

Öz Değerlendirme Raporu

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

SULTANDAĞI MYO

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

Dr. Öğr. Üyesi Hakan TERZİ (Başkan)

Öğr. Grv. Dr. Azize ATİK (Üye)

Öğr. Grv. İsa Han ÇAKMAK (Üye)

06.08.2021

0. GİRİŞ

0.1. PROGRAMA AİT BİLGİLER

0.1. Program Hakkında Bilgiler

Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi programı, 2000 yılında Afyon Kocatepe Üniversitesi Sultandağı Meslek Yüksekokulu bünyesinde kurulmuştur. Gıda Teknolojisi programında kadrolu olarak görev yapan, 2 öğretim görevlisi olmak üzere toplam 2 öğretim elemanı bulunmaktadır. Gıda Teknolojisi programının eğitim ve öğretim süresi iki yıllıktır. Gıda Teknolojisi programı öğrenci alımına 2000-2001 eğitim öğretim yılında başlanmış olup bölüm ilk mezunlarını 2001-20002 eğitim öğretim yılında vermiştir. Programımız Sultandağı Meslek Yüksekokulu Kampüsü içerisinde yer alması öğretim elemanlarının meslek yüksekokuluna erişimini ve eğitim vermelerini kolaylaştırmaktadır.

Kanıtlar

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

1. ÖĞRENCİLER

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

1.1. Öğrenci Kabulleri

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Gıda Teknolojisi Birinci Örgün Öğretim Programına öğrenci kaydı, Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından uygulanan merkezi sınav sonuçlarına göre yapılmaktadır. ÖSYM tarafından yapılan sınav sonuçlarına göre bölümümüze yerleştirilen öğrencilerin kesin kayıtları, Yüksek Öğretim Kurulu (YÖK), ÖSYM ve Rektörlük tarafından belirlenen ilkeler (2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunun Eğitim ve Öğretim ile İlgili Yükseköğretime Giriş Maddeleri) uyarınca istenen belgelerle, her yıl belirlenen ve ilan edilen tarihlerde, Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı tarafından yürütülmektedir. Kayıt için zamanında başvurmayan veya gerekli belgeleri zamanında sağlamayan öğrenciler kayıt hakkını kaybetmektedirler. Kayıt için sunulan belgelerde eksiklik veya tahrifat olduğunun belirlenmesi, öğrencinin başka bir yükseköğretim kurumuna kayıtlı olması veya başka bir yükseköğretim kurumundan çıkarma cezası almış olması

hallerinde, kesin kayıt yapılmış olsa bile kayıt iptal edilmektedir. Ayrıca, öğrenciler kayıt işlemlerini kendileri E-devlet üzerinden gerçekleştirebilmektedirler. Yabancı öğrencilerin bölüme kabulü “Afyon Kocatepe Üniversitesi Uluslararası Öğrenci Kabul Yönergesi” esaslarına göre yapılmaktadır. İlgili yönerge “<https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/160237>” adresinde yer almaktadır.

Programa Kabul Edilen Öğrencilerin Genel Değerlendirmesi

2000-2001 eğitim öğretim döneminde ilk öğrencilerini kabul eden bölüme 59 öğrenci kayıt yaptırmıştır. Takip eden akademik yıllardan 2017-2018 ve 2018-2019 dönemlerin haricinde %100 doluluk oranıyla eğitim öğretime devam etmiştir.

Kanıtlar

Ek – 1 (Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları)

Ek – 2 (Önlisans Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi)

Programa Kabul Edilen Öğrencilerin Hazırlık Sınıfına İlişkin Bilgiler

Gıda Teknolojisi programında hazırlık sınıfı bulunmamaktadır.

1.2. Yatay Geçiş ve Dikey Geçiş Ders Muafiyet Uygulamaları

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

Bölüm Yatay Geçiş Komisyonu

Dr. Öğr. Üyesi Hakan TERZİ (Başkan)

Öğr. Gör. Dr. Azize ATİK (Üye)

Öğr. Gör. İsa Han ÇAKMAK (Üye)

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

Yönerge esaslarına göre intibak işlemleri aşağıdaki basamaklar izlenerek yapılmaktadır:

1. ÖSYM yerleştirme sonuçlarına son kayıt tarihinden sonra iki hafta içerisinde birim öğrenci işlerine dilekçe ile intibak ve muafiyet başvurusu öğrenci tarafından yapılır. Yatay geçiş öğrencilerinin ayrıca başvuru yapmasına gerek yoktur.
2. Dilekçeye öğrencinin daha önce başarılı olduğu ders içerikleri (mühürlü, kaşeli ve imzalı) ve not belgesi eklenmesi zorunludur. Belge eksikliği olan dilekçeler işleme alınmaz.
3. Son başvuru tarihini takip eden bir hafta içerisinde Birim/Bölüm Muafiyet ve İntibak Komisyonları tarafından değerlendirilerek Bölüm Yönetim Kurulu tarafından karara bağlanması beklenir.
4. Öğrenci intibak ve muafiyet sonuçlarına Birim Yönetim Kurulu kararının öğrenciye tebliğ tarihinden itibaren 5 iş günü içerisinde itiraz edebilir. İtirazlar, komisyonlar tarafından yeniden incelenir varsa değişiklik Birim Yönetim Kurulu ile karara bağlanır. İtirazlar varsa komisyon tarafından tekrar incelenir ve Birim yönetim Kurulu tarafından karara bağlanır.
5. Alınan kararlar birim öğrenci işlerine iletilerek öğrencinin muaf tutulduğu derslerin harf notu karşılıkları eklenir ve öğrenci muafiyet işlemleri tamamlanır.

Kanıtlar

Ek – 3 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Anadal Bilgileri

Ek – 4 Muafiyet ve İntibak Not Dönüşüm Tablosu

1.2. Yatay ve Dikey Geçiş

1.3. Öğrenci Değişimi

1.3.1. Anlaşma Yapılan Kurum ve Kuruluşlar

Öğrenci değişimi kapsamında ERASMUS öğrenci hareketliliği, FARABİ değişim programı uygulamaları ve MEVLANA değişim programı uygulamaları gerçekleştirilmektedir. Gıda Teknolojisi programının öğrencileri yönerge kapsamında başvuru hakkına sahiptirler.

Kurumlar ile yapılan anlaşmalar kapsamında iş başı uygulamalı eğitimlerin verilmesi amacıyla Afyonkarahisar il sınırları içerisinde yer alan Ticaret ve Sanayi Odası, Ticaret Borsası, Tarım İl Müdürlüğü, Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ve özel sektörden çeşitli firmalar ile protokoller gerçekleştirilmiştir.

1.3.2. Öğrenci Hareketliliğini Teşvik Edecek Düzenlemeler

Afyon Kocatepe Üniversitesi Uluslararası İlişkiler Araştırma ve Uygulama Merkezi tarafından öğrenci hareketliliği programları hakkında her yıl bilgilendirme seminerleri düzenlenmektedir. Bilgilendirme seminerleri kapsamında Erasmus hareketlilik türleri anlatılmakta ve izlenecek süreçler hakkında bilgi verilmektedir. Daha önce Erasmus programına katılan öğrencilerin bilgi ve tecrübelerini aktarmaları için toplantılar düzenlenmektedir. Akademik Oryantasyon dersi kapsamında ulusal ve uluslararası düzeydeki Erasmus, Mevlana ve Farabi gibi değişim programları hakkında bilgilendirmeler birinci yarıyıl itibari ile yapılmaktadır.

Kanıtlar

Ek – 5 Lisans Düzeyinde Erasmus Anlaşması Bulunan Üniversiteler

Ek – 6 Lisansüstü Düzeyde Erasmus Anlaşması Bulunan Üniversiteler

Ek – 7 Erasmus Bilgilendirme Toplantıları

Ek – 8 Erasmus Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği

Ek – 9 Erasmus Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Hareketliliği

Ek – 10 Farabi Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği

Ek – 11 Farabi Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Hareketliliği

1.4. Danışmanlık ve İzleme

1.4.1. Danışmanlık Hizmetleri

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

1.4.2. Öğretim Elemanlarının Danışmanlık Hizmetlerine Katkıları

2018-2019 eğitim öğretim yılında Gıda Teknolojisi programı öğrencilerine yönelik akademik danışmanlık hizmetleri iki öğretim elemanı tarafından yürütülmektedir. 2020-2021 eğitim öğretim yılı güz döneminden itibaren her sınıf için bir öğretim elemanı program öğrencilerine danışmanlık yapmak üzere görevlendirilmesi ile ilgili birim kurulu kararı alınmıştır. Bu doğrultuda, 2020-2021 eğitim öğretim yılından itibaren danışmanlık hizmetlerinin yürütülmesinden öğretim elemanları sorumlu olacaklardır. Akademik danışmanlık kapsamında öğretim elemanları öğrencilerin ders seçimlerini sağlıklı bir şekilde yapmasını sağlamanın yanı sıra staj danışmanlığı ile öğrencilerin staj konusunda bilgilendirilmesini de sağlamaktadırlar.

Kanıtlar

Ek – 12 Giriş Yılına Göre Öğrenci Danışmanlıklarının Dağılımı

1.5. Başarı Değerlendirmesi

Öğrencilerin program kapsamındaki tüm dersler ve diğer etkinliklerdeki başarıları şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülmekte ve değerlendirilmektedir.

1.5.1. Başarı Ölçme ve Değerlendirme Yöntemi

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

Öğrencinin başarısı, yarıyıl başında tanımlanmış olan başarı değerlendirme araçlarında aldığı notların belirtilen oranlar dâhilinde hesaplanması ile elde edilmektedir. Yarıyıl sonunda öğrencilerin 100 üzerinden elde ettikleri notlar, genel başarı düzeyi de göz önüne alınarak, harf notuna dönüştürülmekte ve dörtlük sistemdeki karşılıkları hesaplanmaktadır.

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

1.5.2. Ölçme ve Değerlendirme Yöntemlerinin Uygulanması

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

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

1. Sınava girecek öğrencilerin kimlik kartlarını sıranın üzerinde bulundurmaları gerekmektedir. Kimliksiz öğrenciler sınava alınmaz.
2. Sınava girecek öğrencilerin yanlarında cep telefonu vb. iletişim ve elektronik cihazlarını sınav salonuna getirmemeleri gerekmektedir. Zorunlu nedenlerden dolayı getirmek zorunda olanların tüm cep telefonu ve diğer cihazlarını sınav gözetmeninin gösterdiği yere bırakmaları zorunludur. Sınav sırasında öğrencinin üzerinde, sırasında, çanta vb. yanında bulunduğunun tespiti halinde gözetmen tarafından öğrencinin sınav kâğıtları alınarak tutanak tutulur. Yanında cep telefonu vb. cihaz getirenlerin bu cihazlarının kaybolması durumunda Sultandağı Meslek Yüksekokulu sorumlu değildir, sorumluluk tamamıyla öğrencilere aittir.
3. Öğrenciler sınava Meslek Yüksekokuluna sınavdan en az 15 dakika önce gelmek ve hangi salonda

sınavı gireceğini duyuru alanından öğrenmekle yükümlüdür. Salondan öğrenci çıkışına izin verilebilecek sınavın ilk 15 dakikasından sonra gelen öğrenciler sınava alınmaz. Yanlış salonda veya yanlış dersin sınavına girilmesi durumunda sorumluluk tamamıyla öğrencilere ait olup herhangi bir hak talep edemez.

4. Sınav salonunda oturma düzeninden sınav görevlileri yetkilidir. Sınav başlamadan veya sınav esnasında gerekli gördüğü durumlarda öğrencinin yerini değiştirebilir.

5. Sınav esnasında her ne sebeple olursa olsun salondan çıkan öğrenci tekrar sınava alınmaz.

6. Soruların dağıtımını sırasında sınıfta olan öğrenciler sınava girmiş sayılır. Sınav tutanağını imzalamadan ve sınav kâğıdını teslim etmeden sınavdan çıkması mümkün değildir.

7. Sınav süresince sınavı yürüten görevlilere sorularda oluşabilecek hatalar dışında soru sormak yasaktır.

8. Sınav sırasında cevap kâğıtlarındaki kimlik bilgilerinin doldurulması ve imzaların tükenmez kalemle atılması zorunludur.

9. Dersi yürüten öğretim elemanının izniyle; sınav sırasında hesap makinesi, sözlük, hesap planı gibi araçlar kullanılabilir (Cep telefonları hesap makinesi olarak kullanılamaz). Ayrıca sınav esnasında silgi, kalem ve hesap makinesi gibi araçların değiştirilmesi yasaktır.

10. Sınav görevlileri; sınav kurallarını, düzenini ve işleyişini bozan, sınavın yapılmasını engelleyen ve sınav görevlilerine hakaret eden öğrenciler hakkında tutanak tutar ve bu öğrenciler hakkında işlem yapar.

11. Sınava girerken sıraların veya diğer demirbaşların üzerine yazılan yazılar o sıralarda oturan öğrenciler tarafından silinmelidir. Aksi takdirde mesuliyet bizzat öğrenciye aittir.

12. Sınav görevlileri tarafından, kopya çeken veya kopya çekmeye teşebbüs eden öğrencilerin tespit edilmesi halinde tutanak tutularak ders sorumlusu öğretim elemanına teslim edilir. Kopya çeken veya teşebbüs eden öğrenciler uyarılmak zorunda değildir.

Sınavlarda kopya çeken, kopyaya teşebbüs eden, kopya veren; ödev, rapor, bitirme tezi ve benzeri çalışmalarda referans vermeden alıntı yapan öğrenci o dersten başarısız sayılmaktadır. Ayrıca öğrenci hakkında disiplin işlemi yapılmaktadır. Öğrencilerle ilgili disiplin süreci 18/8/2012 tarihli ve 28388 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin

Yönetmeliği” hükümleri uyarınca yürütülmektedir. Bu kapsamda bölümde yürütülen disiplin süreci aşamaları genel olarak şu şekildedir:

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

Programda öğrencilere kopya çekme hususunda verilecek cezalar şu şekildedir:

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

Kanıtlar

“<https://ogrenci.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/97/2021/07/kilavuz-20-21-13721.pdf>”

1.6. Öğrencilerin Mezuniyeti

Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyen güvenilir yöntemler geliştirilmiş olup başarıyla uygulanmaktadır.

1.6.1. Öğrenci ve Mezun Sayılarına İlişkin Bilgiler

İlk mezunlarını 2020-2021 eğitim öğretim döneminde veren Gıda Teknolojisi programı öğrenci ve mezun sayılarına ilişkin bilgiler <https://sultandagimyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/33/2021/03/Birim-Faaliyet-Raporu-2020.pdf> web adresinde verilmiştir.

Kanıtlar

Ek – 13 Öğrenci ve Mezun Sayıları

1.6.2. Mezuniyet Belirleme Yöntemleri

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

1. Bölüm ve programın yükümlülüklerini yerine getiren ve mezuniyetine hak kazanan öğrencilerin seçimi Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden yapılır. OBS üzerinden mezun onayı alınamayan hallerde ilişik kesme işleminin manuel olarak belge düzenlenmesi ve onay verecek birim sorumluların isim ve imzalarının bulunması gerekmektedir.
2. Mezuniyete onay verecek bölüm/program sorumluları OBS üzerinde tanımlanır, tanımlanan onay birimlerince mezuniyet onay işlemi gerçekleştirilir.
3. Mezuniyet onay işlemi sona eren öğrenciler için ilgili birimlerce düzenlenen transkript ve diploma föyleri, oluşturulur.
4. Mezuniyet Komisyonunca incelenerek “Mezuniyet Komisyon Raporu” düzenlenir. Enstitülerde ise Enstitünün Yönetim Kurulu kararına istinaden transkript ve diploma föyleri düzenlenir.
5. Mezuniyet Komisyon Raporu, transkript ve diploma föyü diploma basımı için Öğrenci İşleri Daire Başkanlığına gönderilir.

Birimlerinden OBS üzerinde alınan “ilişik kesme” belgeleri iki nüsha olarak düzenlenir. Belge

üzerindeki imzalar tamamlandıktan sonra bir belge öğrenciye verilir. İkinci nüsha ilgili birimce dönem itibarıyla arşivlenir ve imha edilmez. Enstitülerde ilişik kesme işlemlerinde, ilgili enstitünün ilişik kesme belgesi kullanılır. İlişik kesme belgesi ile başvuran mezuna diploması vb. belgeleri verilir.

1.6.3. Mezuniyet Belirleme Yönteminin Güvenilirliği

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

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

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

Kanıtlar

“<https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/40519?AspxAutoDetectCookieSupport=1>”

2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

2.1.Gıda Teknolojisi programı için eğitim amaçları tanımlanmıştır.

2.1.1. Tanımlanan Program Öğretim Amaçları

Gıda Teknolojisi Programı Öğretim Amaçları;

PÖA1: Eğitim, öğretim ve araştırma kalitesi ile Türkiye’de tercih edilen

PÖA2: Teknolojik gelişmelere duyarlı, toplumun ve sektör temsilcilerinin beklentilerine uygun insan kaynağı yetiştiren

PÖA3: Uluslararası değerlere saygılı, post modern yönetim ilkelerini ve toplam kalite anlayışını benimsemiş, kendini sürekli yenileyen bir program olmak öz görevlerini içselleştirmiştir.

2.1.2. Program Öğretim Amaçlarının Yayımlanması

Program öğretim amaçlarına Afyon Kocatepe Üniversitesi Bologna Bilgi Sistemi içerisinde yer verilmektedir. Bununla birlikte Sultandağı Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı öğretim amaçları kanıtlar kısmında belirtilen web adresinde yayımlanmaktadır. Program tanıtım sayfasında program öğretim amaçlarına ulaşmak için link verilmiştir.

Kanıtlar

<https://sultandagimyo.aku.edu.tr/gida-teknolojisi-programi/>

Ek – 14 Program Eğitim Amaçları

2.2. Program Özgörevleriyle Tutarlılık

2.2.1. Program Özgörevleri

Gıda Teknolojisi Programı Özgörevi; “Gıda sektörünün ihtiyacı olan nitelikli elemanların yetiştirilmesi ve çağdaş endüstri deneyimine dayanan dinamik yönetim ve liderlik becerilerine sahip teknik eleman; üniversitelerin ilgili bölümlerinde görev alabilecek bilim insanları ve gıda sektörünün sahip olduğu konumu iyileştirecek rekabetçi girişimci adayları yetiştirmek” şeklindedir.

