 1

<https://drive.google.com/drive/folders/1pwBwXblGvC-53Espq09QX68YuKA5aUdh>

2.5. Program Öğretim Amaçlarının Yayımlanması

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

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

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

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/anasayfa-2/genel-bilgiler/> web adresinde yayınlanmaktadır. Bölüm tanıtım sayfasında program öğretim amaçlarına ulaşmak için link verilmiştir.

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

2.6.1. Program Öğretim Amaçlarının İç Paydaşların Gereksinimlerine Göre Güncellenme Yöntemi

Gıda Teknolojisi Programı program öğretim amaçları esasen öğrencilerin mesleki ve akademik kariyer gelişimlerine mümkün olan en fazla katkıyı verecek şekilde oluşturulmuştur. İç paydaşlardan alınan istek, görüş ve öneriler doğrultusunda program içeriğinde zenginleştirmeler yapılmaktadır.

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

Kanıtlar:

Kurum iç ve dış paydaşları ve faaliyetleri hakkında toplantı raporu

<https://drive.google.com/drive/folders/1T6B0yqiV3cnQU97isiiTrEylQvD9qDxh>

2025-26/5sayılı bölüm kurul kararı dönem sonu değerlendirmeler madde 1

<https://drive.google.com/drive/folders/1pwBwXblGvC-53Espq09QX68YuKA5aUdh>

2.6.3.Program Öğretim Amaçlarına Ulaşma

Gıda Teknolojisi Bölümünde program öğretim amaçlarına ulaşılma durumu iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmelidir. Ayrıca mezun öğrencilere yönelik uygulanan memnuniyet anketleri ve istihdam profillerinin takibi ile ölçülmektedir.

Öğrencilerimizin Mezunların durumları Tablo 1.13'te verilmiştir.

2.6.4.Program Öğretim Amaçlarının Tespiti İçin Süreç Yönetimi

Gıda Teknolojisi Bölümü program öğretim amaçlarının tespiti sürecinde iç ve dış kaynaklardan alınan bilgiler ile periyodik olarak gerçekleştirilen ders içerik analizleri ve birim kalite komisyonu çalışmalarını 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

- 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.

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.

3.1.1. Gıda Teknolojisi Program Çıktıları

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

Tablo 3.1 Gıda Teknolojisi Program Çıktıları

No	Program Çıktısı
PÇ1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
PÇ2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
PÇ3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
PÇ4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.
PÇ5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
PÇ6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
PÇ7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
PÇ8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
PÇ9	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
PÇ10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
PÇ11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
PÇ12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.

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

Ders ve Program yeterlilikler ilişkisi:

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

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

Temel Alan	Program Yeterlilikleri																	Ulusal Yeterlilik
	#1	#2	#3	#4	#5	#6	#7	#8	#9	#10	#11	#12	#13	#14	#15	#16	#17	
Bilgi	1																	1
	2																	—
	3																	—
Beceriler	1																	1
	2																	2
	3																	3
Yetkinlikler Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme	1																	1
	2																	2
	3																	3
Yetkinlikler Öğrenme	1																	1
	2																	2
	3																	3
Yetkinlikler İletişim ve Sosyal	1																	1
	2																	2
	3																	3
Yetkinlikler Alanı Öğü	1																	1
	2																	2
	3																	3
Yetkinlikler Alanı Öğü	4																	—
	5																	—
	6																	—
Yetkinlikler Alanı Öğü	7																	—
	8																	—
	9																	—

Bir program yeterliliği,

- Bir temel alan yeterliliği ile ilişkili ise ilgili kutucuğa (turuncu renk ile belirtilmiş) X işareti koyunuz.
- Bir ulusal yeterlilik ile ilişkili ise ilgili kutucuğa (gri renk ile belirtilmiş) X işareti koyunuz.
- Aynı kutucukta hem (turuncu renk ile belirtilmiş) X hem de (gri renk ile belirtilmiş) X işareti kullanılabilir ki bu, program yeterliliğinin hem temel alan hem de ulusal yeterlilik ile ilişkili olduğunu gösterir.

3.1.3 Program çıktılarının program eğitim amaçlarıyla uyumunu irdeleyiniz ve program eğitim amaçlarına erişilmesini nasıl desteklediğini aralarındaki ilişkileri kullanarak açıklayınız.

Tablo 3.3 Program Çıktılarının Program Eğitim Amaçlarıyla Uyumunu

Program Eğitim Amaçları (PEA)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
PEA1	5	4	5	5	4	5	4	4	5	5	4	5
PEA2	4	5	5	4	5	5	5	5	4	4	5	5
PEA3	5	4	4	4	5	4	4	4	5	4	5	5
PEA4	5	4	5	5	4	5	4	4	5	5	4	5
PEA5	4	5	5	4	5	5	5	5	4	4	5	5
PEA6	3	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5

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

3.1.4 Program çıktılarını belirleme yöntemini anlatınız.

3.1.4. Program Çıktılarını Belirleme Yöntemi

Gıda Teknolojisi Programı çıktıları; Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ), ilgili mevzuat ve sektör ihtiyaçları dikkate alınarak belirlenmiştir. Oluşturulma süreci şu aşamalardan oluşmaktadır:

Paydaş Görüşlerinin Toplanması, TYYÇ yeterlilikleri, YÖK ön lisans çerçevesi, ulusal ve uluslararası gıda mevzuatları incelenip taslak çıktılar oluşturulmuştur. Taslak çıktılar, Bölüm Kurulu'nda tartışılarak değerlendirilir. Kararlaştırılan çıktılar, Yüksekokul Yönetim Kurulu'na sunulur. Ayrıca AKÜ ne bağlı başka Gıda teknolojisi programları da olduğu için AKÜ Meslekyüksek okulu koordinasyon kuruluna da gönderilmesi gerekmektedir. Onaylanan çıktılar Bologna Bilgi Sistemi'ne tanımlanarak duyurulur.

3.1.5 Program çıktılarını dönemsel olarak gözden geçirme ve güncelleme yöntemini anlatınız.

3.1.5. Program Çıktılarını Dönemsel Olarak Gözden Geçirme ve Güncelleme Yöntemi

Program çıktıları, değişen sektörel ihtiyaçlar ve akademik gelişmelere uyum sağlamak amacıyla periyodik olarak gözden geçirilmekte ve güncellenmektedir:

Çıktılar, her akademik yıl sonunda Bölüm Kurulu'nda gözden geçirilir ve 3-5 yıllık stratejik dönemlerde Periyodik Gözden Geçirme değerlendirmesi yapılır.

Bu gözden geçirmelerde veri kaynağı olarak Mezun anketleri, işveren anketleri, ders değerlendirme anketleri, akademik personel gözlemleri ve sektör trendleri (teknolojik gelişmeler, yasal düzenlemeler, uluslararası standartlar kullanılır.

Ayrıca dış paydaşlarla danışma kurulu toplantıları düzenlenerek program çıktıları değerlendirilir ve sektör beklentilerine yönelik öneriler alınır. Birim Kalite Komisyonu tarafından önerilen değişiklikler Bölüm Kurulu'nda tartışılarak karara bağlanır. Onaylanan çıktılar Bologna Bilgi Sistemi üzerinden güncellenir.

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

Bu özdeğerlendirme raporunda ele alınan yöntemler ve süreçler için

3.2.1 Program çıktılarının her biri için ayrı ayrı olmak üzere, sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan ölçme ve değerlendirme sürecini anlatınız. Bu amaçla kullanılan ölçme ve değerlendirme süreci sistematik olmalı, doğrudan ölçüm yöntemlerinin kullanımına imkân verecek şekilde, ağırlıklı olarak öğrenci çalışmalarına ve somut verilere dayanmalıdır. Yalnızca anketler ve/veya öğrenci ders başarı notları gibi, dolaylı ölçüm yöntemlerine dayalı süreçler yeterli sayılmayacaktır. Normal Örgün Öğretim yanında İkinci Örgün Öğretim programının da bulunması durumunda, bu süreç Normal Örgün Öğretim ve İkinci Örgün Öğretim programları için ayrıştırılmış sonuçlar verecek şekilde uygulanmalıdır.

3.2.2 Bu sürecin işletildiğine dair kanıtlarınızı sununuz.

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

3.3.1 Program çıktılarının her biri için o çıktıyı sağlamak amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamaları ayrıntılı olarak açıklayınız.

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 her bir ders için 1 ara sınav, 1 ödev, 1 yarıyıl/yılsonu sınavı, 1 bütünleme sınavı, uygulanmakta staj değerlendirmeleri yapılmakta gerekli hallerde tek ders sınavı ve mazeret sınavı uygulanmaktadır. Bu sınavlar sonunda DC, DD, FD, FF veya YZ harf notu alanlar için bütünleme sınavı açılır. Sınavlar yazılı, sözlü ve/veya uygulamalı yapılabilir.

