



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
Afyon Meslek Yüksekokulu



Sayı : E-68879940-020-421935

Konu : Olurlar

19.12.2025

AFYON MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi Programı ile Et ve Ürünleri Teknolojisi Programına ait son bir yılın öz değerlendirme raporları ekte verilmiştir.

Gereğini arz ederim.

Doç.Dr. Seda YALÇIN
Gıda İşleme Bölüm Başkanı

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu :BSP6RSKYBV

Belge Takip Adresi :
<https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=5381&eD=BSP6RSKYBV&eS=421935>

Adres: Afyon Kocatepe Üniversitesi Ahmet Necdet Sezer Kampüsü Gazlıgöl Yolu 03200
AFYONKARAHİSAR
Telefon: 0 272 246 33 18 Faks: 0 272 246 33 02
e-Posta: afyonmyo@aku.edu.tr
Kep Adresi: aku@hs01.kep.tr

Bilgi için: Seda YALÇIN
Unvanı: Bölüm Başkanı



Öz Değerlendirme Raporu

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ

PROGRAMI

Doç. Dr. Seda YALÇIN (Başkan)

Öğr. Grv. Ramazan Yasin AYYILDIZ(Üye)

Öğr. Grv. Nilüfer Sena AYDOĞDU (Üye)

30.07.2024 – 30.07.2025

0. GİRİŞ

0.1. PROGRAMA AİT BİLGİLER

0.1. Program Hakkında Bilgiler

Gıda İşleme Bölümü Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı, 2024 yılında Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu bünyesinde kurulmuştur. Et ve Ürünleri Teknolojisi Programında kadrolu olarak görev yapan, 2 öğretim görevlisi bulunmaktadır. Et ve Ürünleri Teknolojisi Programının eğitim ve öğretim süresi iki yıllıktır. Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğrenci alımına 2024-2025 eğitim öğretim yılında başlanmış olup bölüm ilk mezunlarını 2025-2026 eğitim-öğretim yılında verecektir. Programımız Ahmet Necdet Sezer Kampüsü içerisinde yer alması öğretim elemanlarının meslek yüksekokuluna erişimini ve eğitim vermelerini kolaylaştırmaktadır.

Kanıtlar

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/et-ve-urunleri-teknolojisi/>

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, Et ve Ürünleri 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

2024-2025 eğitim öğretim döneminde ilk öğrencilerini kabul eden bölüme 28 öğrenci kayıt yaptırmıştır. Takip eden akademik yıllardan 2025-2026 döneminde 32 öğrenci kabul edilmiştir.

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

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programında hazırlık sınıfı bulunmamaktadır.

1.2. Yatay Geçiş ve Dikey Geçiş Ders Muafiyet Uygulamaları

Et ve Ürünleri 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

Doç. Dr. Seda YALÇIN (Başkan)
Öğr. Grv. Ramazan Yasin AYYILDIZ(Üye)
Öğr. Grv. Nilüfer Sena AYDOĞDU (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 öğrencilerine 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 eksik 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 bağlanmasını 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 Turizm Fakültesi, ERASMUS öğrenci hareketliliği, FARABİ değişim programı uygulamaları ve MEVLANA değişim programı uygulamaları gerçekleştirilmektedir. Et ve Ürünleri 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

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğrencileri üniversiteye kayıt oldukları zaman diliminden başlamak üzere akademik danışman kontrolünde eğitimlerine devam etmektedir. Akademik danışman öğrencileri

kariyer hedefleri doğrultusunda öğrencilere yardımcı olmaktadır. Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı ders müfredatında yer alan Akademik Oryantasyon dersi kapsamında öğrencilere üniversite, meslek yüksekokulu ve en özelde kendi bölümleri ile ilgili bilgiler verilmektedir. Bu kapsamda öğrencilerin mezun olduktan sonra elde edebileceği kariyer fırsatları ve bu fırsatlardan faydalanmak için yapması gerekenlerin bilgisi verilmektedir. Ayrıca öğrencilere staj yeri bulmak için fırsat sunan kariyergünleri 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

2024-2025 eğitim öğretim yılından beri Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğrencilerine yönelik akademik danışmanlık hizmetleri altı 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, 2023-2024 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 öncetaslak olarak hazırlanmakta, öğrencilerden ve öğretim elemanlarından gelen geribildirimler doğrultusunda son halini almakta Fakülte 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. Et ve Ürünleri 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 Afyon 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 Afyon 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 dağıtımı sırasında sınıfta olan öğrenciler sınava girmiş sayılır. Sınav tutanağını imzalamadan ve sınav kâğıdını teslim etmeden sınavdan çıkması mümkün değildir.

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

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

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

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

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

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

Sınavlarda kopya çeken, kopyaya teşebbüs eden, kopya veren; ödev, rapor, bitirme tezi ve benzeri çalışmalarda referans vermeden alıntı yapan öğrenci o dersten başarısız sayılmaktadır. Ayrıca öğrenci hakkında disiplin işlemi yapılmaktadır. Öğrencilerle ilgili disiplin süreci 18/8/2012 tarihli ve 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 teslimetmesi 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 uzaklaştırmacezası ile cezalandırılır.

Kanıtlar

https://ogrenci.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/97/2023/01/kilavuz22_23_3.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 2025-2026 eğitim öğretim döneminde verecek olan Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğrenci ve mezun sayılarına ilişkin bilgiler; <https://afyonmyo.aku.edu.tr/> web adresinde verilecektir.

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

birimlerin 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. Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı için eğitim amaçları tanımlanmıştır.

2.1.1. Tanımlanan Program Öğretim Amaçları

Et ve Ürünleri 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 Yayınlanması

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

Kanıtlar

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228>

Ek – 14 Program Eğitim Amaçları

2.2. Program Özgörevleriyle Tutarlılık

2.2.1. Program Özgörevleri

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı Özgörevi; “Et ve et ürünlerini 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 Yayınlanması

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı Özgörevleri, Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu internet sayfasında yer alan Programlar sekmesi içerisindeki Gıda İşleme Bölümü Et ve Et Ürünleri Teknolojisi sekmesinin altında Program Genel Tanıtımı içerisinde yayımlanmaktadır. İlgili alana <https://afyonmyo.aku.edu.tr/et-ve-urunleri-teknolojisi/> adresinden ulaşılabilir.

2.2.3. Program Öğretim Amaçları ve Bölüm Özgörevinin Uyumu

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğretim amaçları ile bölüm özgörevlerinin bileşenleri ile aralarındakiçapraz ilişkiler ve uyum aşağıdaki linkte ele alınmıştır:

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228>

Kanıtlar

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228>

2.3. Üniversitenin Özgörevleriyle Tutarlılık

2.3.1. Üniversite Özgörevleri

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

2.3.1.1. Üniversite Özgörevlerinin Yayımlanması

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

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

2.3.1.2. Program Öğretim Amaçları ve Üniversite Öz görevlerinin Uyum

Et ve Ürünleri Teknolojisi Program öğretim amaçları ile Afyon Kocatepe Üniversitesi öz görevlerinin bileşenleri ile aralarındaki çapraz ilişkiler ve uyum ele alınmıştır.

<https://kalite.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/118/2024/04/2023-Yili-Kurum-Ic-Degerlendirme-Raporu.pdf>

2.3.2. Meslek Yüksekokulu Öz görevleri

Afyon Meslek Yüksekokulu Öz görevleri; “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 afyon myo web sitesinde misyonumuz ve vizyonumuz sekmesinin altında “<https://afyonmyo.aku.edu.tr/misyon-ve-vizyon/>” adresinde yayınlanmaktadır.

2.3.2.2. Program Öğretim Amaçları ve Meslek Yüksekokulu Özgörevlerinin Uyum

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğretim amaçları ile Afyon Meslek Yüksekokulu öz görevlerinin bileşenleri ile aralarındaki çapraz ilişkiler ve uyum aşağıdaki linkte ele alınmıştır:

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/4/2025/01/Afyon-MYO-Birim-Faaliyet-Raporu-2024.pdf>

Kanıtlar

Ek – 15 Program Eğitim Amaçlarının Kurum, Fakülte, Bölüm Vizyon ve Misyonu ile Uyumu

2.4. Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde İç ve Dış Paydaşların Rolü

2.4.1. Programın İç Paydaşları

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı iç paydaşları arasında; öğrenciler, öğretim elemanları, Afyon Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü ve birimleri ile rektörlük ve birimleri olmak üzere 4 temel yapıtaşı bulunmaktadır. Et ve Ürünleri Teknolojisi Programının İç Paydaşları;

- Et ve Ürünleri Teknolojisi Önlisans programı öğrencileri,
- Et ve Ürünleri Teknolojisi Önlisans programı öğrenci temsilcisi,
- Et ve Ürünleri Teknolojisi Önlisans programı öğretim elemanları,
- Meslek Yüksekokulu bünyesindeki diğer programların (Gıda Teknolojisi,Aşçılık vb.) öğrencileri,
- Meslek Yüksekokulu bünyesindeki diğer programların (Gıda Teknolojisi,Aşçılık vb.) öğretim elemanları,
- Afyon Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü,
- Afyon 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

Et ve Ürünleri 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=1228>

2.4.2. Programın Dış Paydaşları

Et ve Ürünleri 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 Et ve Ürünleri 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. Afyon Meslek Yüksekokulu Öz değerlendirme Danışma Kurulu oluşturulması ve yılda iki defa toplantı yapılması planlanmaktadır.

Et ve Ürünleri 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://afyonmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/4/2025/01/Afyon-MYO-Birim-Faaliyet-Raporu-2024.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 Afyon Meslek Yüksekokulu Et ve Ürünleri Teknolojisi program öğretim amaçları “<https://afyonmyo.aku.edu.tr/et-ve-urunleri-teknolojisi/>” web adresinde yayınlanmaktadır. Program tanıtım sayfasında program öğretim amaçlarına ulaşmak için link verilmiştir.

2.6. Et ve Ürünleri 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

Et ve Ürünleri 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 artırılması, sektör temsilcilerinin eğitim süreçlerinde daha aktif olarak katılmasına yönelik uygulamalar (seminer, konferans, uygulamalı dersler, workshop vb.), iç paydaş gereksinimine göre gerçekleştirilen güncellemeler arasında değerlendirilebilir.

2.6.2. Program Öğretim Amaçlarının Dış Paydaşların Gereksinimlerine Göre Güncellenme Yöntemi

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programında dış paydaşların gereksinimlerine göre güncelleme yöntemleri aşağıdaki şekildedir.

MEB, YÖK ve ÖSYM gibi yasal kuruluşlarca getirilen yeni düzenlemeler doğrultusunda gerekli değişiklik ve güncellemeler ivedilikle yerine getirilmektedir. Mezunlardan alınan bilgiler doğrultusunda program içeriğinde ne gibi zenginleştirmeler yapılabileceği hususunda bölüm başkanlığı ve öğretim elemanları arasında fikir alışverişler yapılmaktadır. Ancak bu noktada bölümün ilk mezunlarını 1995-1996 eğitim-öğretim yılında vermiş olması nedeniyle bir hayli fazla mezun sayısına sahip Et ve Ürünleri Teknolojisi Programına ait mezun öğrenci bilgi sisteminin kurulması planlanmaktadır.

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

Diğer üniversitelerin Et ve Ürünleri 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 Afyon Meslek Yüksekokulu Akademik personelin yer aldığı WhatsApp 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 bulunan sektör işletmeleri (Afyonkarahisar sınırları içerisinde faaliyet gösteren gıda işletmeleri) yöneticileri ile fikir alışverişi 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

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programında öğretim amaçlarına ulaşılma durumu öncelikle mezun öğrencilere yönelik uygulanan memnuniyet anketleri ve istihdam profillerinin takibi ile ölçülmektedir.

2.6.4. Program Öğretim Amaçlarının Tespiti İçin Süreç Yönetimi

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğretim amaçlarının tespiti sürecinde iç ve dış kaynaklardan alınan bilgiler ile periyodik olarak gerçekleştirilen ders içerik analizleri ve birim kalite komisyonu çalışmaları aylık olarak düzenlenen birim kurulu toplantılarında tartışılmaktadır. Birim kurulu toplantılarında öğretim 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 öğretim amaçları için (gerekli durumlarda) iyileştirme çalışmaları gerçekleştirilmektedir.

Kanıtlar

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/4/2024/02/Birim-Faaliyet-Raporu-2023-15.01.2024.pdf>

3. PROGRAM ÇIKTILARI

3.1. Program çıktıları, 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 Çıktıları

3.1.1. Et ve Ürünleri Teknolojisi Program Çıktıları

Et ve Ürünleri Teknolojisi program çıktılarının oluşturulması sürecinde Türkiye Yükseköğrenim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ), Yüksekokul Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurumu önlisans düzeyi ortak çıktı ölçütleri ve Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı çıktı ölçütleri dikkate alınmıştır. Bununla birlikte program çıktıları taslak olarak iç ve dış paydaşlara form olarak gönderilmiş ve gelen yanıtlar program çıktısı oluşturma sürecine dâhil edilmiştir. Nitekim Et ve Ürünleri Teknolojisi için öngörülen program çıktıları birim kurulunda görüşüldükten sonra iç 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=1228>

Kanıtlar

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228>

Ek – 17 Program Çıktıları

PROGRAM ÇIKTILARI

PÇ1: Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.

PÇ2: Et ve ürünlerini işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.

PÇ3: Et sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.

PÇ4: Et üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

PÇ5: Etlerin kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.

PÇ6: Et ürünlerine 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=1228#>

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=1228>

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=1228>” 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://gikam.aku.edu.tr/>

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

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

3.3. Et ve Ürünleri Teknolojisi Programında mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin programçıktılarını sağladıkları kanıtlanmaktadır.

3.3.1. Program Çıktılarını Sağlamak İçin Yaklaşım ve Uygulamalar

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı çıktıların her biri için o çıktıyı sağlamak amacıyla programda kullanılayaklaşım 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=1228>

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 Et ve Ürünleri 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

Et ve Et Ürünleri Teknolojisi program çıktılarının ölçme ve değerlendirilmesinde

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228>

web adresinde belirtilen sistematik 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 2023-2024 eğitim öğretim yılı mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilere ve program mezunlarına uygulanacak anket sonuçları Afyon Kocatepe Üniversitesi Kalite Koordinatörlüğü'nün web sayfasında <https://kalite.aku.edu.tr/anket-sonuclari/> 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

Et ve Ürünleri 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=1228>

Kanıtlar

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228>

4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

4.1. Kurulan Ölçme Değerlendirme Sisteminin Sürekli İyileştirilmesi

Et ve Et Ürünleri Teknolojisi programı sürekli iyileştirme kapsamında yaptığı çalışmalar

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228>

web adresinde yer verilmektedir. Et ve Ürünleri 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. Et ve Ürünleri Teknolojisi Programının iç paydaşlarından olan program öğrencileri, mezun durumda olan öğrenciler, program öğretim elemanları ve meslek yüksekokulu diğer program öğretim elemanlarından program öz görevleri, program öğretim amaçları ve program çıktılarının belirlenmesi hususlarında anket/görüş formu aracılığıyla görüş ve önerileri alınacaktır. Ayrıca, iç paydaşlar

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 öz görevleri, program öğretim amaçları, program çıktılarının belirlenmesi, öğretim planı (müfredat) ve içeriğinin oluşturulması, eğitim-öğretim kadrosunun belirlenmesi ve eğitim-öğretim altyapısının geliştirilmesi konuları görüşülmektedir. 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=1228>

4.2. İyileştirme Çalışmalarının Sistematiği ve Kanıtlara Dayanması

Et ve Ürünleri 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=1228>

web adresinde sunulmaktadır.

Kanıtlar

[Et ve Ürünleri Teknolojisi | Afyon MYO](#)

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/4/2025/01/Afyon-MYO-Birim-Faaliyet-Raporu-2024.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. Et ve Et Ürünleri Teknolojisi Önlisans Öğretim Planı

Et ve Et Ürünleri Teknolojisi önlisans öğretim planında yer alan dersler

obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228

web adresinde gösterilmiştir.

Kanıtlar

obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228

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:

obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228

Kanıtlar

obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228

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 – 21 Ders Tanıtım Formları (Web Adresleri)

obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228

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. Et ve Ürünleri 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 kullanılabilmektedir.

5.2.1.2. Tartışma

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

5.2.1.3. Gösterip Yaptırma

Bu yöntem özellikle alana özgü uygulama derslerinde (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 dönülerek sınama etkinlikleri gözden geçirilir, seçilen diğer bir hipotez tekrar sınanır. Bu yöntem öğrencinin problem çözme, bağımsız çalışma, yaratıcı düşünme, eleştirel düşünme gibi yeteneklerini geliştirmektedir.

5.2.1.5. İşbirlikli Öğrenme

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

5.2.1.6. Gösteri

5.2.1.3. Gösterip Yaptırma

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.

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 ve 4. Dönem(seçmeli) 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 2024 – 2025 eğitim – öğretim yılı itibariyle Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğrencileri, müfredatlarında yer alan ve üçüncü veya dördüncü yarıyıllarda isteğe bağlı olarak Afyonkarahisar ili sınırları içerisindeki gıda işletmelerinde uygulamalı eğitim yapabilmefırsatını yakalamışlardır.

5 AKTS’lik bir ders olarak eğitim müfredatında yer alan 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 sahiptir. 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

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğretim planı tümdengelim yöntemi ile oluşturulmuştur. Bununla birlikte, öğretim planının oluşturulması sürecinde Türkiye’de ve bazı ülkelerde Et ve Ürünleri 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 bütünleşik program mantığı ile yerleştirilmesi şeklinde gerçekleştirilmektedir.

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğretim planının ilk dönem, öğrenciyi üniversite hayatına ve et sektörüne hazırlayıcı nitelikte temel dersleri içermektedir. İkinci dönem dersleri de birinci yarıyılı destekler nitelikte olup bu yarıyıldan öğrenciye 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, et ürünleri, mezbaha 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 yarıyıldaki 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, Afyon Meslek Yüksekokulu Et ve Ürünleri Teknolojisi Programında eğitim alan öğrenciler, öncelikle önlisans düzeyi eğitime adapte edilmekte, sonrasında gıda sektörü 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 alışverişi 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, Afyon Meslek Yüksekokulu Et ve Ürünleri 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. Et ve Ürünleri 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 Et ve Ürünleri 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://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228>

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://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228>

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 obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228 web adresinde belirtilmiştir.

5.6.2. Öğretim Planının Programa Özgü Ölçütleri Sağlama Düzeyi

Et ve Ürünleri Teknolojisi öğretim planının Programa Özgü Ölçütlere (PÖÖ) katkı düzeyi

obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228 web adresinde belirtilmiştir.

Kanıtlar

obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228

5.7. Öğretim Planı Uygulama Deneyimi

Et ve Ürünleri 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 2023 – 2024 eğitim öğretim yılı itibariyle Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğrencilerinin, müfredatlarında yer alan ve üçüncü veya dördüncü yarıyıllarda isteğe bağlı olarak Afyonkarahisar ili sınırları içerisindeki gıda işletmelerinde uygulamalı eğitim yapabilme fırsatını yakalamışlardır.

5 AKTS’lik bir ders olarak eğitim müfredatında yer alan 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

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı, öğretim görevlisi ünvanlı 2 kişilik akademik kadrosu ile program faaliyetlerini yürütmektedir. Bünyesinde bulunan kadrolu öğretim elemanı sayısı bakımından meslek yüksekokulları içinde en çok akademik personeline sahip olan meslek yüksekokulu, tüm eğitim-öğretim faaliyetlerini başarılı bir şekilde yürütecek sayıca öğretim kadrosu yeterli düzeydedir.

Kanıtlar

Ek – 22 Öğretim Kadrosu Yük Özeti

Ek – 23 Öğretim Kadrosunun Analizi

6.2. Öğretim Kadrosunun Nitelik Bakımından Yeterliliği

6.2.1. Öğretim Kadrosunun Nitelik Bakımından Yeterliliği

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğretim kadrosunun analizi ekteki tablo yardımıyla gösterilmektedir.

6.2.2. Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğretim kadrosunun ders verme dışındaki niteliklerine ilişkin bilgiler ekteki tablo yardımıyla gösterilmektedir.

Kanıtlar

Ek – 24 Et ve Ürünleri Teknolojisi Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Nilüfer Sena AYDOĞDU)

Ek – 25 Et ve Ürünleri Teknolojisi Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Ramazan Yasin AYYILDIZ)

Ek – 26 Et ve Ürünleri Teknolojisi Programında Derse Giren Diğer Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Seda YALÇIN)

Ek – 27 Et ve Ürünleri Teknolojisi Programında Derse Giren Diğer Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (İlker ATİK)

Ek –28 Et ve Ürünleri Teknolojisi Programında Derse Giren Diğer Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Azize ATİK)

Ek – 29 Et ve Ürünleri Teknolojisi Programında Derse Giren Diğer Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Besim MADEN)

Ek – 30 Et ve Ürünleri Teknolojisi Programında Derse Giren Diğer Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Yavuz ÖZKUL)

Ek – 30 Et ve Ürünleri Teknolojisi Programında Derse Giren Diğer Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Burak Ahmet SAKA)

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 Atanma Yönergesi esaslarına yapılmaktadır. Kadro ilanı sonrasında, öğretim üyeliği kadrolarına başvuracak olan adaylar, 2547 sayılı Kanun ve Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönetmeliği ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönergesi kapsamında istenen bilgi ve belgeler ile akademik çalışmalarının yer aldığı dosyayı ilanda belirtilen ilgili birime sunar. 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 Yükseltme 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/ogretim-uyeligine-yukseltme-ve-atanma-yonergesi/>

7. ALTYAPI

7.1. Öğretim için Kullanılan Sınıflar ve Donanımı

7.1.1. Öğretim için Kullanılan Sınıflar ve Donanımı

Et ve Ürünleri 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 becerilerinin geliştirmek önem arz etmektedir. Bunu sağlamak için Tablo 7.1.1.’de gösterildiği gibi Afyon Meslek Yüksekokulu bünyesinde, Gıda İşleme Bölümü Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğrencilerinin kullanabilmesi için toplam 3313 öğrenci kapasiteli 45 derslik ve bir adet 100 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 – 31 Salon Kapasiteleri

7.1.2. Öğretim Planında Kullanılan Derslikler ve Kullanımı

Öğretimde kullanılan başlıca sınıflar ve donanımı Tablo 7.1.2.’de verilmiştir. Afyon Meslek Yüksekokulu bünyesinde yer alan 45 derslik, toplantı salonu ve bilgisayar laboratuvarında Et ve Ürünleri 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 Mikrobiyoloji laboratuvarlarında yapılmaktadır. Bilgi iletişim I ve II dersleri ise Bilgisayar laboratuvarı öğrencilerin Office programları öğrenmeleri ve uygulamaları için tasarlanmış, 100 adet bilgisayar barındıran üç adet laboratuvar vardır.

Kanıtlar

Ek 32 – Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar

7.2. Ders Dışı Etkinliklere İlişkin Ortam ve Altyapı

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğrencilerin ders aralarında sosyalleşebilmeleri için, atıştırmalıklar ve çeşitli sıcak soğuk içeceklerle ulaşabilecekleri ve vakit geçirebilecekleri yüksekokul kantini bulunmaktadır. Meslek Yüksekokulu bahçesinde birçok altışar kişilik kamelya bulunmaktadır. Ayrıca kampüs içerisinde yer alan üniversite öğrencilerinin kullanımına açık Sosyal Tesis, Merkezi Yemekhane ve Kafeler de öğrencilerin sosyalleşmesi için hizmet vermekte olan işletmelerdir. Öğrencilerin sosyal ve sportif faaliyet içerisinde bulunabilecekleri çeşitli alanlarda basketbol sahaları, yüzme havuzu, futbol sahaları, tenis kortları, koşma alanları, kapalı spor salonları, fitness merkezi bulunmaktadır.

Ders dışı sosyal ve bilimsel etkinlikler için Atatürk Kongre Merkezi, Prof. Dr. Sabri Bektöre Konferans Salonu, Erdal Akar Konferans Salonu, Abdullah Kaptan Konferans Salonu, İbrahim Küçük Kurt Konferans Salonu, M. Rıza Çerçel Kültür Merkezi öğrencilerin kullanımına sunulmaktadır. Bununla birlikte Türkiye'nin ilk ve tek çalgı müzesi olma özelliğini taşıyan Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Devlet Konservatuvarı İbrahim Alimoğlu Müzik Müzesi'nde öğrencilerin ücretsiz ziyaretine açık tutulmaktadır.