2.2.2. Program Özgörevlerinin Yayımlanması

Gıda Teknolojisi programı Özgörevleri, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sultandağı Meslek Yüksekokulu internet sayfasında yer alan Programlar sekmesi içerisindeki Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi sekmesinin altında Program Genel Tanıtımı içerisinde yayımlanmaktadır. İlgili alana <https://sultandagimyo.aku.edu.tr/gida-teknolojisi-programi/> adresinden ulaşılabilir.

2.2.3. Program Öğretim Amaçları ve Bölüm Özgörevinin Uyumu

Gıda Teknolojisi Program öğretim amaçları ile bölüm özgörevlerinin bileşenleri ile aralarındaki çapraz ilişkiler ve uyum aşağıdaki linkte ele alınmıştır:

“<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1223>”

Kanıtlar

“<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1223>”

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 Yayınlanması

Afyon Kocatepe Üniversitesi Özgörevleri üniversite web sitesi üniversite hakkında genel bilgiler sekmesi altında misyonumuz ve vizyonumuz başlığı altındaki belirtilen web adresinde yer almaktadır.

“<https://aku.edu.tr/hakkimizda/universitemizgenel-bilgiler/misyon-vizyonumuz/>”

2.3.1.2. Program Öğretim Amaçları ve Üniversite Özgörevlerinin Uyumu

Gıda Teknolojisi Program öğretim amaçları ile Afyon Kocatepe Üniversitesi özgörevlerinin bileşenleri ile aralarındaki çapraz ilişkiler ve uyum ele alınmıştır.

“<https://yokak.gov.tr/raporlar/IntrnalReportPublic?uniId=1019&termYear=2020>”

2.3.2. Meslek Yüksekokulu Özgörevleri

Sultandağı Meslek Yüksekokulu Özgörevleri; “Bilimsel ilkeler ışığında uluslararası rekabette ülkemiz gıda sektörünün sahip olduğu konumu iyileştirecek, insani değeri yüksek, eleştirel yaklaşıma sahip öğrenciler yetiştirerek, sektörde ülkemizin rekabet gücünü artırıcı, ulusal düzeydeki bilgi ve refahı geliştirici bilimsel araştırma faaliyetlerinde bulunmak ve topluma hizmet etmektir”.

2.3.2.1. Meslek Yüksekokulunun Özgörevlerinin Yayınlanması

Meslek Yüksekokulu özgörevleri Sultandağı Myo web sitesinde misyonumuz ve vizyonumuz sekmesinin altında <https://sultandagimyo.aku.edu.tr/misyon-ve-vizyon/> adresinde yayınlanmaktadır.

2.3.2.2. Program Öğretim Amaçları ve Meslek Yüksekokulu Özgörevlerinin Uyum

Gıda Teknolojisi Programı öğretim amaçları ile Sultandağı Meslek Yüksekokulu özgörevlerinin bileşenleri ile aralarındaki çapraz ilişkiler ve uyum aşağıdaki linkte ele alınmıştır:

“<https://yokak.gov.tr/raporlar/IntrnalReportPublic?uniId=1019&termYear=2020>”

Kanıtlar

“<https://yokak.gov.tr/raporlar/IntrnalReportPublic?uniId=1019&termYear=2020>”

Ek – 15 Program Eğitim Amaçlarının Kurum, Meslek Yüksekokulu, Bölüm Vizyon ve Misyonu ile Uyum

2.4.Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde İç ve Dış Paydaşların Rolü

2.4.1.Programın İç Paydaşları

Gıda Teknolojisi programı iç paydaşları arasında; öğrenciler, öğretim elemanları, Sultandağı Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü ve birimleri ile rektörlük ve birimleri olmak üzere 4 temel yapıtaşı bulunmaktadır. Gıda Teknolojisi Programının İç Paydaşları;

- Gıda Teknolojisi Önlisans programı öğrencileri,
- Gıda Teknolojisi Önlisans programı öğrenci temsilcisi,
- Gıda Teknolojisi Önlisans programı öğretim elemanları,
- Meslek Yüksekokulu bünyesindeki diğer programların öğrencileri,
- Meslek Yüksekokulu bünyesindeki diğer bölümlerin öğretim elemanları,
- Sultandağı Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü,
- Sultandağı Meslek Yüksekokulu İdari Birimleri (Yüksekokulu Sekreterliği, Öğrenci İşleri, Ayniyat, Tahakkuk), Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü.

2.4.1.1. Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde İç Paydaşların Katkısı

Gıda Teknolojisi programı iç paydaşlarının program öğretim amaçlarına sağladığı katkılar aşağıdaki linkte verilmiştir.

“<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1223#>”

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/Birlikleri
- Diğer Üniversitelerin Gıda Teknolojisi Programları

2.4.2.1. Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde Dış Paydaşların Katkısı

Meslek Yüksekokulu Danışma Kurulu, Meslek Yüksekokulu Müdürü, Müdür Yardımcıları, Bölüm Başkanları ve Öğrenci Temsilcileri ile Sektör Temsilcilerinden oluşmaktadır. Sultandağı Meslek Yüksekokulu Öz değerlendirme Danışma Kurulu oluşturulması ve yılda iki defa toplantı yapılması planlanmaktadır.

Gıda Teknolojisi programı dış paydaşları ile etkinlikler başta olmak üzere farklı iletişim kanalları yoluyla iletişim kurulacak ve bu süreçte program ile ilgili görüşler alınacaktır.

Kanıtlar

<https://sultandagimyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/33/2020/06/AFYON-KOCATEPE-%C3%9CN%C4%B0VERS%C4%B0TES%C4%B0-KAL%C4%B0TE-Y%C3%96NERGES%C4%B0.pdf>

Ek – 16 Dış Paydaşlar

2.5. Program Öğretim Amaçlarının Yayınlanması

Program öğretim amaçlarına Afyon Kocatepe Üniversitesi Bologna Bilgi Sistemi içerisinde yer verilmektedir. Bununla birlikte Sultandağı Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi program öğretim amaçları <https://sultandagimyo.aku.edu.tr/gida-teknolojisi-programi/> web adresinde yayınlanmaktadır. Program tanıtım sayfasında program öğretim amaçlarına ulaşmak için link verilmiştir.

2.6. Gıda Teknolojisi programının öğretim amaçları iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmektedir.

2.6.1. Program Öğretim Amaçlarının İç Paydaşların Gereksinimlerine Göre Güncellenme Yöntemi

Gıda Teknolojisi programı 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 fakülte dekanlığına sunulmaktadır. Seçmeli ders havuzunun güncellenmesi, mesleki derslerde uygulama oranının arttırılması, sektör temsilcilerinin eğitim süreçlerinde daha aktif olarak katılmasına yönelik uygulamalar (seminer, konferans, uygulamalı dersler, workshop vb.), iç paydaş gereksinimine göre gerçekleştirilen güncellemeler arasında değerlendirilebilir.

2.6.2. Program Öğretim Amaçlarının Dış Paydaşların Gereksinimlerine Göre Güncellenme Yöntemi

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

MEB, YÖK ve ÖSYM gibi yasal kuruluşlarca getirilen yeni düzenlemeler doğrultusunda gereklideğişiklikve güncellemeler ivedilikle yerine getirilmektedir. Mezunlardan alınan bilgiler doğrultusunda program içeriğinde ne gibi zenginleştirmeler yapılabileceği hususunda bölüm başkanlığı ve öğretim elemanları arasında fikir alışverişler yapılmaktadır.

Gıda Sektöründen gelen talepler ve gıda alanında yaşanan teknolojik gelişmeler gözetilerek mesleki derslerin sayısının arttırılması (seçmeli ders havuzunda), ders işlenişi sürecinde uygulamalara daha çok yer verilmesi çabaları devam etmektedir.

Diğer üniversitelerin Gıda Teknolojisi programlarının müfredatı dönemsel olarak takip edilmekte, kıyaslama tekniği ile program öğretim amaçlarını iyileştirici unsurlar tespit edilmesi durumunda bölüm müfredatına uygulanması için çalışmalar gerçekleştirilmektedir. Ayrıca Sultandağı Meslek Yüksekokulu Akademik personelin yer aldığı Bip grubu üzerinden Meslek Yüksekokulu Müdürü

diğer Meslek Yüksekokulu Müdürleriyle anlık iletişim kurabilmekte ve tüm meslek yüksekokullarını ilgilendiren konularda görüş alışverişinde bulunularak süreçlerin ortak akılla yürütülmesine zemin hazırlanabilmektedir.

Sektör temsilcileri program öğrencileri ile buluşturulmakta ve sektörün işleyişi, güncel uygulamalar ve geleceğe yönelik eğilimler hakkındaki paylaşımlarından elde edilen bilgiler birim kurullarında görüşülmektedir. Ders içeriklerinde yeni gelişmelerin işlenmesi (post-modern yönetim yaklaşımları, maliyet, gıda sektöründe dijitalleşme vb.), güncel otomasyon programlarının takip edilmesi, yabancı dil eğitim kalitesinin konuşma odaklı artırılması çalışmaları ve mesleki uygulama becerilerinin artırılması gibi hususlar gıda işletmelerinin profesyonel yöneticilerinden alınan görüşler doğrultusunda gerçekleştirilen güncellemelere örnek teşkil etmektedir.

Kısa süreli iş ortaklığı içerisinde bulunulan sektör işletmeleri (Afyonkarahisar sınırları içerisinde faaliyet gösteren gıda işletmeleri) yöneticileri ile fikir alışverişisi sıklıkla yapılmaktadır. Bu kapsamda program öğretim müfredatına Staj I ve Staj II Uygulamalı Eğitim dersinin eklenmesi bu gruptaki dış paydaşların önerileri ile geliştirilmiştir.

2.6.3. Program Öğretim Amaçlarına Ulaşma

Gıda Teknolojisi programında öğretim amaçlarına ulaşılma durumu öncelikle mezun öğrencilere yönelik uygulanan memnuniyet anketleri ve istihdam profillerinin takibi ile ölçülmektedir. 2020-2021 akademik yılı sonunda 15 öğrencimiz mezun olmuştur.

Sultandağı Meslek Yüksekokulu Stratejik planı incelendiğinde, Gıda Teknolojisi programı mezunlarının %72,6'sı kadın %27,4'ü ise erkektir. Mezunların sadece %1,3'ü akademik kariyerine lisans düzeyde devam etmektedir. Mezunlardan çalışanların istihdam alanlarına bakıldığında büyük bir kısmının (%62,5) gıda sektöründeki işletmelerde (et, süt, yağ, tahıl, meyve sebze işleme tesislerinde, kamu sektöründe) çeşitli pozisyonlarda (kalite ve laboratuvar sorumlusu vb.) çalıştıkları görülmektedir. Gıda sektörünün yanı sıra mezunların girişimci olarak, kamu kurumlarında ve özel sektörde farklı alanlarda istihdama katıldıkları belirlenmiştir.

2.6.4. Program Öğretim Amaçlarının Tespiti İçin Süreç Yönetimi

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

alışmaları aylık olarak düzenlenen birim kurulu toplantılarında tartışılmaktadır. Birim kurulu toplantılarında ğretim amaçlarına ulaşılma durumu gözden geçirilerek, bölüm içerisinde gerçekleştirilebilecek faaliyetler için eyleme geçilirken hem program içi eylem faaliyetleri hem de Meslek Yüksekokulu bazında gerçekleştirilecek iyileştirme faaliyetleri için dönem başı ve sonlarında gerçekleştirilen Meslek Yüksekokulu Akademik Kurul toplantılarında konu gündeme getirilmektedir. Aylık Birim Kurulu toplantıları ve Meslek Yüksekokulu Akademik Kurul toplantılarında alınan kararlar neticesinde gerekli durumlarda program ğretim amaçları için (gerekli durumlarda) iyileştirme çalışmaları gerçekleştirilmektedir.

Kanıtlar

<https://sultandagimyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/33/2021/03/Birim-Faaliyet-Raporu-2020.pdf>

3. PROGRAM ÇIKTILARI

3.1.Program ıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamakta ve ilgili (MÜDEK, FEDEK, SABAK, EPDAD vb. gibi) değerlendirme çıktılarını da içerecek biçimde tanımlanmıştır.

3.1. Program ıktıları

3.1.1. Gıda Teknolojisi Program ıktıları

Gıda Teknolojisi program çıktılarının oluşturulması sürecinde Türkiye Yükseköğrenim Yeterlilikler erevesi (TYYÇ), Yüksekokul Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurumu nlisans düzeyi ortak çıktı ltleri ve Gıda Teknolojisi programı çıktı ltleri dikkate alınmıştır. Bununla birlikte program ıktıları taslak olarak i ve dış paydaşlara form olarak gönderilmiş ve gelen yanıtlar program çıktısı oluşturma sürecine dâhil edilmiştir. Nitekim Gıda Teknolojisi için ngrlenprogram ıktıları birim kurulunda görüşüldükten sonra i ve dış paydaşlara da gönderilerek çıktıların hem akademik boyutta hem de sektörel boyutta daha nitelikli hale getirilmesi sağlanmıştır. Elde edilen yanıtlar doğrultusunda program çıktılarının bazılarında yasal çerçeveyi oluşturan hususlar çıkartılarak sadeleştirmelere gidilmiş, diğer bazı çıktılarda ise gelen öneriler doğrultusunda zenginleştirmeler gerçekleştirilmiştir.

Kapsamlı bir inceleme sonucunda oluşturulan çıktılar aşağıdaki link'te verilmiştir:

“<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1223#>”

Kanıtlar

“<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1223#>”

Ek – 17 Program Çıktıları

PROGRAM ÇIKTILARI

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.

Kanıtlar

“<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1223#>”

Ek – 18 TYYÇ-Program Yeterlilikleri İlişkisi (<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/>) adresinden ulaşılabilir.

3.2. Program Çıktılarını Değerlendirme Süreci

3.2.1. Program Çıktılarının Sağlanma Düzeyine İlişkin Ölçme ve Değerlendirme Yöntemi

Gıda Teknolojisi program çıktılarının madde bazında dönemsel olarak takibinde mümkün olduğunca somut kanıtlar elde edilmeye çalışılmaktadır. Buna ilişkin kullanılan ölçme ve değerlendirme yöntemleri aşağıdaki link’ te yer almaktadır.

“<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1223#>”

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

Kanıtlar

Ek – 18 TYYÇ-Program Yeterlilikleri İlişkisi (<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/>) adresinden ulaşılabilir.

3.2.2. Program Çıktılarının Ölçme ve Değerlendirme Sürecinin Sağlanma Düzeyi

Program çıktılarının sağlanma düzeyinin tespit edilmesi amacıyla “<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1223#>” belirtilen araç ve teknikler kullanılmaktadır. Buna bağlı olarak elde edilen bulguların/kanıtların yanı sıra mezun durumdaki öğrencilere anket uygulanarak dolaylı veriler elde edilmektedir.

Kanıtlar

“<https://obs.aku.edu.tr/oibs/kariyer/>”

“<https://mezun.aku.edu.tr/>”

“<https://mezun.aku.edu.tr/anilar.php>”

3.3. Gıda Teknolojisi programında mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin program çıktılarını sağladıkları kanıtlanmaktadır.

3.3.1. Program Çıktılarını Sağlamak İçin Yaklaşım ve Uygulamalar

Gıda Teknolojisi Programı çıktılarının her biri için o çıktıyı sağlamak amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamaları aşağıda verilmiş olan web adresinde ayrıntılı olarak açıklanmıştır:

“<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1223#>”

Program çıktılarının karşılığında yer alan derslerden başarılı olan öğrencilerin bu çıktılara ulaştıkları düşünülmektedir. Derslerin ölçme değerlendirme yöntemi, Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği’ne göre yapılmaktadır. Buna göre öğrencilere; ara sınav, küçük sınav, yarıyıl/yılsonu sınavı, staj sonu sınavı, bütünleme sınavı, tek ders sınavı ve mazeret sınavı yapılmaktadır. Her ders için en az bir ara sınav ve yarıyıl/yılsonu veya staj sonu sınavı yapılır. Bu sınavlar sonunda DC, DD, FD, FF veya YZ harf notu alanlar için bütünleme sınavı açılır. Sınavlar yazılı, sözlü ve/veya uygulamalı yapılabileceği gibi, alan ve zorluk düzeyine göre tasnif edilerek güvenli biçimde saklanan bir soru bankasından, her bir adaya farklı zamanlarda farklı soru sorulmasına izin verecek şekilde elektronik ortamda da yapılabilir. Seminer, proje, tez ve sanat alanlarındaki performanslara yönelik sınavlar ile sunumlar jüri/sınav komisyonu önünde de yapılabilir. İlgili öğretim elemanının talebi ve Gıda Teknolojisi Programı başkanlığının önerisi ile birim kurulu sınav türlerinden hangisinin uygulanacağını ve bunların her birinin başarı notuna katkısını yarıyılın ilk iki haftası içerisinde belirleyerek ilan eder.

3.3.2. Program Çıktısı Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

Gıda Teknolojisi program çıktılarının ölçme ve değerlendirilmesinde “<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1223#>” web adresinde belirtilensistematiik yaklaşımdaki her bir unsur dikkate alınmaktadır. Bunun yanı sıra mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilere uygulanan, program çıktılarına ulaşma düzeyini belirlemeye yönelik anket ile elde edilen veriler doğrultusunda ölçülmektedir. Bu kapsamda 2020-2021 eğitim öğretim yılı mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilere ve program mezunlarına uygulanacak anket sonuçları Afyon Kocatepe Üniversitesi Kalite Koordinatörlüğü’nün 02.07.2021 tarih ve 30183 sayılı yazısı ile ilan edilmiştir. Program çıktılarına ilişkin ikinci sınıf öğrencileri ve mezunların görüşleri karşılaştırılmış ve öğrencilerinin program çıktıları açısından görüşleri değerlendirilerek eksikler noktasında gerekli tedbirler alınmaya başlamıştır.