Kanıt:

Program çıktılarına ulaşma oranları tablosu:

<https://drive.google.com/drive/folders/16okyX3WfBEKMqvLNInWea3Dhx5NCAfM3>

3.3.2 Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, mezuniyet aşamasına gelmiş olan her bir öğrencinin o program çıktısına ne düzeyde ulaştığını açıklayınız ve bu amaçla kurulmuş olan ölçme ve değerlendirme sisteminden elde edilen somut kanıtları özetleyiniz.

Mezuniyet aşamasına gelmiş öğrenciler dönem sonunda girdikleri dersleri değerlendirdikleri bir ankete katılmaktadırlar.

Kanıt:

Gıda teknolojisi öğretim elemanı değerlendirme sonuçları

https://drive.google.com/drive/folders/1Tcv1GnbUoEV6OVt95FWqX81_HLmvQT7

3.3.3 Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, o çıktı ile ilişkilendirilebilecek ve o çıktının sağlandığının kanıtı olarak ayrıca sunulacak belgeleri (öğrenci çalışmaları, bunlara ilişkin yapılan değerlendirmeler, vb.) listeleyiniz. Kanıt olarak sunulacak belgeler ile program çıktıları arasında nasıl bir ilişki kurulacağını örneklerle açıklayınız.

Tablo 3.3 de görüldüğü üzere Ölçüt 2 (Program Eğitim Amaçları) ve Ölçüt 3 (Program Çıktıları) matriksi ile ilişkili Program çıktılarına ulaşma oranları tablosu:

<https://drive.google.com/drive/folders/16okyX3WfBEKMqvLNInWea3Dhx5NCAfM3>

ile Gıda teknolojisi öğretim elemanı değerlendirme sonuçları

https://drive.google.com/drive/folders/1Tcv1GnbUoEV6OVt95FWqX81_HLmvQT7

bu durumu açıklamaktadır. Sürekli iyileştirme başlığında bu duruma değinilecektir.

4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

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

Gıda teknolojisi Programında Sürekli İyileştirme Döngüsü şu şekilde yapılmaktadır. Yapılan değişikliklerin etkinliği, sonraki dönemde veri toplanarak izlenir ve gerekli görüldüğünde ek güncellemeler yapılır.

4.1.1 Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemleri aracılığı ile programlarda son 3-5 yıl içinde somut verilere dayalı olarak belirlenen sorunları ve bu sorunları gidermek için programla ilgili yaptığınız sürekli iyileştirme çalışmalarını kanıtlarıyla açıklayınız. Bu kanıtlar, sürekli iyileştirme için oluşturulan çözüm önerilerinin, bu önerileri uygulamaya alan sorumluların, bu

uygulamaların gerçekleştirilme zamanlarının, gerçekleştirilenlerin izlenmesinin ve yapılan iyileştirmelerin yeterlilik değerlendirilmesinin kayıtlarıdır.

Bölüm program çıktılarında sürdürülebilir sonuçlar program müfredatı konusunda bir önlem almayı gerektirmemiştir. Sürdürülebilirliğin devamına kararı verilmiştir. Bu duruma kanıt olarak bölüm kurul kararları gösterilebilir. İki yıldan beri bölüm kurul kararları Google drive klasöründe ortak toplanmaktadır. Dönemler itibariyle Alınmış Senato kararları ve gelen resmi bildirmeler dikkate alınarak iki yıldır MYO yönetiminin aldığı genel kararlar ölçme ve değerlendirmede vize final şeklinde uygulanan değerlendirmeye ödev de eklenerek öğrenci başarı değerlendirmesine bir kriter daha eklenmiştir. Mevcut veriler, programda ödev uygulamalarının öğrenci başarısını destekleyen ve final sınavlarındaki olumsuz sonuçları telafi eden etkili bir mekanizma olduğunu göstermektedir.

Kanıtlar:

2025-26-5 Gıda Teknolojisi Bölüm kurul kararı

<https://drive.google.com/drive/folders/1pwBwXblGvC-53Espq09QX68YuKA5aUdh>

Gıda Teknolojisi Bölümü Program Çıktılarına Ulaşma Oranları ve Gıda Teknolojisi Öğretim Elemanı Değerlendirmeleri

https://drive.google.com/drive/folders/1Tcv1GnbUoEV6OVt95FWqX81_HLmvQT7

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.

4.2.1 Yapılan sürekli iyileştirme çalışmalarının, başta Ölçüt 2 (Program Eğitim Amaçları) ve Ölçüt 3 (Program Çıktıları) ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olduğunu kanıtlarıyla açıklayınız. Bu çalışmalarınızı belgeleyen kanıtlar ile ilgili bilgi veriniz.

Tablo 3.3 de görüldüğü üzere Ölçüt 2 (Program Eğitim Amaçları) ve Ölçüt 3 (Program Çıktıları) matriksi değerlendirildiğinde Gıda Teknolojisi Programı'nın eğitim amaçları ile çıktıları arasında güçlü ve tutarlı bir ilişki olduğunu göstermektedir. Program çıktıları eğitim amaçlarıyla uyum oranı %90,3 (4-5 puan)aralığında seyretmektedir.

PÇ11 (Takım Çalışması) ve PÇ12 (Sürekli Öğrenme) en yüksek uyuma sahiptir.

Mezunların sektörde etkin çalışabilmesi için bu beceriler kritik öneme sahiptir.

PÇ9 (Yönetim) PEA6 ile uyum göstermemektedir.

Fabrika hizmetlerinde yönetim becerisi daha düşük öncelikli olarak değerlendirilebilir.

Uygulamalı dersler laboratuvar ve saha becerilerini desteklemektedir.

PEA2, PEA5 ve PEA6 ile güçlü ilişki mevcuttur.

Staj ve bitirme projesi, teorik bilginin sahada uygulanmasını sağlamaktadır.

PEA1 ve PEA6 ile güçlü ilişki, mezunların iş hayatına hazırlanmasında kritik rol oynamaktadır.

Program, öğrencilere teorik bilgi, pratik beceri, araştırma yetkinliği ve mesleki değerler kazandıracak şekilde yapılandırılmıştır. Özellikle uygulamalı dersler, staj ve bitirme projesi gibi eğitim araçları, öğrencilerin sektöre hazırlanmasında kilit rol oynamaktadır.

Kanıtlar:

Program Çıktılarının Program Eğitim Amaçlarıyla Uyumu: Tablo3.3

2025-26-5 gıda Bölüm kurul kararı

<https://drive.google.com/drive/folders/1pwBwXblGvC-53Espq09QX68YuKA5aUdh>

Gıda Teknolojisi Bölümü Program Çıktılarına Ulaşma Oranları ve Gıda Teknolojisi Öğretim Elemanı Değerlendirmeleri

https://drive.google.com/drive/folders/1Tcv1GnbUoEV6OVt95FWqX81_HLmvQT7

Genel Değerlendirme:

Gıda Teknolojisi Programı, sürekli iyileştirme kültürünü benimsemiş olup, ölçme-değerlendirme sistemlerinden elde edilen verileri (öğrenci başarı oranları, PEA-PÇ uyum analizleri, paydaş geri bildirimleri) programın geliştirilmesinde aktif olarak kullanmaktadır.

Öncelikli hedefler:

1. Final sınavlarındaki başarı oranlarının yükseltilmesi,
2. Düşük başarı gösteren derslerde (Gıda Kimyası; Tahıl Teknolojisi II vb) öğretim yöntemlerinin iyileştirilmesi,
3. Laboratuvar altyapısının tamamlanması,
4. Öğretim elemanları arası iş birliğinin güçlendirilmesi,

Bu çalışmalar, programın akreditasyon sürecine hazırlık ve eğitim-öğretim kalitesinin sürdürülebilir şekilde iyileştirilmesi açısından kritik öneme sahiptir.

Tespit Edilen Sorun	Alınan Önlem	Sonuç
Laboratuvar altyapısı yetersizliği (önceki öz değerlendirme raporu)	Spektrofotometre cihazı temin edilmiştir. Kimyasal alımları başlatılmıştır.	Laboratuvar uygulamaları için temel ihtiyaçlar karşılanmaya başlanmıştır.
Öğrenci değişim programlarına katılım olmaması	Erasmus+ ve diğer değişim programları hakkında bilgilendirme seminerleri düzenlenmektedir.	Farkındalık mevcuttur ancak dil yeterliliği nedeniyle katılım henüz gerçekleşmemiştir.
Öğrencilerin final başarıları düşüklüğü	Ödevlerin başarı notuna katkı oranları artırıldı.	Ödevler telafi mekanizması olarak işlev görmeye başlanmıştır.