7.3.

7.3.1. Uygulama Alanlarına İlişkin Genel Bilgiler

Et ve Ürünleri 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 3590 m²'lik derslik, 150 m²' lik laboratuvar alanı ve 300 m²' lik bilgisayar laboratuvarı bulunmaktadır. Mikrobiyoloji ve Gıda Analizleri Laboratuvarları, ilgili derslere yönelik uygulamalı eğitimler, diğer

dersler, uygulama laboratuvar ve dersliklerde teorik ve uygulamalı dersler sürdürölmektedir.

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı eğitim müfredatı kapsamında uygulamalı dersler (Genel Gıda Laboratuvarında ve Mikrobiyoloji Laboratuvarında) Meslek Yüksekokulu bünyesinde kullanılmakta olan Eğitim ve Uygulama Binası'nda gerçekleştirilmektedir. Her bir ders için uygulama binasında ayrı bir birim bulunmaktadır. Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı laboratuvarlarında Ek' te ekipmanlar bulunmaktadır.

Kanıtlar

Ek – 33 Gıda Analiz Laboratuvarı Taşınmaz Listesi

Ek – 34 Gıda Mikrobiyolojisi 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 sağlanandestekler gerek bilimsel araştırma faaliyetlerinin yürütölmesi gerekse öğretim amaçlı derslerin yürütölmesinde 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 paralel olarak, gerek ulusal gerekse uluslararası standartlar takip edilerek, üniversite ve araştırmacılara hizmet verilmektedir. Bütün bu çalışmaların sonucunda üniversite ve araştırmacılar için oluşturulan koleksiyonda ekte yer verilen olanaklar yer almaktadır.

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

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

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 30 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 Turizm Fakültesi binası 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 ekolarak 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

Afyon 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 ileritetik 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, Afyon 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 iki adet engelli asansörü bulunmaktadır. Bireylerin bina içerisinde üst katlara çıkması için kullanılan engelli asansörüne giriş kapısından itibaren hissedilebilir engelli yolu ile ulaşılabilmekte, asansör her katta zemin ile aynı hizada açılarak tekerlekli sandalyeler ve diğer engelli bireyler için dizayn edilmiş ekipman için kolay hareket imkânı sağlamaktadır.

7.5.4.4. Eğitim Binasında Engelli Lavabosunun Bulunurluğu

Bina içerisinde altı adet engelli lavabosu bulunmaktadır. İlgili lavabo uygulama binasında her katta yer almaktadır.

8. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1. Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek

8.1.1. Program Bütçesinin Oluşturulma Süreci

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı bütçesi Afyon Meslek Yüksekokulu bütçesi içerisinde yer almaktadır. Aşağıda belirtilen kalemlerden oluşan Afyon Meslek Yüksekokulu bütçesi her yıl Temmuz ayında teklif olarak Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı'na iletilmekte, ilgili daire başkanlığı mali yılsonunda (Aralık ayı) Afyon Meslek Yüksekokulu bütçesini netleştirmekte ve takip eden yılın ilk ayında (merkezi bütçe onayına bağlı olarak) onaylamaktadır. Afyon Meslek Yüksekokulu bütçesi içerisinde mali yıl süresince gelir ve giderlerin takibi yapılmakta ve ilgili daire başkanlığına bildirilmektedir. Et ve Ürünleri 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 Afyon 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 – 35 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 Afyon 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 artırılabilmektedir.

8.2.2. Öğretim Elemanlarına Kendilerini Geliştirmesi İçin Sağlanan Bütçe Olanakları

Afyon 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 Afyon 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. Meslek Yüksekokulunda asansör vb. uygulama alanlarında yer alan teçhizatların bakımı periyodik olarak sağlanan bütçeden yaptırılmaktadır. Buna ek olarak, dersliklerdeki öğretim donanımı (projeksiyon cihazı, perde vb.) her dönem belirli aralıklarla gözden geçirilmekte ve olası aksaklıklar ve sorunlara anında müdahale 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

Afyon Meslek Yüksekokulu kapsamında bir yüksekokul, dört öğrenci işleri, bir ayniyat ve bir tahakkuk biriminde olmak üzere yedi idari personelin yanı sıra dört temizlik personeli

bulunmaktadır. Afyon Meslek Yüksekokulunda teknik personel olarak üç 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 hizmet içi eğitim programlarına ekteki tabloda yer verilmiştir.

8.4.3. İdari Personele Sağlanan Bütçe Olanakları

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

Kanıtlar

Ek – 36 İdari Personel Sayıları

9. ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

9.1. Kurulan Ölçme Değerlendirme Sisteminin Sürekli İyileştirilmesi

Et ve Ürünleri Teknolojisi programı sürekli iyileştirme kapsamında yaptığı çalışmalara ekteki şekilde yer verilmektedir. Et ve Ürünleri 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. Et ve Ürünleri Teknolojisi programının iç paydaşlarından olan bölüm öğrencileri, mezun durumda olan öğrenciler, bölüm öğretim elemanları ve meslek yüksekokulu/fakülte'deki diğer bölüm öğretim elemanlarından bölüm öz görevleri, program öğretim amaçları ve program çıktılarının belirlenmesi hususlarında anket/görüş formu aracılığıyla görüş ve önerileri alınmaktadır. Ayrıca, iç paydaşlardan olan Afyon 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 öz görevleri, program öğretim amaçları, program çıktılarının belirlenmesi, öğretim planı (müfredat) ve içeriğinin oluşturulması, eğitim-öğretim kadrosunun belirlenmesi ve eğitim-öğretim

altyapısının geliştirilmesi konuları görülmektedir. 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 – 36 Gıda İşleme Bölümü Organizasyon Şeması

10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1. Programa Özgü Ölçütlerin Sağlanma Yöntemi

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

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

SONUÇ

Et ve Ürünleri 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 Et ve Ürünleri 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 yapılabilmesi için değerlendirme süreçleri devam etmektedir.

EKLER

Ek – 1.

Tablo 1. Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları

Öğrenci / Mezun	[2. sınıfların programa girdiği yıl 2024-2025]	[1. sınıfların programa girdiği yıl 2024-2025]	[2024-2025 içinde bulunulan yıl]
Hazırlık Öğrencisi	-	-	-
Öğrenci	-	24	24
Mezun	-	-	-

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

Akademik Yıl ¹	Kontenjan	Kayıt Yaptırılan Öğrenci Sayısı	Giriş Puanı		Giriş Başarı Sırası		Yerleştirmeye puan türü
			En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük	
[İçinde bulunulan akademik yıl 2024-2025]	30	24	388,759 11	232,950 59	227.768	1.957.37 1	TYT
[1 önceki yıl]	-	-					TYT
[2 önceki yıl]	-	-	-	-			TYT
[3 önceki yıl]	-	-	-	-			TYT
[4 önceki yıl 2020-2021]	-	-	-	-			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 2024-2025]	-	-	-	-
[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	Üniver site Başarı Notu	Diğer Karşılıklar				Ünivers ite Başarı Notu Aralığı
4,0	AA	5	A	Mükemmel / Excellent	> 3,50	90 – 100
3,5	BA	4	B	Pekiyi / Very Good	3,25 – 3,50	85 – 89
3,0	BB	3	C	İyi / Good	2,75 – 3,24	75 – 84
2,5	CB	2	D	Orta / Good Satisfactory	2,50 – 2,74	70 – 74
2,0	CC	1	E	Geçer / Satisfactory	2,00 – 2,49	60 – 69
1,5	DC		FX- F	Şartlı Geçer / Pass / Sufficient	1,50 – 1,99	50 – 59
1,0	DD			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	2024	Afyon MYO
-	2023	Afyon MYO
-	2022	Afyon MYO
-	2021	Afyon MYO
-	2020	Afyon 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
2024	Nilüfer Sena AYDOĞDU	24
2023	-	-
2022	-	-
2021	-	-
2020	-	-
ARTIK YIL	-	-

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	-	-	-	32	-	-	-	-	-
[1 önceki yıl]	-	24	-	-	-	24	-	-	-	-	-
[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	Et ve ürünlerini, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilen
PEA2	Et sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilen
PEA3	Et ve et ürünleri üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibi olan
PEA4	Et ve et ürünlerinin kalitesine yönelik analizleri yapan ve yorumlayabilen
PEA5	Et ve et ürünlerine 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		AFYON MESLEK YÜKSEKOKU LU		ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİS İ PROGRAMI	
	Misyon	Vizyon	Misy on	Vizy on	Misy on	Vizy on
Progra m Eğitim Amaçl arı (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://afyonmyo.aku.edu.tr/misyon-ve-vizyon/		https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228	
PEA1.					-	-
PEA2.					-	-
PEA3.					-	-
PEA4.					-	-
PEA5.					-	-
PEA6.					-	-

Ek – 16.

Tablo 16. Dış Paydaşlar

ET VE ÜRÜNLERİ 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	Et ve ürünlerini işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
PÇ3	Et ve ürünlerini işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
PÇ4	Et üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.
PÇ5	Et üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.
PÇ6	Et ürünlerine 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
Beceriler	1												1
	2												2
Yetkinlikler Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme	1												1
	2												2
	3												3
Yetkinlikler Öğrenme	1												1
	2												2
													3
Yetkinlikler İletişim ve Sosyal	1												1
													2
													3
													4
Yetkinlikler Alana Özgü	1												1
													2

Açıklamalar

Program Yeterliliklerini görüntülemek için 'Program Yeterlilikleri' başlığının altında yer alan sayıların üzerine geliniz.
Ulusal Yeterlilikleri görüntülemek için 'Ulusal Yeterlilik' başlığının altında (Gri renk ile belirtilmiş)
yer alan sayıların üzerine geliniz.
Temel Alan Yeterliliklerini görüntülemek için 'Temel Alan' başlığının altında (Turuncu renk ile belirtilmiş)
yer alan sayıların üzerine geliniz.

Ek – 19.

Ders Program Çıktısı İlişkisi

1.Yarıyıl Ders Planı															
Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu/Seçmeli	Grup Kodu	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
AIİT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	Zorunlu		3	1	1	1	1	1	3	1	4	4	4	1
EÜT103	GENEL MİKROBİYOLOJİ	Zorunlu		4	4	1	2	5	2	4	3	1	2	4	3
EÜT105	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	Zorunlu		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
EÜT109	GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ	Zorunlu		4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
EÜT111	LABORATUVAR TEKNİĞİ	Zorunlu		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
EÜT113	ET İŞLETMELERİNDE YÖNETİM VE ORGANİZASYON	Zorunlu		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TUR101	TÜRK DİLİ I	Zorunlu		1	2	1	1	1	2	1	2	1	5	2	1
[G] SG101	YABANCI DİL I DERS GRUBU	Seçmeli													
YAD101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE I)	Seçmeli	SG101	1	1	1	1	1	1	1	4	1	1	1	1
YAD103	YABANCI DİL I (ALMANCA I)	Seçmeli	SG101	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
YAD105	YABANCI DİL I (FRANSIZCA I)	Seçmeli	SG101	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3
[G] SG111	SEÇMELİ I DERS GRUBU	Seçmeli													
BES103	BEDEN EĞİTİMİ	Seçmeli	SG111	5	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	-
SD109	BESLENME İLKELERİ	Seçmeli	SG111	4	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	4
SD111	ŞEHİR VE ÜNİVERSİTE YAŞAMINA UYUM	Seçmeli	SG111	3	3	4	3	4	3	3	4	3	3	3	-
[G] SG112	SEÇMELİ II DERS GRUBU	Seçmeli													
GS103	GÜZEL SANATLAR	Seçmeli	SG112	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	-
SD113	GIDA KALİTE KONTROLÜ	Seçmeli	SG112	4	3	2	3	4	4	4	2	3	4	3	3
SD115	GIDA PAZARLAMA TEKNİKLERİ	Seçmeli	SG112	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
2.Yarıyıl Ders Planı															
Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu/Seçmeli	Grup Kodu	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
AIİT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	Zorunlu		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
EÜT102	ET VE ÜRÜNLERİ KATKI MADDELERİ	Zorunlu		5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	5
EÜT104	ET VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	Zorunlu		3	3	4	4	5	4	5	5	5	4	4	4
EÜT106	ET MİKROBİYOLOJİSİ	Zorunlu		5	4	2	3	3	4	3	3	1	2	1	2
EÜT108	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	Zorunlu		3	3	2	4	3	3	4	2	1	2	3	3
EÜT112	SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ	Zorunlu		3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
TUR102	TÜRK DİLİ II	Zorunlu		1	1	1	1	1	1	1	1	3	5	4	1
[G] SG104	YABANCI DİL II DERS GRUBU	Seçmeli													
YAD102	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE II)	Seçmeli	SG104	3	2	2	2	2	1	1	1	1	2	1	4
YAD104	YABANCI DİL II (ALMANCA II)	Seçmeli	SG104	3	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
YAD106	YABANCI DİL II (FRANSIZCA II)	Seçmeli	SG104	3	-	3	3	-	3	-	3	3	3	3	3
[G] SG113	SEÇMELİ III DERS GRUBU	Seçmeli													
SD114	GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU	Seçmeli	SG113	5	5	1	2	2	4	3	4	3	2	4	2
SD116	DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	Seçmeli	SG113	5	5	4	5	5	2	5	5	3	4	2	5
SD118	GIDA TEKNOLOJİSİNDE İSTATİSTİK UYGULAMALARI	Seçmeli	SG113	3	3	1	2	5	2	4	5	4	4	4	3
[G] SG114	SEÇMELİ IV DERS GRUBU	Seçmeli													
SD120	ET KİMYASI	Seçmeli	SG114	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
SD122	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	Seçmeli	SG114	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
SD124	ETKİLİ İLETİŞİM	Seçmeli	SG114	2	2	2	1	2	2	1	3	1	3	3	5

Ek – 19. (Devam)

3.Yarıyıl Ders Planı															
Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu/Seçmeli	Grup Kodu	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
100	STA3	Zorunlu		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
EÜT201	ET VE KARKAS MUAYENE	Zorunlu		4	5	5	4	4	5	5	4	4	5	5	4
EÜT203	GIDA MEVZUATI	Zorunlu		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
EÜT205	KESİM VE ET İŞLEME TEKNİKLERİ	Zorunlu		5	5	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4
EÜT207	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	Zorunlu		3	3	4	4	3	4	4	5	4	4	4	4
EÜT209	KASAPLIK HAYVAN BAKIMI VE BESLEME	Zorunlu		5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5
EÜT211	ET VE ÜRÜNLERİ MUHAFAZA YÖNTEMLERİ	Zorunlu		3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
EÜT213	ET VE ÜRÜNLERİ KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	Zorunlu		5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	5
[G] SG115	SEÇMELİ V DERS GRUBU	Seçmeli													
GRS201	GİRİŞİMCİLİK	Seçmeli	SG115	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
KP201	KARİYER PLANLAMA	Seçmeli	SG115	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SD201	MESLEKİ YABANCI DİL I	Seçmeli	SG115	5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	5
SD203	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ	Seçmeli	SG115	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
[G] SG116	SEÇMELİ VI DERS GRUBU	Seçmeli													
GC201	GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI	Seçmeli	SG116	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	3	1
SD205	FONKSİYONEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	Seçmeli	SG116	4	4	4	4	4	4	3	4	5	3	4	4
SD207	MEZBAHA YAN ÜRÜNLERİ DEĞERLENDİRME	Seçmeli	SG116	3	3	2	4	3	3	4	2	1	2	3	3
SD209	İLK YARDIM	Seçmeli	SG116	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
4.Yarıyıl Ders Planı															
Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu/Seçmeli	Grup Kodu	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
[G] SG201	SEÇMELİ VIII-IX DERS GRUBU	Seçmeli													
SD202	KANATLI ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ	Seçmeli	SG201	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SD204	ORGANİK TARIM VE HAYVANCILIK	Seçmeli	SG201	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SD206	ÇEVRE KORUMA	Seçmeli	SG201	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
SD208	HAYVANSAL YAĞ TEKNOLOJİSİ	Seçmeli	SG201	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
[G] SG202	SEÇMELİ X-XI DERS GRUBU	Seçmeli													
SD210	MESLEKİ YABANCI DİL II	Seçmeli	SG202	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SD212	YÖRESEL ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Seçmeli	SG202	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SD214	YAPAY ZEKA	Seçmeli	SG202	3	3	3	3	3	3	5	3	3	5	3	3
SD216	İSTATİSTİK	Seçmeli	SG202	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
[G] SG203	SEÇMELİ XII-XIII DERS GRUBU	Seçmeli													
SD218	PROSES KONTROL VE TASARIMI	Seçmeli	SG203	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SD220	SİSTEM ANALİZİ VE TASARIMI	Seçmeli	SG203	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SD222	MESLEK ETİĞİ	Seçmeli	SG203	5	3	3	3	3	5	5	5	5	5	5	5
SD224	MESLEKİ MATEMATİK	Seçmeli	SG203	3	5	3	4	3	4	3	3	4	3	3	4



Afyon Kocatepe Üniversitesi

Afyon Meslek Yüksekokulu

Et ve Ürünleri Teknolojisi

Et ve Ürünleri Teknolojisi

1.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
ALİT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2+0+0	Zorunlu	2
EÜT103	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2+1+0	Zorunlu	3
EÜT105	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	2+0+0	Zorunlu	3
EÜT109	GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ	2+0+0	Zorunlu	2
EÜT111	LABORATUVAR TEKNİĞİ	2+2+0	Zorunlu	4
EÜT113	ET İŞLETMELERİNDE YÖNETİM VE ORGANİZASYON	2+0+0	Zorunlu	3
TUR101	TÜRK DİLİ I	2+0+0	Zorunlu	2
SG101	YABANCI DİL I DERS GRUBU	2+0+0	Seçmeli	2
YAD101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE I)	2+0+0	Seçmeli	2
YAD103	YABANCI DİL I (ALMANCA I)	2+0+0	Seçmeli	2
YAD105	YABANCI DİL I (FRANSIZCA I)	2+0+0	Seçmeli	2
SG111	SEÇMELİ I DERS GRUBU	2+0+0	Seçmeli	3
BES103	BEDEN EĞİTİMİ	2+0+0	Seçmeli	3
SD109	BESLENME İLKELERİ	2+0+0	Seçmeli	3
SD111	ŞEHİR VE ÜNİVERSİTE YAŞAMINA UYUM	2+0+0	Seçmeli	3
SG112	SEÇMELİ II DERS GRUBU	2+0+0	Seçmeli	3
GS103	GÜZEL SANATLAR	2+0+0	Seçmeli	3
SD113	GIDA KALİTE KONTROLÜ	2+0+0	Seçmeli	3
SD115	GIDA PAZARLAMA TEKNİKLERİ	2+0+0	Seçmeli	3
Toplam AKTS				27
2.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
ALİT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2+0+0	Zorunlu	2
EÜT102	ET VE ÜRÜNLERİ KATKI MADDELERİ	2+0+0	Zorunlu	2
EÜT104	ET VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	2+2+0	Zorunlu	4
EÜT106	ET MİKROBİYOLOJİSİ	2+1+0	Zorunlu	3
EÜT108	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	3+1+0	Zorunlu	4
EÜT112	SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ	2+0+0	Zorunlu	2
TUR102	TÜRK DİLİ II	2+0+0	Zorunlu	2
SG104	YABANCI DİL II DERS GRUBU	2+0+0	Seçmeli	2
YAD102	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE II)	2+0+0	Seçmeli	2
YAD104	YABANCI DİL II (ALMANCA II)	2+0+0	Seçmeli	2
YAD106	YABANCI DİL II (FRANSIZCA II)	2+0+0	Seçmeli	2
SG113	SEÇMELİ III DERS GRUBU	2+0+0	Seçmeli	3
SD114	GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU	2+0+0	Seçmeli	3
SD116	DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	2+0+0	Seçmeli	3
SD118	GIDA TEKNOLOJİSİNDE İSTATİSTİK UYGULAMALARI	2+0+0	Seçmeli	3
SG114	SEÇMELİ IV DERS GRUBU	2+0+0	Seçmeli	3
SD120	ET KİMYASI	2+0+0	Seçmeli	3
SD122	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	2+0+0	Seçmeli	3
SD124	ETKİLİ İLETİŞİM	2+0+0	Seçmeli	3
Toplam AKTS				27
3.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
100	STAJ	0+0+0	Zorunlu	6
EÜT201	ET VE KARKAS MUAYENE	2+1+0	Zorunlu	4
EÜT203	GIDA MEVZUATI	3+0+0	Zorunlu	3
EÜT205	KESİM VE ET İŞLEME TEKNİKLERİ	2+0+0	Zorunlu	3
EÜT207	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	3+1+0	Zorunlu	4
EÜT209	KASAPLIK HAYVAN BAKIMI VE BESLEME	2+0+0	Zorunlu	2
EÜT211	ET VE ÜRÜNLERİ MUHAFAZA YÖNTEMLERİ	3+0+0	Zorunlu	4
EÜT213	ET VE ÜRÜNLERİ KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	3+0+0	Zorunlu	4
SG115	SEÇMELİ V DERS GRUBU	2+0+0	Seçmeli	3
GRS201	GİRİŞİMCİLİK	2+0+0	Seçmeli	3
KP201	KARİYER PLANLAMA	2+0+0	Seçmeli	3
SD201	MESLEKİ YABANCI DİL I	2+0+0	Seçmeli	3
SD203	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ	2+0+0	Seçmeli	3

Ek -20.

SG116	SEÇMELİ VI DERS GRUBU	2+0+0	Seçmeli	3
GC201	GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI	1+2+0	Seçmeli	3
SD205	FONKSİYONEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	2+0+0	Seçmeli	3
SD207	MEZBAHA YAN ÜRÜNLERİ DEĞERLENDİRME	2+0+0	Seçmeli	3
SD209	İLK YARDIM	2+0+0	Seçmeli	3
Toplam AKTS				36

4.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
SG201	SEÇMELİ VIII-IX DERS GRUBU	3+0+0	Seçmeli	10
SD202	KANATLI ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	5
SD204	ORGANİK TARIM VE HAYVANCILIK	3+0+0	Seçmeli	5
SD206	ÇEVRE KORUMA	3+0+0	Seçmeli	5
SD208	HAYVANSAL YAĞ TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	5
SG202	SEÇMELİ X-XI DERS GRUBU	3+0+0	Seçmeli	10
SD210	MESLEKİ YABANCI DİL II	3+0+0	Seçmeli	5
SD212	YÖRESEL ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	5
SD214	YAPAY ZEKA	3+0+0	Seçmeli	5
SD216	İSTATİSTİK	3+0+0	Seçmeli	5
SG203	SEÇMELİ XII-XIII DERS GRUBU	3+0+0	Seçmeli	10
SD218	PROSES KONTROL VE TASARIMI	3+0+0	Seçmeli	5
SD220	SİSTEM ANALİZİ VE TASARIMI	3+0+0	Seçmeli	5
SD222	MESLEK ETİĞİ	3+0+0	Seçmeli	5
SD224	MESLEKİ MATEMATİK	3+0+0	Seçmeli	5
Toplam AKTS				30

Ek – 21.

ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

GENEL MİKROBİYOLOJİ

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

LABORATUVAR TEKNİĞİ

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

ET İŞLETMELERİNDE YÖNETİM VE ORGANİZASYON

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

TÜRK DİLİ I

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

YABANCI DİL I (İNGİLİZCE I)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

BEDEN EĞİTİMİ(SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

BESLENME İLKELERİ(SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

ŞEHİR VE ÜNİVERSİTE YAŞAMINA UYUM(SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

GÜZEL SANATLAR(SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

GIDA KALİTE KONTROLÜ (SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

GIDA PAZARLAMA TEKNİKLERİ(SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

ET VE ÜRÜNLERİ KATKI MADDELERİ

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

ET VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

ET MİKROBİYOLOJİSİ

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ

Ek – 21.

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

TÜRK DİLİ II

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

YABANCI DİL II (İNGİLİZCE II)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU(SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ(SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

GIDA TEKNOLOJİSİNDE İSTATİSTİK UYGULAMALARI(SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

ET KİMYASI(SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ(SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

ETKİLİ İLETİŞİM(SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

STAJ

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

ET VE KARKAS MUAYENE

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

GIDA MEVZUATI

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

KESİM VE ET İŞLEME TEKNİKLERİ

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

KASAPLIK HAYVAN BAKIMI VE BESLEME

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

ET VE ÜRÜNLERİ MUHAFAZA YÖNTEMLERİ

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

ET VE ÜRÜNLERİ KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

GİRİŞİMCİLİK (SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

KARİYER PLANLAMA (SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

Ek – 21.