3.3.3. Program Çıktısına Ulaşıldığına Dair Kanıtlar

Gıda Teknolojisi programı, program çıktılarının her biri için çıktının karşılandığına dair kanıtlayıcı belgeler listesi karşılaştırmalı olarak

“<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1223#>” web adresinde sunulmuştur.

Kanıtlar

“<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1223#>”

4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

4.1. Kurulan Ölçme Değerlendirme Sisteminin Sürekli İyileştirilmesi

Gıda Teknolojisi programı sürekli iyileştirme kapsamında yaptığı çalışmalara “<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1223#>” web adresinde yer verilmektedir. Gıda Teknolojisi programı eğitim öğretim kalitesinin artırılması ve belirlenen sorunların giderilmesi kapsamında sürekli iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır. Bu kapsamda, öncelikli olarak iç ve dış paydaşlardan görüşler alınmaktadır. Gıda Teknolojisi programının iç paydaşlarından olan program öğrencileri, mezun durumda olan öğrenciler, program öğretim elemanları ve meslek yüksekokulu diğer program öğretim elemanlarından program övgörevleri, program öğretim amaçları ve program çıktılarının belirlenmesi hususlarında anket/görüş formu aracılığıyla görüş ve önerileri alınacaktır. Ayrıca, iç paydaşlardan olan Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü ve Rektörlükten alınan bilgi ve talimatlar doğrultusunda programda yapılan/yapılacak olan faaliyet ve uygulamalara yönelik düzenlemeler ve değişiklikler yapılmaktadır.

Dış paydaşlar olarak belirlenen bölüm mezunları, sektör temsilcileri, diğer üniversitelerdeki akademisyenler ve yerel yönetimlerden bölüm program çıktılarının ve program öğretim amaçlarının belirlenmesi konularında görüş ve önerileri alınmaktadır. Yine dış paydaşlardan olan Gıda Örgütleri, YÖK, ÖSYM, MEB, Gıda Mühendisleri Odası, Tarım Bakanlığı, Ticaret Sanayi Odası, Ticaret Borsası, Gıda İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlüğü tarafından çıkarılan yasa ve yönetmeliklere göre

programda değişiklikler/düzenlemeler yapılmaktadır. Ayrıca, program öğretim elemanları İstihdam ve Kariyer Günlerine katılan işletme temsilcileri ile görüşmeler yapmakta ve görüşlerini almaktadırlar. Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü tarafından iç ve dış paydaşlardan alınan görüş ve öneriler, program kalite komisyonu tarafından analiz edilerek raporlanıp Birim Kuruluna sunulacaktır. Birim Kuruluna sunulan bu görüş ve öneriler, program öğretim elemanları tarafından tartışılıp görüşülerek bir karara bağlanacaktır. Birim Kurul toplantılarında iç ve dış paydaşlardan alınan görüş ve öneriler dışında, program özgörevleri, program öğretim amaçları, program çıktılarının belirlenmesi, öğretim planı (müfredat) ve içeriğinin oluşturulması, eğitim-öğretim kadrosunun belirlenmesi ve eğitim-öğretim altyapısının geliştirilmesi konuları görüşülmektedir. Birim kurulunda görüşülen konular ve alınan kararlar eğitim-öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Ara sınav ve dönem sonu sınavları, öğrenci anketleri, mezun anketleri, staj anketleri, bölüm kurul toplantıları, akademik kurul toplantıları, bölümdeki diğer komisyonların faaliyetleri, öğretim üyelerinin görüşleri ve dış paydaş görüşleri eğitim ve öğretimin sürdürülmesinde ve değerlendirilmesinde dikkate alınmaktadır. Bu kapsamda elde edilen bilgiler bölüm başkanlığı tarafından doğrudan değerlendirilmekle birlikte, aynı zamanda kalite komisyonu tarafından düzenli olarak analiz edilerek dönemlik, yıllık ve beş yıllık sonuçlar oluşturulmaktadır. Bölüm başkanlığının tespitleri ile program kalite komisyonu raporları doğrultusunda gerekli durumlarda eğitim öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesine yönelik düzeltici ve geliştirici önlemler alınacaktır.

Kanıtlar

“<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1223#>”

4.2.İyileştirme Çalışmalarının Sistematiği ve Kanıtlara Dayanması

Gıda Teknolojisi programı sürekli iyileştirme çalışmaları, Toplam Kalite Yönetimi gereğince belirlenmiş temel alanlarda kalite geliştirme hedefi doğrultusunda sürdürülmektedir. Bu kapsamda belirlenmiş temel alanlar ve temel alanlara yönelik faaliyetler <https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1223#> web adresinde sunulmaktadır.

Kanıtlar

<https://sultandagimyo.aku.edu.tr/gida-teknolojisi-programi/>

<https://sultandagimyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/33/2021/03/Birim-Faaliyet-Raporu-2020.pdf>

<https://sultandagimyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/33/2021/03/Birim-Faaliyet-Raporu-2019.pdf>

“<https://mezun.aku.edu.tr/index.php>”

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. Öğretim Planı (Müfredat)

5.1.1. Gıda Teknolojisi Önlisans Öğretim Planı

Gıda Teknolojisi önlisans öğretim planında yer alan dersler

“<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1223#>” web adresinde gösterilmiştir.

Kanıtlar

“<https://ogrenci.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/97/2017/02/ecgidatek.pdf>”

<https://sultandagimyo.aku.edu.tr/ders-icerikleri/>

“<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1223#>”

5.1.2. Öğretim planında yer alan her dersin, program eğitim amaçları ve program çıktıları bileşenlerine katkılarını göstermesi için hazırlanmış olan tablo Ek – 19’da verilmiştir.

Kanıtlar

Ek – 19 Ders-Program Çıktısı İlişkisi

5.1.3. Öğretim planına göre verilen derslerin öğretim planı/içeriği aşağıdaki web adresinde belirtilmiştir:

“<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1223#>”

Kanıtlar

“<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1223#>”

5.1.4.Öğretim planında yer alan tüm dersler Ek – 20’de gösterilmiş ve bu derslere ait (bölüm dışı dersler dahil) izlenceler, Ek – 21’de yazan web adreslerinde belirtilmiştir.

Kanıtlar

Ek – 20 Öğretim planında yer alan dersler

Ek – 21Ders Tanıtım Formları (Web Adresleri)

“<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1223#>”

5.2. Öğretim Planını Uygulama Yöntemi

5.2.1. Öğretim Planının Uygulanmasında Kullanılan Öğretim Yöntemleri

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

Öğretim planında yer alan derslerin içeriğine bağlı olarak öğretim yöntemi belirlenmektedir. Teorik dersler derse dayalı olarak işlenmekte, uygulama dersleri alan çalışmasına bağlı olarak işlenmekte ve iş başı uygulamalı eğitim dersi iş yerinde uzman personel nezaretinde uygulamalı olarak verilmektedir. Öğretim planı doğrultusunda bölümde kullanılan öğretim yöntemleri (anlatım, tartışma, gösterip yaptırma, sorun (problem) çözme, işbirlikli öğrenme, gösteri, benzetişim (simülasyon), proje, gezi, görüşme, beyin fırtınası, ders notları ve kitaplar, stajlar, işbaşı uygulamalı

eğitim) şunlardır:

5.2.1.1. Anlatım

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

5.2.1.2. Tartışma

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

5.2.1.3. Gösterip Yaptırma

Bu yöntem özellikle alana özgü uygulama derslerinde (Laboratuvar Tekniği, Genel Mikrobiyoloji, Gıda Analizleri, Gıda Mikrobiyolojisi vb. Uygulamaları) öğretim elemanı sınıf önünde yaparak göstermekte ve sonrasında öğrencilerin yapmaları sağlanmaktadır. Öğrenciler sadece bakarak ve izleyerek değil, aynı zamanda yaparak ve deneyerek öğrenmeye çalışmaktadırlar.

5.2.1.4. Sorun (Problem) Çözme

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

5.2.1.5. İşbirlikli Öğrenme

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

5.2.1.6. Gösteri

Uygulama derslerinde (Laboratuvar Tekniği, Genel Mikrobiyoloji, Gıda Analizleri, Gıda Mikrobiyolojisi vb. Uygulamaları) çoğu zaman öğretim elemanının örneğini gösterdiği şekilde hizmet süreçleri veya ürünlerin öğrenciler tarafından yapılması sağlanmaktadır. Bazı durumlarda ise sadece eğitmen tarafından ilgili konunun gösterilmesi sağlanır. Özellikle dış paydaşlar tarafından hazırlanan sertifikalı otomasyon veya rezervasyon sistemleri eğitimlerinde bu yöntem kullanılmaktadır.

5.2.1.7. Benzetişim (Simülasyon)

Özel sektörde öğrencilerin karşılaşacağı ancak eğitim döneminde öğrenemeyecekleri etkinlikler benzeşim tekniği ile öğrenciye aktarılmaktadır. Burada özel sektörde uygulanan yöntemler öğrenci tarafından uygulanmaktadır. Örneğin, Laboratuvar Tekniği, Genel Mikrobiyoloji, Gıda Analizleri, Gıda Mikrobiyolojisi vb. Uygulamaları alanına yönelik öğretim planında yer alan derslerinde öğrencilere altyapının uygulamalı olarak sektördeki işletmelerde örneğinin gösterilmesi amacıyla öğrencilere uygulama/ laboratuvar/ üretim yeri hazırlanmaktadır.

5.2.1.8. Proje

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

Bitirme Projesi, Girişimcilik, Laboratuvar Tekniği, Genel Mikrobiyoloji, Gıda Analizleri, Gıda Mikrobiyolojisi vb. Uygulamaları dersleri olmak üzere ilgili derslerde bu yöntem kullanılmaktadır.

5.2.1.9. Gezi

Öğrenmeyi sınıf dışına taşıyan bir yöntemdir. Doğal ve tarihi çekicilikler, konaklama ve yiyecek içecek işletmelerine ve fuar, kongre ve sergi gibi özel etkinlik alanlarına teknik gezi düzenlenerek öğrencilerin doğrudan gözlem yapmaları ve bilgi edinmeleri sağlanmaktadır.

5.2.1.10. Görüşme

Öğrencilerin bilgiyi kaynağından alması için sektör temsilcilerinin ve alanında uzman kişilerin ders kapsamında eğitim vermesi sağlanmaktadır. Bu kapsamda her eğitim öğretim yılında ortalama 3 sektör temsilcisi program öğrencilerine bilgi aktarmak için davet edilmekte ve etkinlik düzenlenmektedir. Ayrıca dersler kapsamında verilen araştırma konuları ile ilgili, öğrencilerin sektör temsilcileri ile birebir görüşmeleri sağlanmaktadır.

5.2.1.11. Beyin Fırtınası

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

5.2.1.12. Ders Notları ve Kitapları

Öğretim planındaki tüm derslerde, ilk hafta ders içeriği ve akışı doğrultusunda ders kapsamında kullanılacak temel ve yardımcı kaynaklar, ders notları ve diğer materyaller hakkında bilgi verilmektedir. Bu bilgiler ayrıca Bologna Bilgi Sistemi ve Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden öğrenciler ile paylaşılmaktadır.

5.2.1.13. Staj

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

5.2.1.14. İşbaşı Uygulamalı Eğitim

Program öğrencilerine eğitim müfredatında sağlanması düşünülen imkânlardan bir diğeri ise İşbaşı Uygulamalı Eğitim olacaktır. Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu tarafından hazırlanması düşünülen “Afyon Kocatepe Üniversitesi Meslek Yüksekokulu İşbaşı Uygulamalı Eğitim Yönergesi” doğrultusunda 2022 – 2023 eğitim – öğretim yılı itibarıyla Gıda Teknolojisi programı öğrencileri, müfredatlarında yer alan ve üçüncü veya dördüncü yarıyılarda isteğe bağlı olarak Afyonkarahisar ili sınırları içerisindeki gıda işletmelerinde uygulamalı eğitim yapabilme fırsatını yakalamış olacaklardır.

5 AKTS’lik bir ders olarak eğitim müfredatında yer alması düşünülen İşbaşı Uygulamalı Eğitim kapsamında öğrenciler (haftada 2 gün ve günlük 8’er saat olmak üzere akademik yılın güz veya bahar dönemlerinde 15 hafta boyunca) gıda işletmelerinde farklı alanlarda uygulamalı eğitim alma imkânına sahip olacaklardır. Öğrenciler, İşbaşı Uygulamalı Eğitim’e katıldıkları süre boyunca 5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası kapsamında, Meslek Yüksekokulu tarafından sigortalanma imkânı olacaktır. Öğrenciler 15 haftalık bu süreçte “Haftalık Faaliyet Raporu”nu takip eden her hafta işyeri sorumlusunun onayını aldıktan sonra işyerinden sorumlu öğretim elemanına gönderecek ve ilgili dönem sonunda tüm raporları dosya halinde teslim edilirken sorumlu öğretim elemanları tarafından değerlendirilecektir.

5.2.2. Öğretim Planında Derslerin Alınması İlişkisi

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

5.2.3. Öğretim Planı

Gıda Teknolojisi programı öğretim planı tümdengelim yöntemi ile oluşturulmuştur. Bununla birlikte, öğretim planının oluşturulması sürecinde Türkiye’de ve bazı ülkelerde Gıda Teknolojisi alanında

önlisans düzeyinde eğitim veren diğer üniversitelerin öğretim planları da incelenecektir. Öğretim planı oluşturulmasında dikkat edilen diğer hususlar ise Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi Uyum ve Müfredat Revizyonu Kılavuzu'nda belirtilen kriterlerdir. Program öğretim planındaki derslerin dağılımı ise genel dersleri takiben mesleğe yönelik derslerin verilmesi ve mesleki derslerinin ardışıklık ilkesi doğrultusunda bütünlüklü program mantığı ile yerleştirilmesi şeklinde gerçekleştirilmektedir.

Gıda Teknolojisi programı öğretim planının ilk dönem, öğrenciyi üniversite hayatına ve gıda sektörüne hazırlayıcı nitelikte temel dersleri içermektedir. İkinci dönem dersleri de birinci yarıyıla destekler nitelikte olup bu yarıyıldan öğrenciyi gıda ile ilgili teorik temel dersler anlatılmakta, böylelikle öğrencilerin hem sektörü hem de sektörü oluşturan işletmeler hakkında bilgilenmesi sağlanmaktadır. İlk iki dönemde temel bilgileri alan öğrencilere üçüncü dönemden itibaren gıda ile ilgili alana özgü dersler verilmeye başlanmaktadır. Dördüncü dönemde ise, üçüncü dönemi destekler dersler verilmektedir. Bu süreçte birikimli bilginin verilmesi kapsamında dersler öncelik sırasına göre öğretim planına yerleştirilmektedir. Alana özgü derslerin belirlenmesi ve öğretim planı içinde dağılımında, bilgi birikiminin aşamalı olarak sağlanması stratejisinin yanı sıra, gıda sektörünü oluşturan alt işletme türleri (et, süt, tahıl, meyve – sebze vb. pazarlama işletmeleri) dikkate alınarak zorunlu derslerin yanı sıra seçmeli ders havuzlarındaki derslerin dağılımı planlanmıştır.

Program öğretim planında üçüncü yarıyıldan itibaren, genel ve sektörde yaşanan dijital dönüşüme öğrencilerin hazırlanmasına yönelik kalite kontrol ve sistemleri öncelikli olmak üzere ISO- HACCP vb. gıda ilgili derslere yer verilmiştir.

Üçüncü ve Dördüncü dönemlerde ise öğrencilerin ilk yarıyıldan aldıkları teorik ve uygulamalı eğitimleri pekiştirmelerine yönelik sektör işletmelerinde işbaşı uygulamalı eğitim almaları sağlanabilecektir. Ayrıca ilgili yarıyıllarda derslerin tamamı, öğrencilerin program öğretim amaçları doğrultusunda mesleki ve kariyer gelişimlerinde uzmanlaşmak istedikleri alanlara yönelik seçmeli olarak planlanmıştır.

Yukarıdaki açıklamalar doğrultusunda, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sultandağı Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi programında eğitim alan öğrenciler, öncelikle önlisans düzeyi

eğitime adapte edilmekte, sonrasında gıda sektöru ile ilgili genel bilgilere erişmekte, bunları takiben ise gıda işletmeleri alanına yönelik ihtiyaç duyacakları bilgileri belirli bir sistematik dâhilinde almaktadırlar. Öğretim planında derslerin kalitesi ve kapsamı dönemsel olarak bölüm kurullarında görüşülmekte, ayrıca derslere ilişkin öğrenci memnuniyet anketlerinden elde edilen veriler doğrultusunda dersi veren öğretim elemanı ile bilgi alışverişı gerçekleştirilmektedir. Öğretim planında kalitenin sağlanması amacı ile aynı zamanda güncel gelişmeler takip edilerek uygun derslerde bu gelişmeler öğrencilere aktarılmaktadır. Öğretim planının etkinliğinin artırılması amacı ile teknolojik gelişmeler de öğretim yöntemlerinde destek unsur olarak kullanılmaktadır.

5.3. Öğretim Planı Yönetim Sistemi

5.3.1. Öğretim Planının Geliştirilmesine Yönelik Yönetim Sistemi

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sultandağı Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi programı kuruluşundan bugüne kadarki süreçte Öğretim Planını sürekli iyileştirme ve geliştirme çabası içinde olmuştur. Öğretim Planı, Bölüm Başkanı ve öğretim elemanlarından oluşan Birim Kurulu tarafından sürekli olarak incelenmektedir. Bu kurul, tüm bölüm öğretim elemanlarını Öğretim Planı konusunda bilgilendirmekte ve Akademik Kurulda alınan kararlar doğrultusunda çalışmalarını yürütmektedir.

Her akademik yılda açılması planlanan derslere yönelik öğretim elemanı görevlendirmesi Birim Kurul kararı ve Müdürlük onayı ile gerçekleştirilmektedir. Güz ve bahar yarıyılları sonunda yapılan Birim Kurul toplantılarında, o yarıyılın değerlendirmesi yapılmakta ve gelecek yarıyıl için de görüş ve öneriler alınmaktadır. Öğretim planının yürütülmesinde, akademik açılış ve kapanış toplantılarına ilave olarak programda görevli tam zamanlı öğretim elemanları ile belirli aralıklarla toplantılar yapılmaktadır. Düzenlenen bu toplantılarda, meslek yüksekokulu yönetiminden, öğretim elemanlarından ve öğrencilerden gelen geri bildirimlere göre planlama yapılmaktadır.