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.

5.1.1 Öğretim planını Tablo 5.1, Tablo 5.2, Tablo 5.3 ve Tablo 5.4'ü doldurarak veriniz. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz. Tablo 5.1'deki "Alanına Uygun Temel Öğretim" kategorisinin genellikle 1. sınıf ve kısmen 2. sınıftaki ve genellikle programın tümüne hazırlayan derslerden oluşması beklenmektedir. "Alanına Uygun Öğretim" kategorisinin ise, genellikle 2. sınıfta başlayan ve üst sınıflarda yoğunlaşan derslerle karşılanması beklenmektedir.

Tablo 5.1 Öğretim Planı

[Gıda Teknolojisi]

Ders kodu	Ders adı ¹	Öğretim Dili ²	Kategori (AKTS Kredisi) ³					Diğer ⁴
			Alanına uygun temel öğretim	Alanına uygun öğretim	Seçmeli Dersler			
					Alan içi	Alan dışı		
1. Yarıyıl								
AIIT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	Türkçe						x
GT101	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I	Türkçe						x
GT103	GENEL MATEMATİK I	Türkçe						x
GT105	GENEL KİMYA I	Türkçe						x
TUR101	TÜRK DİLİ I	Türkçe						x
GT107	GENEL MİKROBİYOLOJİ	Türkçe	T.Ö.					
GT109	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER I	Türkçe		UÖ				
GT111	LABORATUVAR TEKNİĞİ	Türkçe	T.Ö.					
GT113	BESLENME İLKELERİ	Türkçe	TÖ					
SG101	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF GÜZ DÖNEMİ(2)	İngilizce						
SG201	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF GÜZ DÖNEMİ(4)	Türkçe						
SD101	GIDA KALİTE KONTROL (SEÇ)	Türkçe			AI			
SD103	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	Türkçe			AI			
SD105	GIDA PAZARLAMA TEKNİKLERİ (SEÇ)	Türkçe			AI			
SD107	GIDA VE MESLEKİ ETİK (SEÇ)	Türkçe			AI			
KP101	KARİYER PLANLAMA(SEÇ)	Türkçe			AI			
YAD101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	İngilizce						x
2. YARIYIL								
AIIT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	Türkçe						x
TUR102	TÜRK DİLİ II	Türkçe						x
GT102	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II	Türkçe						x
GT104	GIDA ANALİZLERİ	Türkçe		UÖ				
GT106	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	Türkçe		UÖ				
GT108	GIDA KİMYASI	Türkçe		UÖ				
GT110	GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ	Türkçe		UÖ				

GT112	GIDA KATKI MADDELERİ	Türkçe		UÖ			
SG103	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF BAHAR DÖNEMİ	İngilizce					
SG301	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF BAHAR DÖNEMİ	Türkçe					
	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF BAHAR DÖNEMİ	Türkçe					
SD102	GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ (SEÇ)	Türkçe			Aİ		
SD104	GIDA HİJYEN VE SANİTASYON (SEÇ)	Türkçe			Aİ		
SD106	BİYOKİMYA VE GIDA BİYOKİMYASI (SEÇ)	Türkçe			Aİ		
SD108	GIDA TEKNOLOJİSİNDE İSTATİSTİK UYGULAMALARI (SEÇ)	Türkçe			Aİ		
SD110	ORGANİK GIDA TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	Türkçe			Aİ		
YAD102	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	İngilizce					x
100	STAJ I	Türkçe		UÖ			
3. Yarıyıl							
GT201	TAHİL TEKNOLOJİSİ I	Türkçe		UÖ			
GT203	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ I	Türkçe		UÖ			
GT205	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	Türkçe		UÖ			
GT207	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ I	Türkçe		UÖ			
GT209	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	Türkçe		UÖ			
GT211	SÜT TEKNOLOJİSİ I	Türkçe		UÖ			
GT213	GIDA MEVZUATI	Türkçe		UÖ			
	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF GÜZ DÖNEMİ	Türkçe					
SG202	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF GÜZ DÖNEMİ	Türkçe					
	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF GÜZ DÖNEMİ	Türkçe					
SD201	GIDA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ (SEÇ)	Türkçe			Aİ		
SD203	PROSES KONTROL VE TASARIMI (SEÇ)	Türkçe			Aİ		
SD205	SOĞUTULMUŞ VE DONDURULMUŞ ÜRÜN TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	Türkçe			Aİ		
SD207	KANATLI ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	Türkçe			Aİ		
SD209	MESLEKİ YABANCI DİL I (SEÇ)	Türkçe			Aİ		
SD211	GİRİŞİMCİLİK I	Türkçe				AD	
4. Yarıyıl							
GT202	TAHİL TEKNOLOJİSİ II			UÖ			
GT204	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ II	Türkçe		UÖ			
GT206	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	Türkçe		UÖ			
GT208	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ II	Türkçe		UÖ			
GT210	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	Türkçe		UÖ			
GT212	SÜT TEKNOLOJİSİ II	Türkçe		UÖ			
GT214	BİTİRME PROJE	Türkçe		UÖ			
	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF BAHAR DÖNEMİ	Türkçe					
	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF BAHAR DÖNEMİ	Türkçe					
SG302	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF BAHAR DÖNEMİ	Türkçe					
SD202	İÇECEK TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	Türkçe			Aİ		
SD204	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ (SEÇ)	Türkçe			Aİ		
SD206	YÖRESEL ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	Türkçe			Aİ		
SD208	FONKSİYONEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	Türkçe			Aİ		
SD210	MESLEKİ YABANCI DİL II (SEÇ)	Türkçe			Aİ		
SD212	GİRİŞİMCİLİK II (SEÇ)	Türkçe				AD	
200	STAJ II	Türkçe		UÖ			

PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI ⁵						
MEZUNİYET İÇİN TOPLAM KREDİ						120
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ						
Topamlar bu satırlardan en az birini sağlamalıdır	En düşük AKTS kredisi	60	90	60		
	En düşük yüzde	% 25	% 37,5	%25		

Tablo 5.2 Yarıyılar 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

¹Seçmeli dersleri, yarıyılında, tek satırda ve kod yazmadan **Seçmeli Ders** olarak yazınız. Yazılan AKTS, o yarıyıldan 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/>

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

³T: 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			AKT S	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			AKT S	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			AKT S	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			AKT S	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		

¹T: 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 Yarıyıda 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						
AIIT102	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	TAHİL 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	TAHİL 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>

5.1.2 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.