MESLEKİ YABANCI DİL I (SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ (SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI (SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

FONKSİYONEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ (SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

MEZBAHA YAN ÜRÜNLERİ DEĞERLENDİRME (SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

İLK YARDIM (SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

KANATLI ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ(SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

ORGANİK TARIM VE HAYVANCILIK(SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

ÇEVRE KORUMA(SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

HAYVANSAL YAĞ TEKNOLOJİSİ(SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

MESLEKİ YABANCI DİL II(SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

YÖRESEL ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ(SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

YAPAY ZEKA(SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

İSTATİSTİK(SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

PROSES KONTROL VE TASARIMI(SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

SİSTEM ANALİZİ VE TASARIMI(SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

MESLEK ETİĞİ(SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

MESLEKİ MATEMATİK(SEÇ)

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228#>

Tablo 18. Öğretim Kadrosu Yük Özeti

Öğretim elemanının adı ve soyadı	TZ,YZ ' DSÜ ¹	Son iki yarıyılıda verdiği dersler (Dersinkodu/kredisi/yarıyılı/yılı) ²	Toplam etkinlik dağılımı ³		
			Öğretim	Araştırma	Diğer ⁴
Nilüfer Sena AYDOĞDU	TZ	- Gıdalarda Temel İşlemler(EÜT105/3/ GÜZ/2024-2025) - Laboratuvar Tekniği(EÜT111/4 /GÜZ/2024-2025) - Temel Bilgi ve İletişim Teknolojileri-I (ÇG103/2/GÜZ/2024-2025) - Temel Bilgi ve İletişim Teknolojisi-II (ÇG114/2/BAHAR/2024-2025) - Et ve Ürünleri Teknolojisi I(EÜT108/4 /BAHAR/2024-2025) - Et ve Ürünleri Analizleri(EÜT104/4 /BAHAR/2024-2025) - Et Kimyası(SD120/3/4 /BAHAR/2024-2025)	100		
Ramazan Yasin AYYILDIZ	TZ	- Beslenme ilkeleri (SD109/3/ GÜZ/2024-2025) - Et İşletmelerinde Yönetim Organizasyon (EÜT113/3/ GÜZ/2024-2025) - Genel Matematik(GT103/3/ GÜZ/2024-2025) - Bilgi ve İletişim Teknolojileri-I(GT101/2/ GÜZ/2024-2025) - Gıda Ambalaj Malzemeleri(GT110/2/ BAHAR/2024-2025) - Gıda Hijyen ve Sanitasyon(SD104/2/ BAHAR/2024-2025) - Gıda Hijyen ve Sanitasyon(SD102/2/ BAHAR/2024-2025) - Su Ürünleri İşleme Teknolojisi(EÜT110/3/ BAHAR/2024-2025) - Gıda endüstri makineleri (SD102/2/ BAHAR/2024-2025) - Organik Gıda Teknolojisi (SD110/2/ BAHAR/2024-2025) - Gıda kimyası (GT108/3/ BAHAR/2024-2025)	100		

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

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

Tablo 19. Öğretim Kadrosunun Analizi

Öğretim elemanın 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 kurum daki deneyimi	Mesleki kuruluşlarda	Araştırmada	Dış paydaşlara verilen danışmanlıkta
Nilüfer Sena AYDOĞDU	Öğr. Grv.	TZ	Yüksek Lisans	Süleyman Demirel Üniversitesi 2022	2/0	2	1	-	-	-
Ramazan Yasin AYYILDIZ	Öğr. Grv.	TZ	Yüksek Lisans	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi 2023	0/4	0	1	-	-	-

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

Et ve Ürünleri Teknolojisi Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (NİLÜFER SENA AYDOĞDU)

NİLÜFER SENA AYDOĞDU- ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	NİLÜFER SENA AYDOĞDU
UNVANI	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Lisans	GIDA MÜHENDİSLİĞİ	SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ	2015-2019
Yüksek lisans	GIDA MÜHENDİSLİĞİ	SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ	2019-2022
Doktora	GIDA MÜHENDİSLİĞİ	SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ	2022-Devam

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	13.11.2024		
Kurumdaki hizmet süresi	1 yıl		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi		Afyon Meslek Yüksekokulu	13.11.2014

DİĞER İŞ DENEYİMİ			
Çalışılan Kurum /İşletme		Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
EGE ÜNİVERSİTESİ ÖDEMİŞ MESLEK YÜKSEKOKULU BİTKİSEL VE HAYVANSAL ÜRETİM BÖLÜMÜ SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PR.		1 yıl 8 ay	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

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

- Koçak, Ç., Demiralay, E. Ç., Özarslan, S., Aydoğdu, N. S., & Taş, T. K. (2021). Determination of monosaccharide composition of kefiran using HPLC. *MLJEKARSTVO*, 71(1), 49-59.
- Aydoğdu, N. S., Özdemir, N., & Kök Taş, T. (2025). Functional Burrata cheese enriched with *Lactocaseibacillus casei* ATCC 393: Insights into production, unique characteristics, and aromatic profile. *Mljekarstvo: časopis za unapređenje proizvodnje i prerade mlijeka*, 75(3), 160-173.

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

- Çevik, T., Aydoğdu, N. S., Özdemir, N., Kök Taş, T. (2019). The Effect of Different Sugars on Water Kefir Grains. 4.Uluslararası Anadolu Tarım, Gıda, Çevre ve Biyoloji Kongresi (20-22.04.2019), Afyonkarahisar, Türkiye.
- Aydoğdu, N. S., Kök Taş, T.(2021). Burrata Peyniri İle İlgili Araştırmalar Ve Üretimde Probiyotik Bakteri Kullanımı. 4.Uluslararası Tarım, Çevre ve Sağlık Kongresi(20-22.05.2021),Aydın, Türkiye.
- Geylek, Ş., Aydoğdu, N. S., Kök Taş, T. (2024). Mikroenkapsülasyon Tekniği Kullanılarak Üretilmiş Probiyotikli Keten Tohumu Tozu Kapsülleri İle Fonksiyonel Özellikle Sağlıklı Atıştırmalık Üretimi. Ases International Food, Agriculture and Veterinary Conference (17-18.02.2024), Konya,Türkiye.
- Yapır, M., Aydoğdu, N. S., Kök Taş, T.(2024). Sağlıklı Atıştırmalıklar: Propolisli Ürün Geliştirilmesi. Ases International Food, Agriculture and Veterinary Conference (17-18.02.2024),Konya, Türkiye.
- Bülbül, A., Aydoğdu, N. S., Kök Taş, T., Ertekin Filiz, B. (2024). Sinbiyotik Özellikli Kurutulmuş Kiraz Domates Üretimi. 7. Uluslararası Tarım, Çevre ve Sağlık Kongresi (30.05.2024-01.06.2024), Bursa, Türkiye.
- Aydoğdu, G. S., Aydoğdu, N. S. (2024). Sirkenin Glisemik Kontrol Üzerine Etkisi. 10. Uluslararası Beslenme Obezite ve Toplum Sağlığı Kongresi (28.09.2024-28.09.2024), İstanbul,Türkiye. GÜVEN PLUS GRUP DANIŞMANLIK A.Ş. YAYINLARI, E-ISBN: 978-625-6471-41-2. (Yayın Tarihi: 07.10.2024)

C. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Çevik, T., Aydoğdu, N. S., Özdemir, N., Kök Taş, T., 2019. The Effect of Different Sugars on Water Kefir Grains. Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, 7(sp1): 40-45, 2019.
2. Kök Taş, T., Küçüksoğu, K., Aydoğdu, N. S., Ateş, M. 2024. Determination of The Antifungal Capacity of Kefir Components Against Spoilage Fungi. ISUBU Journal of Agriculture Faculty, 19 (2), 94-104.
3. Aydoğdu, N.S., Kök Taş, T., 2021. Probiyotik Peynirlerle İlgili Araştırmalar ve Endüstrideki Uygulamaları. Düzce Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, 9(5), 2144-2156.

D. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. Aydoğdu, N.S., Kök Taş, T., 2023. Probiyotiklerden Paraprobiyotik ve Postbiyotiklere. Temel Tıp Bilimlerinde Güncel Çalışmalar 5, İKSAD Publishing House, 141-180.

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. ...

Et ve Ürünleri Teknolojisi Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Ramazan Yasin AYYILDIZ)**Ramazan Yasin AYYILDIZ-ÖZGEÇMİŞ**

ADI- SOYADI	Ramazan Yasin AYYILDIZ
UNVANI	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Lisans	Beslenme ve Diyetetik	Doğu Akdeniz Üniversitesi	2019
Yüksek lisans	Gıda hijyen	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	2023

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	17.09.2024		
Kurumdaki hizmet süresi	1		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi		Afyon Meslek Yüksekokulu	2024-

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Özel sektör	Beslenme Danışmanlık Kliniği	2019-2024

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

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

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

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

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR**A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler**

Ayyıldız R.Y., Kahraman H.A., 2024 .Ohmic heating application with different electric fields on inactivation of Listeria monocytogenes in protein-enriched cow milk Polish Journal of Veterinary Sciences 27 (1), 53-60

B. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

C. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

D.Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. ...

Ek 26

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programında Derse Giren Diğer Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Seda Yalçın)

SEDA YALÇIN- ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Seda Yalçın
UNVANI	Doç. Dr.

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Lisans	Gıda Mühendisliği	Hacettepe Üniversitesi	2000
Yüksek lisans	Gıda Mühendisliği	Hacettepe Üniversitesi	2005
Doktora	Gıda Mühendisliği	Hacettepe Üniversitesi	2011

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	2002		
Kurumdaki hizmet süresi	22 yıl		
<i>Kurumda alınan unvanlar</i>	Birim	Tarih	
Araştırma Görevlisi	Afyon MYO	2002	
Dr. Öğr. Üyesi	Emirdağ MYO	2018	
Doç. Dr.	Afyon MYO	2022	

Diğer İş Deneyimi

One Tat Süt ve Ürünleri Fabrikası	Kütahya	2000-2001
Samyo Süt ve Ürünleri Fabrikası	Samsun	2001-2002

DANIŞMANLIKLAR

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

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum
x	x	x	x

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev
---------------------	----------------	-------

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
	Gıda İşleme Bölümü Başkanlığı	2022	-

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Yalçın, S., & Coşkun, S. (2025). Patulin and phenolic content in commercial fruity baby foods on the Turkish market. *International Journal of Secondary Metabolite*, 12(1), 216-224.
- Yalçın, S., Kasnak, C., Palamutoğlu, R., & Ünlü, Ü. (2025). Antioxidant Activity and Phytochemical Profile of Eight Wild Edible Plants Grown in Afyonkarahisar, Türkiye. *Akademik Gıda*, 23(1), 12-19.
- Yalçın, S. (2025). Effects of Carob Flour on Volume, Color, Texture, Sensory Properties, Antioxidant Profile, and Nutritional Quality of Gluten-Free Corn Cake with Buffalo Cream. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 75(2), 108-118.
- Yalçın, S. (2024). Effect of Storage on the Antioxidant, Color and Sensory Properties of Local Bread. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 24(2), 341-349.
- YALÇIN, S., Erdal, Ö. Z. E. R., & ÇELİK, T. (2023). Replacing of Water by Buffalo Milk or Buffalo Whey in Production of Traditional Afyonkarahisar Velence Noodle. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(4), 2917-2924.
- Yalçın, S., Atik, I., & Atik, A. (2023). Effects of chia flour as a fat substitute on the physicochemical, nutritional and sensory properties of biscuits. *International Journal of Food Science and Technology*, 58(7), 3760-3768.
- Erdal, Ö. Z. E. R., YALÇIN, S., & ÇELİK, T. (2022). The use of buffalo milk, kaymak and yogurt in traditional products of Afyonkarahisar cuisine. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(4), 3608-3625.
- Yalçın, S. (2021). Quality characteristics, mineral contents and phenolic compounds of gluten free buckwheat noodles. *Journal of Food Science and Technology*, 58(7), 2661-2669.
- Denktas, S., Yalçın S., Kayaardi, S., Sevik, R. (2021). Effect of starter culture type, cooking process and storage time at – 18 °C on chemical, color and microbiological qualities of fermented sucuk doner kebab. *Food Chemistry*, 354, 129549,
- Yalçın, S. (2021). Quality characteristics, mineral contents and phenolic compounds of gluten free buckwheat noodles. *Journal of Food Science*

and Technology, 58(7), 2661-2669.

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

- Yalçın S. 2019. Afyon'da yetiştirilen sarı haşhaş tohumunun ezmesini içeren yeni ürünler. 8. Uluslararası Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu, 1086-1089 (Tam Metin).
- Yalçın S. 2019. Comparison of breads including potato puree or flour. International Congress of Science, Culture & Education, 29 Ekim-2 Kasım, Alanya (Sözlü bildiri).
- Yalçın S. 2019. Food banking in municipalities. International Congress of Science, Culture & Education, 29 Ekim-2 Kasım, Alanya (Sözlü bildiri).
- Algan Özkök, G., Yalçın, S. (2019). A local dessert in Kibriscik district of Bolu: Hosmerim International Congress of Science, Culture & Education, 29 Ekim-2 Kasım, Alanya (Sözlü bildiri).
- Ünlü Ü., Yalçın S. Oruncak H. (2019). Çocuklar İçin Yapılan Farkındalık Eğitimlerinde Biyodizel Faktörünün Ulusal ve Yerel Çalışmalara Yansımaları. 3 th International Regional Development and the Role of Universities Symposium "the future of Bandırma" 21-22 Kasım/21st-22nd November 2019 Bandırma - Balıkesir, Türkiye (34-47 Tam metin)
- Yalcin S. (2019). Gıda İşlemede Kızıl Ötesi Uygulaması, GANUD International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics, 374-378 (22-24 Kasım 2019 Gaziantep)
- Yalcin S. (2019). Patates Püresi ve Ekşi Hamur İçeren Yöresel Ekmek Üretimi, GANUD International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics, 379-384 (22-24 Kasım 2019 Gaziantep)
- Yalcin S. (2019). Belediyelerde Gıda Bankacılığı. International Congress of Science, Culture & Education, 293-299 (29 Ekim-2 Kasım, Alanya)
- Yalcin S. (2019). Patates Püresi veya Unu İçeren Ekmeklerin Kıyaslanması. International Congress of Science, Culture & Education, 290-292 (29 Ekim-2 Kasım, Alanya)
- Yalcin, S. (2019)._ "Afyon'da yetiştirilen sarı haşhaş tohumunun ezmesini içeren yeni ürünler"VIII. Uluslararası Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu, 1084-1086.

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

- Algan Özkök, G., Yalçın, S. (2019). A local dessert in Kibriscik district of Bolu: Hoşmerim. Sosyal Bilimler Araştırmaları. Alanya (Çizgi Kitabevi 103-110)

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Palamutoglu R. , Yalcin S., Kasnak C. (2020). Comparison of antioxidant properties of leaves of plants grown in Turkey. WSN 145, 198-209.
- Yalcin S., Maden B. (2020). Comparison of Protein Characteristics of Some Wheat Varieties Harvested in Turkey. Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi 20, 441-447.
- Yalcin S., Maden B. (2020). Diversity in Protein Characteristics of Some Wheat Varieties. European Journal of Science and Technology, 19, 196-200.
- Özkök, G. A., Yalçın, S., & Maden, B. (2020). A Regional Food of Afyonkarahisar Cuisine: Sausage Doner Kebab. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 5(2), 301-313.
- Yalçın, S., & Özkök, G. (2020). A. Production of Gluten-free Buckwheat Biscuit for Celiac Patients as Contribution to Gastronomy. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 5(2), 191-200.

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. ...

Et ve Ürünleri Teknolojisi Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (İlker ATİK)

İLKER ATİK - ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	İLKER ATİK
UNVANI	DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	GIDA MÜHENDİSLİĞİ	ERCİYES ÜNİVERSİTESİ	20.06.2008
Lisans	İŞLETME	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ	09.06.2014
Yüksek lisans	GIDA MÜHENDİSLİĞİ	PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ	09.01.2013
Doktora	GIDA MÜHENDİSLİĞİ	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ	03.03.2020

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	19.11.2014		
Kurumdaki hizmet süresi	9 YIL 8 AY		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi		Afyon Meslek Yüksekokulu	19.11.2014
Öğretim Görevlisi Doktor		Afyon Meslek Yüksekokulu	13.03.2020
Doktor Öğretim Üyesi		Afyon Meslek Yüksekokulu	02.01.2023

DİĞER İŞ DENEYİMİ			
Çalışılan Kurum / İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan	
Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri	5 YIL 11 AY	KOBİ Uzmanı	
Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB)			

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., Atik, İ., Akarca, G., & Denizkara, A. J. (2025). Incorporating Ganoderma lucidum extract and powder with probiotic cultures (*Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis*) enhanced the functional, textural, and sensory qualities of yogurt. *Journal of Food Science and Technology*, 62(4), 787-798.
- Akarca, G., Denizkara, A. J., Avcı, A. K., & Atik, İ. (2025). Nonthermal Magnetic Field Processing of Egg Yolk: A Novel Alternative to Conventional Pasteurization. *Journal of Food Process Engineering*, 48(11), e70263.
- Akarca, G., Atik, A., Atik, İ., Ozcan, T., & Denizkara, A. J. (2025). Evaluation of the Effects of Beeswax Films Formulated with Sesame and Black Cumin Oils on the Fermentation and Bio-flavouring Properties of Pasta-Filata Type Kashar Cheese. *Food and Bioprocess Technology*, 1-21.
- Atik, İ. (2025). Enhancing the Functionality of Beef Burgers Enriched with Hazelnut Skin Powder Through Fermentation. *Fermentation*, 11(10), 586.
- Akarca, G., Özkan, B., Atik, A., & Atik, İ. (2024). Effect of Cold Plasma Treatment on Physicochemical and Microbiological Properties of Clotted Cream. *Akademik Gıda*, 22(3), 195-204.
- Akarca, G., Atik, A., Atik, İ., & Denizkara, A. J. (2024). The Effect of Atmospheric Cold Plasma (ACP) Application on the Physicochemical and Microbiological Quality of Steak Obtained from Beef Musculus Longissimus Dorsi Muscle. *Kocatepe Veterinary Journal*, 17(3), 244-254.
- Atik İlker, Denizkara Ayşe Janseli, Akarca Gökhan, Atik Azize (2024). Biological Activities of Extracts of Red and Yellow Hawthorn Fruits in Different Solvents. *Afyon Kocatepe University Journal of Science and Engineering*, 24(3), 620-627.
- Atik Azize, Atik İlker, Akarca Gökhan, Denizkara Ayşe Janseli (2024). Determination of Changes in Physicochemical and Microbiological Properties of Tomato Paste Exposed to Different Doses of Cold Plasma Technique. *Journal of Agriculture and Nature*, 27(1), 216-227.
- Atik İlker, Atik Azize, Akarca Gökhan, Denizkara Ayşe Janseli (2023). Low-Pressure Application Improved the Physicochemical and Microbiological Properties of Fresh and Stored Pikeperch (*Sander lucioperca*). *Journal of Limnology and Freshwater Fisheries Research*, 9(3): 138-146.
- Atik İlker, Atik Azize, Akarca Gökhan, Denizkara Ayşe Janseli (2023). Production of High-Mineral Content of Ayrancı and Kefir—Effect of The Fishbone Powder Obtained From Garfish (*Belone belone*). *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 100786.
- Yalçın Seda, Atik İlker, Atik Azize (2023). Effects of Chia Flour as A Fat Substitute on The Physicochemical, Nutritional and Sensory Properties of Biscuits. *International Journal of Food Science & Technology*, 58(7), 3760-3768.
- Akarca Gökhan, Atik Azize, Atik İlker, Denizkara Ayşe Janseli (2023). A Comparison Study on Functional and Textural Properties of Mozzarella Cheeses

Made from Bovine and Buffalo Milks Using Different Starter Cultures. International Dairy Journal, 141, 105622.

13. Akarca Gökhan, Atik Azize, Atik İlker, Denizkara Ayşe Janseli (2023). The Use of Cold Plasma Technology in Solving The Mold Problem in Kashar Cheese. Journal of Food Science and Technology, 60(2), 752-760.
14. Kayacan-Çakmakoglu Selma, Atik İlker, Akman Perihan Kübra, Doymaz İbrahim, Sağdıç Osman, Karasu Salih (2023). Effect of The Different Infrared Levels on Some Properties of Sage Leaves. Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly, 29(3), 235-242.
15. Şevik Ramazan, Denizkara Ayşe Janseli, Akarca Gökhan, Atik Azize, Atik İlker. (2022). Physicochemical and Microbiological Properties of Common Carp (Cyprinus carpio) Fillets Marinated with Rosemary and Laurel Essential Oils. Journal of Aquatic Food Product Technology, 31(9), 977-988.
16. Atik İlker, Karasu Salih, Şevik Ramazan (2022). Physicochemical and Bioactive Properties of Cold Press Wild Plum (Prunus spinosa) and Sour Cherry (Prunus cerasus) Kernel Oils: Fatty Acid, Sterol And Phenolic Profile. Riv. Ital. Sostanze Grasse, 991, 13-20.
17. Denizkara Ayşenur, Atik İlker, Atik Azize, Akarca Gökhan (2021). Biological Activities of Medlar (Mespilus germanica) Extracts Obtained Using Different Solvents. Records of Agricultural and Food Chemistry, 1(1-2), 19-26.
18. Tekin-Çakmak Zeynep Hazal, Atik İlker, Karasu Salih (2021). The Potential Use of Cold-Pressed Pumpkin Seed Oil By-Products in a Low-Fat Salad Dressing: The Effect on Rheological, Microstructural, Recoverable Properties, and Emulsion and Oxidative Stability. Foods, 10(11), 2759.
19. Atik İlker, Tekin-Çakmak Zeynep Hazal, Avcı Esra, Karasu Salih (2021). The Effect of Cold Press Chia Seed Oil By-Products on The Rheological, Microstructural, Thermal, and Sensory Properties of Low-Fat Ice Cream. Foods, 10(10), 2302.
20. Çapkın K, Atik İ, Atik A, Şevik R (2020). Evaluation of Tench (*Tinca tinca* L., 1758) Meat as Fish Cake and Determination of Shelf Life. Journal of Limnology and Freshwater Fisheries Research, 6(3): 251-260. Doi: <https://doi.org/10.17216/limnofish.746026>
21. 15. Atik İ, Şevik R, Karasu S (2019). Characterization of Some Physicochemical Properties of Cold Press Sweet Cherry (*Prunus avium*) Seed Oil. Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, 17: 959-965. Doi: <https://doi.org/10.31590/ejosat.656768>
22. 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>
23. Atik İ, Dıraman H (2019). Yaygın Olarak Tüketilen Allium Türlerinin Öne Çıkan Özellikleri ve İnsan Sağlığına Etkileri. Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi, 21: 1-8.