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

Bilgi Sistemi (OBS) ders yönetim sistemi kullanılmaktadır.

5.4.Öğretim Planında "Temel Bilim Eğitimi" Düzeyi

Öğretim planında yer alan temel bilimler 30 AKTS düzeyindedir.

Kanıtlar

“<https://ogrenci.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/97/2017/02/ecgideatek.pdf>”

5.5.Öğretim Planında İlgili Disipline Uygun Mesleki Eğitim Düzeyi

Öğretim planında yer alan ilgili disipline uygun mesleki eğitim öğretimi sağlayan derslerin AKTS toplamı 120’dir.

Kanıtlar

“<https://ogrenci.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/97/2017/02/ecgideatek.pdf>”

“<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1223#>”

5.6.Eğitim programının teknik içeriğini bütünleyen ve program amaçları doğrultusunda genel eğitim olacak şekilde bir düzenleme yapılmıştır.

5.6.1. Öğretim Planının Program Öğretim Amaçları ve Çıktılarına Erişim Desteği

Öğretim planının program öğretim amaçlarına katkı düzeyi

“<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1223#>” web adresinde belirtilmiştir.

5.6.2. Öğretim Planının Programa Özgü Ölçütleri Sağlama Düzeyi

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

“<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1223#>” web adresinde belirtilmiştir.

Kanıtlar

“<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1223#>”

5.7. Öğretim Planı Uygulama Deneyimi

Gıda Teknolojisi programı öğretim planında, mesleki uygulamalı derslerin yanı sıra alınan teorik ve kavramsal eğitimin alanda uygulanmasına yönelik “Staj I ve Staj II” (Zorunlu) dersleri

bulunmaktadır. “Staj” kapsamında, öğrenciler sektör işletmelerinde dönem içerisinde aldıkları teorik ve uygulamalı dersleri staj uygulamalı olarak gerçekleştirmekte ve bilgi, beceri ve yetkinliklerini geliştirerek güncel tutmakta ve gerçekçi koşullar ile öğrendiklerini birleştirmektedirler.

5.7.1. Staj

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

5.7.2. İşbaşı Uygulamalı Eğitim

Program öğrencilerine eğitim müfredatında sağlanması düşünülen imkânlardan bir diğeri de “İşbaşı Uygulamalı Eğitim” dir. Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu tarafından hazırlanması düşünülen “Afyon Kocatepe Üniversitesi Meslek Yüksekokulu İşbaşı Uygulamalı Eğitim Yönergesi” doğrultusunda 2022 – 2023 eğitim öğretim yılı itibariyle Gıda Teknolojisi *programı öğrencilerinin, müfredatlarında yer alan ve üçüncü veya dördüncü yarıyıllarda isteğe bağlı* olarak Afyonkarahisar ili sınırları içerisindeki gıda işletmelerinde uygulamalı eğitim yapabilme fırsatını yakalamış olacaklardır.

5 AKTS’lik bir ders olarak eğitim müfredatında yer alması düşünülen İşbaşı Uygulamalı Eğitim kapsamında öğrenciler (haftada 2 gün ve günlük 8’er saat olmak üzere akademik yılın güz veya bahar dönemlerinde 15 hafta boyunca) gıda işletmelerinde farklı alanlarda uygulamalı eğitim alma imkânına sahip olacaklardır. Öğrenciler, İşbaşı Uygulamalı Eğitim’e katıldıkları süre boyunca 5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası kapsamında, Meslek Yüksekokulu tarafından sigortalanma imkânı olacaktır. Öğrenciler 15 haftalık bu süreçte “Haftalık Faaliyet Raporu”nu takip eden her hafta işyeri sorumlusunun onayını aldıktan sonra işyerinden sorumlu öğretim elemanına gönderecek ve ilgili dönem sonunda tüm raporları dosya halinde teslim edilirken sorumlu öğretim elemanları tarafından değerlendirilecektir.

6. ÖĞRETİM KADROSU

6.1. Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği

Gıda Teknolojisi programı, öğretim görevlisi ünvanlı üç kişilik akademik kadrosu ile program faaliyetlerini yürütmektedir. Programın kendi kadrosunda bulunan öğretim elemanları haricinde bir

adet doktor ğretim üyesi ile birlikte dersler eksiksiz olarak sürdürölmektedir. Bünyesinde bulunan kadrolu ğretim elemanı sayısı bakımından tüm eğitim-ğretim faaliyetlerini başarılı bir şekilde yürütecek sayıca ğretim kadrosu yeterli düzeydedir.

Kanıtlar

Ek – 22Öğretim Kadrosu Yök Özeti

Ek – 23Öğretim Kadrosunun Analizi

6.2. Öğretim Kadrosunun Nitelik Bakımından Yeterliliğı

6.2.1. Öğretim Kadrosunun Nitelik Bakımından Yeterliliğı

Gıda Teknolojisi programı ğretim kadrosunun analizi ekteki tablo yardımıyla gösterilmektedir.

6.2.2. Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri

Gıda Teknolojisi programı ğretim kadrosunun ders verme dışındaki niteliklerine ilişkin bilgiler ekteki tablo yardımıyla gösterilmektedir.

Kanıtlar

Ek – 24Gıda Teknolojisi Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (İsa Han ÇAKMAK)

Ek – 25 Gıda Teknolojisi Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Hakan TERZİ)

Ek – 26 Gıda Teknolojisi Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Azize ATİK)

Ek– 27Gıda Teknolojisi Programında Derse Giren Diğer Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Arif Hakan YALÇIN)

Ek–28Gıda Teknolojisi Programında Derse Giren Diğer Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Emrah ERÇEK)

Ek–29Gıda Teknolojisi Programında Derse Giren Diğer Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Hurşit Ertuğrul DERE)

6.3. Atama ve Yükseltme

6.3.1. Öğretim Üyesi Atama ve Yükseltme Kriterleri

Öğretim üyesi atama ve yükseltmeler Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönergesi esaslarına yapılmaktadır. Kadro ilanı sonrasında, ğretim üyeliğı kadrolarına başvuracak olan adaylar, 2547 sayılı Kanun ve Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama

Yönetmeliği ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltirme ve Atanma Yönergesi kapsamında istenen bilgi ve belgeler ile akademik çalışmalarının yer aldığı dosyayı ilanda belirtilen ilgili birime sunar. Ayrıca başvuru sahibi, dosyasındaki yayınların ve etkinliklerin yer aldığı dijital kopyayı içeren jüri sayısı kadar taşınabilir belleği, başvuru dosyasına ilave eder.

İlan edilen kadroya başvuran adayların dosyaları, Rektör tarafından belirlenecek Ön İnceleme ve Değerlendirme Komisyonunca ön incelemeye alınır. Bir rektör yardımcısının başkanlığında, ilandaki unvanlar da dikkate alınarak, en az üç öğretim üyesinden oluşan Ön İnceleme ve Değerlendirme Komisyonu, adayların dosyalarını bu yönergede atanma için şart koşulan asgari koşulları sağlayıp sağlamadığı yönünden inceler ve hazırlayacağı raporu Rektörlüğe sunar. Ön görülen asgari koşulları sağlayan adayın ilan edilen kadrolara başvurusu kabul edilir. Asgari koşullar açısından dosyası reddedilen adaylar, tebliğ tarihinden itibaren yedi gün içerisinde Komisyona sunulmak üzere itirazlarını Rektörlüğe yaparlar. Komisyon yapılan itirazı üç gün içerisinde karara bağlar. Kabul edilen başvuru için Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltirme ve Atanma Yönergesinin ilgili maddesine göre süreç başlamış olur. İlgili yönerge Afyon Kocatepe Üniversitesi web sitesinde bulunmaktadır. Puanlamaya dayalı ön değerlendirmenin gerektirdiği koşulların sağlanmış olması, akademik atamalarda adaylar için bir hak oluşturmaz.

Kanıtlar

“<https://personel.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/108/2020/11/Afyon-Kocatepe-Universitesi-Ogretim-Uyeligine-Yukseltirme-ve-Atanma-Yonergesi-01.01.2021-tarihinden- itibaren-yururluge-girecek.pdf>”

7. ALTYAPI

7.1. Öğretim için Kullanılan Sınıflar ve Donanımı

7.1.1. Öğretim için Kullanılan Sınıflar ve Donanımı

Gıda Teknolojisi programının öğrenim amaçlarından birincisi; “Gıda sektörünün gelişimine katkı sağlayan ve yön veren ulusal ve uluslararası saygın gıda işletmelerinde orta ve üst düzey pozisyonlarda görev alabilecek nitelikli eleman adayı yetiştirmek”tir. Bu kapsamda nitelikli eleman adayı öğrencilerin kavramsal yeteneklerini artırma kapsamında teorik bilgi ve becerilerini geliştirmek önem arz etmektedir. Bunu sağlamak için Tablo 7.1.1.’de gösterildiği gibi Sultandağı

Meslek Yüksekokulu bünyesinde, Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi programı öğrencilerinin kullanabilmesi için toplam 420 öğrenci kapasiteli 6 derslik ve bir adet 150 kişilik toplantı salonu bulunmaktadır. 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. Meslek Yüksekokulu bünyesinde yer alan teorik eğitim amaçlı dersliklerin kapasitesi ve teknik donanımı derslerin sürdürülmesi açısından yeterli düzeydedir.

Kanıtlar

Ek – 30 Salon Kapasiteleri

7.1.2. Öğretim Planında Kullanılan Derslikler ve Kullanımı

Öğretimde kullanılan başlıca sınıflar ve donanımı Tablo 7.1.2.'de verilmiştir. Sultandağı Meslek Yüksekokulu bünyesinde yer alan 10 derslik, toplantı salonu ve bilgisayar laboratuvarında Gıda Teknolojisi programı öğrencileri derslerine devam etmektedir. Bölümdeki teorik ağırlıklı temel alan dersleri sınıf ortamında yürütülmektedir. Laboratuvar Tekniği, Genel Mikrobiyoloji, Gıda Analizleri, Gıda Mikrobiyolojisi dersleri ise Gıda Analiz ve Mikrobiyolojilaboratuvarlarında yapılmaktadır. Bilgi iletişim I ve II dersleri ise Bilgisayar laboratuvarı öğrencilerin Office programları öğrenmeleri ve uygulamaları için tasarlanmış, 40 adet bilgisayar barındıran bir adet laboratuvar vardır.

Kanıtlar

Ek 31 – Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar

7.2. Ders Dışı Etkinliklere İlişkin Ortam ve Altyapı

1. Öğrenciler için sosyal olanaklar olarak, 260 m² lik 1 adet kantin,
2. 150 kişi kapasiteli 250 m² lik 1 adet öğrenci yemekhanesi,
3. 150 kişi kapasiteli 1 adet konferans salonu
4. Kablosuz internet
5. Kütüphane
6. Açık spor sahası
7. 1 adet temel gıda analizlerinin yapılabileceği laboratuvar

7.3.

7.3.1. Uygulama Alanlarına İlişkin Genel Bilgiler

Gıda Teknolojisi programı öğrenim amaçlarından birincisi; “Gıda sektörünün gelişimine katkı sağlayan ve yön veren ulusal ve uluslararası saygın gıda işletmelerinde orta ve üst düzey nitelikli eleman adayı yetiştirmektir. Gıda sektörü, uygulamalı bir alan olduğu için yönetici adaylarının teknik yetenek olarak ifade edilen mesleki uygulama becerilerine sahip olması zorunludur. Bu bağlamda öğrencilere mesleki uygulama becerisi kazandırma açısından meslek yüksekokul bünyesinde 300 m2’lik derslik, 50 m2’ lik laboratuvar alanı ve bilgisayar laboratuvarı bulunmaktadır. Mikrobiyoloji ve Gıda Analizleri Laboratuvarları, ilgili derslere yönelik uygulamalı eğitimler, diğer dersler, uygulama laboratuvar ve dersliklerde teorik ve uygulamalı dersler sürdürülmektedir.

Gıda Teknolojisi programı eğitim müfredatı kapsamında uygulamalı dersler (Genel Gıda Laboratuvarında ve Mikrobiyoloji Laboratuvarında) Meslek Yüksekokulu bünyesinde kullanılmakta olan Eğitim ve Uygulama Binası’ndagerçekleştirilmektedir. Her bir ders için uygulama binasında ayrı bir birim bulunmaktadır. Gıda Teknolojisi programı laboratuvarlarında Ek’te ekipmanlar bulunmaktadır.

Kanıtlar

Ek – 32Gıda Analiz Laboratuvarı Taşınmaz Listesi

7.3.2. Öğretim Elemanlarının Olanakları

7.3.2.1. Öğretim Elemanlarının Ofis Olanakları

Meslek Yüksekokulu öğretim elemanlarının kendilerine ait genelde bir veya ikişer kişilik ofisleri bulunmaktadır. Ofisler oldukça geniş ve havadar aynı zamanda öğrencilerin ihtiyaç duyduklarında kolayca erişebilecekleri noktalarda konumlandırılmış ve tasarlanmıştır.

7.3.2.2. Öğretim Elemanlarına Ofislerde Sağlanan Donanımlar

Öğretim elemanlarına ofislerinde çalışma masası, bilgisayar masası, ofis koltuğu, masaüstü bilgisayar, diz üstü bilgisayar (öğretim üyelerine tahsis edilmektedir), yazıcı, kitaplık, misafir koltukları, sehpa, giysi dolabı, internet, telefon, masa üzeri kırtasiye ekipmanları gibi olanaklar sağlanmaktadır. Ayrıca kırtasiye malzemeleri desteği de verilmektedir. Öğretim elemanlara sağlanan

destekler gerek bilimsel araştırma faaliyetlerinin yürütülmesi gerekse öğretim amaçlı derslerin yürütülmesinde ihtiyaç duyulan talebi karşılayacak niteliktedir.

7.4.Kütüphane

Afyon Kocatepe Üniversitesi Kütüphanesi; görevlerini en iyi şekilde yerine getirmek ve üniversitenin en önemli bilgi yuvalarından biri haline gelmek için özverili, kararlı ve her türlü imkânı seferber eden bir prensip anlayışı ile çalışmaktadır. Bu amaçla teknolojik gelişmelere paralelolarak, gerek ulusal gerekse uluslararası standartlar takip edilerek, üniversite ve araştırmacılara hizmet verilmektedir. Bütün bu çalışmaların sonucunda üniversite ve araştırmacılar için oluşturulan koleksiyonda ekte yer verilen olanaklar yer almaktadır.

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

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

Kanıtlar

“<https://kutuphane.aku.edu.tr/>”

7.5.

7.5.1. Güvenlik Önlemleri

7.5.1. Kampüste ve Binada Alınan Güvenlik Önlemleri

Kampüs girişinde güvenlik görevlileri bulunmaktadır. Aynı zamanda, üniversite girişinde turnikeler yer almaktadır. Meslek Yüksekokul binası girişinde de görev yapan toplamda dört güvenlik görevlisi bulunmaktadır. Ayrıca bina içi ve çevresi 6 adet güvenlik kamerası ile 24 saat izlenmektedir.

7.5.1.2. Programın Gerektirdiği İlave Güvenlik Önlemleri

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

7.5.2. Yangın Önlemleri

7.5.2.1. Kampüs Ortamı ve Eğitim Binasında Alınan Yangın Önlemleri

Afyon Kocatepe Üniversitesi Ahmet Necdet Sezer 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 Sultandağı Myo da dâhil olmak üzere, binaların 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 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 ilkyardım 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.

7.5.2.2. Programın Gerektirdiği İlave Yangın Önlemleri

Sultandağı Meslek Yüksekokulunda yangına sebep olabilecek donanım bulunmasından dolayı bina içerisinde ısı sensörlü yangın söndürme sistemi kullanılmaktadır.

7.5.3. İlk Yardım Önlemleri

7.5.3.1. Kampüste ve Binada Sağlanan İlk Yardım Önlemleri

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 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.

Kampüs genelinde alınmış olan ilkyardım tedbirleri, Sultandağı Meslek Yüksekokulu binasında da alınmış olup, ilkyardım talimatları asılmış ve ecza dolabı kullanıma sunulmuştur. Acil durumlar halinde önceden belirlenmiş olan numaralar okul panolarında edilmiştir.

7.5.4. Engelliler için Önlemler

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

7.5.4.1. Kampüs Ortamında Rampaların Varlığı

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

7.5.4.2. Eğitim Binasında Rampaların Varlığı

Bina girişinde tekerlekli sandalye rampası bulunmaktadır.

7.5.4.3. Eğitim Binasında Engelli Asansörü Varlığı

Bina içerisinde engelli asansörü bulunmamasına rağmen zemin katta derslerin yapılabileceği sınıflar mevcuttur.

7.5.4.4. Eğitim Binasında Engelli Lavabosunun Bulunurluğu

Bina içerisinde iki adet engelli lavabosu bulunmaktadır.

8. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1. Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek

8.1.1. Program Bütçesinin Oluşturulma Süreci

Gıda Teknolojisi programı bütçesi Sultandağı Meslek Yüksekokulu bütçesi içerisinde yer almaktadır. Aşağıda belirtilen kalemlerden oluşan Sultandağı Meslek Yüksekokulu bütçesi her yıl

Temmuz ayında teklif olarak Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı'na iletilmekte, ilgili daire başkanlığı mali yılsonunda (Aralık ayı) Sultandağı Meslek Yüksekokulu bütçesini netleştirmekte ve takip eden yılın ilk ayında (merkezi bütçe onayına bağlı olarak) onaylamaktadır. Sultandağı Meslek Yüksekokulu bütçesi içerisinde mali yıl süresince gelir ve giderlerin takibi yapılmakta ve ilgili daire başkanlığına bildirilmektedir. Gıda Teknolojisi program bütçesi gelirlerinin tamamı döner Sermaye olmaksızın Afyon Kocatepe Üniversitesi merkezi bütçesinden sağlanan destekle oluşmaktadır. İlgili destek her mali yıl, kanun ve yönetmelikler doğrultusunda değişen oranlarda düzenli olarak bölüme tahsis edilmektedir. Afyon Kocatepe Üniversitesi Sultandağı Meslek Yüksekokulu Bütçe Kalemleri ise;

- Temel Maaşlar Taban Aylığı
- Zamlar ve Tazminatlar Ödenekler
- Sosyal Haklar
- Ek Çalışma Karşılıkları Ek Ders Ücretleri
- Yabancı Uyruklu Sözleşmeli Personelin Ücretleri Sosyal Güvenlik Primi Ödemeleri
- Sağlık Primi Ödemeleri
- Sosyal Güvenlik Primi ödemeleri Sağlık Primi Ödemeleri
- Sosyal Güvenlik Primi Ödemeleri Kırtasiye Alımları
- Temizlik Malzemesi Alımları Yurtiçi Geçici Görev Yollukları Yurtiçi Sürekli Görev Yollukları
- Posta ve Telgraf Giderleri
- Bilgisayar, Bilgisayar Sistemleri ve Yazılımları Kiralaması Giderleri Büro ve İşyeri Makine ve Teçhizat Alımları
- Diğer Dayanıklı Mal ve Malzeme Alımları Makine Teçhizat Bakım ve Onarım Giderleri Okul
- Bakım ve Onarımı Giderleri
- Ek Ders Ücretler

Kanıtlar

Ek – 33 Kurum Desteği ve Parasal Kaynaklar

8.2. Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği

8.2.1. Öğretim Kadrosu Açısından Bütçenin Yeterliliği

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

8.2.2. Öğretim Elemanlarına Kendilerini Geliştirmesi İçin Sağlanan Bütçe Olanakları

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

8.3. Altyapı ve Donanım Desteği

8.3.1. Altyapı ve Donanımı Temin Etmek İçin Parasal Desteğin Yeterliliği

Bölümde ihtiyaç duyulan altyapı ve donanımın temini, ilgili altyapı ve donanımın bakımı ve işletilmesi amacıyla Sultandağı Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü merkezi bütçesinden finansman talep edilmektedir. Üniversite tarafından meslek yüksekokul için tahsis edilen bütçe teorik ve uygulamalı derslerin sürdürülebilmesi, gerekli ekipman ve malzemelerin tahsisi, makine ve teçhizatın düzenli bakımı, uygulamalı dersler için gerekli malzemelerin temini ve paket programların kiralanması için yeterli düzeydedir. Buna ek olarak, dersliklerdeki öğretim donanımı (projeksiyon cihazı, perde vb.) her dönem belirli aralıklarla gözden

geçirilmekte ve olası aksaklıklar ve sorunlara anında müdahale imkanı edinilmektedir. Bu konularda bütçe planlaması dönem başında yapılmakta ve sağlanan bütçenin yetersiz kaldığı durumlarda, işlerliğin aksatılmaması için üniversite yönetiminden ek bütçe desteği alınmaktadır.

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

8.4.1. Teknik ve İdari Personelin Sayıca Yeterliliği

Sultandağı Meslek Yüksekokulu kapsamında bir yüksekokul sekreteri, iki öğrenci işleri, bir ayniyat ve tahakkuk biriminde olmak üzere dört idari personelin yanı sıra iki temizlik personeli bulunmaktadır. Sultandağı Meslek Yüksekokulunda teknik personel olarak bir kişi görev yapmakla birlikte, ihtiyaç olması halinde Bilgi İşlem Daire Başkanlığı, Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı birimlerinden hizmet alınmaktadır.

8.4.2. Teknik ve İdari Personelin Niteliksel Yeterliliği

Meslek Yüksekokulumuz idari personeli görevlerini gerçekleştirmede yeterli niteliksel becerilere sahiptir. Programa destek veren idari personelin katıldıkları hizmetiçi eğitim programlarına ekteki tabloda yer verilmiştir.

8.4.3. İdari Personele Sağlanan Bütçe Olanakları

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

Kanıtlar

Ek – 34 İdari Personel Sayıları

9. ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

9.1. Kurulan Ölçme Değerlendirme Sisteminin Sürekli İyileştirilmesi

Gıda Teknolojisi programı sürekli iyileştirme kapsamında yaptığı çalışmalara ekteki şekilde yer verilmektedir. Gıda Teknolojisi programında eğitim öğretim kalitesinin artırılması ve belirlenen sorunların giderilmesi kapsamında sürekli iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır. Bu kapsamda, öncelikli olarak iç ve dış paydaşlardan görüşler alınmaktadır. Gıda Teknolojisi programının iç paydaşlarından olan bölüm öğrencileri, mezun durumda olan öğrenciler, bölüm öğretim elemanları

ve meslek yüksekokulu/fakültedeki diğer bölüm öğretim elemanlarından bölüm ölgörevleri, program öğretim amaçları ve program çıktılarının belirlenmesi hususlarında anket/görüş formu aracılığıyla görüş ve önerileri alınmaktadır. Ayrıca, iç paydaşlardan olan Sultandağı Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü ve Rektörlükten alınan bilgi ve talimatlar doğrultusunda bölümde yapılan/yapılacak olan faaliyet ve uygulamalara yönelik düzenlemeler ve değişiklikler yapılmaktadır.

Dış paydaşlar olarak belirlenen bölüm mezunları, sektör temsilcileri, diğer üniversitelerdeki akademisyenler ve yerel yönetimlerden bölüm program çıktılarının ve program öğretim amaçlarının belirlenmesi konularında görüş ve önerileri alınmaktadır. Yine dış paydaşlardan olan Tarım Bakanlığı, Ticaret Odası, Ticaret Borsası, İl Gıda Kontrol Laboratuvarı Müdürlüğü, Gıda Mühendisleri Odası, YÖK, ÖSYM, MEB ve İŞ-KUR tarafından çıkarılan yasa ve yönetmeliklere göre bölümde değişiklikler/düzenlemeler yapılmaktadır. Ayrıca, bölüm öğretim elemanları İstihdam ve Kariyer Günlerine katılan işletme temsilcileri ile görüşmeler yapmakta ve görüşlerini almaktadırlar.

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

sürdürülmesine yönelik düzeltici ve geliştirici önlemler alınmaktadır.

Kanıtlar

Ek – 35 Gıda İşleme Bölümü Organizasyon Şeması

10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1. Programa Özgü Ölçütlerin Sağlanma Yöntemi

Gıda Teknolojisi programına özgü ölçütlerin sağlanmasında öğretim planı dersleri temel alınmaktadır. Bu kapsamda derslerden öğrenilen bilgi ve becerilerin ölçümü için ara sınavlar ve dönemsonu sınavları somut ölçüm yöntemi olarak kullanılmaktadır. Öğrencilerin dersler ile elde ettiği bilgi beceri ve yetkinliklerin ölçümünde sınavlara ek olarak ödev ve proje hazırlama etkinlikleri, sınıf ortamında belirli bir konunun sunumu, grup aktiviteleri, mesleki uygulamalar, il içi ve/veya dışı teknik geziler ve dersin sorumlu öğretim elemanı tarafından bağımsız olarak ya da sınavlar içerisinde değerlendirilmektedir. Programa özgü ölçütlerin sağlanmasında destekleyici diğer unsurlar ise;

- Öğrencilerin belirli aralıklarla sektör temsilcileri ile buluşturulması,
- Öğrencilere yönelik istihdam ve kariyer günü etkinlikleri düzenlenmesi,
- Derslerden bağımsız olarak organize edilen il dışı geziler,
- Bölüm öğretim elemanlarının turizmle ilgili ulusal ve uluslararası kongrelere katılımı ve buradan elde edilen bilgileri öğrenciler ile paylaşılmasıdır.

SONUÇ

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

Programda eğitim-öğretim niteliğinin ve kalitesinin artırılması amacıyla iç ve dış paydaşların görüş, öneri ve talepleri ile gıda sektörünün yapısı dikkate alınarak eğitim-öğretim süreçlerinin kontrollü bir

şekilde takip edilmesi ve kanıtları ile kayıt altına alınması amaçlanmaktadır.

Bu doğrultuda Gıda Teknolojisi Programının eğitim kalitesini kayıt altına almak ve tescillemek üzere turizm eğitimi veren kurumlara ilişkin akreditasyon kuruluşu olan Yüksek Öğretim Kurumu ve Akreditasyon Kurulu (YÖKAK)'a başvuru yapılabilmek için değerlendirme süreçleri devam etmektedir.

EKLER

Ek – 1.

Tablo 1. Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları

Öğrenci / Mezun	[2. sınıfların programa girdiği yıl 2019-2020]	[1. sınıfların programa girdiği yıl 2020-2021]	[2020-2021 içinde bulunulan yıl]
Hazırlık Öğrencisi	-	-	-
Öğrenci	31	32	63
Mezun	15	-	15

Ek – 2.**Tablo 2.Önlisans Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi**

Akademik Yıl ¹	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	Giriş Puanı		Giriş Başarı Sırası		Yerleştirme puan türü
			En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük	
[İçinde bulunulan akademik yı 2020-2021]	30	32		197,128			TYT
[1 önceki yıl]	30	31		195,714			TYT

Ek – 3.**Tablo 3. Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Anadal Bilgileri**

Akademik Yıl ^{1,2}	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programa Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programda Çift Anadala Başlamış Olan Başka Bölümün Öğrenci Sayısı	Başka Bölümlerde Çift Anadala Başlamış Olan Program Öğrenci Sayısı
[İçinde bulunulan akademik yıl]		-	-	-
[1 önceki yıl]		-	-	-
[2 önceki yıl]		-	-	-
[3 önceki yıl]		-	-	-
[4 önceki yıl]		-	-	-

Ek – 4.**Tablo 4. Muafiyet ve İntibak Not Dönüşüm Tablosu**

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

Ek – 5.

Tablo 5. Lisans Düzeyinde Erasmus Anlaşması Bulunan Üniversiteler

Üniversite	Ülke
-	-
-	-

Ek – 6.

Tablo 6. Lisansüstü Düzeyde Erasmus Anlaşması Bulunan Üniversiteler

Üniversite	Ülke
-	-
-	-

Ek – 7.

Tablo 7. Erasmus Bilgilendirme Toplantıları

Toplantı Konusu	Tarih	Yer
1	2020	Sultandağı MYO
1	2019	Sultandağı MYO

Ek – 8.**Tablo 8.Erasmus Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği**

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

Ek – 9.**Tablo 9.Erasmus Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Hareketliliği**

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

Ek – 10.

Tablo 10. Farabi Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği

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

Ek – 11.

Tablo 11. Farabi Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Hareketliliği

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

Ek – 12.

Tablo 12. Giriş Yılına Göre Öğrenci Danışmanlıklarının Dağılımı

ÖĞRENCİ DANIŞMANLIKLARI		
GİRİŞ YILI	DANIŞMAN	SAYI
2020	Azize Atik	32
2019	İsa Han Çakmak	31
ARTIK YIL	İsa Han Çakmak	21

Ek – 13.**Tablo 13. Öğrenci ve Mezun Sayıları**

Akademik Yıl ¹	Hazırlık	Sınıf ²				Öğrenci Sayıları ³			Mezun Sayıları ³		
		1.	2.	3.	4.	Ön.L	L	YL	Ön.L	L	YL
[İçinde bulunulan akademik yıl]	-	32	31	-	-	63	-	-	15	-	-
[1 önceki yıl]	-	31	0	-	-	31	-	-	YOK	-	-
[2 önceki yıl]	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
[3 önceki yıl]	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
[4 önceki yıl]	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

²Kurumca tanımlanan "sınıf" kavramını burada açıklayınız.

³ÖN.L: ÖnLisans, L: Lisans, YL: Yüksek Lisans

Ek – 14.

Tablo 14. Program Eğitim Amaçları

No	Program Eğitim Amaçları
PEA1	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilen
PEA2	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilen
PEA3	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibi olan
PEA4	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapan ve yorumlayabilen
PEA5	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi sahibi olan
PEA6	Kendini geliştiren bireyler yetiştirmek

Ek – 15.

Tablo 15. Program Eğitim Amaçlarının Kurum, Fakülte, Bölüm Vizyon ve Misyonu ile Uyumu

	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ		SULTANDAĞI MESLEK YÜKSEKOKULU		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 yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.	Bilimsel araştırma ve eğitim faaliyetlerinde kaliteyi sürekli artırarak bölgesel kalkınmaya katkı sunan, yenilikçi projelerle ulusal düzeyde girişimci üniversiteler arasında yer almak ve uzun vadede uluslararası tanınır bir üniversite haline gelmektir.	https://sultandagimyo.aku.edu.tr/misyon-ve-vizyon/		https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1223#	
PEA1.					-	-
PEA2.					-	-
PEA3.					-	-
PEA4.					-	-
PEA5.					-	-
PEA6.					-	-

Ek – 16.

Tablo 16. Dış Paydaşlar

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DIŞ PAYDAŞ LİSTESİ	
Ad-Soyad*	Çalıştığı Kurum*
	AFYONKARAHİSAR TARIM İL MÜDÜRLÜĞÜ
	AFYONKARAHİSAR GIDA İL KONTROL MD.
	AFYONKARAHİSAR TİCARET VE SANAYİ ODASI
	AFYONKARAHİSAR TİCARET BORSASI
	GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
	İŞ- KUR
*Liste alfabetik olarak sıralanmıştır.	

Tablo 17. 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 verebilir.
PÇ12	Disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir.
PÇ13	Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir.
PÇ14	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimser.
PÇ15	Bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.

Ek – 18.

TYYÇ-Program Yeterlilikleri İlişkisi

Temel Alan	Program Yeterlilikleri												Ulusal Yeterlilik
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Bilgi	1												1 Bilgi
Beceriler	1												1
	2												2
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
	4												4
Yetkinlikler Alana Özgü	1												1
	2												2

Açıklamalar

Program Yeterliliklerini görüntölemek için 'Program Yeterlilikleri' başlığının altında yer alan sayıların üzerine geliniz.

Ulusal Yeterlilikleri görüntölemek için 'Ulusal Yeterlilik' başlığının altında (Gri renk ile belirtilmiş)

yer alan sayıların üzerine geliniz.

Temel Alan Yeterliliklerini görüntölemek için 'Temel Alan' başlığının altında (Turuncu renk ile belirtilmiş)

yer alan sayıların üzerine geliniz.

Ek – 19.

Ders Program Çıktısı İlişkisi

İlişkili Düzeyi (Sayısal)		İlişkili Düzeyi (Sözel)		İlişkili Vardi									
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
AIIT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	3	1	1	1	1	1	3	1	4	4	4	1
GT101	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I	2	3	3	2	4	2	5	2	2	2	2	2
GT103	GENEL MATEMATİK	3	5	3	4	3	4	3	3	4	3	3	4
GT105	GENEL KİMYA	3	3	4	5	5	4	5	3	3	5	5	4
GT107	GENEL MİKROBİYOLOJİ	4	4	1	2	5	2	4	3	1	2	4	3
GT109	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GT111	LABORATUVAR TEKNİĞİ	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GT113	BESLENME İLKELERİ	4	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	4
TUR101	TÜRK DİLİ I	1	2	1	1	1	2	1	2	1	5	2	1
SG101	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF GÜZ DÖNEMİ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SG201	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF GÜZ DÖNEMİ	-	-	-	5	-	-	2	-	-	3	-	-
KP101	KARİYER PLANLAMA(SEÇ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SD101	GIDA KALİTE KONTROL (SEÇ)	4	3	2	3	4	4	4	2	3	4	3	3
SD103	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ (SEÇ)	5	3	1	5	3	3	3	3	1	3	3	5
SD105	GIDA PAZARLAMA TEKNİKLERİ (SEÇ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SD107	GIDA VE MESLEKİ ETİK (SEÇ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
YAD101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	1	1	1	1	1	1	1	4	1	1	1	1
YAD103	YABANCI DİL I (ALMANCA)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
YAD105	YABANCI DİL I (FRANSIZCA)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
AIİT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
GT102	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II	1	1	1	1	1	1	1	5	1	3	1	4
GT104	GIDA ANALİZLERİ	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GT106	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	5	4	2	3	3	4	3	3	1	2	1	2
GT108	GIDA KİMYASI	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GT110	GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GT112	GIDA KATKI MADDELERİ	5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	5
TUR102	TÜRK DİLİ II	1	1	1	1	1	1	1	1	3	5	4	1
SG103	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF BAHAR DÖNEMİ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SG301	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF BAHAR DÖNEMİ	5	5	1	2	2	4	3	4	3	2	4	2
SD102	GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ (SEÇ)	3	4	2	4	3	3	4	3	2	3	4	3
SD104	GIDA HİJYEN VE SANİTASYON (SEÇ)	5	5	1	2	2	4	3	4	3	2	4	2
SD106	BİYOKİMYA VE GIDA BİYOKİMYASI (SEÇ)	3	5	2	3	5	1	1	4	1	5	3	4
SD108	GIDA TEKNOLOJİSİNDE İSTATİSTİK UYGULAMALARI (SEÇ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SD110	ORGANİK GIDA TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	5	3	1	5	3	3	3	3	1	3	3	5
YAD102	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	3	2	2	2	2	1	1	1	1	2	1	4
YAD104	YABANCI DİL II (ALMANCA)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
YAD106	YABANCI DİL II (FRANSIZCA)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
100	STAJ I	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GT201	TAHİL TEKNOLOJİSİ I	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GT203	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ I	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

Ek – 19. (Devam)