1.Yarıyıl Ders Planı																
Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu/Seçmeli	Grup Kodu	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	
AIIT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	Zorunlu		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	-	
GT101	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I	Zorunlu		2	3	3	2	4	2	5	2	2	2	2	2	
GT103	GENEL MATEMATİK I	Zorunlu		3	5	3	4	3	4	3	3	4	3	3	4	
GT105	GENEL KİMYA I	Zorunlu		3	3	3	5	5	4	5	3	3	5	5	4	
GT107	GENEL MİKROBİYOLOJİ	Zorunlu		4	4	1	2	5	2	4	3	1	3	4	4	
GT109	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER I	Zorunlu		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
GT111	LABORATUVAR TEKNİĞİ	Zorunlu		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
GT113	BESLENME İLKELERİ	Zorunlu		4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	
TUR101	TÜRK DİLİ I	Zorunlu		1	2	1	1	1	2	1	2	1	5	2	1	
[G] SG101	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF GÜZ DÖNEMİ	Seçmeli														
YAD101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	Seçmeli	SG101	3	3	3	-	3	3	3	3	3	3	3	3	
YAD103	YABANCI DİL I (ALMANCA)	Seçmeli	SG101	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
YAD105	YABANCI DİL I (FRANSIZCA)	Seçmeli	SG101	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	
[G] SG201	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF GÜZ DÖNEMİ	Seçmeli					5			2			3			
KP101	KARİYER PLANLAMA(SEÇ)	Seçmeli	SG201	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
SD101	GIDA KALİTE KONTROL (SEÇ)	Seçmeli	SG201	5	3	2	4	4	5	4	3	4	5	3	4	
SD103	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	Seçmeli	SG201	5	3	1	5	3	3	3	3	1	3	3	5	
SD105	GIDA PAZARLAMA TEKNİKLERİ (SEÇ)	Seçmeli	SG201	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
SD107	GIDA VE MESLEKİ ETİK (SEÇ)	Seçmeli	SG201	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
2.Yarıyıl Ders Planı																
Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu/Seçmeli	Grup Kodu	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	
AIIT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	Zorunlu		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
GT102	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II	Zorunlu		1	1	1	1	1	1	1	5	1	3	1	4	
GT104	GIDA ANALİZLERİ	Zorunlu		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
GT106	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	Zorunlu		5	4	2	3	3	4	3	3	1	2	1	2	
GT108	GIDA KİMYASI	Zorunlu		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
GT110	GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ	Zorunlu		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
GT112	GIDA KATKI MADDELERİ	Zorunlu		5	4	5	4	4	5	4	4	4	5	5	5	
TUR102	TÜRK DİLİ II	Zorunlu		1	1	1	1	1	1	1	1	3	5	4	1	
[G] SG104	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF BAHAR DÖNEMİ	Seçmeli														
YAD102	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	Seçmeli	SG103,SG104	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
YAD104	YABANCI DİL II (ALMANCA)	Seçmeli	SG103,SG104	3	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
YAD106	YABANCI DİL II (FRANSIZCA)	Seçmeli	SG103,SG104	3	-	3	3	-	3	-	3	3	3	3	3	
[G] SG301	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF BAHAR DÖNEMİ	Seçmeli		5	5	1	2	2	4	3	4	3	2	4	2	
SD102	GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ (SEÇ)	Seçmeli	SG301	3	4	3	5	4	3	5	4	3	4	4	5	
SD104	GIDA HÜYEN VE SANİTASYON (SEÇ)	Seçmeli	SG301	5	5	1	2	2	4	3	4	3	2	4	2	
SD106	BİYOKİMYA VE GIDA BİYOKİMYASI (SEÇ)	Seçmeli	SG301	3	5	2	3	5	1	1	4	1	5	3	4	
SD108	GIDA TEKNOLOJİSİNDE İSTATİSTİK UYGULAMALARI (SEÇ)	Seçmeli	SG301	3	3	1	2	5	2	4	5	4	4	4	3	
SD110	ORGANİK GIDA TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	Seçmeli	SG301	5	3	1	5	3	3	3	3	1	3	3	5	
3.Yarıyıl Ders Planı																
Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu/Seçmeli	Grup Kodu	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	
100	STAJ I	Zorunlu		5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
GT201	TAHİL TEKNOLOJİSİ I	Zorunlu		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
GT203	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ I	Zorunlu		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
GT205	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	Zorunlu		5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
GT207	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ I	Zorunlu		5	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	
GT209	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	Zorunlu		3	3	2	4	3	3	4	2	1	2	3	3	
GT211	SÜT TEKNOLOJİSİ I	Zorunlu		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
GT213	GIDA MEVZUATI	Zorunlu		5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
[G] SG202	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF GÜZ DÖNEMİ	Seçmeli														
SD201	GIDA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	Seçmeli	SG202	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
SD203	PROSES KONTROL VE TASARIMI (SEÇ)	Seçmeli	SG202	3	4	4	4	4	5	3	3	3	4	3	3	
SD205	SÖĞÜTÜLMÜŞ VE DONDURULMUŞ ÜRÜN TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	Seçmeli	SG202	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	
SD207	KANATLI ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	Seçmeli	SG202	3	4	4	3	3	3	3	2	2	2	3	3	

SD209	MESLEKİ YABANCI DİL I (SEÇ)	Seçmeli	SG202	3	4	4	4	5	4	5	4	5	3	3	4
SD211	GİRİŞİMCİLİK I	Seçmeli	SG202	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3
4.Yarıyıl Ders Planı															
Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu/Seçmeli	Grup Kodu	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
GT202	TAHİL TEKNOLOJİSİ II	Zorunlu		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
GT204	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ II	Zorunlu		5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5
GT206	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	Zorunlu		5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GT208	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ II (SEÇ)	Zorunlu		5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5
GT210	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	Zorunlu		2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	2	3
GT212	SÜT TEKNOLOJİSİ II	Zorunlu		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
GT214	BİTİRME PROJE	Zorunlu		5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
[G] SG302	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF BAHAİR DÖNEMİ	Seçmeli													
SD202	İÇEKEK TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	Seçmeli	SG302	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	-
SD204	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ (SEÇ)	Seçmeli	SG302	4	2	5	4	2	3	2	2	2	3	2	4
SD206	YÖRESEL ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	Seçmeli	SG302	5	5	1	2	2	4	3	4	3	2	4	2
SD208	FONKSİYONEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	Seçmeli	SG302	5	4	4	4	4	4	4	3	1	3	4	5
SD210	MESLEKİ YABANCI DİL II (SEÇ)	Seçmeli	SG302	4	4	3	4	4	5	4	4	3	3	3	4
SD212	GİRİŞİMCİLİK II (SEÇ)	Seçmeli	SG302	4	3	3	3	3	3	3	3	5	4	5	4
5.Yarıyıl Ders Planı															
Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu/Seçmeli	Grup Kodu	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
200	STAJ II	Zorunlu		5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
* İlişki düzeyleri 0 (yok) ve 5 (en yüksek) arasında ifade edilmiştir															

Her bir dersin Tablo 5.5 te istenen Ders-Program Çıktısı ilişkisi ilgili bilgileri aşağıdaki linkte verilmiştir:

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/boloqna/proqCourseMatrix.aspx?lang=tr&curSunit=2023>

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.

Gösterilebilecek bir veri Bulunmamaktadır. 2015 müfredatı uygulanagelmektedir.

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 diğer 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 diğer hususlar

Her bir ders için ilgili bilgiler aşağıdaki linkte verilmiştir:

<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.

5.2.1 Öğretim planının uygulanmasında kullanılan öğretim yöntemlerini (derse dayalı, modüler, probleme dayalı, alan çalışmasına bağlı, işyeri uygulamalı gibi) anlatınız. Öğretim planındaki derslerin/modüllerin (varsa) alınma sırasını gösteriniz.

Programın Eğitim modülündeki derslerin öğrenciye etkin bir biçimde aktarılabilmesi için teorik anlatımın yanında uygulamalar, projeler, etkinlikler ve teknik geziler gibi faaliyetler gerçekleştirilmektedir. Ders içerikleri, teorik olarak konu bazında öğrencilere anlatılırken, konunun daha iyi kavratılabilmesi için örnekler, laboratuvar uygulamaları ile, Gıda sektöründeki gelişmeler güncel ve gerçek uygulamalar dersin sorumlu öğretim üyesi tarafından kullanılmaktadır. Kullanılan öğretim yöntemleri şu şekildedir:

5.2.1.1.Anlatım

Öğretim elemanının konuyu aktif olarak anlattığı, Uygun olan derslerde çağdaş sunum tekniklerinin kullanılması sayesinde derslerin görsel zenginliği artırılmakta, daha etkin sınıf içi iletişim kurulmakta ve ders süresi daha verimli kullanılabilir.

5.2.1.2.Tartışma

Duruma göre sınıftaki bütün öğrencilerin ya da sınıflarda oluşturulan gruplar vasıtasıyla öğrencilerin derse katılımını sağlayan bir yöntemdir. Bu yöntemde, öğretim elemanı ve veya grup üyeleri bir konuyu çeşitli görüş noktalarına göre ele alarak tartışmakta ve problem çözme ile ilgili alternatif görüşler ortaya çıkarmaktadırlar.

5.2.1.3.Gösterip Yaptırma

Öğrenciler sadece bakarak ve izleyerek değil, aynı zamanda yaparak ve deneyerek öğrenmeye çalışmaktadırlar. Bu öğretim şekli laboratuvar, bitirme projesi dersi ve stajda etkin olarak uygulanmaktadır.

5.2.1.4.Sorun (Problem) Çözme

Öğrencinin bir konuyu başından sonuna kadar ele alması ve irdelemesi sağlanmaktadır.

5.2.1.5.İşbirlikli Öğrenme

İşbirlikli öğrenme, öğrencilerin ortak bir amaç için birlikte çalışmaları esasına dayanan bir öğrenme türüdür. Bu amaçla Bitirme Projesi dersinde dönem başında gruplar oluşturulur. 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.

5.2.1.6.Gösteri

Laboratuvar derslerinde olduğu gibi Uygulaması olan derslerinde çoğu zaman öğretim elamanının örneğini gösterdiği şekilde gıda teknolojisi işlemlerinin öğrenciler tarafından yapılması sağlanmaktadır.

5.2.1.7.Benzetişim (Simülasyon)

Konularla ilgili videolar gösterilmektedir.