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

1. Atik İlker, Akarca Gökhan, Atik Azize (2023). Chemical Properties and Antifungal Effects of Cold Press Seed Oils of Different Fig Varieties. 100th Anniversary of the Republic Turkey International Ege Agriculture Congress, 01-03 November 2023, İzmir – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
2. Atik Azize, Akarca Gökhan, Atik İlker (2023). Antifungal and Antibacterial Properties of Wheat Germ Oil. 100th Anniversary of the Republic Turkey International Ege Agriculture Congress, 01-03 November 2023, İzmir – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
3. Akarca Gökhan, Atik Azize, Atik İlker, Denizkara Ayşe Janseli (2023). Obtaining Essential Oil From Calendula Plant and Determining Its Antifungal Effect On Molds. 2nd International Congress On Food Researches, 16-18 October 2023, Sivas – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
4. Atik İlker, Atik Azize, Akarca Gökhan, Denizkara Ayşe Janseli (2023). Chemical Composition of Carrot Seed Oil and Determination of The Antibacterial Effect. 2nd International Congress On Food Researches, 16-18 October 2023, Sivas – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
5. Yalçın Seda, Atik İlker, Atik Azize (2023). Sensory Properties of Cakes Including Poppy Paste. 10th International Mardin Artuklu Scientific Researches Conference, 19-21 May 2023, Mardin – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
6. Yalçın Seda, Atik Azize, Atik İlker (2023). The Effect of Poppy Paste Addition on The Volume Properties of Cakes. 10th International Mardin Artuklu Scientific Researches Conference, 19-21 May 2023, Mardin – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
7. Atik İlker (2023). Use of Fruit and Vegetable Processing Wastes as An Alternative Oil Source. 8th International Asian Congress on Contemporary Sciences, 05-07 May 2023, Aksaray – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
8. Atik İlker (2023). Alternative Sources for Food Additives: By-Products of The Aquaculture Industry. 7th International Aegean Conferences on Innovation Technologies & Engineering, 26-27 April 2023, İzmir – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
9. Atik İlker, Denizkara Ayşe Janseli, Akarca Gökhan, Atik Azize (2022). Biological Activities of Extracts of Red and Yellow Hawthorn Fruits in Different Solvents. VI. International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, 07-09 October 2022, Kütahya – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
10. Atik Azize, Atik İlker, Yalçın Seda (2022). Sensory Characteristics of Biscuits Produced Using Buffalo Milk and Cream. III. International Siirt Conference on Scientific Research, 18-19 November 2022, Siirt – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
11. Atik Azize, Atik İlker, Yalçın Seda (2022). Gluten-Free Production and Cooking Properties of Velense, A Local Product of Afyonkarahisar. III. International Siirt Conference on Scientific Research, 18-19 November 2022, Siirt – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
12. Kurt A, Şevik R, Güner S, Ekiz T, Atik A, Atik İ (2019). Effects of Dried Figs and Fresh Black Figs on Some Properties of Fermented Turkish Sucuk. 5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life Sport, 02.10.2019-06.10.2019, Ankara-Türkiye (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
13. Kaplan M, Esgigün S, Levent O, Dıraman H, Atik İ (2019). Taze Malatya 49-Altıoğlu Kayısı Çeşidinde Uçucu Bileşenlerin Belirlenmesi. TARGİD 2019, 4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress 2019, 20.04.2019-22.04.2019, Afyonkarahisar-Türkiye (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
14. Kaplan M, Esgigün S, Levent O, Dıraman H, Atik İ (2019). Farklı Kurutma Yöntemlerinin Hacıhaliloğlu Kayısı Çeşidinde Toplam Fenolik İçeriğine Etkisi. TARGİD 2019, 4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress 2019, 20.04.2019-22.04.2019, Afyonkarahisar-Türkiye (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
15. Kaplan M, Esgigün S, Levent O, Dıraman H, Atik İ (2019). Taze Malatya Kabaş ve Hacıhaliloğlu Kayısı Çeşitlerinin Antioksidan Aktivitesinin Belirlenmesi. TARGİD 2019, 4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress 2019, 20.04.2019-22.04.2019, Afyonkarahisar-Türkiye (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. Kaplan M, Esgigün S, Levent O, Turk Baydir A, Dıraman H, Atik A, Atik İ, Erdogan A (2020). Change of Textural Properties During Fermentation in Pickles Made From Unripened Seeds of Two Domestic Apricot Cultivars ('Hacıhaliloğlu' and 'Kabaş') in Malatya. Acta Horticulturae, 1290: 207-211.

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ...

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. ...

Et ve Ürünleri Teknolojisi Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Azize ATİK)

Azize ATİK -ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Azize ATİK
UNVANI	Dr. Öğr. Üyesi

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Lisans	Gıda Mühendisliği	Ege Üniversitesi	2008
Yüksek lisans	Gıda Mühendisliği	Pamukkale Üniversitesi	2013
Doktora	Gıda Mühendisliği	Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi	2020

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi			
Kurumdaki hizmet süresi			
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi		Sultandağı Meslek Yüksekokulu	2016-2021
Dr. Öğretim Üyesi		Afyon Meslek Yüksekokulu	2021-

DİĞER İŞ DENEYİMİ			
Araştırma Görevlisi		Kırklareli Üniversitesi Mühendislik Fakültesi-Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı	2012-2016

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2024	Yüksek Lisans	Farklı oranlarda lupin unu kullanılarak zenginleştirilen eriştenin kalite özelliklerinin değerlendirilmesi	Şubat 2024

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

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

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
2016 - 2021	Afyon Kocatepe Üniversitesi Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı Gıda İşleme Bölüm Başkanı	2016	2021

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Atik, A., Atik, İ., Akarca, G., & Denizkara, A. J. (2025). Incorporating Ganoderma lucidum extract and powder with probiotic cultures (Lactobacillus acidophilus and Bifidobacterium animalis subsp. lactis) enhanced the functional, textural, and sensory qualities of yogurt. *Journal of Food Science and Technology*, 62(4), 787-798.
- Avcı, A. K., Akarca, G., Denizkara, A. J., & Atik, A. (2025). Improvement of the functional properties of albumen exposed to different durations and intensities of magnetic field application. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 102, 104006.
- Atik, A., Akarca, G., & Denizkara, A. J. (2025). Impact of Applying Magnetic Fields on the Development of Postbiotic Metabolites and Probiotic Microorganisms in Kombucha Tea. *Food Science & Nutrition*, 13(7), e70700.
- Akarca, G., Atik, A., Atik, İ., Ozcan, T., & Denizkara, A. J. (2025). Evaluation of the Effects of Beeswax Films Formulated with Sesame and Black Cumin Oils on the Fermentation and Bio-flavouring Properties of Pasta-Filata Type Kashar Cheese. *Food and Bioprocess Technology*, 1-21.
- Atik, A. (2025). Non-Thermal UV-C Processing as an Alternative to Pasteurisation in Fermented Dairy Beverages: Ayran and Kefir. *Fermentation*, 11(10), 557.

6. Akarca, G., Özkan, B., Atik, A., & Atik, İ. (2024). Effect of Cold Plasma Treatment on Physicochemical and Microbiological Properties of Clotted Cream. *Akademik Gıda*, 22(3), 195-204.
7. Atik, İ., Denizkara, A. J., Akarca, G., & Atik, A. (2024). Biological Activities of Extracts of Red and Yellow Hawthorn Fruits in Different Solvents. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 24(3), 620-627.
8. ATİK A, ATİK İ, AKARCA G, DENİZKARA AJ (2024). Determination of Changes in Physicochemical and Microbiological Properties of Tomato Paste Exposed to Different Doses of Cold Plasma Technique. *Journal of Agriculture and Nature*, 27(1), 216-227.
9. ATİK İ, ATİK A, AKARCA G, DENİZKARA AJ (2023). Low-Pressure Application Improved the Physicochemical and Microbiological Properties of Fresh and Stored Pikeperch (*Sander lucioperca*). *Journal of Limnology and Freshwater Fisheries Research*, 9(3): 138-146.
10. ATİK İ, ATİK A, AKARCA G, DENİZKARA AJ (2023). Production of High-Mineral Content of Ayran and Kefir–Effect of The Fishbone Powder Obtained From Garfish (*Belone belone*). *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 100786.
11. YALÇIN S, ATİK İ, ATİK A (2023). Effects of Chia Flour as A Fat Substitute on The Physicochemical, Nutritional and Sensory Properties of Biscuits. *International Journal of Food Science & Technology*, 58(7), 3760-3768.
12. AKARCA G, ATİK A, ATİK İ, DENİZKARA AJ (2023). A comparison study on functional and textural properties of mozzarella cheeses made from bovine and buffalo milks using different starter cultures. *International Dairy Journal*, 141: 105622.
13. AKARCA G, ATİK A, ATİK İ, DENİZKARA AJ (2023). The Use of Cold Plasma Technology in Solving The Mold Problem in Kashar Cheese. *Journal of Food Science and Technology*, 60: 752-760.
14. ŞEVİK R, DENİZKARA AJ, AKARCA G, ATİK A, ATİK İ (2022). Physicochemical and Microbiological Properties of Common Carp (*Cyprinus carpio*) Fillets Marinated with Rosemary and Laurel Essential Oils. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 31:9, 977-988.
15. ATİK A, GÜMÜŞ T (2021). The Effect of Different Doses of UV-C Treatment on Microbiological Quality of Bovine Milk. *LWT – Food Science and Technology*, 136(1), 110322.
16. ÇAPKIN K, ATİK İ, ATİK Az, ŞEVİK R (2020). Evaluation of Tench (*Tinca tinca* L., 1758) Meat as Fish Cake and Determination of Shelf Life. *Journal of Limnology and Freshwater Fisheries Research*, 6(3), 251-260.
17. KAPLAN M, DIRAMAN H, ESKİGÜN S, LEVENT O, ATİK A (2019). Farklı Kurutma Yöntemlerinin Alkaya Kayısı Çeşidinin Toplam Fenolik İçeriğine Etkisi. *Gıda ve Yem Bilimi -Teknolojisi*, 22(2), 37-44.
18. ATİK İ, ATİK A (2019). Merkezi ve Yerel Yönetimlerin Gıda Güvenliğindeki Etkileri: Dünyadan ve Türkiye’den Örnekler. *Uluslararası Yönetim Akademisi Dergisi*, 2(2), 453-465.

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

1. KARAHAHAN S, ATİK A (2023). Lupin Flour Uses in The Food Industry. 13th International Conference on Agriculture, Animal Science & Rural Development, 28-29 November 2023, Uşak – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
2. ATİK İ, AKARCA G, ATİK A (2023). Chemical Properties and Antifungal Effects of Cold Press Seed Oils of Different Fig Varieties. 100th Anniversary of the Republic Turkey International Ege Agriculture Congress, 01-03 November 2023, İzmir – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
3. ATİK A, AKARCA G, ATİK İ (2023). Antifungal and Antibacterial Properties of Wheat Germ Oil. 100th Anniversary of the Republic Turkey International Ege Agriculture Congress, 01-03 November 2023, İzmir – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
4. AKARCA G, ATİK A, ATİK İ, DENİZKARA AJ (2023). Obtaining Essential Oil From Calendula Plant and Determining Its Antifungal Effect On Molds. 2nd International Congress On Food Researches, 16-18 October 2023, Sivas – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
5. ATİK İ, ATİK A, AKARCA G, DENİZKARA AJ (2023). Chemical Composition of Carrot Seed Oil and Determination of The Antibacterial Effect. 2nd International Congress On Food Researches, 16-18 October 2023, Sivas – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
6. YALÇIN S, ATİK İ, ATİK A (2023). Sensory Properties of Cakes Including Poppy Paste. 10th International Mardin Artuklu Scientific Researches Conference, 19-21 May 2023, Mardin – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
7. YALÇIN S, ATİK A, ATİK İ (2023). The Effect of Poppy Paste Addition on The Volume Properties of Cakes. 10th International Mardin Artuklu Scientific Researches Conference, 19-21 May 2023, Mardin – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
8. ATİK A (2023). Usage of Microbial Enzymes in Production of Bioactive Peptides. 8th International Asian Congress on Contemporary Sciences, 05-07 May 2023, Aksaray – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
9. ATİK A (2023). An Alternative Drink for People Who Cannot Consume Milk of Animal Origin: Plant-Based Milk. 7th International Aegean Conferences on Innovation Technologies & Engineering, 26-27 April 2023, İzmir – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
10. ATİK İ, DENİZKARA AJ, AKARCA G, ATİK A (2022). Biological Activities of Extracts of Red and Yellow Hawthorn Fruits in Different Solvents. VI. International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, 07-09 October 2022, Kütahya – Turkey. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum).
11. ATİK A, ATİK İ, YALÇIN S, "Afyonkarahisar'ın Yöresel Bir Ürünü Olan Velensenin Glutensiz Üretimi ve Pişme Özellikleri", III. International Siirt Scientific Research Congress, 2022. (18-19 November 2022, UMTEB 2022, Siirt / Turkey), 1451-1456. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
12. ATİK A, ATİK İ, YALÇIN S, "Manda Sütü ve Kaymağı Kullanılarak Üretilen Bisküvilerin Duyusal Özellikleri", III. International Siirt Scientific Research Congress, 2022. (18-19 November 2022, UMTEB 2022, Siirt / Turkey), 1457-1462. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
13. ATİK İ, DENİZKARA AJ, AKARCA G, ATİK A, “Biological Activities of Extracts of Red and Yellow Hawthorn Fruits in Different Solvents”, VI. International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, 2022. (7-9 October 2022, TARGİD 2022, Kütahya / Turkey), s. 860. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)

14. KAPLAN M, ESKİGÜN S, LEVENT O, DIRAMAN H, ATİK A (2019). Kabaş Kayısı Çeşidinde β -Karoten Miktarının Belirlenmesi.. 4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress 2019. (20-22 April 2019, TARGİD 2019, Afyonkarahisar /Turkey), 25-29. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. KAPLAN M, ESKİGÜN S, LEVENT O, TÜRK-BAYDIR A, DIRAMAN H, ATİK A, ATİK İ, ERDOĞAN A (2020). “Change of textural properties during fermentation in pickles made from unripened seeds of two domestic apricot cultivars ('Hacıhaliloğlu' and 'Kabaş') in Malatya”, ISHS Acta Horticulturae 1290, ed. S. Ercişli, Vol. 1, 207-212, International Society for Horticultural Science, Leuven, Belgium.

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. DENİZKARA A, ATİK İ, ATİK A, AKARCA G (2021). Biological Activities of Medlar (*Mespilus germanica*) Extracts Obtained Using Different Solvents. Records of Agricultural and Food Chemistry, 1(1-2), 19-26.

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

Ek 29

Et ve Ürünleri Teknolojisi Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Besim MADEN)

Besim MADEN -ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	BESİM MADEN
UNVANI	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

ALINAN DERECELER

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

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	23.09.2005		
Kurumdaki hizmet süresi	19 yıl		
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih	
Öğretim Görevlisi	AKÜ Afyon MYO Gıda İşleme Bölümü	23.09.2005	

DİĞER İŞ DENEYİMİ

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

DANIŞMANLIKLAR

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

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum
x	x	x	x

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR

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

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
2009	Bölüm Başkanı (Afyon MYO Gıda İşleme Bölümü)	2009	2016
2010	Yönetim Kurulu Üyeliği (Afyon MYO)	2010	2016
2024	Afyon MYO Müdür Yrd.	2023	D. Ediyor

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- a. Yalcin S., Maden B. (2020). Diversity in Protein Characteristics of Some Wheat Varieties. European Journal of Science and Technology, 19, 196-200.

b. Özkök, G. A., Yalçın, S., & Maden, B. (2020). A Regional Food of Afyonkarahisar Cuisine: Sausage Doner Kebab. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 5(2), 301-313.

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

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

a. Yalçın S., Maden B. (2020). Comparison of Protein Characteristics of Some Wheat Varieties Harvested in Turkey. Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi 20, 441-447.

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

Ek 30

Et ve Ürünleri Teknolojisi Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Yavuz Özkul)

Yavuz Özkul -ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Yavuz Özkul
UNVANI	Öğretim Görevlisi Doktor

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Türk Dili ve Edebiyatı	Yakın Doğu Üniversitesi	2005
Yüksek lisans	Türk Dili ve Edebiyatı/Eski Türk Edebiyatı	Sakarya Üniversitesi	2009
Doktora	Türk Dili ve Edebiyatı/ Eski Türk Edebiyatı	Sakarya Üniversitesi	2019

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	31.09.2010		
Kurumdaki hizmet süresi	12		
Kurumda alınan unvanlar	Birim		Tarih

DİĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Özkul, Y . (2019). HAYVANLARIN DİLİNDEN MANZUM BİR FAL-NÂME ÖRNEĞİ . Eski Türk Edebiyatı Araştırmaları Dergisi [Journal Of Old Turkish Literature Researches] , 2 (2) , 1134-1169 .
- Özkul, Y . (2018). AZMÎ-ZÂDE HÂLETİ DİVANI'NDAKİ ŞİİRLERİN SÖZDAĞARI ÜZERİNE BİR İNCELEME . Eski Türk Edebiyatı Araştırmaları Dergisi [Journal Of Old Turkish Literature Researches] , 1 (1) , 13-31.
- Özkul, Y. (2019). KLASİK TÜRK ŞİİRİNDE KULLANILAN “RİŞTE-İ MERYEM” SÖYLEMİ/MAZMUNU ÜZERİNE BİR MÜTALAA. Uluslararası Sosyal Araştırmaları Dergisi (The Journal Of International Social Research), 12 (64), 98-108.

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

- ...

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

- ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- ...

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

Ek 30

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programında Derse Giren Diğer Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Burak Ahmet SAKA)

Burak Ahmet SAKA -ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Burak Ahmet SAKA
UNVANI	Öğretim Görevlisi

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Tarih	Karadeniz Teknik Üniversitesi	2014
Yüksek lisans	Tarih	Karadeniz Teknik Üniversitesi	2018
Doktora	Tarih	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Devam

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	27.03.2019		
Kurumdaki hizmet süresi	3 yıl		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih

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

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

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

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

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ...

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

1. ...

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ...

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildir

Ek 31 Salon Kapasiteleri

KAT SAYISI	SALON DERSLİK ADI	ORTALAMA SINIF ALANI(m ²)	SIRA SAYISI	SINIF KAPASİTESİ (KİŞİ)
1.KAT	D101	38	16	32
1.KAT	D102	36	15	30
1.KAT	D103	36	15	30
1.KAT	D104	36	15	30
1.KAT	D105	95	43	86
1.KAT	D106	95	44	88
1.KAT	D107	95	44	88
1.KAT	D108	95	44	88
1.KAT	D109	95	30	90
1.KAT	D110	95	30	90
1.KAT	D111	78	36	72
1.KAT	D112	78	36	72
1.KAT	D113	52	48	48
1.KAT	D114	95	30	90
2.KAT	D201	95	30	90
2.KAT	D202	95	29	87
2.KAT	D203	95	43	86
2.KAT	D204	95	44	88
2.KAT	D205	95	44	88
2.KAT	D206	95	44	88
2.KAT	D207	95	30	90
2.KAT	D208	95	30	90
2.KAT	D209	78	27	72
2.KAT	D210	50	36	72
2.KAT	D211	50	27	45
2.KAT	D212	78	36	72
2.KAT	D213	95	30	90
2.KAT	D214	95	30	90
2.KAT	D215	95	44	88
2.KAT	D216	95	44	88
2.KAT	D217	95	43	86
2.KAT	D218	95	43	86
2.KAT	D219	95	29	86
2.KAT	D220	95	30	90
ZEMİN	AMFİ1	120	56	112
ZEMİN	AMFİ2	135	42	126
ZEMİN	AMFİ3	135	42	126
ZEMİN	Z01	95	30	90
ZEMİN	Z02	40	12	36
1.KAT	ÇS1	45	40	40
1.KAT	ÇS2	45	40	40
1.KAT	BL1	45	40	40
1.KAT	BL2	45	40	40
1.KAT	BL3	45	42	42
1.KAT	BL4	45	42	42
TOPLAM	45 SINIF	3590 m ²	1585 SIRA	3313 KİŞİ

Ek 32 Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar

Bulunduğu Kat	Laboratuvar No	Mekânın Adı (Derslik/Lab)	Büyüklüğü (m ²)	Sıra/Masa Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
Zemin Kat	1	Gıda Analiz Laboratuvarı	90	5	30
Zemin Kat	2	Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı	45	10	15

Ek 33 Gıda Analiz Laboratuvarı Taşınmaz Listesi

DAYANIKLI TAŞINIRLAR LİSTESİ				
İL VE İLÇENİN	ADI	Afyon	KODU	3
HARCAMA BİRİMİNİN	ADI	Afyon Meslek Yüksekokulu	KODU	38.44.0.1.501
TAŞINIRIN BULUNDUĞU YER		GIDA TAHLİL LABORATUVARI-A-Z-GIDA TAHLİL LABORATUVARI-Z-22		

SIRA	TAŞINIR KODU	ÜRÜN KODU	MALZEME ADI	MİKTAR	SİCİL NUMARASI
1	253.3.2.1.1	253.3.2.1.1-45	BUZDOLAPLARI-BEKO--7121 T MİNİ	1	253.3.2/13/51861
2	253.3.2.2.1.1	253.3.2.2.1.1-10	MİKRODALGA YAKMA ÜNİTESİ-MARKASIZ-MİKRODALGA FIRIN-MİKRODALGA	1	253.3.2/15/141548
3	253.3.2.6.6	253.3.2.6.6-1	KAHVE ÖĞÜTÜCÜLERİ-BOSCH-KAHVE ÖĞÜTÜCÜ-	1	253.3.2/14/12064
4	253.3.2.7.2	253.3.2.7.2-6	ÇAY MAKİNELERİ-MARKASIZ---	1	253.3.2/13/51899
5	253.3.2.99.2	253.3.2.99.2-1	EKMEK YAPMA MAKİNELERİ-MARKASIZ-EKMEK YAPMA MAKİNASI-	1	253.3.2/13/51794
6	253.3.4.1.1	253.3.4.1.1-11	AĞIRLIK ÖLÇME CİHAZ, ALET VE EKİPMANLARI-MARKASIZ-BASKÜLLER-MUTFAK TARTISI 5 KG	1	253.3.4/13/51801
7	253.3.4.1.1	253.3.4.1.1-16	AĞIRLIK ÖLÇME CİHAZ, ALET VE EKİPMANLARI-PRECYSA--	1	253.3.4/13/51862
8	253.3.4.1.2	253.3.4.1.2-3	UZUNLUK ÖLÇME CİHAZ VE ALETLERİ-MARKASIZ-PH METRE-DİJİTAL	1	253.3.4/17/3974
9	253.3.4.2.99	253.3.4.2.99-15	DİĞER HASSAS ÖLÇÜ ALETLERİ-MARKASIZ--HASSAS TERAZİ	1	253.3.4/15/141546
10	253.3.4.4	253.3.4.4-1	NEM VE YOĞUNLUK ÖLÇME VE KONTROL CİHAZLARI-MARKASIZ-NEM TAYİN CİHAZI-NEM	1	253.3.4/13/51807
11	253.3.6.3.1.1	253.3.6.3.1.1-17	ETÜVLER-MARKASIZ--EN 500	1	253.3.6/13/52130
12	253.3.6.4.1.3	253.3.6.4.1.3-4	ISITICI MAGNETİK KARIŞTIRICILAR-MARKASIZ-MANYETİK KARIŞTIRICI-	1	253.3.6/15/141544
13	253.3.6.4.1.6	253.3.6.4.1.6-3	DİĞER LABORATUVAR TİPİ ISITICILAR-HP--LABORATUVAR TİPİ ISITICILAR VE ISI	1	253.3.6/15/141545
14	253.3.6.99.99	253.3.6.99.99-1	DİĞER ARAŞTIRMA AMAÇLI LABORATUVAR CİHAZLARI-MARKASIZ--GLUTEN YIKAMA CİHAZI	1	253.3.6/15/141271
15	253.3.6.99.99	253.3.6.99.99-2	DİĞER ARAŞTIRMA AMAÇLI LABORATUVAR CİHAZLARI-MARKASIZ--GLUTEN INDEX CİHAZI	1	253.3.6/15/141272
16	253.3.6.99.99	253.3.6.99.99-3	DİĞER ARAŞTIRMA AMAÇLI LABORATUVAR CİHAZLARI-MARKASIZ--KURU GLUTEN CİHAZI	1	253.3.6/15/141273
17	253.3.6.99.99	253.3.6.99.99-4	DİĞER ARAŞTIRMA AMAÇLI LABORATUVAR CİHAZLARI-MARKASIZ--SEDİMENTASYON CİHAZI	1	253.3.6/15/141274
18	253.3.6.99.99	253.3.6.99.99-5	DİĞER ARAŞTIRMA AMAÇLI LABORATUVAR CİHAZLARI-MARKASIZ--HEKTORLİTRE CİHAZI	1	253.3.6/15/141275
19	255.2.2.1.3.30.1	255.2.2.1.3.30.1-94	LAZER YAZICI-HP--LASERJET-1160	1	255.2.2/13/51012
20	255.3.1.1.1	255.3.1.1.1-1	DOSYA DOLAPLARI-MARKASIZ--EVRAK DOLABI	1	255.3.1/17/21440
21	255.3.1.1.4	255.3.1.1.4-36	SOYUNMA DOLAPLARI-MARKASIZ--ELBİSE DOLABI	4	255.3.1/17/21401 - 255.3.1/17/21404
22	255.3.1.1.99	255.3.1.1.99-620	DİĞER DOLAPLAR-MARKASIZ--ÜST BENÇ	5	255.3.1/17/21411 - 255.3.1/17/21415
23	255.3.1.1.99	255.3.1.1.99-682	DİĞER DOLAPLAR-MARKASIZ--ALT BENÇ AKRIKOR TAŞLI	7	255.3.1/17/21418 - 255.3.1/17/21424
24	255.3.1.1.99	255.3.1.1.99-683	DİĞER DOLAPLAR-MARKASIZ--ORTA BENÇ AKRIKOR TAŞLI	4	255.3.1/17/21427 - 255.3.1/17/21430

Yukarıda adı, miktarı ve sicil numarası yazılı olan taşınırılar kullanılmak üzere eksiksiz olarak teslim edilmiştir.