GT205	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GT207	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ I	5	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5
GT209	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	3	3	2	4	3	3	4	2	1	2	3	3
GT211	SÜT TEKNOLOJİSİ I	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
GT213	GIDA MEVZUATI	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
SG202	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF GÜZ DÖNEMİ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SD201	GIDA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
SD203	PROSES KONTROL VE TASARIMI (SEÇ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SD205	SOĞUTULMUŞ VE DONDURULMUŞ ÜRÜN TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
SD207	KANATLI ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	3	4	4	3	3	3	3	2	2	2	3	3
SD209	MESLEKİ YABANCI DİL I (SEÇ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SD211	GİRİŞİMCİLİK I	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
GT202	TAHİL TEKNOLOJİSİ II	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
GT204	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ II	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5
GT206	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GT208	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ II	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5
GT210	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	2	3
GT212	SÜT TEKNOLOJİSİ II	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
GT214	BİTİRME PROJE	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
SG302	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF BAHAR DÖNEMİ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SD202	İÇECEK TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
SD204	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ (SEÇ)	4	2	5	4	2	3	2	2	2	3	2	4
SD206	YÖRESEL ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	5	5	1	2	2	4	3	4	3	2	4	2
SD208	FONKSİYONEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	5	4	4	4	4	4	4	3	1	3	4	5
SD210	MESLEKİ YABANCI DİL II (SEÇ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SD212	GİRİŞİMCİLİK II (SEÇ)	4	3	3	3	3	3	3	3	5	4	5	4
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
200	STAJ II	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
* İlişki düzeyleri 0 (yok) ve 5 (en yüksek) arasında ifade edilmiştir													
https://obas.aku.edu.tr/obas/bologru/progCourseMatrix.aspx?lang=tr&curSunit=1223													



Afyon Kocatepe Üniversitesi

Afyon Meslek Yüksekokulu

Gıda Teknolojisi

Gıda Teknolojisi

1.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
AİT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2+0+0	Zorunlu	1
GT101	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I	2+0+0	Zorunlu	2
GT103	GENEL MATEMATİK	2+0+0	Zorunlu	3
GT105	GENEL KİMYA	2+0+0	Zorunlu	3
GT107	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2+1+0	Zorunlu	3
GT109	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	2+0+0	Zorunlu	3
GT111	LABORATUVAR TEKNİĞİ	2+1+0	Zorunlu	3
GT113	BESLENME İLKELERİ	2+0+0	Zorunlu	3
TUR101	TÜRK DİLİ I	2+0+0	Zorunlu	1
SG101	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF GÜZ DÖNEMİ	2+0+0	Seçmeli	2
SG201	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF GÜZ DÖNEMİ	2+0+0	Seçmeli	4
Toplam AKTS				28
KP101	KARİYER PLANLAMA(SEÇ)	1+1+0	Seçmeli	2
SD101	GIDA KALİTE KONTROL (SEÇ)	2+0+0	Seçmeli	2
SD103	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ (SEÇ)	2+0+0	Seçmeli	2
SD105	GIDA PAZARLAMA TEKNİKLERİ (SEÇ)	2+0+0	Seçmeli	2
SD107	GIDA VE MESLEKİ ETİK (SEÇ)	2+0+0	Seçmeli	2
YAD101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	2+0+0	Seçmeli	2
YAD103	YABANCI DİL I (ALMANCA)	2+0+0	Seçmeli	2
YAD105	YABANCI DİL I (FRANSIZCA)	2+0+0	Seçmeli	2
2.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
AİT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2+0+0	Zorunlu	1
GT102	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II	2+0+0	Zorunlu	2
GT104	GIDA ANALİZLERİ	2+1+0	Zorunlu	4
GT106	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2+1+0	Zorunlu	4
GT108	GIDA KİMYASI	2+0+0	Zorunlu	3
GT110	GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ	2+0+0	Zorunlu	2
GT112	GIDA KATKI MADDELERİ	2+0+0	Zorunlu	3
TUR102	TÜRK DİLİ II	2+0+0	Zorunlu	1
SG103	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF BAHAR DÖNEMİ	2+0+0	Seçmeli	2
SG301	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF BAHAR DÖNEMİ	2+0+0	Seçmeli	6
Toplam AKTS				28
SD102	GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ (SEÇ)	2+0+0	Seçmeli	2
SD104	GIDA HÜYEN VE SANİTASYON (SEÇ)	2+0+0	Seçmeli	2
SD106	BİYOKİMYA VE GIDA BİYOKİMYASI (SEÇ)	2+0+0	Seçmeli	2
SD108	GIDA TEKNOLOJİSİNDE İSTATİSTİK UYGULAMALARI (SEÇ)	2+0+0	Seçmeli	2
SD110	ORGANİK GIDA TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	2+0+0	Seçmeli	2
YAD102	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	2+0+0	Seçmeli	2
YAD104	YABANCI DİL II (ALMANCA)	2+0+0	Seçmeli	2
YAD106	YABANCI DİL II (FRANSIZCA)	2+0+0	Seçmeli	2
3.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
100	STAJ I	0+0+0	Zorunlu	4
GT201	TAHİL TEKNOLOJİSİ I	3+0+0	Zorunlu	3
GT203	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ I	3+0+0	Zorunlu	4
GT205	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Zorunlu	3
GT207	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ I	2+0+0	Zorunlu	3
GT209	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	3+0+0	Zorunlu	4
GT211	SÜT TEKNOLOJİSİ I	3+0+0	Zorunlu	4
GT213	GIDA MEVZUATI	3+0+0	Zorunlu	3
SG202	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF GÜZ DÖNEMİ	2+0+0	Seçmeli	4
Toplam AKTS				32
SD201	GIDA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	2+0+0	Seçmeli	2

Ek – 20. (Devam)

SD203	PROSES KONTROL VE TASARIMI (SEÇ)	2+0+0	Seçmeli	2
SD205	SOĞUTULMUŞ VE DONDURULMUŞ ÜRÜN TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	2+0+0	Seçmeli	2
SD207	KANATLI ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	2+0+0	Seçmeli	2
SD209	MESLEKİ YABANCI DİL I (SEÇ)	2+0+0	Seçmeli	2
SD211	GİRİŞİMCİLİK I	1+1+0	Seçmeli	2

4.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
GT202	TAHİL TEKNOLOJİSİ II	3+0+0	Zorunlu	3
GT204	MİYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ II	2+0+0	Zorunlu	3
GT206	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Zorunlu	3
GT208	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ II	2+0+0	Zorunlu	3
GT210	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	3+0+0	Zorunlu	3
GT212	SÜT TEKNOLOJİSİ II	3+0+0	Zorunlu	4
GT214	BİTİRME PROJE	1+1+0	Zorunlu	3
SG302	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF BAHAR DÖNEMİ	2+0+0	Seçmeli	6
Toplam AKTS				28
SD202	İÇECEK TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	2+0+0	Seçmeli	2
SD204	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ (SEÇ)	2+0+0	Seçmeli	2
SD206	YÖRESEL ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	2+0+0	Seçmeli	2
SD208	FONKSİYONEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	2+0+0	Seçmeli	2
SD210	MESLEKİ YABANCI DİL II (SEÇ)	2+0+0	Seçmeli	2
SD212	GİRİŞİMCİLİK II (SEÇ)	1+1+0	Seçmeli	2
5.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
200	STAJ II	0+0+0	Zorunlu	4
Toplam AKTS				4

Ek – 21.

ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=680020&lang=tr>

BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=680007&lang=tr>

GENEL MATEMATİK

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679985&lang=tr>

GENEL KİMYA

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679991&lang=tr>

GENEL MİKROBİYOLOJİ

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679982&lang=tr>

GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=680009&lang=tr>

LABORATUVAR TEKNİĞİ

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679986&lang=tr>

BESLENME İLKELERİ

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679993&lang=tr>

YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=680023&lang=tr>

GIDA KALİTE KONTROL (SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=680024&lang=tr>

GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ (SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=680006&lang=tr>

ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679979&lang=tr>

BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679959&lang=tr>

GIDA ANALİZLERİ

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679987&lang=tr>

GIDA MİKROBİYOLOJİSİ

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679992&lang=tr>

GIDA KİMYASI

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679972&lang=tr>

GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679970&lang=tr>

GIDA KATKI MADDELERİ

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679983&lang=tr>

TÜRK DİLİ II

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679977&lang=tr>

YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=680029&lang=tr>

GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ (SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=680030&lang=tr>

GIDA HİJYEN VE SANİTASYON (SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679984&lang=tr>

ORGANİK GIDA TEKNOLOJİSİ (SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=680033&lang=tr>

TAHİL TEKNOLOJİSİ I

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679994&lang=tr>

MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ I

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679988&lang=tr>

BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679958&lang=tr>

FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ I

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679989&lang=tr>

ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679960&lang=tr>

SÜT TEKNOLOJİSİ I

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679997&lang=tr>

GIDA MEVZUATI

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679998&lang=tr>

GIDA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679961&lang=tr>

KANATLI ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=680000&lang=tr>

TAHİL TEKNOLOJİSİ II

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=680003&lang=tr>

MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ II

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679964&lang=tr>

ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=680002&lang=tr>

FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ II

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679995&lang=tr>

ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679973&lang=tr>

SÜT TEKNOLOJİSİ II

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=680001&lang=tr>

BİTİRME PROJE

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679996&lang=tr>

İÇECEK TEKNOLOJİSİ (SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=680036&lang=tr>

ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ (SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679990&lang=tr>

YÖRESEL ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=680037&lang=tr>

STAJ I

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679965&lang=tr>

STAJ II

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progCourseDetails.aspx?curCourse=679963&lang=tr>

Ek – 22.

Tablo 18. Öğretim Kadrosu Yük Özeti

Öğretim elemanının adı ve soyadı	TZ,YZ, DSÜ ¹	Son iki yarıyıda verdiği dersler (Dersin kodu/kredisi/yarıyılı/yılı) ²	Toplam etkinlik dağılımı ³		
			Öğretim	Araştırma	Diğer ⁴
İsa Han ÇAKMAK	TZ	- Genel Mikrobiyoloji (GT107)/3/GÜZ/1. Sınıf - Genel Kimya (GT105)/3/GÜZ/1. Sınıf - Gıdalarda Temel İşlemler (GT109)/3/GÜZ/1. Sınıf - Gıda Hijyen ve Sanitasyon (SD104)/2/BAHAR/1. Sınıf - Süt Teknolojisi I (GT211)/4/GÜZ/2. Sınıf - Süt Teknolojisi II(GT212)/4/BAHAR/2. Sınıf - Yöresel Ürünler Teknolojisi (SD206)/2/BAHAR/2. Sınıf - Yabancı Dil I (İngilizce) (YAD101)/2/GÜZ/1. Sınıf - Gıda Kimyası(GT108)/3/BAHAR/1. Sınıf - Gıda Endüstri Makineleri (SD102)/2/BAHAR/1. Sınıf - Yabancı Dil II (İngilizce) (YAD102)/2/BAHAR/1. Sınıf - Tahıl Teknolojisi I (GT201)/3/GÜZ/2. Sınıf - Tahıl Teknolojisi II (GT202)/3/BAHAR/2. Sınıf - Et ve Ürünleri Teknolojisi I (GT209)/4/GÜZ/2. Sınıf - Et ve Ürünleri Teknolojisi (GT210)/3/BAHAR/2. Sınıf - Gıda Katkı Maddeleri (GT112)/3/BAHAR/1. Sınıf - Gıda Ambalaj Malzemeleri (GT110)/2/BAHAR/1. Sınıf - İçecek Teknolojisi (SD202)/2/BAHAR/2. Sınıf	100		
			100		
Azize Atik	TZ	- Laboratuvar Tekniği (GT111)/3/GÜZ/1. Sınıf - Bitirme Proje (GT214)/3/BAHAR/2. Sınıf - Beslenme İlkeleri(GT113)/3/GÜZ/1. Sınıf - Gıda Kalite Yönetim Sistemleri (SD201)/2/GÜZ/2. Sınıf - Gıda Analizleri (GT104)/4/BAHAR/1. Sınıf - Gıda Mevzuatı (GT213)/3/GÜZ/2. Sınıf - Kanatlı Ürünler Teknolojisi (SD207)/2/GÜZ/2. Sınıf - Özel Gıdalar Teknolojisi (GT206)/3/BAHAR/2. Sınıf - Endüstriyel Yemek Üretimi (SD204)/2/BAHAR/2. Sınıf - Gıda Kalite Kontrol (SD101)/2/GÜZ/1. Sınıf - Gıda Biyoteknolojisi (SD103)/2/GÜZ/1. Sınıf - Organik Gıda Teknolojisi (SD110)/2/BAHAR/1. Sınıf - Meyve ve Sebze Teknolojisi I (GT203)/3/GÜZ/2. Sınıf - Fermente Gıdalar Teknolojisi I(GT207)/3/GÜZ/2. Sınıf - Meyve ve Sebze Teknolojisi II (GT204)/3/BAHAR/2. Sınıf - Fermente Gıdalar Teknolojisi II (GT208)/3/BAHAR/2. Sınıf - Gıda Mikrobiyolojisi(GT106)/4/BAHAR/1. Sınıf	100		
			100		

¹TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli öğretim elemanı.

²Her öğretim elemanı için son iki yarıyıda verdiği tüm dersleri (lisansüstü ve başka programda verilen dersler dâhil) sıralayınız. Gerekğinde 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.

Ek – 23.**Tablo 19. Öğretim Kadrosunun Analizi**

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
Hakan TERZİ	Dr. Öğr. Üyesi.	TZ	Doktora	Afyon Kocatepe Üniversitesi 2014	-	7 yıl	7 yıl	-	-	-
Azize ATİK	Öğr.Grv.Dr.	TZ	Doktora	Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi 2020	-	9 yıl	5 yıl	-	-	-
İsa Han ÇAKMAK	Öğr. Grv.	TZ	Yüksek Lisans	Atatürk Üniversitesi 2015	2,5 yıl	7 yıl	7 yıl	-	-	-

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

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

³Etkinlik düzeyi son 3 yılın ortalamasını yansıtmalıdır.

Ek – 24.

Gıda Teknolojisi Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (İsa Han ÇAKMAK)

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	İSA HAN ÇAKMAK
UNVANI	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans	-	-	-
Lisans	GIDA MÜHENDİSLİĞİ	ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ	17.06.2011
Yüksek lisans	GIDA MÜHENDİSLİĞİ	ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ	06.03.2015

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	17.10.2014		
Kurumdaki hizmet süresi	6 YIL 10 AY		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi		Sultandağı Meslek Yüksekokulu	17.10.2014

DİĞER İŞ DENEYİMİ			
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan	
SUKAŞ A.Ş. (ERZURUM)	2 YIL 6 AY	İstihdamı Zorunlu Personel	

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

Gıda Teknolojisi Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Hakan TERZİ)

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Hakan TERZİ
UNVANI	Dr. Öğr. Üyesi

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans	--	--	--
Lisans	Biyoloji	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2003
Yüksek lisans	Biyoloji	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2006
Doktora	Biyoloji	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2014

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	16.10.2014		
Kurumdaki hizmet süresi	7		
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih	
Dr. Öğr. Üyesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sultandağı MYO, Gıda Teknolojisi Programı	16.10.2014	

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

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

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

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

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Yıldız, M. and Terzi, H. 2016. Proteomic analysis of chromium stress and sulfur deficiency responses in leaves of two canola (*Brassicanapus* L.) cultivars differing in Cr(VI) tolerance. *Ecotoxicology and Environmental Safety*, 124, 255-256.
- Yıldız, M., Pehlivan, E. and Terzi, H. 2017. Proteomic analysis of flowers at two developmental stages in *Thermopsisisturcica* (Fabaceae). *Turkish Journal of Botany*, 41(3), 234-243.
- Yıldız, M., Terzi, H., Yıldız, S.H., Varol, N., ÖzdemirErdoğan, M., Kasap, M., Akçalı, N., Solak, M., 2020. Proteomic analysis of the anticancer effect of various extracts of endemic *Thermopsisisturcica* in human cervical cancer cells. *Turkish Journal of Medical Sciences*, 50(8), 1993-2004.
- Terzi, H. and Yıldız, M. 2021. Proteomic analysis reveals the role of exogenous cysteine in alleviating chromium stress in maize seedlings. *Ecotoxicology and Environmental Safety*, 209, 111784.
- Yıldız, M. and Terzi, H. 2021. Comparative analysis of salt-induced changes in the root physiology and proteome of the xero-halophyte *Salsolacrassa*. *Brazilian Journal of Botany*, 44, 33-42.
- Yıldız, M. and Terzi, H. 2021. Exogenous cysteine alleviates chromium stress via reducing its uptake and regulating proteome in roots of *Brassicanapus* L. seedlings. *South African Journal of Botany*, 139, 114-121.
- Yıldız, M. Kaya, F. and Terzi, H. 2021. Proteomic analysis reveals different responses to drought between the *Cleomespinosa* (C3) and *Cleomegynandra* (C4). *Turkish Journal of Botany*, 45, Doi: 10.3906/bot-2101-9
- Terzi, H. and Yıldız, M. 2021. Proteomic responses of maize roots to the combined stress of sulphur deficiency and chromium toxicity. *Biologia*, 76, 1887-1899.
- Terzi, H. and Yıldız, M. 2021. Alterations in the root proteomes of *Brassicanapus* cultivars under salt stress. *Botanica Serbica*, 45(1), 87-96.

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

- Terzi, H. 2021. Tuz Toleransında Farklılık Gösteren İki Kolza Çeşidinin Karşılaştırmalı Fizyolojik ve Proteomik Analizleri. 4th International Congress on Agriculture, Environment and Health, 63.
- Terzi, H. and Yıldız, M. 2017. Proteomic responses of *Zeamaysuponsulfurdeficiencyandchromiumstress*. 3rd International Congress on Environmental Researches and Technology (ICERAT)
- Yıldız, M. and Terzi, H. 2017. Regulation of Chromium-Induced Proteomic Changes by Exogenous Cysteine in Roots of *Brassicanapus* L.. 13th

- 4.Terzi, H.,Sakartepe, E., Kaya, F. andYıldız, M. 2017. *Lyciumbarbarum* L.(Gojiberry)'un Geleneksel ve Modern Tıptaki Potansiyel Kullanımı ve Biyolojik Aktiviteleri. 3.Uluslararası İlaç ve Eczacılık Kongresi

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. Solak, M.,Yıldız, M., Kargıoğlu, M. andTerzi, H. 2017. Afyonkarahisar'ın Yeşil Hazineleri (Afyonkarahisar Etnobotanigi),Orman ve Su İşleri Bakanlığı, Orman GenelMüdürlüğü, ISBN:978-605-4444-10-6.
2. Yıldız, M. and Terzi, H. 2019. Bitki Fizyolojisi ve Gelişimi, Bölüm adı:(Hücre Çeperleri: Yapısı, Oluşumu ve Genişlemesi), Palme Yayınevi, Editör:Prof. Dr. İsmail TÜRKAN, ISBN:978-605-282-283-8.
- 3.Yıldız, M. and Terzi, H. 2019. Bitki Fizyolojisi ve Gelişimi, Bölüm adı:(Tohumda Dormansi, Çimlenme ve Fide Oluşumu),Palme Yayınevi, Editör:Prof. Dr. İsmail TÜRKAN, ISBN:978-605-282-283-8.
- 4.Yıldız, M. and Terzi, H. 2019. Bitki Fizyolojisi ve Gelişimi, Bölüm adı:(Floemde Taşınım), Palme Yayınevi, Editör: Prof. Dr. İsmail TÜRKAN, 1, ISBN:978-605-282-283-8.