5.2.1.8.Proje

Bu konu ile ilgili Bitirme Projesi dersi bulunmaktadır. Son dönem dersler konusunda yeterliliğe ulaşmış öğrencilerin gruplara ayrılarak merak ettikleri konularda araştırma inceleme sunum yapmaları sağlanmaktadır.

5.2.1.9.Gezi

Öğrenmeyi sınıf dışına taşıyan bir yöntemdir. Gıda konusunda çalışan resmi ve özel sektör kuruluşlarına 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 seminer vs gibi eğitimler vermesi sağlanmaktadır.

5.2.1.11.Beyin Fırtınası

Beyin fırtınası, teorik derslerin işlenmesi sırasında bir sorunun çözümüne ilişkin mümkün olduğunca çok çözüm yollarını elde etmek için öğretim elemanı ve öğrenciler arasında düzenlenmektedir.

5.2.1.12.Ders Notları ve Kitapları

Öğretim planındaki tüm derslerde, ilk hafta ders içeriği ve izlencesi doğrultusunda ders kapsamında kullanılacak ders notları temel ve yardımcı kaynaklar, ile diğer ders 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 öğrencilerin 30 işgünü staj zorunluluğu bulunmaktadır..

5.2.1.14.İşbaşı Uygulamalı Eğitim

Henüz Uygulanmamaktadır.

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

5.3.1 Öğretim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak ve sürekli gelişimini sağlamak için kullanılan yönetim sistemini anlatınız. Burada, programı yürüten bölümün, bölüm başkanlığı düzeyinde ve/veya öğretim elemanlarından oluşan komiteler aracılığıyla, lisans programı öğretim planının sürekli gözetimini ve gelişimi sağlayan bir sistem kurmuş olması beklenmektedir.

Gıda Teknolojisi Programı'nda öğretim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını ve sürekli gelişimini sağlamak amacıyla çok katmanlı bir yönetim sistemi oluşturulmuştur:

1. Bölüm Kurulu: Bölüm Başkanı başkanlığında tüm öğretim elemanlarının katılımıyla her akademik yıl başında ve sonunda toplanarak öğretim planını, ders içeriklerini ve müfredatı gözden geçirir, gerekli iyileştirme kararlarını alır.

2. Kalite Komisyonu: Bölüm Başkanı tarafından görevlendirilen öğretim elemanlarından oluşur. Program çıktılarına ulaşma düzeyini ölçer, öğrenci başarı verilerini ve paydaş geri bildirimlerini analiz ederek iyileştirme önerileri hazırlar. Ders tanıtım formlarının, öğrenim çıktılarının ve AKTS kredilerinin Bologna Bilgi Sistemi'nde güncel tutulmasından sorumludur.

Bu yapı; planlama, uygulama, değerlendirme ve güncelleme aşamalarından oluşan sürekli iyileştirme döngüsüyle öğretim planının etkin şekilde yürütülmesini güvence altına almaktadır.

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, 4 yarıyıl da toplam 120 AKTS kredisi tutarında temel bilim eğitimi içermelidir

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.

Gıda Teknolojisi Programı öğretim planında "alanına uygun öğretim" bileşeni, Tablo 5.1'de "Alanına Uygun Öğretim" kategorisinde gösterilen zorunlu mesleki dersler ve alan içi seçmeli dersler aracılığıyla sağlanmaktadır. Zorunlu mesleki dersler, 2. yarıyıldan itibaren başlayarak öğrencilere gıda analizleri, mikrobiyoloji, gıda kimyası, sektörel üretim teknikleri (tahıl, et, süt, meyve-sebze, yağ, fermente ürünler), mevzuat ve bitirme projesi gibi temel mesleki bilgi ve becerileri kazandırmaktadır. Ayrıca 30 iş günü zorunlu staj (Staj I ve Staj II) ile öğrencilerin teorik bilgilerini sahada uygulama imkanı bulmaları sağlanmaktadır.

Alanına uygun öğretim bileşeninin seçmeli derslerle karşılanan kısmı aşağıdaki mekanizmalarla tüm öğrenciler tarafından sağlanması garanti altına alınmıştır:

1. Zorunlu Seçmeli Ders Uygulaması: Her yarıyıl da öğrencilerin belirli sayıda seçmeli ders alması zorunludur. Seçmeli dersler, öğrencilerin ilgi ve kariyer hedeflerine göre tercih yapabileceği, ancak mutlaka alması gereken derslerdir.
2. Danışman Onay Sistemi: Akademik danışmanlar, öğrencilerin seçmeli ders seçimlerini kariyer hedefleri doğrultusunda yönlendirir ve onaylar. Bu sayede öğrencilerin alanına uygun dersleri seçmesi sağlanır.
3. Kontenjan ve Açılma Garantisi: Yeterli öğrenci talebi olan seçmeli dersler açılır. Öğrencilerin seçmeli ders yükümlülüğünü yerine getirebilmesi için gerekli kontenjan ve ders çeşitliliği sağlanır.

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

Gıda Teknolojisi Programı'ndaki seçmeli dersler, program içeriğini tamamlayan ve öğrencilere kariyer hedefleri doğrultusunda esneklik ve uzmanlaşma imkanı sunan bir yapı olarak tasarlanmıştır. Danışmanlık sistemiyle desteklenen seçmeli ders seçim süreci, öğrencilerin bilinçli tercih yapmalarını garanti eder. Bu sayede öğrenciler, mezuniyet sonrası çalışmak istedikleri gıda sektörü alanına yönelik ek bilgi ve beceriler kazanma imkanı bulmaktadır.

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.

Öğrenciler laboratuvar uygulamaları, bitirme projesi ve zorunlu staj ile teorik bilgilerini sahada uygulama fırsatı bulmaktadır. Tüm bu uygulamalar müfredatta zorunlu olduğu için her öğrencinin bu deneyimi edinmesi garanti edilmektedir.

5.7.1 Öğrencilerin, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullandığı, ilgili alan yeterliliklerini ve gerçekçi koşulları/kısıtları (ekonomi, çevre sorunları, sürdürülebilirlik, üretilebilirlik, etik, sağlık, güvenlik, sosyal ve politik sorunlar gibi) içeren bilgi ve deneyimi nasıl kazandığını kanıtlarıyla açıklayınız.

Gıda Teknolojisi Programı'nda öğrenciler, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri gerçekçi koşullarda uygulama imkanı bulan aşağıdaki mekanizmalarla mezuniyete hazırlanmaktadır:

- Laboratuvar Uygulamaları (GT104, GT106, GT111): Analiz teknikleri, hijyen/güvenlik kuralları ve cihaz kullanımı.
- Bitirme Projesi (GT214): Proje yönetimi, raporlama, sunum ve literatür tarama becerileri.
- Zorunlu Staj : 30 iş günü sektör deneyimi, iş akışı ve ekip çalışması.

Gerçekçi kısıtlar (ekonomi, çevre, etik, sağlık/güvenlik, mevzuat) sektörel dersler, girişimcilik ve mevzuat dersleri ile öğrencilere kazandırılmaktadır.

5.7.2 Alan uygulama deneyimi bazı seçmeli derslerle karşılanıyorsa, bu deneyimin tüm öğrenciler tarafından edinildiğinin nasıl garanti edildiğini açıklayınız.

Programda alan uygulama deneyimi zorunlu dersler ve uygulamalarla sağlandığı için tüm **Uygulama Garanti Mekanizması**

Laboratuvar Dersleri	Müfredatta zorunlu, tüm öğrenciler alır.
Bitirme Projesi	4. yarıyılıda zorunlu, her öğrenci hazırlar.
Zorunlu Staj	Mezuniyet şartıdır, staj dosyası ile izlenir.öğrenciler tarafından edinilmesi garanti altındadır:

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.

6.1.1 Tablo 6.1 ve 6.2'yi doldurunuz. Bu tablolarda, programı yürüten bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almalıdır. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz.