Tarih: 14/07/2021

TAŞINIR KAYIT YETKİLİSİ ADI,SOYADI: CEVAT CANPOLAT UNVANI: Taşınır Kayıt Yetkilisi İMZA:.....	TESLİM ALAN ADI, SOYADI:..... UNVANI:..... İMZA:.....
---	---

Ek 33 Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı Taşınmaz Listesi

DAYANIKLI TAŞINIRLAR LİSTESİ					
İL VE İLÇENİN	ADI	Afyon		KODU	3
HARCAMA BİRİMİNİN	ADI	Afyon Meslek Yüksekokulu		KODU	38.44.0.1.501
TAŞINIRIN BULUNDUĞU YER		GIDA-MİKROBİYOLOJİSİ LABORATUVARI-A-Z-GIDA-MİKROBİYOLOJİSİ LABORATUVARI-Z-14			
SIRA	TAŞINIR KODU	ÜRÜN KODU	MALZEME ADI	MİKTAR	SİCİL NUMARASI
1	253.3.2.2.2	253.3.2.2.2-6	OCAKLAR-MARKASIZ-OCAK-DÖNER 3 LÜ LPG	1	253.3.2/13/51775
2	253.3.2.2.2	253.3.2.2.2-7	OCAKLAR-MARKASIZ-SET ÜSTÜ OCAK-SET ÜSTÜ	1	253.3.2/13/51776
3	253.3.2.2.7	253.3.2.2.7-2	ELEKTRİKLİ IZGARALAR-MARKASIZ-ELEKTRİKLİ	1	253.3.2/13/52030
4	253.3.2.2.99	253.3.2.2.99-25	DİĞER PİŞİRME VE ISITMA AMAÇLI CİHAZLAR-MARKASIZ-ELEKTRİKLİ ISITICI-2 LİTRELİK	1	253.3.2/17/194
5	253.3.2.6.3	253.3.2.6.3-1	KIYMA MAKİNELERİ-MARKASIZ-KIYMA	1	253.3.2/13/51791
6	253.3.2.99.3	253.3.2.99.3-1	HAMUR YOĞURMA MAKİNELERİ-MARKASIZ-HAMUR YOĞURMA MAKİNASI-	1	253.3.2/14/12063
7	253.3.4.1.1	253.3.4.1.1-2	AĞIRLIK ÖLÇME CİHAZ, ALET VE EKİPMANLARI-MARKASIZ-TERAZİLER-DİJİTAL TERAZİ	1	253.3.4/17/193
8	253.3.4.5.22	253.3.4.5.22-6	KAYDEDİCİLER-MARKASIZ-KAYDEDİCİ-/	2	253.3.4/18/3583 - 253.3.4/18/3584
9	253.3.6.2.15.4	253.3.6.2.15.4-2	SICAKLIK ÖLÇÜM CİHAZLARI-MARKASIZ-SICAKLIK VE NEM TAKİP SİSTEMİ (DATA LAGGER	1	253.3.6/17/6885
10	253.3.6.3.15.2	253.3.6.3.15.2-7	STERİLİZATÖRLER-MARKASIZ-BIÇAK SİTERİL DOLABI	1	253.3.6/13/52199
11	253.3.6.4.1.5.1	253.3.6.4.1.5.1-1	YAĞ BANYOLARI-MARKASIZ-SU BANYOSU-WB-22	1	253.3.6/18/3582
12	253.3.6.4.1.6	253.3.6.4.1.6-7	DİĞER LABORATUVAR TİPİ ISITICILAR-MARKASIZ-ISI VE NEM ÖLÇER-	1	253.3.6/18/3586
13	255.3.1.1.1	255.3.1.1.1-1	DOSYA DOLAPLARI-MARKASIZ-EVRAK DOLABI	1	255.3.1/17/21441
14	255.3.1.1.4	255.3.1.1.4-36	SOYUNMA DOLAPLARI-MARKASIZ-ELBİSE DOLABI	2	255.3.1/17/21405 - 255.3.1/17/21406
15	255.3.1.1.99	255.3.1.1.99-620	DİĞER DOLAPLAR-MARKASIZ-ÜST BENÇ	2	255.3.1/17/21409 - 255.3.1/17/21410
16	255.3.1.1.99	255.3.1.1.99-682	DİĞER DOLAPLAR-MARKASIZ-ALT BENÇ AKRIKOR TAŞLI	2	255.3.1/17/21416 - 255.3.1/17/21417
17	255.3.1.1.99	255.3.1.1.99-683	DİĞER DOLAPLAR-MARKASIZ-ORTA BENÇ AKRIKOR TAŞLI	2	255.3.1/17/21425 - 255.3.1/17/21426
18	255.3.1.3.1	255.3.1.3.1-209	ÇALIŞMA KOLTUKLARI-RAPİDO--	1	255.3.1/17/8816

Yukarıda adı, miktarı ve sicil numarası yazılı olan taşınırılar kullanılmak üzere eksiksiz olarak teslim edilmiştir.

Tarih: 14/07/2021

TAŞINIR KAYIT YETKİLİSİ	TESLİM ALAN
ADI,SOYADI: CEVAT CANPOLAT	ADI, SOYADI:.....
UNVANI: Taşınır Kayıt Yetkilisi	UNVANI:.....
İMZA:.....	İMZA:.....

Ek 34 Kurum Desteği ve Parasal Kaynaklar

Harcama kalemi	Mali Yıl		
	Önceki yıl (Gerçekleşen) (TL)	Başvurun un yapıldığı yıl (Bütçelenen) (TL)	Sonraki yıl (Bütçelenen) (TL)
Ücretler ¹	30.200.546,00	75.894.330,00	76.376.000,00
Yolluklar	15.443,00	41.795,00	50.000,00
Hizmet alımları	19.454,00	37.982,00	50.000,00
Tüketim malları ve malzemeleri alımları	242.565,00	424.185,00	470.000,00
Bakım ve onarım giderleri			
Yatırım harcamaları			
Döner Sermaye gelirleri ²	37.710,00	23.910,00	
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 35 İdari Personel Sayıları

KADRO SINIFI	KADROLU ÇALIŞAN	BAŞKA KURUMLARA/ BİRİMLERE GÖREVLENDİRİLEN PERSONEL SAYISI	BAŞKA KURUMLARDAN/ BİRİMLERDEN GÖREVLENDİRİLE N PERSONEL SAYISI	FİİLİ ÇALIŞAN PERSONEL SAYISI
Genel İdari Hizmetler	8		2	10
Sağlık Hizmetleri				
Teknik Hizmetler	2	1	3	4
Avukatlık Hizmetleri				
Yardımcı Hizmetler	3	2		1
Sözleşmeli Memur			1	1
Daimi İşçi	10			10
TOPLAM				

Gıda İşleme Bölümü Organizasyon Şeması

ORGANİZASYON ŞEMASI



Öz Değerlendirme Raporu

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

Doç. Dr. Seda YALÇIN (Başkan)

Öğr. Grv. Ramazan Yasin AYYILDIZ(Üye)

Öğr. Grv. Nilüfer Sena AYDOĞDU (Üye)

30.07.2024 – 30.07.2025

0. GİRİŞ

0.1. PROGRAMA AİT BİLGİLER

0.1. Program Hakkında Bilgiler

Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi programı, 1994 yılında Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu bünyesinde kurulmuştur. Gıda Teknolojisi programında kadrolu olarak görev yapan, 2 öğretim görevlisi, 1 öğretim üyesi olmak üzere toplam 3 öğretim elemanı bulunmaktadır. Gıda Teknolojisi programının eğitim ve öğretim süresi iki yıllıktır. Gıda Teknolojisi programı öğrenci alımına 1994-1995 eğitim öğretim yılında başlanmış olup bölüm ilk mezunlarını 1995-1996 eğitim-öğretim yılında vermiştir. Programımız Ahmet Necdet Sezer Kampüsü içerisinde yer alması öğretim elemanlarının meslek yüksekokuluna erişimini ve eğitim vermelerini kolaylaştırmaktadır.

Kanıtlar

“<https://afyonmyo.aku.edu.tr/gida-teknolojisi/>”

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

1994-1995 eğitim öğretim döneminde ilk öğrencilerini kabul eden bölüme 40 öğrenci kayıt yaptırmıştır. Takip eden akademik yıllardan 2022-2023 döneminde 59, 2023-2024 döneminde 49 öğrenci kayıt yaptırırken 2024-2025 akademik yılında ise 55 öğrenci kayıt yaptırmıştır.

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

Doç. Dr. Seda YALÇIN (Başkan)

Öğr. Grv. Ramazan Yasin AYYILDIZ(Üye)

Öğr. Grv. Nilüfer Sena AYDOĞDU (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 eksik 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 Turizm Fakültesi, 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. Gıda Teknolojisi programı ders müfredatında yer alan Akademik Oryantasyon dersi kapsamında öğrencilere üniversite, meslek yüksekokulu ve en özelde kendi bölümleri ile ilgili bilgiler verilmektedir. Bu kapsamda öğrencilerin mezun olduktan sonra elde edebileceği kariyer fırsatları ve bu fırsatlardan faydalanmak için yapması gerekenlerin bilgisi verilmektedir. Ayrıca öğrencilere staj yeri bulmak için fırsat sunan kariyer günleri düzenlenmekte, 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

2024-2025 eğitim öğretim yılında Gıda Teknolojisi programı öğrencilerine yönelik akademik danışmanlık hizmetleri dört 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 Fakülte 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 Afyon 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 Afyon 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 dağıtımı sırasında sınıfta olan öğrenciler sınava girmiş sayılır. Sınav tutanağını imzalamadan ve sınav kâğıdını teslim etmeden sınavdan çıkması mümkün değildir.
7. Sınav süresince sınavı yürüten görevlilere sorularda oluşabilecek hatalar dışında soru sormak yasaktır.
8. Sınav sırasında cevap kâğıtlarındaki kimlik bilgilerinin doldurulması ve imzaların tükenmez kalemle atılması zorunludur.
9. Dersi yürüten öğretim elemanının izniyle; sınav sırasında hesap makinesi, sözlük, hesap planı gibi araçlar kullanılabilir (Cep telefonları hesap makinesi olarak kullanılamaz). Ayrıca sınav esnasında silgi, kalem ve hesap makinesi gibi araçların değiştirilmesi yasaktır.
10. Sınav görevlileri; sınav kurallarını, düzenini ve işleyişini bozan, sınavın yapılmasını engelleyen ve sınav görevlilerine hakaret eden öğrenciler hakkında tutanak tutar ve bu öğrenciler hakkında işlem yapar.
11. Sınava girerken sıraların veya diğer demirbaşların üzerine yazılan yazılar o sıralarda oturan öğrenciler tarafından silinmelidir. Aksi takdirde mesuliyet bizzat öğrenciye aittir.
12. Sınav görevlileri tarafından, kopya çeken veya kopya çekmeye teşebbüs eden öğrencilerin tespit edilmesi halinde tutanak tutularak ders sorumlusu öğretim elemanına teslim edilir. Kopya çeken veya teşebbüs eden öğrenciler uyarılmak zorunda değildir.

Sınavlarda kopya çeken, kopyaya teşebbüs eden, kopya veren; ödev, rapor, bitirme tezi ve benzeri çalışmalarda referans vermeden alıntı yapan öğrenci o dersten başarısız sayılmaktadır. Ayrıca öğrenci hakkında disiplin işlemi yapılmaktadır. Öğrencilerle ilgili disiplin süreci 18/8/2012 tarihli ve 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 1995-1996 eğitim öğretim döneminde veren Gıda Teknolojisi programı öğrenci ve mezun sayılarına ilişkin bilgiler <https://afyonmyo.aku.edu.tr/> web adresinde ilan edilmektedir.

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 Afyon Meslek Yüksekokulu Gıda teknolojisi Programı öğretim amaçları kanıtlar kısmında belirtilen web adresinde yayınlanmaktadır. Program tanıtım sayfasında program öğretim amaçlarına ulaşmak için link verilmiştir.

Kanıtlar

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

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 Yayınlanması

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

2.2.3. Program Öğretim Amaçları ve Bölüm Özgörevinin Uyumu

Gıda Teknolojisi Program öğretim amaçları ile bölüm ölgörevlerinin bileşenleri ile aralarındaki çapraz ilişkiler ve uyum aşğıdaki 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 Ölgörevleriyle Tutarlılık

2.3.1. Üniversite Ölgörevleri

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

2.3.1.1. Üniversite Ölgörevlerinin Yayınlanması

Afyon Kocatepe Üniversitesi Ölgörevleri 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 Öz görevlerinin Uyum

Gıda Teknolojisi Program öğretim amaçları ile Afyon Kocatepe Üniversitesi öz görevlerinin

bileşenleri ile aralarındaki çapraz ilişkiler ve uyum ele alınmıştır.

<https://kalite.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/118/2024/04/2023-Yili-Kurum-Ic-Degerlendirme-Raporu.pdf>

2.3.2. Meslek Yüksekokulu Öz görevleri

Afyon Meslek Yüksekokulu Öz görevleri; “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 afyon myo web sitesinde misyonumuz ve vizyonumuz sekmesinin altında “<https://afyonmyo.aku.edu.tr/misyon-ve-vizyon/>” adresinde yayınlanmaktadır.

2.3.2.2. Program Öğretim Amaçları ve Meslek Yüksekokulu Özgörevlerinin Uyumu

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

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/4/2025/01/Afyon-MYO-Birim-Faaliyet-Raporu-2024.pdf>

Kanıtlar

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/4/2025/01/Afyon-MYO-Birim-Faaliyet-Raporu-2024.pdf>

Ek – 15 Program Eğitim Amaçlarının Kurum, Fakülte, Bölüm Vizyon ve Misyonu ile Uyumunu

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, Afyon 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 (Aşçılık vb.) öğrencileri,
- Meslek Yüksekokulu bünyesindeki diğer bölümlerin (Aşçılık vb.) öğretim elemanları,
- Afyon Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü,
- Afyon 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. Afyon 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://afyonmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/4/2025/01/Afyon-MYO-Birim-Faaliyet-Raporu-2024.pdf>

2.5. Program Öğretim Amaçlarının Yayınlanması

Program öğretim amaçlarına Afyon Kocatepe Üniversitesi Bologna Bilgi Sistemi içerisinde yer verilmektedir. Bununla birlikte Afyon Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi program öğretim amaçları “<https://afyonmyo.aku.edu.tr/gida-teknolojisi/>” 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 gerekli değişiklik ve güncellemeler ivedilikle yerine getirilmektedir. Mezunlardan alınan bilgiler doğrultusunda program içeriğinde ne gibi zenginleştirmeler yapılabileceği hususunda bölüm başkanlığı ve öğretim elemanları arasında fikir alışverişler yapılmaktadır. Ancak bu noktada bölümün ilk mezunlarını 1995-1996 eğitim-öğretim yılında vermiş olması nedeniyle bir hayli fazla mezun sayısına sahip Gıda Teknolojisi programına ait mezun öğrenci bilgi sisteminin kurulması planlanmaktadır.

Gıda Sektöründen gelen talepler ve gıda alanında yaşanan teknolojik gelişmeler gözetilerek mesleki derslerin sayısının artırılması (seçmeli ders havuzunda), ders işleniş 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 Afyon Meslek Yüksekokulu Akademik personelin yer aldığı WhatsApp 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 bulunan sektör işletmeleri (Afyonkarahisar sınırları içerisinde faaliyet gösteren gıda işletmeleri) yöneticileri ile fikir alışverişi 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.

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 çalışmaları aylık olarak düzenlenen birim kurulu toplantılarında tartışılmaktadır. Birim kurulu toplantılarında öğretim 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 öğretim amaçları için (gerekli durumlarda) iyileştirme çalışmaları gerçekleştirilmektedir.

Kanıtlar

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/4/2024/02/Birim-Faaliyet-Raporu-2023-15.01.2024.pdf>

3. PROGRAM ÇIKTILARI

3.1. Program çıktıları, 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 Çıktıları

3.1.1. Gıda Teknolojisi Program Çıktıları

Gıda Teknolojisi program çıktılarının oluşturulması sürecinde Türkiye Yükseköğrenim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ), Yüksekokul Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurumu önlisans düzeyi ortak çıktı ölçütleri ve Gıda Teknolojisi programı çıktı ölçütleri dikkate alınmıştır. Bununla birlikte program çıktıları taslak olarak iç ve dış paydaşlara form olarak gönderilmiş ve gelen yanıtlar program çıktısı oluşturma sürecine dâhil edilmiştir. Nitekim Gıda Teknolojisi için öngörülen program çıktıları birim kurulunda görüşüldükten sonra iç 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=1>

Kanıtlar

“<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1>
223#”

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=1>
223#”

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#>”

223#” belirtilen araç ve teknikler kullanılmaktadır. Buna bağılı 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://gikam.aku.edu.tr/>”

“<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 belirtilen sistematik 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 2023-2024 eğitim öğretim yılı mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilere ve program mezunlarına uygulanacak anket sonuçları Afyon Kocatepe Üniversitesi Kalite Koordinatörlüğü’nün web sayfasında “<https://kalite.aku.edu.tr/anket-sonuclari/>” 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 öz görevleri, 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 öz görevleri, program öğretim amaçları, program çıktılarının belirlenmesi, öğretim planı (müfredat) ve içeriğinin oluşturulması, eğitim-öğretim kadrosunun belirlenmesi ve eğitim-öğretim altyapısının geliştirilmesi konuları görüşülmektedir. 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://afyonmyo.aku.edu.tr/gida-teknolojisi/>”

“<https://afyonmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/4/2025/01/Afyon-MYO-Birim-Faaliyet-Raporu-2024.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/ecgideatek.pdf>”

“https://afyonmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/4/2016/01/gida_2012_sonra.pdf”

“<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 – 21 Ders 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 elemanın merkezde olduğu yöntemlerin başında gelmektedir. Öğretim elemanın 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 dönülerek sınama etkinlikleri gözden geçirilir, seçilen diğer bir hipotez tekrar sınanır. Bu yöntem öğrencinin problem çözme, bağımsız çalışma, yaratıcı düşünme, eleştirel düşünme gibi yeteneklerini geliştirmektedir.

5.2.1.5. İşbirlikli Öğrenme

İşbirlikli öğrenme, öğrencilerin ortak bir amaç için birlikte çalışmaları esasına dayanan bir öğrenme türüdür. Farklı yeteneklere sahip öğrenciler, heterojen gruplarda bir araya gelerek birbirlerine yardımcı olmakta ve birlikte öğrenmektedirler. İşbirliği kurma sırasında yardım etme ve yardım alma, içinde bulunduğu grup birliğinin farkına varma gibi önemli deneyimler edinilmektedir. Böylece gelecekte iş yaşamında çok önemli bir beceri olan ekip çalışmasına yatkınlık konusunda kazanımlar gerçekleşmektedir. Uygulama derslerinde (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 benzetişim 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 2024 – 2025 eğitim – öğretim yılı itibariyle Gıda Teknolojisi programı öğrencileri, 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.

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 bütünleşik 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 yarıyılı destekler nitelikte olup bu yarıyılıda öğrenciye 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 yarıyılıda 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, Afyon Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi programında eğitim alan öğrenciler, öncelikle önlisans düzeyi eğitime adapte edilmekte, sonrasında gıda sektörü 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 alışverişi 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, Afyon 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 2024 – 2025 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 iki kişilik ve doçent doktor ünvanlı bir kişilik toplamda 3 kişilik akademik kadrosu ile program faaliyetlerini yürütmektedir. Programın kendi

kadrosunda bulunan ğretim elemanları haricinde Sultandağı Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi programında kadrosu bulunan bir adet ğretim görevlisi ile birlikte dersler eksiksiz olarak sürdürölmektedir. Bünyesinde bulunan kadrolu ğretim elemanı sayısı bakımından meslek yüksekokulları içinde en çok akademik personeline sahip olan meslek yüksekokulu, tüm eğitim-ğretim faaliyetlerini başarılı bir şekilde yürütecek sayıca ğretim kadrosu yeterli düzeydedir.

Kanıtlar

Ek – 22 ğretim Kadrosu Yük Özeti

Ek – 23 ğretim 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 – 24 Gıda Teknolojisi ğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Seda YALÇIN)

Ek – 25 Gıda Teknolojisi ğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (İlker ATİK)

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

Ek – 27 Gıda Teknolojisi ğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Besim MADEN)

Ek – 28 Gıda Teknolojisi Programında Derse Giren Diğer Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Çağlar ÖLMEZ)

Ek – 29 Gıda Teknolojisi Programında Derse Giren Diğer Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Yavuz ÖZKUL)

Ek – 30 Gıda Teknolojisi Programında Derse Giren Diğer Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Burak Ahmet SAKA)

6.3. Atama ve Yükseltme

6.3.1. Öğretim Üyesi Atama ve Yükseltme Kriterleri

Öğretim üyesi atama ve yükseltmeler Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltilme ve Atanma Yönergesi esaslarına yapılmaktadır. Kadro ilanı sonrasında, öğretim üyeliği kadrolarına başvuracak olan adaylar, 2547 sayılı Kanun ve Öğretim Üyeliğine Yükseltilme ve Atanma Yönetmeliği ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltilme ve Atanma Yönergesi kapsamında istenen bilgi ve belgeler ile akademik çalışmalarının yer aldığı dosyayı ilanda belirtilen ilgili birime sunar. Ayrıca başvuru sahibi, dosyasındaki yayınların ve etkinliklerin yer aldığı dijital kopyayı içeren jüri sayısı kadar taşınabilir belleği, başvuru dosyasına ilave eder.

İlan edilen kadroya başvuran adayların dosyaları, Rektör tarafından belirlenecek Ön İnceleme ve Değerlendirme Komisyonunca ön incelemeye alınır. Bir rektör yardımcısının başkanlığında, ilandaki unvanlar da dikkate alınarak, en az üç öğretim üyesinden oluşan Ön İnceleme ve Değerlendirme Komisyonu, adayların dosyalarını bu yönergede atanma için şart koşulan asgari koşulları sağlayıp sağlamadığı yönünden inceler ve hazırlayacağı raporu Rektörlüğe sunar. Ön görülen asgari koşulları sağlayan adayın ilan edilen kadrolara başvurusu kabul edilir. Asgari koşullar açısından dosyası reddedilen adaylar, tebliğ tarihinden itibaren yedi gün içerisinde Komisyona sunulmak üzere itirazlarını Rektörlüğe yaparlar. Komisyon yapılan itirazı üç gün içerisinde karara bağlar. Kabul edilen başvuru için Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltilme ve Atanma Yönergesinin

ilgili maddesine göre süreç başlamış olur. İlgili yönerge Afyon Kocatepe Üniversitesi web sitesinde 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 Afyon Meslek Yüksekokulu bünyesinde, Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi programı öğrencilerinin kullanabilmesi için toplam 3313 öğrenci kapasiteli 45 derslik ve bir adet 100 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 – 31 Salon Kapasiteleri

7.1.2. Öğretim Planında Kullanılan Derslikler ve Kullanımı

Öğretimde kullanılan başlıca sınıflar ve donanımı Tablo 7.1.2.'de verilmiştir. Afyon Meslek Yüksekokulu bünyesinde yer alan 45 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 Mikrobiyoloji laboratuvarlarında yapılmaktadır. Bilgi iletişim I ve II dersleri ise Bilgisayar laboratuvarı öğrencilerin Office programları öğrenmeleri ve uygulamaları için tasarlanmış, 100 adet bilgisayar barındıran üç adet laboratuvar vardır.

Kanıtlar

Ek 32 – Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar

7.2. Ders Dışı Etkinliklere İlişkin Ortam ve Altyapı

Gıda teknolojisi programı öğrencilerin ders aralarında sosyalleşebilmeleri için, atıştırmalıklar ve çeşitli sıcak soğuk içeceklere ulaşabilecekleri ve vakit geçirebilecekleri yüksekokul kantini bulunmaktadır. Meslek Yüksekokulu bahçesinde birçok altışar kişilik kamelya bulunmaktadır. Ayrıca kampüs içerisinde yer alan üniversite öğrencilerinin kullanımına açık Sosyal Tesis, Merkezi Yemekhane ve Kafeler de öğrencilerin sosyalleşmesi için hizmet vermekte olan işletmelerdir. Öğrencilerin sosyal ve sportif faaliyet içerisinde bulunabilecekleri çeşitli alanlarda basketbol sahaları, yüzme havuzu, futbol

sahaları, tenis kortları, koşma alanları, kapalı spor salonları, fitness merkezi bulunmaktadır.