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Terzi, H. ve Yıldız, M. 2020. Krom Stresine Maruz Kalan Mısırdı Dışsal SisteinUygulamasının Etkileri. Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, 20(3),374-381.
2. Terzi, H.,Yıldız, M. ve Altuğ, Ü. 2017. Halofit*Salsolacrassa*'nın TohumÇimlenmesi Üzerine Tuzluluk, Sıcaklık ve Işığın Etkileri. Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen veMühendislik Bilimleri Dergisi, 17(1), 1-9.

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

- 1.Yıldız,M.,Terzi,H.,Kaya, F.2018. Krom Stresine Maruz Kalan Mısır (*Zeamays*L.) Fidelerinde Sisteinin Koruyucu Roller. 3. Uluslararası Katılımlı Bitki Fizyolojisi Sempozyumu
2. Terzi, H.,Yıldız, M. ve Altuğ, Ü.2016. Halofitik*Salsolacrassa*(Amaranthaceae)'daTohum Çimlenmesi Üzerine Tuzluluk Sıcaklık ve Fotoperiyodun Etkileri. 23. Ulusal Biyoloji Kongresi
3. Terzi, H.,Yıldız, M. 2016. Krom Stresi Koşullarında Kanola(*Brassicnapus* L.) Fidelerinde Kükürt Kullanılabilirliğinin Etkileri. 23. Ulusal Biyoloji Kongresi
4. Yıldız, M.,Pehlivan, E., Terzi, H. 2016. Türkiye Endemiği *Thermopsisturcica*(Fabaceae)'da Çiçek Gelişiminin Karşılaştırmalı Proteomik Analizleri. 2. Ulusal Bitki Fizyolojisi Sempozyumu

Gıda Teknolojisi Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Azize ATİK)

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	AZİZE ATİK
UNVANI	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ DOKTOR

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans	-	--	-
Lisans	GIDA MÜHENDİSLİĞİ	EGE ÜNİVERSİTESİ	2008
Yüksek lisans	GIDA MÜHENDİSLİĞİ	PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ	2013
Doktora	GIDA MÜHENDİSLİĞİ	NAMIK KEMAL ÜNİVERSİTESİ	2020

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	25.04.2016		
Kurumdaki hizmet süresi	5 yıl 3 ay		
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih	
Öğretim Görevlisi	Sultandağı Meslek Yüksekokulu	25.04.2016	
Öğretim Görevlisi Doktor	Sultandağı Meslek Yüksekokulu	07.08.2020	

DİĞER İŞ DENEYİMİ			
Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan	
Kırklareli Üniversitesi	4 yıl	Araştırma Görevlisi	

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

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

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Atik A, Gümüş T (2021). Theeffect of differentdoses of UV-C treatment on microbiologicalquality of bovinemilk. LWT – FoodScienceAndTechnology, 136(1): 110322. Doi: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110322>
- Çapkın K, Atik İ, Atik A, Şevik R (2020). Evaluation of Tench (Tincatinca L., 1758) Meat as FishCakeandDetermination of Shelf Life. Journal of LimnologyandFreshwaterFisheriesResearch, 6(3): 251-260. Doi: <https://doi.org/10.17216/limnofish.746026>
- Kaplan M, Dıraman H, Eskigün S, Levent O, Atik A (2019). Farklı Kurutma Yöntemlerinin Alkaya Kayısı Çeşidinin Toplam Fenolik İçeriğine Etkisi. Gıda ve Yem Bilimi -Teknolojisi, 22: 37-44.
- Atik İ, Atik A (2019). Merkezi ve Yerel Yönetimlerin Gıda Güvenliğindeki Etkileri: Dünyadan ve Türkiye’den Örnekler. Uluslararası Yönetim Akademisi Dergisi, 2(2): 453-465. Doi: <https://doi.org/10.33712/mana.599215>
- Şanlıer N, Atik A, Atik İ (2018). Consumption of greencoffeeandthe risk of chronicdiseases. Critical Reviews in FoodScienceandNutrition, 59(16): 2573-2585. Doi: <https://doi.org/10.1080/10408398.2018.1461061>
- Şanlıer N, Atik İ, Atik A (2018). A minireview of effects of whiteteaconsumption on diseases. Trends in FoodScienceTechnology, 82, 82-88. Doi: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2018.10.004>
- Atik A, Atik İ (2018). Slow City HarektindenSlowFood Hareketine Doğru Giderken Belediyelerin Rolü. Paradoks Ekonomi, Sosyoloji ve Politika Dergisi, 14(Özel Sayı:1): 1-16.
- Atik A, Gümüş T (2017). Propolisin Gıda Endüstrisinde Kullanım Olanakları. Akademik Gıda, 15(1): 60-65. Doi: [10.24323/akademik-gida.306066](https://doi.org/10.24323/akademik-gida.306066)
- Aşkın B, Atik A (2016). Color, phenoliccomposition, andantioxidantproperties of hardaliye (fermentedgrapebeverage) underdifferentstorageconditions. TurkishJournal of AgricultureandForestry, 40(6): 803-812. Doi: [10.3906/tar-1602-111](https://doi.org/10.3906/tar-1602-111)

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

- Kurt A, Şevik R, Güner S, Ekiz T, Atik A, Atik İ (2019). Effects of DriedFigsandFresh Black Figs on SomeProperties of FermentedTurkish Sucuk. 5th International EurasianCongress on Natural Nutrition, Healthy Life Sport, 02.10.2019-06.10.2019, Ankara-Türkiye (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
- Kaplan M, Eskigün S, Levent O, Dıraman H, Atik A (2019). Kabaası Kayısı Çeşidinde β-Karoten Miktarının Belirlenmesi. TARGİD 2019, 4th International AnatolianAgriculture, Food, Environment andBiologyCongress 2019, 20.04.2019-22.04.2019, Afyonkarahisar-Türkiye (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
- Atik İ, Atik A (2018). Belediyelerin Gıda Güvenliğindeki Rolü. Alanya Uluslararası Yerel Yönetimler Sempozyumu, 01.11.2018-03.11.2018, Alanya-Antalya-Türkiye (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)

4. Atik A, Atik İ (2018). Belediyelerin Yaş Meyve ve Sebze Hali Denetimleri. Alanya Uluslararası Yerel Yönetimler Sempozyumu, 01.11.2018-03.11.2018, Alanya-Antalya-Türkiye (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
5. Atik A, Atik İ (2018). SlowFood Hareketi ve Belediyelerin Rolü. Alanya Uluslararası Yerel Yönetimler Sempozyumu, 01.11.2018-03.11.2018, Alanya-Antalya-Türkiye (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
6. Atik İ, Dıraman H, Atik A (2018). Bazı Baharatların Etken Maddeleri ve Sağlık Üzerine Etkisi. Doğal'2018, Uluslararası Avrasya Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi, 12.07.2018-15.07.2018, Ankara-Türkiye (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
7. Atik A, Coşkun F, Atik İ (2018). Fermantasyon ile Organik Asit Üretimi. Doğal'2018, Uluslararası Avrasya Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi, 12.07.2018-15.07.2018, Ankara-Türkiye (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
8. Atik İ, Şevik R, Atik A (2018). Gülgiller Familyasına Ait Bazı Meyvelerin Sağlık Üzerine Etkileri. Doğal'2018, Uluslararası Avrasya Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi, 12.07.2018-15.07.2018, Ankara-Türkiye (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
9. Atik A, Coşkun F, Atik İ, Dıraman H (2018). Gıda Endüstri Atıklarının Biyoteknolojik Yöntemler İle Değerlendirilmesi. Doğal'2018, Uluslararası Avrasya Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi, 12.07.2018-15.07.2018, Ankara-Türkiye (Özet Bildiri/Poster)
10. Atik A, Gümüş T, Atik İ (2018). Sütün Pastörizasyonunda Geleneksel Yöntemlere Alternatif Yeni Teknikler. Doğal'2018, Uluslararası Avrasya Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi, 12.07.2018-15.07.2018, Ankara-Türkiye (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
11. Atik A, Gümüş T, Atik İ (2018). Gıda İşleme Tekniklerinde Yeni Yaklaşımlar: SousVide. Doğal'2018, Uluslararası Avrasya Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi, 12.07.2018-15.07.2018, Ankara-Türkiye (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
12. Atik A, Şevik R, Atik İ (2018). Et ve Süt Ürünleri Üretiminde Yüksek Basınç Uygulamaları. Doğal'2018, Uluslararası Avrasya Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi, 12.07.2018-15.07.2018, Ankara-Türkiye (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
13. Atik A, Velioglu HM, Atik İ (2018). Arı Ürünlerinin Et ve Et Ürünlerinde Kullanımı. Doğal'2018, Uluslararası Avrasya Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi, 12.07.2018-15.07.2018, Ankara-Türkiye (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
14. Atik İ, Şevik R, Atik A (2018). Balık Bozulma Mekanizmaları. Doğal'2018, Uluslararası Avrasya Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi, 12.07.2018-15.07.2018, Ankara-Türkiye (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
15. Atik İ, Atik A, Şevik R (2018). Kuru-Kürlenmiş Etlerde Proteoliz. Doğal'2018, Uluslararası Avrasya Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi, 12.07.2018-15.07.2018, Ankara-Türkiye (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
16. Atik A, Atik İ, Gümüş T (2018). A TraditionalSnackFood – Lupine (Termiye / Tirmis). The 4th International Symposium on “TraditionalFoodsfromAdriatictoCaucasus”, 19.04.2018-21.04.2018, Kyrenia-NorthernCyprus (Özet Bildiri/Poster)
17. Kaplan M, Dıraman H, Atik İ (2017). The Development of PotassiumSorbateUsageTechniques in Production of PasteurizedandMediumMoistureApricot. International Advanced ResearchesandEngineeringCongress 2017 (IAREC' 17), 16.11.2017-18.11.2017, Osmaniye-Türkiye (Özet Bildiri/Poster)
18. Kaplan M, Dıraman H, Atik İ (2017). TheEffects on NutritionandHealth of Malatya Apricot as A FunctionalFood Source. 2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies – (ICADET 2017), 21.09.2017-23.09.2017, Bayburt-Türkiye (Özet Bildiri/Poster)
19. Kaplan M, Dıraman H, Atik İ (2017). SomeFruitQualityCharacteritics of ImportantVarietiesandTypes in TurkishApricot Gene Bank. XIII. Congress of Ecologyand Environment with International Participation (UKECEK 2017) 12.09.2017-15.09.2017, Edirne-Türkiye (Özet Bildiri/Poster)

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. Kaplan M, Eskigun S, Levent O, TurkBaydir A, Dıraman H, Atik A, Atik İ, Erdogan A (2020). Change of TexturalPropertiesDuringFermentation in PicklesMadeFromUnrippedSeeds of TwoDomesticApricotCultivars ('Hacıhaliloğlu' and 'Kabaşi') in Malatya. ActaHorticulturae, 1290: 207-211.

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1....

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1....

**Gıda Teknolojisi Programında Derse Giren Diğer Öğretim Elemanlarının Akademik
Özgeçmişleri (Arif Hakan YALÇIN)**

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Arif Hakan YALÇIN
UNVANI	Öğr.Gör.Dr.

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Lisans	Otomotiv Öğretmenliği	Fırat Üniversitesi	2010
Lisans	Otomotiv Mühendisliği	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2016
Yüksek lisans	Makine Eğitimi	Fırat Üniversitesi	2012
Doktora	Makine Mühendisliği	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2021

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	31.10.2012		
Kurumdaki hizmet süresi	9 yıl		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi		Otobüs Kaptanlığı	31.10.2012

DiĞER 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 BİLİMSSEL 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:

Yalcin A H, Mutlu I, 2021, Pyrolysis of Sour Cherry Kernels: Physicochemical Characterization of Pyrolysis Oil in Blends of Diesel and n-butanol, International Journal of Science and Research, 10, 666-672.

Ek – 28.

Gıda Teknolojisi Programında Derse Giren Diğer Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Emrah ERÇEK)

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Emrah ERÇEK
UNVANI	ÖğretimGörevlisi

ALINAN DERECELER			
AlınanDerece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Önlisans	-	-	-
Lisans	Makine Eğitimi Bölümü, Otomotiv Öğretmenliği	Selçuk Üniversitesi	2009
Lisans	Otomotiv Mühendisliği	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2015
Yükseklisans	Makine Eğitimi Anabilim Dalı, Otomotiv Eğitimi Bilim Dalı	Selçuk Üniversitesi	2011
Doktora	Otomotiv Mühendisliği	Afyon Kocatepe Üniversitesi	DevamEdiyor

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanmatarihi	10.02.2012		
Kurumdaki hizmet süresi	9 yıl		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi		Ulaştırma Hizmetleri Bölümü/Otobüs Kaptanlığı	10.02.2012

DİĞER İŞ DENEYİMİ			
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan	
THY (Türk Hava Yolları) Teknik A.Ş., İstanbul	3 ay	Uçak Bakım Teknisyeni	
Biçerdöver Operatörlüğü,	24 ay	Biçerdöver Operatörü	

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 olunayıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
3	Müdür Yardımcısı	10.08.2016	20.06.2019

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

Yavuz İ., Erçek E., Yuran A. F., (2021) Ulaştırma Sektöründe İmdat Çekici Tasarımı ve 3B Yazıcı ile Üretimi International Journal of Multidisciplinary Studies and Innovative Technologies. (Yayın No:7138054)

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

Mutlu İ., Yavuz İ., Erçek E., Çetinkaya S., Yıldırım A. (2018). Farklı Malzemedeki Yapılmış Çarpışma Kutularının Karşılaştırılması. İETS 2018, 880-883. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4719085)

Mutlu İ., Erçek E., Çengelci E., Şimşir E., Kunt M., Yavuz İ. (2018). Türkiye’de Doğalgazın Otomotiv Yakıtı Olarak Kullanımı ve Çin Örneği. 14th International Combustion Symposium (INCOS2018) (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4332403)

Ek – 29.

Gıda Teknolojisi Programında Derse Giren Diğer Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Hürşit Ertuğrul DERE)

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	HürşitErtuğrul DERE
UNVANI	ÖğretimGörevlisi

ALINAN DERECELER			
AlınanDerece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Önlisans	-	-	-
Lisans	İşletme	İnönüÜniversitesi	2003
Yükseklisans	İşletme	AfyonKocatepeÜniversitesi	2006
Doktora	İşletme	AfyonKocatepeÜniversitesi	2007 devamediyor
Postdoktora			

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanmatarihi	01.07.2004		
Kurumdakihizmet süresi	17yıl		
Kurumdaalınanunvanlar		Birim	Tarih
ÖğretimGörevlisi		Sultandağı MYO- BankacılıkveSigortacılık	01.07.2004

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
ÇalışılanKurum /işletme	Çalışmasüresi	Pozisyon/Unvan

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yükseklisans/ Doktora	TezAdı	BitişTarihi
-	-	-	-

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / ÖdülAdı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluşadı	Üyeolunanyıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıçtarihi	BitişTarihi

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

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

Ek – 30.