Tablo 6.1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti

[Gıda Teknolojisi]

Öğretim elemanının adı ve soyadı	TZ,YZ, DSÜ ¹	Son iki yarıyılıda 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/2025	100		
		GT113/ Beslenme ilkeleri/ 2+0 / 3 AKTS / I.YY /2025	100		
		SD103/ Gıda Biyoteknolojisi /2+0/2 AKTS /I.YY /2025	100		
		SD207/ Kanatlı Ürünler Teknolojisi/2+0 /2 AKTS / I.YY /2025	100		
		233/ Soğutma ve Dond. Ürün Teknoloji /2+0 /2 AKTS/ I.YY /2025	100		
		GT106/ Gıda Mikrobiyolojisi I/2+1/4 AKTS/ II.YY /2026	100		
		GT112/ Gıda Katkı Maddeleri /2+0 / 3 AKTS / II.YY /2026	100		
		SD104/ Gıda Hijyen ve Sanitasyon/ 2+0/ 2 AKTS / II.YY /2026	100		
		SD202/ İçecek Teknolojisi /2+0/2 AKTS/ II. YY /2026	100		
		GT206/ Özel Gıdalar Teknolojisi /3+0 / 3 AKTS /II. YY. /2026	100		
Songül UÇAR	TZ	GT105/ Genel Kimya I /2+0 / 3 AKTS / I. YY. /2025	100		
		GT111 / Laboratuvar Tekniği /2+1 / 3 AKTS / I. YY. / 2025	100		
		GT103 / Genel Matematik I /2+0 / 3 AKTS / I. YY. / 2025	100		
		GT205 / Bitkisel Yağ Teknolojisi / 3+0 / 3 AKTS / 3. YY. / 2025	100		
		GT207 / Fermente Gıdalar Teknolojisi I /2+0 / 3 AKTS / 3. YY. / 2025	100		
		GT108 / Gıda Kimyası /2+0 / 3 AKTS / 2. YY. / 2026	100		
		GT104 / Gıda Analizleri /2+1 / 4 AKTS / 2. YY. / 2026	100		
		SD 106 / Biyokimya ve Gıda Biyokimyası /2+0 / 2 AKTS / 2 YY. /2026	100		
		SD 108/ Gıda Teknolojisinde İstatistik Uyg./2+0 /2 AKTS /2 YY./ 2026	100		
		GT208 / Fermente Gıdalar Tekn. II /2+0 /3 AKTS/ 4. YY. / 2026	100		
		SD 204 / Endüstriyel Yemek Üret. (SEÇ) /2+0 / 2 AKTS / 4.YY. 2026	100		
		GT204 / Meyve ve Sebze Teknolojisi II /2+0 / 3 AKTS / 4. YY. / 2026	100		
		GT212 S Süt Teknolojisi II 3+0/4 AKTS / 4. YY. / 2026	100		
Bilge AKDENİZ	TZ	GT211 Süt teknolojis I / 3+0/ 4 AKTS 3. yy /2025	100		
		GT203 / Meyve ve Sebze Teknolojisi I /2+2 / 4 AKTS / 3. YY. / 2025	100		
		GT214 / Bitirme Proje / 1+1 / 3 AKTS / 4.YY/ 2026	0	100	
		GT210 Et ve Ürünleri Teknolojisi II /3+0/4 AKTS / 4.YY/ 2026	100		
		GT209 Et ve Ürünleri Teknolojisi I /3+0/ 4 AKTS / 3.YY/ 2026	100		
		GT213 / Gıda Mevzuatı /3+0 / 3 AKTS / 3.YY/ 2025	100		
		SD208 /Fonksiyonel Gıdalar Teknolojisi /2+0/ 2 AKTS 4.YY/ 2026	100		
		GT109/ Gıdalarda Temel İşlemler I /2+0 / 3 AKTS / I. YY. / 2025	100		
Besim MADEN	TZ	GT110 Gıda Ambalaj Malzemeleri/ 2+0/+0 2 AKTS 2.YY/ 2026	100		
		GT201 Tahıl Teknolojisi I /3+0/ 3 AKTS/ 3.YY/ 2026	100		
		SD101 Gıda Kalite Kontrol/2+0/2 AKTS/1.yy /2025			
		GT202 Tahıl Teknolojisi II /3+0/ 3 AKTS / 4.YY/ 2026	100		
		SD 211 / Girişimcilik I / 1+1 / 2 AKTS / 3.YY/ 2025	100		
Kübra UYAR	TZ	SD 212 / Girişimcilik II / 1+1 / 2 AKTS / 4.YY/ 2026	100		
		SD 212 / Girişimcilik II / 1+1 / 2 AKTS / 4.YY/ 2026	100		
M. Akif AĞTAŞ	TZ	GT101 / Bilgi ve İletişim Teknolojisi I / 2+0 / 2 AKTS / I. YY / 2025	100		
		GT102 / Bilgi ve İletişim Teknolojisi II / 2+0 / 2 AKTS / 2. YY / 2026	100		
Öğr. Grv. HANDE YAĞCIOĞLU UES ataması	TZ	YAD101/ Yabancı Dil I (İNGİLİZCE) / 2+0/ 2 AKTS /1. YY / 2025	100		
		YAD102 / Yabancı Dil II (İNGİLİZCE) / 2+0 /2 AKTS / 2. YY / 2026	100		
Öğr. Grv. Dr. BURAK AHMET SAKA UES ataması	TZ	AIIT101/Atatürk İlk. ve İnkılap Tarihi I / 2+0 / 1 AKTS / 1.YY / 2025	100		
		AIIT102/Atatürk İlk. ve İnkılap Tarihi II / 2+0 / 1 AKTS / 2. YY / 2026	100		
Öğr. Grv. YAVUZ ÖZKUL UES ataması	TZ	TUR101 / TÜRK DİLİ I /2+0/ 1 AKTS/ 1. YY/ 2025	100		
		TUR102/ TÜRK DİLİ II/2+0/ 1 AKTS/ 2. YY/ 2026	100		

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

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:27	27	27	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Bilge AKDENİZ	Dr.Öğr.Üyesi	TZ	DOKTORA	EGE Üniversitesi Fen Bilimleri Enst. 2010	Özel: 3 yıl Kamu:28 Toplam:31	28	13	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Songül UÇAR	Öğr. Grv.	TZ	YL	AKÜ Fen Bil. Enst. 2009	Özel:5 yıl Kamu:14 Toplam:19	14	14	Yüksek	Orta	Orta
Besim MADEN	Öğr. Grv.	TZ	YL	AKÜ Fen Bil. Enst. 2009	Özel:5 Kamu:19 Toplam: 24	19	19	Yüksek	Orta	Orta
Kübra UYAR	Öğr. Grv.	TZ	YL	AKÜ Sos. Bil. Enst. 2011	Kamu:14	14	14 yıl	Yüksek	Orta	Orta
Mehmet Akif AĞTAŞ	Öğr. Grv.	TZ	YL	DPÜ Sos. Bil. Enst. 2012	Özel:3 Kamu:14 Toplam:17	14	14	Yüksek	Orta	Orta

¹Tabloyu programdaki her öğretim üyesi için doldurunuz. Gerekirse ek sayfa kullanabilirsiniz.

²TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli öğretim elemanı.

³Etkinlik düzeyi son 3 yılın ortalamasını yansıtmalıdır.

Ders vermekle yükümlü olan öğretim üyesi ve öğretim görevlilerinin özet özgeçmişleri

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	27 yıl	
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih
Araştırma Görevlisi	AKÜ FEF Biyoloji Bölümü	1997
Doktor Öğretim Üyesi	AKÜ ŞMYO Gıda Teknolojisi	2012-Devam ediyor
DiĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
-	-	-

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2020	Yüksek Lisans	Bazı <i>Cistus spp</i> 'lerin patojen mikroorganizmalar üzerindeki antibiyofilim etkinliğinin değerlendirilmesi	2023

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR			
Kurum / Kuruluş adı		Üye olunan yıl	Görev
KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
9	Bölüm Başkanı (Şuhut MYO Gıda İşleme Bölümü)	2012	2026
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

--

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

--

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		13 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 – MANİSA	1996-1996	Kalite kontrol elemanı
Yonca Gıda Konserve işletmesi Karaağaçlı MANİSA	1997-1997	Salça üretimi laboratuvar 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
	Yönetim Kurulu Üyeliği (Şuhut MYO)	2026	Devam..
	Şuhut MYO Gıda Teknolojisi Bölüm Başkanı	2026	Devam..