Ders dışı sosyal ve bilimsel etkinlikler için Atatürk Kongre Merkezi, Prof. Dr. Sabri Bektöre Konferans Salonu, Erdal Akar Konferans Salonu, Abdullah Kaptan Konferans Salonu, İbrahim Küçük Kurt Konferans Salonu, M. Rıza Çerçel Kültür Merkezi öğrencilerin kullanımına sunulmaktadır. Bununla birlikte Türkiye'nin ilk ve tek çalgı müzesi olma özelliğini taşıyan Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Devlet Konservatuarı İbrahim Alimoğlu Müzik Müzesi'nde öğrencilerin ücretsiz ziyaretine açık tutulmaktadır.

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 yetiştirmek”tir. 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 3590 m²'lik derslik, 150 m²' lik laboratuvar alanı ve 300 m²' lik 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'nda gerçekleştirilmektedir. Her bir ders için uygulama binasında ayrı bir birim bulunmaktadır. Gıda Teknolojisi programı laboratuvarlarında Ek' te ekipmanlar bulunmaktadır.

Kanıtlar

Ek – 33 Gıda Analiz Laboratuvarı Taşınmaz Listesi

Ek – 34 Gıda Mikrobiyolojisi 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 paralel olarak, gerek ulusal

gerekse uluslararası standartlar takip edilerek, üniversite ve araştırmacılara hizmet verilmektedir. Bütün bu çalışmaların sonucunda üniversite ve araştırmacılar için oluşturulan koleksiyonda ekte yer verilen olanaklar yer almaktadır.

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

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

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 30 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 Turizm Fakültesi binası 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

Afyon 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, Afyon 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 iki adet engelli asansörü bulunmaktadır. Bireylerin bina içerisinde üst katlara çıkması için kullanılan engelli asansörüne giriş kapısından itibaren hissedilebilir engelli yolu ile ulaşılabilmekte, asansör her katta zemin ile aynı hizada açılarak tekerlekli sandalyeler ve diğer engelli bireyler için dizayn edilmiş ekipman için kolay hareket imkânı sağlamaktadır.

7.5.4.4. Eğitim Binasında Engelli Lavabosusun Bulunurluğu

Bina içerisinde altı adet engelli lavabosu bulunmaktadır. İlgili lavabo uygulama binasında her katta yer almaktadır.

8. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1. Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek

8.1.1. Program Bütçesinin Oluşturulma Süreci

Gıda Teknolojisi programı bütçesi Afyon Meslek Yüksekokulu bütçesi içerisinde yer almaktadır. Aşağıda belirtilen kalemlerden oluşan Afyon Meslek Yüksekokulu bütçesi her yıl Temmuz ayında teklif olarak Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı'na iletilmekte, ilgili daire başkanlığı mali yılsonunda (Aralık ayı) Afyon Meslek Yüksekokulu bütçesini netleştirmekte ve takip eden yılın ilk ayında (merkezi bütçe onayına bağlı olarak) onaylamaktadır. Afyon 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 Afyon 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 – 35 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 Afyon 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 artırılabilmektedir.

8.2.2. Öğretim Elemanlarına Kendilerini Geliştirmesi İçin Sağlanan Bütçe Olanakları

Afyon Meslek Yüksekokulu'nda görevli her öğretim elemanına, her yarıyıl da 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 Afyon 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. Meslek Yüksekokulunda asansör vb. uygulama alanlarında yer alan teçhizatların bakımı periyodik olarak sağlanan bütçeden yaptırılmaktadır. Buna ek olarak, dersliklerdeki öğretim donanımı (projeksiyon cihazı, perde vb.) her dönem belirli aralıklarla gözden geçirilmekte ve olası aksaklıklar ve sorunlara anında müdahale 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

Afyon Meslek Yüksekokulu kapsamında bir yüksekokul, dört öğrenci işleri, bir ayniyat ve bir tahakkuk biriminde olmak üzere yedi idari personelin yanı sıra dört temizlik personeli bulunmaktadır. Afyon Meslek Yüksekokulunda teknik personel olarak üç 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 hizmet içi eğitim programlarına ekteki tabloda yer verilmiştir.

8.4.3. İdari Personele Sağlanan Bütçe Olanakları

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

Kanıtlar

Ek – 36 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 öz görevleri, program öğretim amaçları ve program çıktılarının belirlenmesi hususlarında anket/görüş formu aracılığıyla

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

Kanıtlar

Ek – 37 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 dönem sonu sınavları somut ölçüm yöntemi olarak kullanılmaktadır. Öğrencilerin dersler ile elde ettiği bilgi beceri ve yetkinliklerin ölçümünde sınavlara ek olarak ödev ve proje hazırlama etkinlikleri, sınıf ortamında belirli bir konunun sunumu, grup aktiviteleri, mesleki uygulamalar, il içi ve/veya dışı teknik geziler ve dersin sorumlu öğretim elemanı tarafından bağımsız olarak ya da sınavlar içerisinde değerlendirilmektedir. Programa özgü ölçütlerin sağlanmasında destekleyici diğer unsurlar ise;

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

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 2022-2023]	[1. sınıfların programa girdiği yıl 2023-2024]	[2024-2025 içinde bulunulan yıl]
Hazırlık Öğrencisi	-	-	-
Öğrenci	59	52	52
Mezun	19	39	33

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 yıl [2024-2025]	50	52	270,69430	367,40949	316.148	1.303.436	TYT
[1 önceki yıl]	50	52	258,15	329,97			TYT
[2 önceki yıl]	60	59	263,54	337,52			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]	3	-	-	-
[1 önceki yıl]	2			
[2 önceki yıl]	1	-	-	-

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 / Very Good	3,25 – 3,50	85 – 89
3,0	BB	3	C	İyi / Good	2,75 – 3,24	75 – 84
2,5	CB	2	D	Orta / Good Satisfactory	2,50 – 2,74	70 – 74
2,0	CC	1	E	Geçer / Satisfactory	2,00 – 2,49	60 – 69
1,5	DC		FX-F	Şartlı Geçer / Pass / Sufficient	1,50 – 1,99	50 – 59
1,0	DD			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	2024	Afyon MYO
1	2023	Afyon MYO
1	2022	Afyon 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
2024	İlker ATİK, Azize ATİK	100
2023	İlker ATİK, Azize ATİK	100
2022	İlker ATİK, Azize ATİK	100

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]	-	50	104	-	-	154	-	-	33	-	-
[1 önceki yıl]	-	44	123	-	-	167	-	-	39	-	-
[2 önceki yıl]	-	58	111	-	-	169	-	-	18	-	-

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 Uyum

	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ		AFYON 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://afyonmyo.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 görüntülemek için 'Program Yeterlilikleri' başlığının altında yer alan sayıların üzerine geliniz.
Ulusal Yeterlilikleri görüntülemek için 'Ulusal Yeterlilik' başlığının altında (Gri renk ile belirtilmiş)
yer alan sayıların üzerine geliniz.
Temel Alan Yeterliliklerini görüntülemek 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 Vardiye									
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://oba.aku.edu.tr/oba/bologna/progCourseMatrix.aspx?lang=tr&curSutun=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	MEYVE 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>

Tablo 18. Öğretim Kadrosu Yük Özeti

Öğretim elemanının adı ve soyadı	TZ,YZ, DSÜ ¹	Son iki yarıyılıda verdiği dersler (Dersin kodu/kredisi/yarıyılı/yılı) ²	Toplam etkinlik dağılımı ³		
			Öğretim	Araştırma	Diğer ⁴
İlker ATİK	TZ	- Genel Mikrobiyoloji (GT107)/3/GÜZ/1. Sınıf - Genel Kimya (GT105)/3/GÜZ/1. Sınıf - Gıda Hijyen ve Sanitasyon (SD104)/2/BAHAR/1. Sınıf - Gıda Katkı Maddeleri (GT112)/3/BAHAR/1. Sınıf - Süt Teknolojisi I (GT211)/4/GÜZ/2. Sınıf - Bitkisel Yağ Teknolojisi (GT205)/3/GÜZ/2. Sınıf - Süt Teknolojisi II (GT212)/4/BAHAR/2. Sınıf - Yöresel Ürünler Teknolojisi (SD206)/2/BAHAR/2. Sınıf - Bitirme Proje (GT214)/3/BAHAR/2. Sınıf	100		
Azize ATİK	TZ	- Gıda Mikrobiyolojisi (GT106)/4/BAHAR/1. Sınıf - Organik Gıda Teknolojisi (SD110)/2/BAHAR/1. Sınıf - Fermente Gıdalar Teknolojisi II (GT208)/3/BAHAR/2. Sınıf - Bitirme Proje (GT214)/3/BAHAR/2. Sınıf	100		
Seda YALÇIN	TZ	- Beslenme İlkeleri (GT113)/3/GÜZ/1. Sınıf - Yabancı Dil I (İngilizce) (YAD101)/2/GÜZ/1. Sınıf - Gıdalarda Temel İşlemler (GT109)/3/GÜZ/1. Sınıf - Gıda Kimyası (GT108)/3/BAHAR/1. Sınıf - Gıda Endüstri Makineleri (SD102)/2/BAHAR/1. Sınıf - Mesleki Yabancı Dil (İngilizce) (YAD102)/2/BAHAR/1. Sınıf - Tahıl Teknolojisi I (GT201)/3/GÜZ/2. Sınıf - Gıda Kalite Yönetim Sistemleri (SD201)/2/GÜZ/2. Sınıf - Tahıl Teknolojisi II (GT202)/3/BAHAR/2. Sınıf	100		
Besim MADEN	TZ	- Laboratuvar Tekniği (GT111)/3/GÜZ/1. Sınıf - Gıda Analizleri (GT104)/4/BAHAR/1. Sınıf - Et ve Ürünleri Teknolojisi I (GT209)/4/GÜZ/2. Sınıf - Gıda Mevzuatı (GT213)/3/GÜZ/2. Sınıf - Kanatlı Ürünler Teknolojisi (SD207)/2/GÜZ/2. Sınıf - Özel Gıdalar Teknolojisi (GT206)/3/BAHAR/2. Sınıf - Et ve Ürünleri Teknolojisi (GT210)/3/BAHAR/2. Sınıf - Endüstriyel Yemek Üretimi (SD204)/2/BAHAR/2. Sınıf	100		

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

²Her öğretim elemanı için son iki yarıyılıda verdiği tüm dersleri (lisansüstü ve başka programda verilen dersler dâhil) sıralayınız. Gerektiğinde 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
İlker ATİK	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Doktora	Afyon Kocatepe Üniversitesi 2020	6 yıl	11 yıl	11 yıl	-	-	-
Azize ATİK	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Doktora	Afyon Kocatepe Üniversitesi 2020	4 yıl	13 yıl	9 yıl	-	-	-
Seda YALÇIN	Doç. Dr.	TZ	Doktora	Hacettepe Üniversitesi 2011	2 yıl	23 yıl	23 yıl	-	-	-
Besim MADEN	Öğr. Grv.	TZ	Yüksek Lisans	Afyon Kocatepe Üniversitesi 2009	5 yıl	19 yıl	19 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.

Gıda Teknolojisi Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (İlker ATİK)

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	İLKER ATİK
UNVANI	DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans	-	-	-
Lisans	GIDA MÜHENDİSLİĞİ	ERCİYES ÜNİVERSİTESİ	20.06.2008
Lisans	İŞLETME	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ	09.06.2014
Yüksek lisans	GIDA MÜHENDİSLİĞİ	PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ	09.01.2013
Doktora	GIDA MÜHENDİSLİĞİ	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ	03.03.2020

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	19.11.2014		
Kurumdaki hizmet süresi	11 YIL 1 AY		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi		Afyon Meslek Yüksekokulu	19.11.2014
Öğretim Görevlisi Doktor		Afyon Meslek Yüksekokulu	13.03.2020
Doktor Öğretim Üyesi		Afyon Meslek Yüksekokulu	02.01.2023

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB)	5 YIL 11 AY	KOBİ Uzmanı

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., Atik, İ., Akarca, G., & Denizkara, A. J. (2025). Incorporating Ganoderma lucidum extract and powder with probiotic cultures (Lactobacillus acidophilus and Bifidobacterium animalis subsp. lactis) enhanced the functional, textural, and sensory qualities of yogurt. Journal of Food Science and Technology, 62(4), 787-798.
- Akarca, G., Denizkara, A. J., Avcı, A. K., & Atik, İ. (2025). Nonthermal Magnetic Field Processing of Egg Yolk: A Novel Alternative to Conventional Pasteurization. Journal of Food Process Engineering, 48(11), e70263.
- Akarca, G., Atik, A., Atik, İ., Özcan, T., & Denizkara, A. J. (2025). Evaluation of the Effects of Beeswax Films Formulated with Sesame and Black Cumin Oils on the Fermentation and Bio-flavouring Properties of Pasta-Filata Type Kashar Cheese. Food and Bioprocess Technology, 1-21.
- Atik, İ. (2025). Enhancing the Functionality of Beef Burgers Enriched with Hazelnut Skin Powder Through Fermentation. Fermentation, 11(10), 586.
- Akarca, G., Özkan, B., Atik, A., & Atik, İ. (2024). Effect of Cold Plasma Treatment on Physicochemical and Microbiological Properties of Clotted Cream. Akademik Gıda, 22(3), 195-204.
- Akarca, G., Atik, A., Atik, İ., & Denizkara, A. J. (2024). The Effect of Atmospheric Cold Plasma (ACP) Application on the Physicochemical and Microbiological Quality of Steak Obtained from Beef Musculus Longissimus Dorsi Muscle. Kocatepe Veterinary Journal, 17(3), 244-254.
- Atik İlker, Denizkara Ayşe Janseli, Akarca Gökhan, Atik Azize (2024). Biological Activities of Extracts of Red and Yellow Hawthorn Fruits in Different Solvents. Afyon Kocatepe University Journal of Science and Engineering, 24(3), 620-627.
- Atik Azize, Atik İlker, Akarca Gökhan, Denizkara Ayşe Janseli (2024). Determination of Changes in Physicochemical and Microbiological Properties of Tomato Paste Exposed to Different Doses of Cold Plasma Technique. Journal of Agriculture and Nature, 27(1), 216-227.
- Atik İlker, Atik Azize, Akarca Gökhan, Denizkara Ayşe Janseli (2023). Low-Pressure Application Improved the Physicochemical and Microbiological Properties of Fresh and Stored Pikeperch (Sander lucioperca). Journal of Limnology and Freshwater Fisheries Research, 9(3): 138-146.
- Atik İlker, Atik Azize, Akarca Gökhan, Denizkara Ayşe Janseli (2023). Production of High-Mineral Content of Ayran and Kefir–Effect of The Fishbone Powder Obtained From Garfish (Belone belone). International Journal of Gastronomy and Food Science, 100786.

11. Yalçın Seda, Atik İlker, Atik Azize (2023). Effects of Chia Flour as A Fat Substitute on The Physicochemical, Nutritional and Sensory Properties of Biscuits. *International Journal of Food Science & Technology*, 58(7), 3760-3768.
12. Akarca Gökhan, Atik Azize, Atik İlker, Denizkara Ayşe Janseli (2023). A Comparison Study on Functional and Textural Properties of Mozzarella Cheeses Made from Bovine and Buffalo Milks Using Different Starter Cultures. *International Dairy Journal*, 141, 105622.
13. Akarca Gökhan, Atik Azize, Atik İlker, Denizkara Ayşe Janseli (2023). The Use of Cold Plasma Technology in Solving The Mold Problem in Kashar Cheese. *Journal of Food Science and Technology*, 60(2), 752-760.
14. Kayacan-Çakmakoglu Selma, Atik İlker, Akman Perihan Kübra, Doymaz İbrahim, Sağdıç Osman, Karasu Salih (2023). Effect of The Different Infrared Levels on Some Properties of Sage Leaves. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 29(3), 235-242.
15. Şevik Ramazan, Denizkara Ayşe Janseli, Akarca Gökhan, Atik Azize, Atik İlker. (2022). Physicochemical and Microbiological Properties of Common Carp (*Cyprinus carpio*) Fillets Marinated with Rosemary and Laurel Essential Oils. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 31(9), 977-988.
16. Atik İ, Karasu S, Şevik R (2022). Physicochemical and Bioactive Properties of Cold Press Wild Plum (*Prunus spinosa*) and Sour Cherry (*Prunus cerasus*) Kernel Oils: Fatty Acid, Sterol And Phenolic Profile. *La Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse*, 99, 13-20.
17. Tekin Çakmak Z H, Atik İ, Karasu S (2021). The Potential Use of Cold-Pressed Pumpkin Seed Oil By-Products in a Low-Fat Salad Dressing: The Effect on Rheological, Microstructural, Recoverable Properties, and Emulsion and Oxidative Stability. *Foods*, 10(11), 2759. Doi: doi.org/10.3390/foods10112759.
18. Atik İlker, Tekin Çakmak Z H, Avcı E, Karasu S (2021). The Effect of Cold Press Chia Seed Oil By-Products on the Rheological, Microstructural, Thermal, and Sensory Properties of Low-Fat Ice Cream. *Foods*, 10(10), 2302. Doi: doi.org/10.3390/foods10102302.
19. Çapkın K, Atik İ, Atik A, Şevik R (2020). Evaluation of Tench (*Tinca tinca* L., 1758) Meat as Fish Cake and Determination of Shelf Life. *Journal of Limnology and Freshwater Fisheries Research*, 6(3): 251-260. Doi: https://doi.org/10.17216/limnofish.746026
20. Atik İ, Şevik R, Karasu S (2019). Characterization of Some Physicochemical Properties of Cold Press Sweet Cherry (*Prunus avium*) Seed Oil. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 17: 959-965. Doi: https://doi.org/10.31590/egasat.656768
21. 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
22. Atik İ, Dıraman H (2019). Yaygın Olarak Tüketilen Allium Türlerinin Öne Çıkan Özellikleri ve İnsan Sağlığına Etkileri. *Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi*, 21: 1-8.
23. Şanlıer N, Atik A, Atik İ (2018). Consumption of green coffee and the risk of chronic diseases. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 59(16): 2573-2585. Doi: https://doi.org/10.1080/10408398.2018.1461061
24. Şanlıer N, Atik İ, Atik A (2018). A minireview of effects of white tea consumption on diseases. *Trends in Food Science Technology*, 82, 82-88. Doi: https://doi.org/10.1016/j.tifs.2018.10.004
25. Atik A, Atik İ (2018). Slow City Hareketinden Slow Food Hareketine Doğru Giderken Belediyelerin Rolü. *Paradoks Ekonomi, Sosyoloji ve Politika Dergisi*, 14(Özel Sayı:1): 1-16.
26. Denктаş S, Atik İ, Şevik R (2017). The Effects of Nicin and Sodium Lactate on Some Quality Characteristics of Heat Treated Sausages. *International Journal of Agriculture Innovations and Research*, 5(5): 658-662.

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

1. Atik İlker, Akarca Gökhan, Atik Azize (2023). Chemical Properties and Antifungal Effects of Cold Press Seed Oils of Different Fig Varieties. 100th Anniversary of the Republic Turkey International Ege Agriculture Congress, 01-03 November 2023, İzmir – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
2. Atik Azize, Akarca Gökhan, Atik İlker (2023). Antifungal and Antibacterial Properties of Wheat Germ Oil. 100th Anniversary of the Republic Turkey International Ege Agriculture Congress, 01-03 November 2023, İzmir – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
3. Akarca Gökhan, Atik Azize, Atik İlker, Denizkara Ayşe Janseli (2023). Obtaining Essential Oil From Calendula Plant and Determining Its Antifungal Effect On Molds. 2nd International Congress On Food Researches, 16-18 October 2023, Sivas – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
4. Atik İlker, Atik Azize, Akarca Gökhan, Denizkara Ayşe Janseli (2023). Chemical Composition of Carrot Seed Oil and Determination of The Antibacterial Effect. 2nd International Congress On Food Researches, 16-18 October 2023, Sivas – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
5. Yalçın Seda, Atik İlker, Atik Azize (2023). Sensory Properties of Cakes Including Poppy Paste. 10th International Mardin Artuklu Scientific Researches Conference, 19-21 May 2023, Mardin – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
6. Yalçın Seda, Atik Azize, Atik İlker (2023). The Effect of Poppy Paste Addition on The Volume Properties of Cakes. 10th International Mardin Artuklu Scientific Researches Conference, 19-21 May 2023, Mardin – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
7. Atik İlker (2023). Use of Fruit and Vegetable Processing Wastes as An Alternative Oil Source. 8th International Asian Congress on Contemporary Sciences, 05-07 May 2023, Aksaray – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
8. Atik İlker (2023). Alternative Sources for Food Additives: By-Products of The Aquaculture Industry. 7th International Aegean Conferences on Innovation Technologies & Engineering, 26-27 April 2023, İzmir – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
9. Atik İlker, Denizkara Ayşe Janseli, Akarca Gökhan, Atik Azize (2022). Biological Activities of Extracts of Red and Yellow Hawthorn Fruits in Different Solvents. VI. International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, 07-09 October 2022, Kütahya – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
10. Atik Azize, Atik İlker, Yalçın Seda (2022). Sensory Characteristics of Biscuits Produced Using Buffalo Milk and Cream. III. International Siirt Conference on Scientific Research, 18-19 November 2022, Siirt – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
11. Atik Azize, Atik İlker, Yalçın Seda (2022). Gluten-Free Production and Cooking Properties of Velenese, A Local Product of Afyonkarahisar. III. International Siirt Conference on Scientific Research, 18-19 November 2022, Siirt – Turkey. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
12. Kurt A, Şevik R, Güner S, Ekiz T, Atik A, Atik İ (2019). Effects of Dried Figs and Fresh Black Figs on Some Properties of Fermented Turkish Sucuk. 5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life Sport, 02.10.2019-06.10.2019, Ankara-Türkiye (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
13. Kaplan M, Eskigün S, Levent O, Dıraman H, Atik İ (2019). Taze Malatya 49-Altıoğlu Kayısı Çeşidinde Uçucu Bileşenlerin Belirlenmesi. TARGİD 2019, 4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress 2019, 20.04.2019-22.04.2019, Afyonkarahisar-Türkiye (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
14. Kaplan M, Eskigün S, Levent O, Dıraman H, Atik İ (2019). Farklı Kurutma Yöntemlerinin Hacıhaliloğlu Kayısı Çeşidinde Toplam Fenolik İçeriğine Etkisi. TARGİD 2019, 4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress 2019, 20.04.2019-22.04.2019, Afyonkarahisar-Türkiye (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
15. Kaplan M, Eskigün S, Levent O, Dıraman H, Atik İ (2019). Taze Malatya Kabaası ve Hacıhaliloğlu Kayısı Çeşitlerinin Antioksidan Aktivitesinin Belirlenmesi. TARGİD 2019, 4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress 2019, 20.04.2019-22.04.2019, Afyonkarahisar-Türkiye (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
16. 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)
17. Atik A, Atik İ (2018). Slow Food Hareketi ve Belediyelerin Rolü. Alanya Uluslararası Yerel Yönetimler Sempozyumu, 01.11.2018-03.11.2018, Alanya-Antalya-Türkiye (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
18. 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)
19. 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)

20. Atik A, Gümüş T, Atik İ (2018). Gıda İşleme Tekniklerinde Yeni Yaklaşımlar: Sous Vide. Doğal'2018, Uluslararası Avrasya Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi, 12.07.2018-15.07.2018, Ankara-Türkiye (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
21. 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)
22. 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)
23. 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)
24. 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)
25. Karaman MR, Artık N, Küçükersan MK, Atik İ (2018). Arı Ürünleri Bileşimlerinde Biyoaktif Etken Maddelerin Optimize Edilmesi ve Apiterapide Kullanım Potansiyeli. Doğal'2018, Uluslararası Avrasya Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi, 12.07.2018-15.07.2018, Ankara-Türkiye (Özet Bildiri/Poster)
26. 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)
27. 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)
28. Atik A, Coşkun F, Atik İ, Dıraman H (2018). Gıda Endüstri Atıklarının Biyoteknolojik Yöntemler ile Değerlendirilmesi. Doğal'2018, Uluslararası Avrasya Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi, 12.07.2018-15.07.2018, Ankara-Türkiye (Özet Bildiri/Poster)
29. 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)
30. Atik A, Atik İ, Gümüş T (2018). A Traditional Snack Food – Lupine (Termiye / Tirmis). The 4th International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus”, 19.04.2018-21.04.2018, Kyrenia-Northern Cyprus (Özet Bildiri/Poster)
31. Kaplan M, Dıraman H, Atik İ (2017). The Development of Potassium Sorbate Usage Techniques in Production of Pasteurized and Medium Moisture Apricot. International Advanced Researches and Engineering Congress 2017 (IAREC' 17), 16.11.2017-18.11.2017, Osmaniye-Türkiye (Özet Bildiri/Poster)
32. Kaplan M, Dıraman H, Atik İ (2017). The Effects on Nutrition and Health of Malatya Apricot as A Functional Food Source. 2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies – (ICADET 2017), 21.09.2017-23.09.2017, Bayburt-Türkiye (Özet Bildiri/Poster)
33. Kaplan M, Dıraman H, Atik İ (2017). Some Fruit Quality Characteristics of Important Varieties and Types in Turkish Apricot Gene Bank. XIII. Congress of Ecology and 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. Gürler Z, Uğurlu D, Atik A (2024). Süt Ürünlerinde Kullanılan Gıda Katkı Maddeleri in Süt Endüstrisinde Kullanılan Gıda Katkı Maddeleri, Ed. Gürler Z, Bidge Yayınları, Basım sayısı:1, 167 s.
2. Atik İ, Atik A, Uzun G (2024). Süt Endüstrisinde Kullanılan Diğer Katkı Maddeleri in Süt Endüstrisinde Kullanılan Gıda Katkı Maddeleri, Ed. Gürler Z, Bidge Yayınları, Basım sayısı:1, 167 s.
3. Atik İ, Atik A (2024). Vegan Beslenmede Mikroalgler, Mikrofilizler-Mikroyeşillikler in Vegan Turizm, Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar, Ed. Altaş A, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Basım sayısı:1, 254 s.
4. Kaplan M, Eskigun S, Levent O, Turk Baydir A, Dıraman H, Atik A, Atik İ, Erdogan A (2020). Change of textural properties during fermentation in pickles made from unripe seeds of two domestic apricot cultivars ('Hacihaliloğlu' and 'Kabaası') in Malatya”, ISHS Acta Horticulturae 1290, ed. S. Ercişli, Vol. 1, 207-212, International Society for Horticultural Science, Leuven, Belgium.