Salon Kapasiteleri

KAT SAYISI	SALON DERSLİK ADI	ORTALAMA SINIF ALANI(m ²)	SIRA SAYISI	SINIF KAPASİTESİ (KİŞİ)
ZEMİN KAT	Z001	50	27	70
ZEMİN KAT	Z002	50	27	70
ZEMİN KAT	Z003	50	27	70
ZEMİN KAT	Z004	50	27	70
1.KAT	C101	50	27	70
1.KAT	C102	50	27	70
1.KAT	C103	50	27	70
1.KAT	C104	50	27	70
1.KAT	C105	50	27	70
1.KAT	C106	50	27	70
TOPLAM	10 SINIF	500 m ²	270 SIRA	700 KİŞİ

Ek – 31.**Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar**

Bulunduğu Kat	Laboratuvar No	Mekânın Adı (Derslik/Lab)	Büyüklüğü (m ²)	Sıra/Masa Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
B Blok 1.Kat	1	Gıda Analiz Laboratuvarı	50	20	40

Gıda Analiz Laboratuvarı Taşınmaz Listesi

İL VE İLÇE ADI : Afyon			İL KODU :03			YILI : 2020				
HARCAMA BİRİM ADI : Sultandağı Meslek Yüksekokulu			SAYMANLIK KODU : 3735			AMBARIN ADI : ŞULTANDAĞI MYO AMBARI				
HARCAMA BİRİM KODU : 38.44.0.1.505			SAYMANLIK ADI : Afyon Kocatepe			RAPOR TARİHİ : 11 January 2021 10:32				
TAŞINIR ÜRÜN KODU	TAŞINIR ADI	TAŞINIR İKİNCİ DÜZEY KODU	ÖLÇÜ BİRİMİ	KAYITLARA GÖRE AMBARDAKİ MİKTARA	AMBARDA BULUNAN MİKTAR	KAYITLARA GÖRE ORTAK KULLANIM ALANLARINDA BULUNAN MİKTAR	ORTAK KULLANIM ALANLARINDA BULUNAN MİKTAR	KAYITLARA GÖRE KİŞİLERE VERİLEN MİKTAR	FAZLA MİKTAR	NOKSAN MİKTAR
253.3.6.3.19.1-2	MIKRO SANTRİFÜLER(„FUNKER GERBER SANTRİFÜJ „)	253.03.06/Araştırma ve Üretim Amaçlı Cihazlar ve Aletleri	ADET	0	0	1	1	0	0	0
253.3.6.3.19.1-1	MIKRO SANTRİFÜLER(MIKRO SANTRİFÜJ „HERAEUS „)	253.03.06/Araştırma ve Üretim Amaçlı Cihazlar ve Aletleri	ADET	0	0	2	2	0	0	0
253.3.6.6.2.1-2	BİNOKÜLER MIKROSKOPLAR(ÖĞRENCİ MIKROSKOPU „ MARKASIZ ÖĞRENCİ MIKROSKOPU „)	253.03.06/Araştırma ve Üretim Amaçlı Cihazlar ve Aletleri	ADET	0	0	2	2	0	0	0
253.3.6.6.2.0-1	MONOKÜLER MIKROSKOPLAR(„CETI „)	253.03.06/Araştırma ve Üretim Amaçlı Cihazlar ve Aletleri	ADET	0	0	2	2	0	0	0
254.1.2.1-7	OTOBÜSLER(AVENTURIN „TEMSA „)	254.01.02/Yolcu Taşıma Araçları	ADET	0	0	0	0	1	0	0
254.1.7.1-6	BİSİKLETLER(„MERKÜR „MARKASIZ „MERKÜR „)	254.01.07/Motorsuz Kara Araçları	ADET	0	0	2	2	0	0	0
254.1.7.1-4	BİSİKLETLER(„SARAJEVO 700 LADY „SALCANO „SARAJEVO 700 LADY „)	254.01.07/Motorsuz Kara Araçları	ADET	0	0	3	3	0	0	0
255.10.2.3.2-1	EL TİPİ METAL DEDEKTÖRLER(„„MARKASIZ „)	255.10.02/Kontrol ve Güvenlik Sistemleri	ADET	1	1	0	0	0	0	0
255.10.2.5.1-9	DİJİTAL KAYIT SİSTEMLER(„„G.L.G KAYIT CİHAZI „)	255.10.02/Kontrol ve Güvenlik Sistemleri	ADET	0	0	1	1	0	0	0
255.10.3.1.1-3	YANGIN SÖNDÜRME CİHAZLARI(„„MARKASIZ „KURU KİMYEVİ TOZ 6KG „)	255.10.03/Yangın Söndürme ve Tevbir Cihaz ve Araçları	ADET	0	0	15	15	0	0	0
255.10.3.1.1-5	YANGIN SÖNDÜRME CİHAZLARI(„„MARKASIZ „12KG „TÖZ BAZLI „)	255.10.03/Yangın Söndürme ve Tevbir Cihaz ve Araçları	ADET	0	0	2	2	0	0	0
255.10.3.1.1-46	YANGIN SÖNDÜRME CİHAZLARI(„„MARKASIZ „HALO KARBONLU 6KG „)	255.10.03/Yangın Söndürme ve Tevbir Cihaz ve Araçları	ADET	0	0	3	3	0	0	0
255.10.3.2.1-2	YANGIN DOLAPLARI(„„MARKASIZ „YANGIN DOLABI „)	255.10.03/Yangın Söndürme ve Tevbir Cihaz ve Araçları	ADET	0	0	7	7	0	0	0
255.10.3.2.99-4	YANGIN SÖNDÜRMEDE KULLANILAN DİĞER ARAÇLAR(„„MARKASIZ „)	255.10.03/Yangın Söndürme ve Tevbir Cihaz ve Araçları	ADET	0	0	3	3	0	0	0
255.1.1.1.2-1	ZEMİN HALILARI(KILIM „ MARKASIZ „)	255.01.01/Döşeme Demirbaşları	ADET	0	0	1	1	0	0	0
255.1.2.1-15	BAYRAK VE FLAMALAR İLE İÇ MEKAN DİREKLERİ(„„MARKASIZ „100*150 AKU FLEMA „)	255.01.02/Temsil ve Tören Demirbaşları	ADET	1	1	2	2	0	0	0
255.1.2.1-13	BAYRAK VE FLAMALAR İLE İÇ MEKAN DİREKLERİ(„„MARKASIZ „100*150 BAYRAK „)	255.01.02/Temsil ve Tören Demirbaşları	ADET	4	4	11	11	0	0	0
255.1.2.1-8	BAYRAK VE FLAMALAR İLE İÇ MEKAN DİREKLERİ(„„MARKASIZ „ÖZEL BASKILI BAYRAK 100*150 „)	255.01.02/Temsil ve Tören Demirbaşları	ADET	0	0	1	1	0	0	0
255.1.2.1-24	BAYRAK VE FLAMALAR İLE İÇ MEKAN DİREKLERİ(„„MARKASIZ „100 X 150 TÜRK BAYRAK „)	255.01.02/Temsil ve Tören Demirbaşları	ADET	3	3	6	6	0	0	0
255.1.2.1-26	BAYRAK VE FLAMALAR İLE İÇ MEKAN DİREKLERİ(„„MARKASIZ „100*150UNİ „FLAMASI „-YAN „)	255.01.02/Temsil ve Tören Demirbaşları	ADET	0	0	1	1	0	0	0
255.1.2.1-71	BAYRAK VE FLAMALAR İLE İÇ MEKAN DİREKLERİ(„„MARKASIZ „107*150CM UNIVERSİTE „LOĞOLU „MAK „BAYRAĞI „)	255.01.02/Temsil ve Tören Demirbaşları	ADET	0	0	2	2	0	0	0
255.1.2.1-3	BAYRAK VE FLAMALAR İLE İÇ MEKAN DİREKLERİ(BAYRAK „ MARKASIZ „200*300 „)	255.01.02/Temsil ve Tören Demirbaşları	ADET	0	0	2	2	0	0	0
255.1.2.1-7	BAYRAK VE FLAMALAR İLE İÇ MEKAN DİREKLERİ(„„MARKASIZ „FLAMA RAŞEL 100*150 „)	255.01.02/Temsil ve Tören Demirbaşları	ADET	0	0	2	2	0	0	0
255.1.2.1-1	BAYRAK VE FLAMALAR İLE İÇ MEKAN DİREKLERİ(„„MARKASIZ „)	255.01.02/Temsil ve Tören Demirbaşları	ADET	0	0	1	1	0	0	0
255.1.2.1-5	BAYRAK VE FLAMALAR İLE İÇ MEKAN DİREKLERİ(„„MARKASIZ „KIRLANGIÇ FLAMA 50*200 „)	255.01.02/Temsil ve Tören Demirbaşları	ADET	0	0	2	2	0	0	0
255.1.4.2.4-2	BİLGİSAYAR ÇANTALARI(„„MARKASIZ „NOTEBOOK ÇANTASI „)	255.01.04/Seyahat, Muhtaza ve Taşıma Amaçlı Demirbaş Niteliğindeki Ta	ADET	0	0	1	1	0	0	0
255.11.3.2-1	YAPAY ÇİÇEKLER(„„MARKASIZ „)	255.11.03/Masa ve Sehpalarda Sergilenen Süs Eşyaları	ADET	0	0	6	6	0	0	0
255.2.1.1.1.1-504	BİLGİSAYAR KASALARI(„„MINI „HP „PRODESK 600 G3 „)	255.02.01/Bilgisayarlar ve Sunucular	ADET	0	0	2	2	0	0	0
255.2.1.1.1.1-877	BİLGİSAYAR KASALARI(„„HP „ELITEDESK 800 G1 „)	255.02.01/Bilgisayarlar ve Sunucular	ADET	0	0	1	1	0	0	0
255.2.1.1.1.1-15	BİLGİSAYAR KASALARI(„„HP „)	255.02.01/Bilgisayarlar ve Sunucular	ADET	0	0	1	1	0	0	0
255.2.1.1.1.1-862	BİLGİSAYAR KASALARI(„„HP „COMPAQ PRO 6300 „)	255.02.01/Bilgisayarlar ve Sunucular	ADET	0	0	3	3	0	0	0

İL VE İLÇE ADI : Afyon			İL KODU :03			YILI : 2020				
HARCAMA BİRİM ADI : Sultandağı Meslek Yüksekokulu			SAYMANLIK KODU : 3735			AMBARIN ADI : SULTANDAĞI MYO AMBARI				
HARCAMA BİRİM KODU : 38.44.0.1.505			SAYMANLIK ADI : Afyon Kocatepe			RAPOR TARİHİ : 11 January 2021 10:32				
TAŞINIR ÜRÜN KODU	TAŞINIR ADI	TAŞINIR İKİNCİ DÜZEY KODU	ÖLÇÜ BİRİMİ	KAYITLARA GÖRE AMBARDAKİ MİKTARA	AMBARDA BULUNAN MİKTAR	KAYITLARA GÖRE ORTAK KULLANIM ALANLARINDA BULUNAN MİKTAR	ORTAK KULLANIM ALANLARINDA BULUNAN MİKTAR	KAYITLARA GÖRE KİŞİLERE VERİLEN MİKTAR	FAZLA MİKTAR	NOKSAN MİKTAR
253.2.1.3.1-15	ÇİM BİÇME MAKİNELERİ VE TRAKTÖRLERİ(,CASTEL GARDEN,CS484	253.02.01/Tarım ve Ormanlık Makineleri ve Aletleri	ADET	0	0	1	1	0	0	0
253.2.1.3.1-20	ÇİM BİÇME MAKİNELERİ VE TRAKTÖRLERİ ÇİM BİÇME MAKİNESİ, MARKASIZ,STIGA COMBI 65	253.02.01/Tarım ve Ormanlık Makineleri ve Aletleri	ADET	0	0	1	1	0	0	0
253.2.1.3.1-1	ÇİM BİÇME MAKİNELERİ VE TRAKTÖRLERİ(	253.02.01/Tarım ve Ormanlık Makineleri ve Aletleri	ADET	0	0	1	1	0	0	0
253.2.1.3.4-5	MOTORLU TIRPANLARI(,OLEOMAC,753 T)	253.02.01/Tarım ve Ormanlık Makineleri ve Aletleri	ADET	0	0	0	0	1	0	0
253.2.3.2.99-1	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERİ(, MARKASIZ ÇALIŞMA KOLUĞU)	253.02.03/Atölye Makineleri ve Aletleri	ADET	0	0	6	6	0	0	0
253.2.3.99-10	DİĞER ATÖLYE MAKİNELERİ VE ALETLERİ(, MARKASIZ,YAZI TAHTASI)	253.02.03/Atölye Makineleri ve Aletleri	ADET	0	0	9	9	0	0	0
253.2.5.7.1-1	LINE İNTERAKTİF KEŞİNTİSİZ GÜÇ KAYNAĞI(, MARKASIZ,10 KVA)	253.02.05/Güç Elektroniği ve Basıncı Makineleri ve Aletleri	ADET	0	0	1	1	0	0	0
253.2.5.7.2-28	KESİNTİSİZ GÜÇ KAYNAĞI(,ENEL 6 KVA)	253.02.05/Güç Elektroniği ve Basıncı Makineleri ve Aletleri	ADET	0	0	1	1	0	0	0
253.2.5.7.2-46	KESİNTİSİZ GÜÇ KAYNAĞI(,HUAWEL,20 KVA)	253.02.05/Güç Elektroniği ve Basıncı Makineleri ve Aletleri	ADET	1	1	0	0	0	0	0
253.3.1.1.2-14	ZEMİN SÜPÜRME MAKİNELERİ(ELEKTİRK SÜPÜRGESİ, HOOVER,1700)	253.03.01/Yıkama, Temizleme ve Ütüm Cihaz ve Aletleri	ADET	0	0	1	1	0	0	0
253.3.1.3-1	BULAŞIK YIKAMA MAKİNELERİ VE EKİPMANLARI(BULAŞIK YIKAMA MAKİNASI, MARKASIZ,500 TAB.SAAT)	253.03.01/Yıkama, Temizleme ve Ütüm Cihaz ve Aletleri	ADET	0	0	1	1	0	0	0
253.3.2.1.1-15	BUZDOLAPLARI(BUZDOLABI,PROFILO,8600)	253.03.02/Beslenme,Gıda ve Mutfak Cihaz ve Aletleri	ADET	0	0	2	2	0	0	0
253.3.2.1.2-8	DONDURUCULARI(DERİN DONDURUCU,ÜGÜR, 360 LT.)	253.03.02/Beslenme,Gıda ve Mutfak Cihaz ve Aletleri	ADET	0	0	1	1	0	0	0
253.3.2.2.2-1	OCAKLARI(YER OCAĞI, MARKASIZ,)	253.03.02/Beslenme,Gıda ve Mutfak Cihaz ve Aletleri	ADET	0	0	2	2	0	0	0
253.3.2.4.1-1	MİKSERLERİ(MİKSER, MARKASIZ,TEZGAH ÜSTÜ	253.03.02/Beslenme,Gıda ve Mutfak Cihaz ve Aletleri	ADET	0	0	1	1	0	0	0
253.3.2.4.3-7	MUTFAK ROBOTLARI(, MARKASIZ,MUTFAK ROBOTU)	253.03.02/Beslenme,Gıda ve Mutfak Cihaz ve Aletleri	ADET	0	0	1	1	0	0	0
253.3.2.6.3-4	KIYMA MAKİNELERİ(, MARKASIZ,ET KIYMA MAKİNESİ)	253.03.02/Beslenme,Gıda ve Mutfak Cihaz ve Aletleri	ADET	0	0	1	1	0	0	0
253.3.2.99.10-7	SU ISITICILARI VE SOĞUTUCULARI(, MARKASIZ,SU SEBİLİ)	253.03.02/Beslenme,Gıda ve Mutfak Cihaz ve Aletleri	ADET	0	0	1	1	0	0	0
253.3.2.99.15-88	YUKARIDAKİ GRUPLARDA SINIFLANDIRILAMAYAN DİĞER CİHAZ VE MAKİNELERİ(, MARKASIZ,THERMOBOX)	253.03.02/Beslenme,Gıda ve Mutfak Cihaz ve Aletleri	ADET	1	1	0	0	0	0	0
253.3.2.99.2-1	EKMEK YAPMA MAKİNELERİ(EKMEK YAPMA MAKİNASI, MARKASIZ,)	253.03.02/Beslenme,Gıda ve Mutfak Cihaz ve Aletleri	ADET	0	0	1	1	0	0	0
253.3.2.99.6-1	YOĞURT YAPMA MAKİNELERİ(EV TİPİ, MARKASIZ,)	253.03.02/Beslenme,Gıda ve Mutfak Cihaz ve Aletleri	ADET	0	0	1	1	0	0	0
253.3.4.1.1-4	AĞIRLIK ÖLÇME CİHAZ, ALET VE EKİPMANLARI(TERAZİLER, MARKASIZ,HASSAS TERAZİ	253.03.04/Ölçüm, Tartı, Çizim Cihazları ve Aletleri	ADET	0	0	1	1	0	0	0
253.3.4.5.32-3	SAYICILARI(KOLON SAYICI, MARKASIZ,KOLON SAYICI)	253.03.04/Ölçüm, Tartı, Çizim Cihazları ve Aletleri	ADET	0	0	1	1	0	0	0
253.3.5.22.22-57	DİĞER TIBBİ VE BİYOLÖJİK AMAÇLI CİHAZ VE ALETLERİ(AYAK PEDALLI DEZENFETKAN MAKİNASI(HUYENIK),...	253.03.05/Tıbbi ve Biyolojik Amaçlı Kullanılan Cihazlar ve Aletleri	ADET	1	1	0	0	0	0	0
253.3.6.1.8-2	SPEKTROMETRELER(SPEKTROFOTOMETRELER) DİĞER SPEKTROMETRELER(, MARKASIZ,)	253.03.06/Araştırma ve Üretim Amaçlı Cihazları ve Aletleri	ADET	0	0	1	1	0	0	0
253.3.6.2.15.3-8	PH ÖLÇME CİHAZLARI(METRE PROBLU, MARKASIZ, METRE PROBLU)	253.03.06/Araştırma ve Üretim Amaçlı Cihazları ve Aletleri	ADET	0	0	1	1	0	0	0
253.3.6.3.1.7-2	DURULAYICI(KURUTUCULARI(, MARKASIZ,-)	253.03.06/Araştırma ve Üretim Amaçlı Cihazları ve Aletleri	ADET	0	0	1	1	0	0	0
253.3.6.3.15.1-5	OTOKLAVLARI(OTOKLAV, NÜVE,75 LT.)	253.03.06/Araştırma ve Üretim Amaçlı Cihazları ve Aletleri	ADET	0	0	1	1	0	0	0
253.3.6.3.15.1-2	OTOKLAVLARI(DİK TİP OTOKLAV, NÜVE	253.03.06/Araştırma ve Üretim Amaçlı Cihazları ve Aletleri	ADET	0	0	1	1	0	0	0

Ek – 33.**Kurum Desteği ve Parasal Kaynaklar**

Harcama kalemi	Mali Yıl		
	Önceki yıl (Gerçekleşen) (TL)	Başvurunun yapıldığı yıl (Bütçelenen) (TL)	Sonraki yıl (Bütçelenen) (TL)
Ücretler ¹			
Yolluklar			
Hizmet alımları			
Tüketim malları ve malzemeleri alımları			
Bakım ve onarım giderleri			
Yatırım harcamaları			
Döner Sermaye gelirleri ²			
Öğrenci harçlarından düşen pay ³			
Diğer ⁴			

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.

Ek – 34.**İdari Personel Sayıları**

KADRO SINIFI	KADROLU ÇALIŞAN	BAŞKA KURUMLARA/Bİ RİMLERE GÖREVLENDİRİL EN PERSONEL SAYISI	BAŞKA KURUMLARDAN/Bİ RİMLERDEN GÖREVLENDİRİLE N PERSONEL SAYISI	FİİLİ ÇALIŞAN PERSONEL SAYISI
Genel İdari Hizmetler	3			3
Sağlık Hizmetleri				
Teknik Hizmetler		1		1
Avukatlık Hizmetleri				
Yardımcı Hizmetler			5	5
Sözleşmeli Memur				
Daimi İşçi	1			1
TOPLAM	4	1	5	10

ORGANİZASYON ŞEMASI