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- DD Kavak, B Akdeniz, BA Yılmaz, 2025, Cydonia oblonga Mill. (Quince) Peel as a Functional Food Ingredient in Gluten-Free Sorghum Muffins: Effects on Nutritional, Technological, and Sensory Properties, Processes 13 (12), 3915
- DD Kavak, B Akdeniz, BA Yılmaz, 2025, Enhancing Gluten-Free Muffins with Cornelian Cherry (Cornus mas L.) and Carob–Taro–Rice Flour Blend: A Functional and Bioactive Approach, Applied Sciences 15 (23), 12362
- DD Kavak, BA Yılmaz, B Akdeniz, 2025, Valorization of pear pomace in taro gluten-free muffins: Composition, texture, and sensory profile, Foods 14 (22), 3903
- Ç Kadakal, B Akdeniz, A Ekinci, L Hoxha, P Şengün, 2025, THE RELATIONSHIP BETWEEN ERGOSTEROL AND ALTERNARIA MYCOTOXINS IN TOMATOES WITH DIFFERENT SURFACE DECAYED PROPORTIONS, Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly 31 (2), 113-121

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

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

- B AKDENİZ, 2023, THE TRACEABILITY OF AGRICULTURAL SUPPLY CHAIN BY BLOCKCHAIN TECHNOLOGY, CURRENT AGRICULTURAL STUDIES IN TÜRKİYE RESEARCH and REVIEWS, 143

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

Demirbükür 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>

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

DİĞER İŞ DENEYİMİ

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

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
2	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	21 yıl	
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi	AKÜ Afyon MYO Gıda İşleme Bölümü	23.09.2005

DİĞER İŞ DENEYİMİ

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

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev
Konya Gıda Müh. Odası	2000	Sorumlu Yöneticilik

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
2009	Bölüm Başkanı (Afyon MYO Gıda İşleme Bölümü)	2009	2016
2010	Yönetim Kurulu Üyeliği (Afyon MYO)	2010	2016
2024	Afyon MYO Müdür yardımcısı	2024	Devam ediyor

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

--

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	14		
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 /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

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

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

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- A Uyar, M Kotan, K Uyar, 2025 An Analysis Of The Effectiveness Of Earthquake Insurance Posters From A Consumer Perspective, Politik Ekonomik Kuram 9 (4), 1706-1716
- A Uyar, U Fidan, B Er, K Uyar, 2025, Evaluation of emotional content advertisements by neuromarketing methods, Journal of Mehmet Akif Ersoy University Economics and Administrative
- A Uyar, K Uyar, Ş Akan,2025, Consumer Preferences for Gas Station Toilet Cleanliness: A Demographic Comparison, JOEEP: Journal of Emerging Economies and Policy 10 (1), 582-592

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

-

ADI- SOYADI	MEHMET AKİF AĞTAŞ
UNVANI	Öğretim Görevlisi

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Lisans	GRAFİK TASARIM BÖLÜMÜ	KÜTAHYA DUMLUPINAR ÜNİVERSİTESİ	2005-2009
Yüksek lisans	GRAFİK TASARIM ANASANAT DALI	MERSİN ÜNİVERSİTESİ	2009-2012

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	2012		
Kurumdaki hizmet süresi	14		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Afyon Kocatepe Üniversitesi Şuhut Meslek Yüksek Okulu Animasyon Bölüm Başkanı		ŞUHUT MYO	2012-2017
Afyon Kocatepe Üniversitesi Şuhut Meslek Yüksek Okulu Reklamcılık Bölüm Başkanı		ŞUHUT MYO	2017-Halen
Afyon Kocatepe Üniversitesi Şuhut Meslek Yüksek Okulu Müdür Yardımcısı		ŞUHUT MYO	2016-Halen

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Pusula Reklamevi	6 ay	Sanat Yönetmeni
Kütahya Porselen (NG) Taps Ajans	2 yıl	Grafik Tasarımcı / Sanat Yönetmeni

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum
2021	Genç Bilim ve Sanat İnsanı Ödülü	Bilim ve Sanat	Afyon Kocatepe Üniversitesi

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

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

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

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.

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.

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 sürekli sarf malzemesi ve bakım desteğine ihtiyaç vardır.

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/anasayfa-2/genel-bilgiler/> web sitesinde öğrenci kapasitesi için derslik ve toplantı salonu belirtilmiştir.

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

Bulunduğu Kat	Laboratuvar No	Mekanın Adı (Derslik/Lab)	Büyüküğü (m ²)	Sıra/Masa Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
1		Bilgisayar Laboratuvarı	72	24	24
Zemin kat		Laborant veteriner sağıık ile ortak kullanılan Gazi Musa Asma Gıda Teknolojisi Laboratuvarı	146	55	55
Zemin kat		Gıda numuneleri hazırlama enstrumantel analiz laboratuvarı	80	30	30

7.1.2 Lisans öğretiminde kullanılan başlıca öğretim ve laboratuvar donanım ile ilgili detaylara aşğıdaki linkten ulaşılabilir.

<https://labsis.aku.edu.tr/labdetay.php>

Bu donanım önlisans öğretiminde laboratuvar uygulamalarında Bitirme Projesi derslerinde kullanılmaktadır.

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.

7.2.1 Öğrencilerin ders dışı etkinliklerine olanak veren ortam ve altyapıları Ölçüt 7.2 kapsamında anlatınız.

Gıda Teknolojisi bölümü öğrencilerinin ders aralarında sosyalleşebilmeleri için, atıştırmalıklar ve çeşitli sıcak soğuk içeceklerle ulaşabilecekleri ve vakit geçirebilecekleri yüksekokul kantini bulunmaktadır. Yüksekokul bahçesinde altışar kişilik kamelyalar bulunmaktadır. Telefonsuz hava sahası sosyal etkinliklerin yapıldığı, Yemekhane ve Kantin öğrencilerin sosyalleşmesi için hizmet vermekte olan yerlerdir.

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.

7.2.2 Öğretim elemanları, idari personel ve destek personeline sağlanan ofis olanaklarını anlatınız.

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.

7.3.1 Öğrencilere çağdaş öğrenim araçlarını kullanmayı öğrenmeleri için sağlanan olanakları anlatınız.

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. Daha önce de ifade edildiği üzere Gıda laboratuvarına Rektörümüzün okulumuzu ziyareti vesilesi ile Laboratuvar alt yapısı talebi olmuştur. Strateji Daire başkanlığından Spektrofotometre temini yapılmıştır. Laboratuvar Eksikliklerinin giderilmesi konusunda destek sözü alınmıştır. 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 Öğrencilerin ve öğretim elemanlarının kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapılarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.

Öğrencilere sunulan bilgisayar alt yapısı bağışlarla oluşturulmuş Gazi Musa Asma Bilgisayar laboratuvarında sürdürülmektedir. Geçen 10 küsur yıllık süreçte Bilgisayar alt yapısı gıda teknolojisi programındaki öğrenci sayısı açısından ve yıllardır bilgisayarların yazılım ve kapasitelerinin güncellenememesi sebebiyle yetersiz kalmaktadır.

Öğretim elemanlarının bilgisayarlar alt yapısı da Windows 11 i kaldıracak seviyede bir alt yapıya sahip değildir eski donanım ve yazılımların güncellenmesi ve yenilenmesi gerekmektedir.

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

Öğrencilere sunulan 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. Merkez Kütüphanenin kullanımı ve Online veri tabanları hizmetlerine ulaşabilmenin yanında okulumuz bünyesinde de ayrıca bağışlarla oluşturulan mesleki teknik yayınların olduğu bir kütüphane de bulunmaktadır. Eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli düzeydedir.

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

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

Ayrıca tüm akademik ve idari birimlerde Yangın ve İlk Yardım ekipleri oluşturularak, yangın talimatları kolay görülebilen alanlara asılmış vaziyettedir. Diğer yandan olası iş kazalarının (yangın ve ilk yardım dahil) önlenmesi amacı ile 30/06/2012 tarih 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nun 4., 5., 11., 12., 13. maddeleri ile İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulları Hakkında Yönetmeliğin 8. 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>

linkinde verilmiştir.

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

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.

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.

Engelli bireylerin kütüphane olanaklarından yararlanmalarını sağlamak ve kolaylaştırmak amacıyla kütüphane girişinde engelli giriş yolları, anonslu asansör ve bina içerisinde her katta engelli tuvaletleri bulunmaktadır.

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.

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

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

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	5.643.725,82	6.903.025,87	8.029.453,49
Yolluklar	-	-	-
Hizmet alımları	2.854,22	4.028,77	5.658,57
Tüketim malları ve malzemeleri alımları	8.438	71.516,00	80.892,23
Bakım ve onarım giderleri	-	-	-
Yatırım harcamaları	-	-	-
Döner Sermaye gelirleri ²	-	-	-
Öğrenci harçlarından düşen pay ³	-	-	-
Diğer ⁴ (Ek ders)	69.174,82	97.364,41	110.700,29

¹Öğretim elemanlarının ek ders, döner sermaye vs. dâhil tüm gelirlerini belirtiniz.

²Döner sermaye gelirlerinden program kullanımı için ayrılan miktarı belirtiniz.

³Öğrenci harçlar fonundan program kullanımı için ayrılan miktarı yazınız.

⁴Miktar ve kaynak belirtiniz.