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Denizkara A, Atik İ, Atik A, Akarca G (2021). Biological Activities of Medlar (*Mespilus germanica*) Extracts Obtained Using Different Solvents. Records of Agricultural and Food Chemistry, 1(1-2), 19-26. Doi: doi.org/10.25135/rfac.4.2112.2294

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. ...

Gıda Teknolojisi Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Azize ATİK)

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	AZİZE ATİK
UNVANI	DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans	-	-	-
Lisans	GIDA MÜHENDİSLİĞİ	EGE ÜNİVERSİTESİ	16.07.2008
Yüksek lisans	GIDA MÜHENDİSLİĞİ	PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ	24.04.2013
Doktora	GIDA MÜHENDİSLİĞİ	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ	27.07.2020

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	25.04.2016	
Kurumdaki hizmet süresi	9 YIL 8 AY	
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi	Sultandağı Meslek Yüksekokulu	25.04.2016
Öğretim Görevlisi Doktor	Sultandağı Meslek Yüksekokulu	07.08.2020
Doktor Öğretim Üyesi	Afyon Meslek Yüksekokulu	23.11.2021

DİĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Özel Sektör	4 Yıl	Sorumlu Yönetici

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., Atik, İ., Akarca, G., & Denizkara, A. J. (2025). Incorporating Ganoderma lucidum extract and powder with probiotic cultures (Lactobacillus acidophilus and Bifidobacterium animalis subsp. lactis) enhanced the functional, textural, and sensory qualities of yogurt. *Journal of Food Science and Technology*, 62(4), 787-798.
- Atik Azize, Gümüş Tuncay, Karasu Salih, Sağdıç Osman (2025). Physicochemical and Sensory Properties of Bovine Milk Treated by Different UV-C Dose: The Effect on Vitamin D3, cholesterol, fatty acid, and formation of volatile compounds. *Acta Scientiarum. Technology*, 47(1), 1-12.,
- Avcı, A. K., Akarca, G., Denizkara, A. J., & Atik, A. (2025). Improvement of the functional properties of albumen exposed to different durations and intensities of magnetic field application. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 102, 104006.
- Atik, A., Akarca, G., & Denizkara, A. J. (2025). Impact of Applying Magnetic Fields on the Development of Postbiotic Metabolites and Probiotic Microorganisms in Kombucha Tea. *Food Science & Nutrition*, 13(7), e70700.
- Akarca, G., Atik, A., Atik, İ., Özcan, T., & Denizkara, A. J. (2025). Evaluation of the Effects of Beeswax Films Formulated with Sesame and Black Cumin Oils on the Fermentation and Bio-flavouring Properties of Pasta-Filata Type Kashar Cheese. *Food and Bioprocess Technology*, 1-21.
- Atik, A. (2025). Non-Thermal UV-C Processing as an Alternative to Pasteurisation in Fermented Dairy Beverages: Ayran and Kefir. *Fermentation*, 11(10), 557.
- Akarca, G., Özkan, B., Atik, A., & Atik, İ. (2024). Effect of Cold Plasma Treatment on Physicochemical and Microbiological Properties of Clotted Cream. *Akademik Gıda*, 22(3), 195-204.
- Atik, İ., Denizkara, A. J., Akarca, G., & Atik, A. (2024). Biological Activities of Extracts of Red and Yellow Hawthorn Fruits in Different Solvents. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 24(3), 620-627.
- Atik A, Atik İ, Akarca G, Denizkara AJ (2024). Determination of Changes in Physicochemical and Microbiological Properties of Tomato Paste Exposed to Different Doses of Cold Plasma Technique. *Journal of Agriculture and Nature*, 27(1), 216-227.
- Atik İ, Atik A, Akarca G, Denizkara AJ (2023). Low-Pressure Application Improved the Physicochemical and Microbiological Properties of Fresh and Stored Pikeperch (*Sander lucioperca*). *Journal of Limnology and Freshwater Fisheries Research*, 9(3): 138-146.
- Atik İ, Atik A, Akarca G, Denizkara AJ (2023). Production of High-Mineral Content of Ayran and Kefir—Effect of The Fishbone Powder Obtained From Garfish (Belone belone). *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 100786.
- Yalçın S, Atik İ, Atik A (2023). Effects of Chia Flour as A Fat Substitute on The Physicochemical, Nutritional and Sensory Properties of Biscuits. *International Journal of Food Science & Technology*, 58(7), 3760-3768.

13. Akarca G, Atik A, Atik İ, Denizkara AJ (2023). A comparison study on functional and textural properties of mozzarella cheeses made from bovine and buffalo milks using different starter cultures. *International Dairy Journal*, 141: 105622.
14. Akarca G, Atik A, Atik İ, Denizkara AJ (2023). The Use of Cold Plasma Technology in Solving The Mold Problem in Kashar Cheese. *Journal of Food Science and Technology*, 60: 752-760.
15. Şevik R, DENİZKARA AJ, Akarca G, Atik A, Atik İ (2022). Physicochemical and Microbiological Properties of Common Carp (*Cyprinus carpio*) Fillets Marinated with Rosemary and Laurel Essential Oils. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 31:9, 977-988.
16. Denizkara AJ, Atik İ, Atik A, Akarca G (2021). Biological Activities of Medlar (*Mespilus germanica*) Extracts Obtained Using Different Solvents. *Records of Agricultural and Food Chemistry*, 1, 19-26.
17. Atik A, Gümüş T (2021). The Effect of Different Doses of UV-C Treatment on Microbiological Quality of Bovine Milk. *LWT – Food Science and Technology*, 136(1), 110322.
18. 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.
19. Çapkın K, Atik İ, Atik A, Şevik R (2020). Evaluation of Tench (*Tinca tinca* L., 1758) Meat as Fish Cake and Determination of Shelf Life. *Journal of Limnology and Freshwater Fisheries Research*, 6(3), 251-260.
20. Şanlıer N, Atik A, Atik İ (2019). Consumption of green coffee and the risk of chronic diseases. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 59(16): 2573-2585.
21. 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(2), 37-44.
22. Şanlıer N, Atik İ, Atik A (2018). A minireview of effects of white tea consumption on diseases. *Trends in Food Science Technology*, 82, 82-88.
23. Atik A, Atik İ (2018). Slow City Harektinden Slow Food Hareketine Doğru Giderken Belediyelerin Rolü. *Paradoks Ekonomi, Sosyoloji ve Politika Dergisi*, 14(Özel Sayı:1): 1-16.
24. Atik A, Gümüş T (2017). Propolisin Gıda Endüstrisinde Kullanım Olanakları. *Akademik Gıda*, 15(1), 60-65.
25. Aşkın B, Atik A (2016). Color, phenolic composition, and antioxidant properties of hardaliye (fermented grape beverage) under different storage conditions. *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*, 40(6), 803-812.
26. Çetin B, Karasu S, Atik A, Durak MZ (2015). Investigation of Microbiological Quality of Some Dairy Products in European Kırklareli (Turkey): Detection of *Salmonella* spp. and *Listeria monocytogenes* by Real Time PCR. *Journal of Tekirdağ Agriculture Faculty*, 12(1), 74-80.
27. Çetin B, Atik A, Karasu S (2014). Kırklareli’nde Üretilen Yoğurt ve Ayrarların Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Kalitesi. *Akademik Gıda*, 12(2), 57-60.
28. Elmacı Y, Çelik A, Agrap B, Tiltay İ (2009). Küflü gıdalar Mikotoksin ve Aflatoksin ile İlgili Tüketici Farkındalığının Belirlenmesi. *Akademik Gıda - Gıda Bilimi ve Teknolojisi Dergisi (Academic Food Journal)*, 7(2), 6-12.

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

1. Atik A, Gümüş T, Gönülol E (2025). UV-C Application Potential in Milking Systems. Çukurova 15th International Scientific Researches Congress (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
2. Karahan S, Atik Azize (2024). The Impact of Beetroot Use on Sausage Production. 5th International Congress On Contemporary Scientific Research (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
3. Karahan S, Atik A (2024). Ethics And Transparency İn Meat Products. 10th International Black Sea Coastline Countries Scientific Research Conference (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
4. Karahan S, Atik A (2024). Sustainable Meat Production And Consumption. International Research & Development Studies And Inovatinon Congress (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
5. Karahan S, Atik A (2023). Lupin Flour Uses İn The Food Industry. 13 Th International Conference On Agriculture, Animal Science And Rural Development (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
6. Atik A, Akarca G, Atik İ (2023). Antifungal And Antibacterial Properties Of Wheat Germ Oil. 100th Anniversary of The Republic of Türkiye International Ege Agriculture Congress (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
7. Atik İ, Akarca G, Atik A (2023). Chemical Properties And Antifungal Effects Of Cold Press Seed Oils Of Different Fig Varieties. 100th Anniversary of The Republic of Türkiye International Ege Agriculture Congress (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
8. Akarca G, Atik A, Atik İ, Denizkara AJ (2023). Obtaining Essential Oil From Calendula Plant And Determining Its Antifungal Effect On Molds. 2nd International Congress On Food Researches (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
9. Atik İ, Atik A, Akarca G, Denizkara AJ (2023). Chemical Composition Of Carrot Seed Oil And Determination Of The Antibacterial Effect. 2nd International Congress On Food Researches (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
10. Yalçın S, Atik A, Atik İ (2023). The Effect Of Poppy Paste Addition On The Volume Properties Of Cakes. 10th International Mardin Artuklu Scientific Researches Conference (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
11. Yalçın S, Atik İ, Atik A (2023). Sensory Properties Of Cakes Including Poppy Paste. 10th International Mardin Artuklu Scientific Researches Conference (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
12. Atik A (2023). Usage Of Microbial Enzymes İn Production Of Bioactive Peptides. International Asian Congress On Contemporary Sciences - VIII (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
13. Atik A (2023). An Alternative Drink For People Who Cannot Consume Milk Of Animal Origin: Plant-Based Milk. International Aegean Conferences Innovation Technologies & Engineering - VII, 276-284. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
14. Atik A, Atik İ, Yalçın S (2022). Afyonkarahisar’ın Yöresel Bir Ürünü Olan Velensenin Glutensiz Üretimi Ve Pisme Özellikler. III. International Sırt Scientific Research Congress, 1, 1451-1456. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
15. Atik A, Atik İ, Yalçın S (2022). Manda Sütü Ve Kaymağı Kullanılarak Üretilen Bisküvilerin Duyusal Özellikleri. III. International Sırt Scientific Research Congress, 1, 1458-1462. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
16. Atik İ, Denizkara AJ, Akarca G, Atik A (2022). Kırmızı Ve Sarı Alıç Meyvelerinin Farklı Çözücülerdeki Ekstraktlarının Biyolojik Aktiviteleri. 6th. International Anatolian, Agriculture, Food, Environment And Biology Congress. Targid 2022, 860-860. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum).
17. Çiltas AH, Şevik R, Atik A, Atik İ, Güner S, Ekiz Ünsal T (2019). The Processability of Bass (*Dicentrarchus Labrax*) and Carp (*Cyprinus carpio*) Fish to Fermented Sausage and Physical and Chemical Transformations During the Storage. 5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life Sport (Özet Bildiri/Sözlü Sunum).
18. Kurt A, Şevik R, Güner S, Ekiz Ünsal T, Atik A, Atik İ (2019). Effects of Dried Figs and Fresh Black Figs on Some Properties of Fermented Turkish Sucuk. 5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life Sport (Özet Bildiri/Sözlü Sunum).
19. Kaplan M, Eskigün S, Okan L, Türk Baydır A, Dıraman H, Atik A, Atik İ, Erdoğan A (2019). Change of Textural Properties during Fermentation in Pickles Made from Unripened Seeds of Two Domestic Apricot Cultivars ('Hacıhaliloglu' and 'Kabaası') in Malatya. XVII International Symposium on Apricot Breeding and Culture (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
20. Kaplan M, Eskigün S, Levent O, Dıraman H, Atik A (2019). Kabaası Kayısı Çesidinde β -Karoten Miktarının Belirlenmesi. 4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress 2019. (20-22 April 2019, TARGID 2019, Afyonkarahisar /Turkey), 25-29. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
21. Atik İ, Atik A (2018). Belediyelerin Gıda Güvenliğindeki Rolü. Alanya Uluslararası Yerel Yönetimler Sempozyumu (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
22. Atik A, Atik İ (2018). Slow Food Hareketi ve Belediyelerin Rolü. Alanya Uluslararası Yerel Yönetimler Sempozyumu (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
23. Atik A, Atik İ (2018). Belediyelerin Yas Meyve ve Sebze Hali Denetimleri. Alanya Uluslararası Yerel Yönetimler Sempozyumu (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
24. Atik A, Gümüş T, Atik İ (2018). Gıda İşleme Tekniklerinde Yeni Yaklaşımlar: Sous Vide. Dogal’2018, Uluslararası Avrasya Dogal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).

25. Atik İ, Dıraman H, Atik A (2018). Bazı Baharatların Etken Maddeleri ve Sağlık Üzerine Etkisi. Dogal’2018, Uluslararası Avrasya Dogal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
26. Atik A, Coşkun F, Atik İ (2018). Fermantasyon ile Organik Asit Üretimi. Dogal’2018, Uluslararası Avrasya Dogal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
27. Atik A, Coskun F, Atik İ, Dıraman H (2018). Gıda Endüstri Atıklarının Biyoteknolojik Yöntemler İle Degerlendirilmesi. Dogal’2018, Uluslararası Avrasya Dogal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum).
28. Tüfenkci Ş, Atik A (2018). Kültür Bitkilerinde Beslenme ve Hastalık-Zararlı İlişkilerinin Küresel Gıda Üretimine Yansımaları. Dogal’2018, Uluslararası Avrasya Dogal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum).
29. Atik İ, Şevik R, Atik A (2018). Gülgiller Familyasına Ait Bazı Meyvelerin Sağlık Üzerine Etkileri. Dogal’2018, Uluslararası Avrasya Dogal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
30. Atik İ, Atik A, Şevik R (2018). Kuru-Kürlenmiş Etlerde Proteoliz. Dogal’2018, Uluslararası Avrasya Dogal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
31. Horuz A, Atik A (2018). Kültür Bitkilerinde Beslenme ve Kalite İlişkileri. Dogal’2018, Uluslararası Avrasya Dogal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum).
32. Atik A, Velioglu HM, Atik İ (2018). Arı Ürünlerinin Et ve Et Ürünlerinde Kullanımı. Dogal’2018, Uluslararası Avrasya Dogal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
33. Atik İ, Şevik R, Atik A (2018). Balık Bozulma Mekanizmaları. Dogal’2018, Uluslararası Avrasya Dogal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
34. Atik A, Şevik R, Atik İ (2018). Et ve Süt Ürünleri Üretiminde Yüksek Basınç Uygulamaları. Dogal’2018, Uluslararası Avrasya Dogal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi, (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
35. Atik Azize, Gümüş T, Atik İ (2018). Sütün Pastörizasyonunda Geleneksel Yöntemlere Alternatif Yeni Teknikler. Dogal’2018, Uluslararası Avrasya Dogal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum).
36. Atik A, Gümüş T (2018). Towards Functional Food Through Traditional Food. The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" (Özet Bildiri/Poster).
37. Atik A, Atik İ, Gümüş T (2018). A Traditional Snack Food – Lupine (Termiye / Tirmis). The 4th International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus” (Özet Bildiri/Poster).
38. Atik A, Denктаş S (2015). A Traditional and Innovative Product. The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus (Özet Bildiri/Poster).
39. Demirci AŞ, Gümüş T, Atik A (2015). Mycotoxin Danger in Traditional Foods. The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus (Özet Bildiri/Poster).
40. Atik A, Apaydın D, Atik İ (2014). Antimicrobial and Antibacterial Properties of Propolis. 2nd International Congress on Food Technology (Özet Bildiri/Poster).
41. Özcan Y, Atik A, Şanlıdere Aloglu H (2014). The Status of Nanotechnology as an Emerging Technology in Food Science and Technology. 2nd International Congress on Food Technology (Özet Bildiri/Poster).
42. Yanardağ Karabulut Ş, Atik A, Atik İ (2014). The Effects of Ultrasound Treatment on the Structural, Physical and Physicochemical Properties of Oils. 2nd International Congress on Food Technology (Özet Bildiri/Poster).
43. Aşkın B, Atik A, Aşkın OO (2014). Sensory Evaluation, Physicochemical Properties of Fermented Red Grape Beverages, Hardaliye. Agribalkan Balkan Agricultural Congress (Özet Bildiri/Poster).
44. Çetin B, Atik A (2013). Kırklareli nde Üretilen Et ve Et Ürünlerinde Domuz Eti Varlığının Tespit Edilmesi. Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi “Sağlıklı ve Helal Gıda Seçimi” (Özet Bildiri/Poster).
45. Atik A, Atik İ (2013). A Historic Flavour in Ottoman Cuisine: Kallavi Cookie. The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus (Özet Bildiri/Poster).
46. Atik A, Gökçe R, Atik İ (2013). Effect of Goat Meat on Textural and Sensorial Properties of Turkish Sucuk. II. International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus” (Özet Bildiri/Poster).
47. Atik İ, Nas S, Atik A (2013). Some Features of the Figs Dried by Naturally Manufactured Traditionally and the Aflatoxin Contents in Province of Aydın. II. International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus” (Özet Bildiri/Poster).
48. Çetin B, Uçar S, Atik A, Karasu S (2013). Determination of Some Physicochemical Properties of Kırklareli Cheese. II. International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus” (Özet Bildiri/Poster).

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. Gürler Z, Uğurlu D, Atik A (2024). Süt Ürünlerinde Kullanılan Gıda Katkı Maddeleri in Süt Endüstrisinde Kullanılan Gıda Katkı Maddeleri, Ed. Gürler Z, Bidge Yayınları, Basım sayısı:1, 167 s.
2. Atik İ, Atik A, Uzun G (2024). Süt Endüstrisinde Kullanılan Diğer Katkı Maddeleri in Süt Endüstrisinde Kullanılan Gıda Katkı Maddeleri, Ed. Gürler Z, Bidge Yayınları, Basım sayısı:1, 167 s.
3. Atik İ, Atik A (2024). Vegan Beslenmede Mikroalgler, Mikrofilizler-Mikroyeşillikler in Vegan Turizm, Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar, Ed. Altaş A, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Basım sayısı:1, 254 s.
4. Kaplan M, Eskigun S, Levent O, Turk Baydir A, Dıraman H, Atik A, Atik İ, Erdogan A (2020). Change of textural properties during fermentation in pickles made from unripened seeds of two domestic apricot cultivars ('Hacıhaliloğlu' and 'Kabaası') in Malatya”, ISHS Acta Horticulturae 1290, ed. S. Ercişli, Vol. 1, 207-212, International Society for Horticultural Science, Leuven, Belgium.

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Denizkara A, Atik İ, Atik A, Akarca G (2021). Biological Activities of Medlar (*Mespilus germanica*) Extracts Obtained Using Different Solvents. Records of Agricultural and Food Chemistry, 1(1-2), 19-26. Doi: doi.org/10.25135/rfac.4.2112.2294

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. Atik A, Özcan Y, Aşkın B, Atik İ (2014). Eğitim Düzeyi ve Sosyal Çevrenin Geleneksel Gıda Algısı Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (Özet Bildiri/Poster).
2. Aşkın B, Atik A (2014). Kırklareli nden Geleneksel Bir İçecek Hardaliye . 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (Özet Bildiri/Poster).

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Seda YALÇIN
UNVANI	Doçent Doktor

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans	-	-	-
Lisans	Gıda Mühendisliği	Hacettepe Üniversitesi	2000
Yüksek lisans	Gıda Mühendisliği	Hacettepe Üniversitesi	2006
Doktora	Gıda Mühendisliği	Hacettepe Üniversitesi	2011
Postdoktora	Gıda Kimyası	University of Natural Resources and Applied Life Sciences (BOKU), Avusturya	01.07.2012 - 25.01.2013

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	31.12.2002		
Kurumdaki hizmet süresi	23 yıl		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Araştırma Görevlisi		Gıda İşleme	31.12.2002
Dr. Öğretim Üyesi		Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri	2018
Doç. Dr.		Gıda İşleme	2022

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Kütahya Onetat Süt ve Süt Ürünleri Fabrikası	7 ay	Üretim Mühendisi
Samsun Samyo Süt ve Süt Ürünleri Fabrikası	17 ay	Üretim Mühendisi

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

- Yalcin, S. (2025). Effects of Carob Flour on Volume, Color, Texture, Sensory Properties, Antioxidant Profile, and Nutritional Quality of Gluten-Free Corn Cake with Buffalo Cream. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 75(2), 108-118.
- Yalçın, S., Kasnak, C., Palamutoğlu, R., & Ünlü, Ü. (2025). Antioxidant Activity and Phytochemical Profile of Eight Wild Edible Plants Grown in Afyonkarahisar, Türkiye. *Akademik Gıda*, 23(1), 12-19.
- Yalçın, S. (2024). Effect of Storage on the Antioxidant, Color and Sensory Properties of Local Bread. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 24(2), 341-349.
- Yalcin, S., Atik, I., & Atik, A. (2023). Effects of chia flour as a fat substitute on the physicochemical, nutritional and sensory properties of biscuits. *International Journal of Food Science and Technology*, 58(7), 3760-3768.
- Yalcin, S. (2021). Quality characteristics, mineral contents and phenolic compounds of gluten free buckwheat noodles. *Journal of Food Science and Technology*, 58(7), 2661-2669.
- Denktas, S., Yalcin, S., Kayaardi, S., & Sevik, R. (2021). Effect of starter culture type, cooking process and storage time at- 18° C on chemical, color and microbiological qualities of fermented sucuk doner kebab. *Food Chemistry*, 354, 129549.
- Yalçın, S., & Özkök, G. A. (2020). Production of Gluten-free Buckwheat Biscuit for Celiac Patients as Contribution to Gastronomy. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 191-200.
- Özkök, G. A., Yalçın, S., & Maden, B. (2020). A Regional Food of Afyonkarahisar Cuisine: Sausage Doner Kebab. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 301-313.
- Yalcin S., Maden B. (2020). Diversity in Protein Characteristics of Some Wheat Varieties. *European Journal of Science and Technology*, 19, 196-200.
- Palamutoglu R. , Yalcin S., Kasnak C. (2020). Comparison of antioxidant properties of leaves of plants grown in Turkey. *WSN* 145, 198-209.