Kanıtlar

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

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

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

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

8.2.1 Nitelikli bir öğretim kadrosunu çekme ve tutma açısından bütçenin yeterliliğini irdeleyiniz.

8.2.2 Öğretim kadrosunun akademik gelişimini sürdürmesi için sağlanan parasal desteğin yeterliliğini açıklayınız.

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. Bu durum Sayın rektörümüzün ziyaretlerinde taleplerimizi öğrenmek istemeleri üzerine kendileri ve beraberindeki heyete sözlü olarak da iletilmiştir.

Kanıtlar

Tablo 8.1

<https://bap.aku.edu.tr/>

<https://yokatlas.yok.gov.tr/>

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

8.3.1 Altyapı ve donanımı temin etmek, bakımını yapmak ve işletmek için sağlanan parasal desteğin yeterliliği Bir önceki özdeğerlendirme raporunda belirtildiği şekildedir.

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

8.4.1 Programa destek veren teknik ve idari personelin sayıca ve nitelik olarak yeterliği konusunda bilgi veriniz.

Halihazırda Bir adet yüksekokul sekreteri, bir öğrenci işleri, bir ayniyat ve tahakkuk biriminde olmak 2 adet bilgisayar işletmeni bir adet hizmetli, temizlikte görevli 3 sürekli işçi güvenlikte görevli 4 adet sürekli işçi olmak üzere 11 idari personelin bulunmaktadır. 1 adet Teknik personelimiz emekliye ayrılmıştır.

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.

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.

9.1.1 Programın, bölüm, MYO ve üniversite üst yönetimiyle yönetsel ilişkisi, ilgili organizasyon şeması aşağıdaki linklerde verilmiş ve açıklanmıştır. .

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

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/gorev-tanimlari/>

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/yis-akis-surecleri/>

<https://suhutmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/31/2026/01/S%CC%A7uhut-Meslek-Yuksekokulu-Birim-Faaliyet-Raporu-2026.pdf>

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 sağlandığını anlatınız.

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 teknik geziler, Bölüm öğretim elemanlarının ilgili ulusal ve uluslararası kongrelere katılımı ve buradan elde edilen bilgileri öğrenciler ile paylaşılmasıdır.

SONUÇ

Afyon Kocatepe Üniversitesi Şuhut Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı'nın 2025-2026 akademik yılı Öz Değerlendirme Raporu kapsamında yürütülen değerlendirmeler, programın güçlü yönlerini, gelişime açık alanlarını ve geleceğe yönelik stratejik hedeflerini ortaya koymaktadır. Rapor; programın eğitim amaçları, program çıktıları, öğrenci profili, öğretim kadrosu, altyapı, sürekli iyileştirme çalışmaları ve kurumsal destek boyutlarını kapsamlı biçimde ele almıştır.

Program, 2008 yılında kurulmuş olup gıda üretiminden tüketimine kadar uzanan tüm aşamalarda görev alabilecek, gıda güvenliği ve kalite kontrol konularında yetkin teknikerler yetiştirmeyi amaçlamaktadır. 2025-2026 akademik yılı itibarıyla programda 87 öğrenci öğrenim görmekte olup, 25 öğrenci mezun olmuştur. Program kontenjan doluluk oranının yüksek olması, programa olan talebin devam ettiğini göstermektedir.

Güçlü Yönler

Programın en belirgin güçlü yönleri arasında; sektörün ihtiyaçlarına uygun olarak yapılandırılmış müfredatı, gıda mühendisliği, biyoloji ve kimya mühendisliği alanlarında lisansüstü eğitime sahip ve ortalama 20 yılın üzerinde mesleki deneyimi bulunan **mühendislik ve doğa bilimleri alt yapısına sahip** nitelikli akademik kadrosu, güçlü iç ve dış paydaş ilişkileri, laboratuvar uygulamaları ve 30 iş günü zorunlu staj ile desteklenen uygulamalı eğitim yaklaşımı yer almaktadır. Ayrıca, şeffaf, adil ve tutarlı ölçme-değerlendirme sistemi ile sürekli iyileştirme kültürünün benimsenmiş olması programın kalite güvencesi açısından önemli avantajlar sunmaktadır.

Program eğitim amaçları ile program çıktıları arasındaki uyum oranının %90 seviyesinde olması, eğitim-öğretim faaliyetlerinin hedeflerle tutarlı biçimde yürütüldüğünü kanıtlamaktadır. 12 Kasım 2025 tarihinde gerçekleştirilen Rektörlük ziyareti kapsamında laboratuvar altyapısına yönelik taleplerin doğrudan Rektörlük makamına iletilmesi ve Strateji

Geliştirme Daire Başkanlığı tarafından spektrofotometre cihazı temin edilmesi, üst yönetimin programa verdiği desteğin somut göstergesidir.

Gelişime Açık Alanlar

Değerlendirme sürecinde tespit edilen başlıca gelişime açık alanlar şunlardır:

Laboratuvar altyapısının revizyonu ve sürekliliği hususunda; saf su cihazı montajı, pH metre probunun yenilenmesi, protein tayin cihazı ve mikrobiyolojik ekim kabini temini gibi ihtiyaçların karşılanması gerekmektedir.

Öğrenci değişim programlarına katılımın sağlanması amacıyla Erasmus+ ve diğer programlar hakkında bilgilendirme çalışmaları artırılmalı, yabancı dil yeterliliğini geliştirici ek kurs imkânları tanıtılmalı öğrenciler teşvik edilmelidir.

Bazı derslerde öğrenci başarı oranlarının düşük olması nedeniyle Gıda Kimyası ve Tahıl Teknolojisi II gibi derslerde öğretim yöntemleri gözden geçirilmeli, uygulama ve örnek olay çalışmaları artırılmalıdır.

Öğretim elemanlarının bilimsel etkinliklere katılımı ve araştırma faaliyetleri için sağlanan bütçe olanaklarının artırılması, akademik gelişimin desteklenmesi açısından önem taşımaktadır.

Bilgisayar laboratuvarının donanım ve yazılım açısından yenilenmesi, öğrencilerin çağdaş gıda otomasyon sistemlerini ve veri analiz programlarını kullanabilmeleri için gereklidir.

Stratejik Hedefler

Kısa vadede (2026-2027); laboratuvar altyapısının revizyonu ve sürdürülebilirliği, düşük başarı gösteren derslerde öğretim yöntemlerinin iyileştirilmesi, öğrenci değişim programlarına katılımı teşvik edici faaliyetlerin başlatılması ve bilgisayar laboratuvarının altyapısının yeterli hale getirilmesi için çalışmaları hedeflenmektedir.

Orta vadede (2027-2029); programın akreditasyon sürecine hazırlık çalışmalarının başlatılması, sektör iş birliklerinin güçlendirilmesi, 2 yıl gibi kısa sürede mezun veren önlisans programında kurum aidiyeti açısından mezun izleme sisteminin ne şekilde kurulması gerektiği ve öğretim elemanlarının akademik gelişimini destekleyici proje faaliyetlerinin teşvik edilmesi amaçlanmaktadır.

Uzun vadede (2029 ve sonrası); ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan, tercih edilen bir program haline gelinmesi, öğrenci merkezli eğitim anlayışının güçlendirilmesi ve program çıktılarının sürekli iyileştirilmesi hedeflenmektedir.

Genel Değerlendirme

Gıda Teknolojisi Programı, güçlü akademik kadrosu, sektörle entegre müfredatı, uygulamalı eğitim olanakları ve sürekli iyileştirme kültürü ile bölgenin ve ülkenin gıda sektörüne nitelikli tekniker yetiştirme misyonunu başarıyla sürdürmektedir. Önceki öz değerlendirme raporunda tespit edilen laboratuvar altyapısı yetersizliğinin giderilmesi için başlatılan süreç, Rektörlük desteğiyle hız kazanmış olup eksikliklerin tamamen giderilmesi yönünde çalışmalar devam etmektedir.

Programın sürdürülebilirliği ve niteliksel gelişimi açısından, sektördeki güncel gelişmelerin takip edilmesi, paydaş görüşlerinin düzenli olarak alınması ve eğitim-öğretim kalitesinin sürekli

iyileştirilmesi büyük önem taşımaktadır. Akreditasyon sürecine hazırlık çalışmaları, bu iyileştirme faaliyetlerinin sistematik bir şekilde yürütülmesini sağlayacaktır. Sonuç olarak, Gıda Teknolojisi Programı, mevcut güçlü yönlerini koruyarak ve gelişime açık alanlarındaki iyileştirme çalışmalarını kararlılıkla sürdürerek, gıda sektörünün nitelikli ara eleman ihtiyacını karşılamaya devam edecek ve ulusal düzeyde tercih edilen bir program olma hedefine emin adımlarla ilerleyecektir.