11. Yalcin, S., Schreiner, M. (2018). "Stabilities of tocopherols and phenolic compounds in virgin olive oil during thermal oxidation". Journal of Food Science and Technology, 55(1): 244-251
12. Yalcin, S. (2018). Effects of ground poppy seed type on quality characteristics of biscuit. Dicle Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi. 7(2), 74-78.
13. Maden, B., Yalcin, S. (2017). "The Effect of Storage on Some Properties of 3 Different Ground Poppy Seed Fats". Int. J. Sec. Metabolite, 4: , 349-354.
14. Yalcin, S., Maden, B. (2017). "Quality Characteristics of Noodle Including Ground Yellow Poppy Seed" Int. J. Sec. Metabolite, Vol. 4: , 312-318.
15. Yalcin, S. (2017). "Determination of Quality Characteristic of Biscuits Including Ground Yellow Poppy Seed as Fat Replacer". Int. J. Sec. Metabolite, 4: 3, 406-411.
16. Yalcin, S., Basman, A. (2016). "Effects of infrared treatment on tocopherols, total phenolics and antioxidant activity of soybean samples". Quality Assurance and Safety of Crops & Foods: 8 (2): 273 – 281.

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

Yalcin, S., Ünlü, Ü., 2017 "Afyonun Bolvadin İlçesinde Yetiştirilen Tarla Bitkileri ve Çocuk Gelişimi Üzerindeki Etkileri" Uluslararası Bolvadin sempozyumu (Sözlü bildiri)

Yalcin, S., 2017. "Determination of Quality Characteristic of Biscuits Including Ground Yellow Poppy Seed as Fat Replacer", 1. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya (Poster bildiri)

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

Yalcin, S., Maden, B., 2017 Quality Characteristics of Noodle Including Ground Yellow Poppy Seed" 1. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya

Yalcin, S., 2017. "Karabuğday unundan yapılan eriştenin kalite karakteristikleri" II. International academic research congress Alanya (Sözlü bildiri)

Yalcin, S., 2017 "Çocuklarda çölyak hastalığının önemi ve glutensiz ürünler" II. International academic research congress Alanya (Sözlü bildiri)

Ünlü, Ü., Yalcin, S., 2017 "Farklı çikolata çeşitlerinin çocukların sağlık ve ruh halleri üzerine etkileri" II. International Academic Research Congress, Alanya (Sözlü bildiri)

Algan Özkök, G., Yalçın, S., 2017. Food Safety in Traditional Turkish Sucuk II. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenli Kongresi (II. International Tourism and Microbial Food Safety Congress), Manavgat, Antalya.

Aktaş, N., Algan Özkök, G., Yalçın, S., 2017. Raw Food Diet and Food Safety. II. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenli Kongresi (II. International Tourism and Microbial Food Safety Congress, Manavgat, Antalya.

Yalcin, S., 2018. 8. "New products including Ground of Yellow poppy Seed Cultivated in afyon" Uluslararası Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu (Sözlü bildiri)

Ünlü, Ü., Yalcin, S., 2018. Nutrition Preference of Children Related with Traditional Foods Belong to Afyon". 8. Uluslararası Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu (Sözlü bildiri)

Yalcin, S., 2018. "Researching of different formulations of noodle (erişte) which is a traditional product in turkey". III. INES International Education and Social Science Congress (28 April-01 May 2018- Alanya/Antalya) Sözlü bildiri.

Algan Özkök, G., Yalçın, S., 2018. "Afyonkarahisar mutfağına özgü geleneksel haşhaşlı yiyecekler" III. INES International Education and Social Science Congress (28 April-01 May 2018- Alanya/Antalya) Sözlü bildiri.

Yalcin, S., Algan Özkök, G., 2018. "Geleneksel bir Türk yiyeceği olarak yoğurt ve üretim prosesi" III. INES International Education and Social Science Congress (28 April-01 May 2018- Alanya/Antalya) (Sözlü bildiri).

Algan Özkök, G., Yalçın, S., 2018. "Gastronomik bir türk tatlısı olarak lokum ve Afyonkarahisar lokum çeşitlerinden örnekler". III. INES International Education and Social Science Congress (28 April-01 May 2018- Alanya/Antalya) Sözlü bildiri.

Yalcin S, 2018. "Mineral contents of gluten-free noodles including buckwheat flour" IV. International Academic Research Congress (INES) (30 October-03 November 2018- Alanya/Antalya) Sözlü bildiri.

Yalcin S, Algan Özkök, G., 2018 "Traditional Products Belong to Afyon" IV. International Academic Research Congress (INES) (30 October-03 November 2018- Alanya/Antalya) Sözlü bildiri.

Algan Özkök, G., Yalçın, S., 2018. "The traditional breads made in Turkey: yufka and bazlama" IV. International Academic Research Congress (INES) (30 October-03 November 2018- Alanya/Antalya) Sözlü bildiri

Ümmügülüm Ünlü, Hasan Oruncak, Seda Yalçın 2018. Çevre Kirliliğine Önemli Bir Etken Olarak Egzoz Gazlarının Bitkiler ve Çocuk Sağlığı Üzerindeki Etkilerinin İrdelenmesi. ISUEP2018 Uluslararası Kentleşme ve Çevre Sorunları Sempozyumu: Değişim/Dönüşüm/Özgünlük 28-30 Haziran 2018 Anadolu Üniversitesi – Eskişehir, 2, 397-401. Tam Metin.

Yalçın S. 2019. Afyon'da yetiştirilen sarı haşhaş tohumunun ezmesini içeren yeni ürünler. 8. Uluslararası Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu, 1086-1089 (Tam Metin).

Yalçın S. 2019. Comparison of breads including potato puree or flour. International Congress of Science, Culture & Education, 29 Ekim-2 Kasım, Alanya (Sözlü bildiri).

Yalçın S. 2019. Food banking in municipalities. International Congress of Science, Culture & Education, 29 Ekim-2 Kasım, Alanya (Sözlü bildiri).

Algan Özkök, G., Yalçın, S. (2019). A local dessert in Kibriscik district of Bolu: Hosmerim International Congress of Science, Culture & Education, 29 Ekim-2 Kasım, Alanya (Sözlü bildiri).

Ünlü Ü., Yalçın S. Oruncak H. (2019). Çocuklar İçin Yapılan Farkındalık Eğitimlerinde Biyodizel Faktörünün Ulusal ve Yerel Çalışmalara Yansıması. 3 th International Regional Development and the Role of Universities Symposium "the future of Bandırma" 21-22 Kasım/21st-22nd November 2019 Bandırma - Balıkesir, Türkiye (34-47 Tam metin)

Yalcin S. (2019). Gıda İşlemede Kızıl Ötesi Uygulaması, GANUD International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics, 374-378 (22-24 Kasım 2019 Gaziantep)

Yalcin S. (2019). Patates Püresi ve Ekşi Hamur İçeren Yöresel Ekmek Üretimi, GANUD International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics, 379-384 (22-24 Kasım 2019 Gaziantep)

Yalcin S. (2019). Belediyelerde Gıda Bankacılığı. International Congress of Science, Culture & Education, 293-299 (29 Ekim-2 Kasım, Alanya)

Yalcin S. (2019). Patates Püresi veya Unu İçeren Ekmeklerin Kıyaslanması. International Congress of Science, Culture & Education, 290-292 (29 Ekim-2 Kasım, Alanya)

Yalcin, S., 2019. "Afyon'da yetiştirilen sarı haşhaş tohumunun ezmesini içeren yeni ürünler"VIII. Uluslararası Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu, 1084-1086.

Yalcin., S., Ünlü, Ü., 2017 "Afyonun Bolvadin İlçesinde Yetiştirilen Tarla Bitkileri ve Çocuk Gelişimi Üzerindeki Etkileri" Bolvadin Araştırmaları Afyon. Eğitim Yayınevi,1598-1604.

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

Algan Özkök, G., Yalçın, S., 2018. "The traditional breads made in Turkey: yufka and bazlama" Mühendislik ve Mimarlık Çalışmaları Alanya(Çizgi Kitabevi 191-196).

Algan Özkök, G., Yalçın, S. 2019. A local dessert in Kibriscik district of Bolu: Hoşmerim. Sosyal Bilimler Araştırmaları. Alanya (Çizgi Kitabevi 103-110)

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

Yalcin, S. (2018). Kraker Üretiminde Sarı Haşhaş Ezmesi Kullanımının Bazı Fiziksel Özellikler ve Fenolik Madde Miktarı Üzerine Etkisi. Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi . 18(2), 523-528.

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

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

Algan Özkök, G., Yalçın, S., Maden. B., 2018, "Afyonkarahisar mutfak kültüründe yöresel bir yiyecek: Sucuk Döner Kebap" Gastronomi zirvesi Ankara (Sözlü bildiri) (Uluslar arası düzeyde)

Gıda Teknolojisi Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Besim MADEN)**ÖZGEÇMİŞ**

ADI- SOYADI	BESİM MADEN
UNVANI	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

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

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	23.09.2005		
Kurumdaki hizmet süresi	16 yıl		
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih	
Öğretim Görevlisi	AKÜ Afyon MYO Gıda İşleme Bölümü	23.09.2005	

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

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

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

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

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

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR**A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler**

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

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

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

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler**D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler**

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

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

Ek – 28.

Gıda Teknolojisi Programında Derse Giren Diğer Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Ramazan Yasin AYYILDIZ)

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Ramazan Yasin AYYILDIZ
UNVANI	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Lisans	Beslenme ve Diyetetik	Doğu Akdeniz Üniversitesi	2019
Yüksek lisans	Gıda hijyen	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	2023

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	17.09.2024		
Kurumdaki hizmet süresi	1		
<i>Kurumda alınan unvanlar</i>	<i>Birim</i>		<i>Tarih</i>
Öğretim Görevlisi	Afyon Meslek Yüksekokulu		2024-

DİĞER İŞ DENEYİMİ

Özel sektör	Beslenme Danışmanlık Kliniği	2019-2024
-------------	------------------------------	-----------

DANIŞMANLIKLAR

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

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum
x	x	x	x

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev
x	x	x

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
x	x	x	x

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

Ayyıldız R.Y., Kahraman H.A., 2024 .Ohmic heating application with different electric fields on inactivation of Listeria monocytogenes in protein-enriched cow milk Polish Journal of Veterinary Sciences 27 (1), 53-60

A. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

B. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

D.Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. ...

Gıda Teknolojisi Programında Derse Giren Diğer Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Yavuz ÖZKUL)

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Yavuz Özkul
UNVANI	Öğretim Görevlisi Doktor

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Türk Dili ve Edebiyatı	Yakın Doğu Üniversitesi	2005
Yüksek lisans	Türk Dili ve Edebiyatı/Eski Türk Edebiyatı	Sakarya Üniversitesi	2009
Doktora	Türk Dili ve Edebiyatı/ Eski Türk Edebiyatı	Sakarya Üniversitesi	2019

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	31.09.2010		
Kurumdaki hizmet süresi	12		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih

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

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

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

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

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Özkul, Y . (2019). HAYVANLARIN DİLİNDEN MANZUM BİR FAL-NÂME ÖRNEĞİ . Eski Türk Edebiyatı Araştırmaları Dergisi [Journal Of Old Turkish Literature Researches] , 2 (2) , 1134-1169 .
- Özkul, Y . (2018). AZMÎ-ZÂDE HÂLETÎ DİVANI'NDAKİ ŞİİRLERİN SÖZDAĞARI ÜZERİNE BİR İNCELEME . Eski Türk Edebiyatı Araştırmaları Dergisi [Journal Of Old Turkish Literature Researches] , 1 (1) , 13-31.
- Özkul, Y. (2019). KLASİK TÜRK ŞİİRİNDE KULLANILAN “RİŞTE-İ MERYEM” SÖYLEMİ/MAZMUNU ÜZERİNE BİR MÜTALAA. Uluslararası Sosyal Araştırmaları Dergisi (The Journal Of International Social Research), 12 (64), 98-108.

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

1. ...

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ...

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. ...

Ek – 30.

Gıda Teknolojisi Programında Derse Giren Diğer Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri (Burak Ahmet SAKA)

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Burak Ahmet SAKA
UNVANI	Öğretim Görevlisi

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Tarih	Karadeniz Teknik Üniversitesi	2014
Yüksek lisans	Tarih	Karadeniz Teknik Üniversitesi	2018
Doktora	Tarih	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Devam

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	27.03.2019		
Kurumdaki hizmet süresi	3 yıl		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih

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

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

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

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

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ...

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

1. ...

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ...

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. ...

Salon Kapasiteleri

KAT SAYISI	SALON DERSLİK ADI	ORTALAMA SINIF ALANI(m ²)	SIRA SAYISI	SINIF KAPASİTESİ (KİŞİ)
1.KAT	D101	38	16	32
1.KAT	D102	36	15	30
1.KAT	D103	36	15	30
1.KAT	D104	36	15	30
1.KAT	D105	95	43	86
1.KAT	D106	95	44	88
1.KAT	D107	95	44	88
1.KAT	D108	95	44	88
1.KAT	D109	95	30	90
1.KAT	D110	95	30	90
1.KAT	D111	78	36	72
1.KAT	D112	78	36	72
1.KAT	D113	52	48	48
1.KAT	D114	95	30	90
2.KAT	D201	95	30	90
2.KAT	D202	95	29	87
2.KAT	D203	95	43	86
2.KAT	D204	95	44	88
2.KAT	D205	95	44	88
2.KAT	D206	95	44	88
2.KAT	D207	95	30	90
2.KAT	D208	95	30	90
2.KAT	D209	78	27	72
2.KAT	D210	50	36	72
2.KAT	D211	50	27	45
2.KAT	D212	78	36	72
2.KAT	D213	95	30	90
2.KAT	D214	95	30	90
2.KAT	D215	95	44	88
2.KAT	D216	95	44	88
2.KAT	D217	95	43	86
2.KAT	D218	95	43	86
2.KAT	D219	95	29	86
2.KAT	D220	95	30	90
ZEMİN	AMFİ1	120	56	112
ZEMİN	AMFİ2	135	42	126
ZEMİN	AMFİ3	135	42	126
ZEMİN	Z01	95	30	90
ZEMİN	Z02	40	12	36
1.KAT	ÇS1	45	40	40
1.KAT	ÇS2	45	40	40
1.KAT	BL1	45	40	40
1.KAT	BL2	45	40	40
1.KAT	BL3	45	42	42
1.KAT	BL4	45	42	42
TOPLAM	45 SINIF	3590 m ²	1585 SIRA	3313 KİŞİ

Ek – 32.**Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar**

Bulunduğu Kat	Laboratuvar No	Mekânın Adı (Derslik/Lab)	Büyüklüğü (m ²)	Sıra/Masa Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
Zemin Kat	1	Gıda Analiz Laboratuvarı	60	20	40
Zemin Kat	2	Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı	30	10	20

Gıda Analiz Laboratuvarı Taşınmaz Listesi

DAYANIKLI TAŞINIRLAR LİSTESİ				
İL VE İLÇENİN	ADI	Afyon	KODU	3
HARCAMA BİRİMİNİN	ADI	Afyon Meslek Yüksekokulu	KODU	38.44.0.1.501
TAŞINIRIN BULUNDUĞU YER		GIDA TAHLİL LABORATUVARI-A-Z-GIDA TAHLİL LABORATUVARI-Z-22		

SIRA	TAŞINIR KODU	ÜRÜN KODU	MALZEME ADI	MİKTAR	SİCİL NUMARASI
1	253.3.2.1.1	253.3.2.1.1-45	BUZDOLAPLARI-BEKO--7121 T MİNİ	1	253.3.2/13/51861
2	253.3.2.2.1.1	253.3.2.2.1.1-10	MİKRODALGA YAKMA ÜNİTESİ-MARKASIZ-MİKRODALGA FIRIN-MİKRODALGA	1	253.3.2/15/141548
3	253.3.2.6.6	253.3.2.6.6-1	KAHVE ÖĞÜTÜCÜLERİ-BOSCH-KAHVE ÖĞÜTÜCÜ-	1	253.3.2/14/12064
4	253.3.2.7.2	253.3.2.7.2-6	ÇAY MAKİNELERİ-MARKASIZ---	1	253.3.2/13/51899
5	253.3.2.99.2	253.3.2.99.2-1	EKMEK YAPMA MAKİNELERİ-MARKASIZ-EKMEK YAPMA MAKİNASI-	1	253.3.2/13/51794
6	253.3.4.1.1	253.3.4.1.1-11	AĞIRLIK ÖLÇME CİHAZ, ALET VE EKİPMANLARI-MARKASIZ-BASKÜLLER-MUTFAK TARTISI 5 KG	1	253.3.4/13/51801
7	253.3.4.1.1	253.3.4.1.1-16	AĞIRLIK ÖLÇME CİHAZ, ALET VE EKİPMANLARI-PRECYSA--	1	253.3.4/13/51862
8	253.3.4.1.2	253.3.4.1.2-3	UZUNLUK ÖLÇME CİHAZ VE ALETLERİ-MARKASIZ-PH METRE-DİJİTAL	1	253.3.4/17/3974
9	253.3.4.2.99	253.3.4.2.99-15	DİĞER HASSAS ÖLÇÜ ALETLERİ-MARKASIZ--HASSAS TERAZİ	1	253.3.4/15/141546
10	253.3.4.4	253.3.4.4-1	NEM VE YOĞUNLUK ÖLÇME VE KONTROL CİHAZLARI-MARKASIZ-NEM TAYİN CİHAZI-NEM	1	253.3.4/13/51807
11	253.3.6.3.1.1	253.3.6.3.1.1-17	ETÜVLER-MARKASIZ--EN 500	1	253.3.6/13/52130
12	253.3.6.4.1.3	253.3.6.4.1.3-4	ISITICI MAGNETİK KARIŞTIRICILAR-MARKASIZ-MANYETİK KARIŞTIRICI-	1	253.3.6/15/141544
13	253.3.6.4.1.6	253.3.6.4.1.6-3	DİĞER LABORATUVAR TİPİ ISITICILAR-HP--LABORATUVAR TİPİ ISITICILAR VE ISI	1	253.3.6/15/141545
14	253.3.6.99.99	253.3.6.99.99-1	DİĞER ARAŞTIRMA AMAÇLI LABORATUVAR CİHAZLARI-MARKASIZ--GLUTEN YIKAMA CİHAZI	1	253.3.6/15/141271
15	253.3.6.99.99	253.3.6.99.99-2	DİĞER ARAŞTIRMA AMAÇLI LABORATUVAR CİHAZLARI-MARKASIZ--GLUTEN INDEX CİHAZI	1	253.3.6/15/141272
16	253.3.6.99.99	253.3.6.99.99-3	DİĞER ARAŞTIRMA AMAÇLI LABORATUVAR CİHAZLARI-MARKASIZ--KURU GLUTEN CİHAZI	1	253.3.6/15/141273
17	253.3.6.99.99	253.3.6.99.99-4	DİĞER ARAŞTIRMA AMAÇLI LABORATUVAR CİHAZLARI-MARKASIZ--SEDİMENTASYON CİHAZI	1	253.3.6/15/141274
18	253.3.6.99.99	253.3.6.99.99-5	DİĞER ARAŞTIRMA AMAÇLI LABORATUVAR CİHAZLARI-MARKASIZ--HEKTORLİTRE CİHAZI	1	253.3.6/15/141275
19	255.2.2.1.3.30.1	255.2.2.1.3.30.1-94	LAZER YAZICI-HP--LASERJET-1160	1	255.2.2/13/51012
20	255.3.1.1.1	255.3.1.1.1-1	DOSYA DOLAPLARI-MARKASIZ--EVRAK DOLABI	1	255.3.1/17/21440
21	255.3.1.1.4	255.3.1.1.4-36	SOYUNMA DOLAPLARI-MARKASIZ--ELBİSE DOLABI	4	255.3.1/17/21401 - 255.3.1/17/21404
22	255.3.1.1.99	255.3.1.1.99-620	DİĞER DOLAPLAR-MARKASIZ--ÜST BENÇ	5	255.3.1/17/21411 - 255.3.1/17/21415
23	255.3.1.1.99	255.3.1.1.99-682	DİĞER DOLAPLAR-MARKASIZ--ALT BENÇ AKRIKOR TAŞLI	7	255.3.1/17/21418 - 255.3.1/17/21424
24	255.3.1.1.99	255.3.1.1.99-683	DİĞER DOLAPLAR-MARKASIZ--ORTA BENÇ AKRIKOR TAŞLI	4	255.3.1/17/21427 - 255.3.1/17/21430

Yukarıda adı, miktarı ve sicil numarası yazılı olan taşınırılar kullanılmak üzere eksiksiz olarak teslim edilmiştir.

Tarih: 14/07/2021

TAŞINIR KAYIT YETKİLİSİ	TESLİM ALAN
ADI,SOYADI: CEVAT CANPOLAT	ADI, SOYADI:.....
UNVANI: Taşınır Kayıt Yetkilisi	UNVANI:.....
İMZA:.....	İMZA:.....

Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı Taşınmaz Listesi

DAYANIKLI TAŞINIRLAR LİSTESİ				
İL VE İLÇENİN	ADI	Afyon	KODU	3
HARCAMA BİRİMİNİN	ADI	Afyon Meslek Yüksekokulu	KODU	38.44.0.1.501
TAŞINIRIN BULUNDUĞU YER		GIDA-MİKROBİYOLOJİSİ LABORATUVARI-A-Z-GIDA-MİKROBİYOLOJİSİ LABORATUVARI-Z-14		

SIRA	TAŞINIR KODU	ÜRÜN KODU	MALZEME ADI	MİKTAR	SİCİL NUMARASI
1	253.3.2.2.2	253.3.2.2.2-6	OCAKLAR-MARKASIZ-OCAK-DÖNER 3 LÜ LPG	1	253.3.2/13/51775
2	253.3.2.2.2	253.3.2.2.2-7	OCAKLAR-MARKASIZ-SET ÜSTÜ OCAK-SET ÜSTÜ	1	253.3.2/13/51776
3	253.3.2.2.7	253.3.2.2.7-2	ELEKTRİKLİ IZGARALAR-MARKASIZ-ELEKTRİKLİ	1	253.3.2/13/52030
4	253.3.2.2.99	253.3.2.2.99-25	DİĞER PİŞİRME VE ISITMA AMAÇLI CİHAZLAR-MARKASIZ-ELEKTRİKLİ ISITICI-2 LİTRELİK	1	253.3.2/17/194
5	253.3.2.6.3	253.3.2.6.3-1	KIYMA MAKİNELERİ-MARKASIZ-KIYMA	1	253.3.2/13/51791
6	253.3.2.99.3	253.3.2.99.3-1	HAMUR YOĞURMA MAKİNELERİ-MARKASIZ-HAMUR YOĞURMA MAKİNASI	1	253.3.2/14/12063
7	253.3.4.1.1	253.3.4.1.1-2	AĞIRLIK ÖLÇME CİHAZ, ALET VE EKİPMANLARI-MARKASIZ-TERAZİLER-DİJİTAL TERAZİ	1	253.3.4/17/193
8	253.3.4.5.22	253.3.4.5.22-6	KAYDEDİCİLER-MARKASIZ-KAYDEDİCİ-/	2	253.3.4/18/3583 - 253.3.4/18/3584
9	253.3.6.2.15.4	253.3.6.2.15.4-2	SICAKLIK ÖLÇÜM CİHAZLARI-MARKASIZ-SICAKLIK VE NEM TAKİP SİSTEMİ (DATA LOGGER	1	253.3.6/17/6885
10	253.3.6.3.15.2	253.3.6.3.15.2-7	STERİLİZATÖRLER-MARKASIZ-BIÇAK SİTERİL DOLABI	1	253.3.6/13/52199
11	253.3.6.4.1.5.1	253.3.6.4.1.5.1-1	YAĞ BANYOLARI-MARKASIZ-SU BANYOSU-WB-22	1	253.3.6/18/3582
12	253.3.6.4.1.6	253.3.6.4.1.6-7	DİĞER LABORATUVAR TİPİ ISITICILAR-MARKASIZ-ISI VE NEM ÖLÇER-	1	253.3.6/18/3586
13	255.3.1.1.1	255.3.1.1.1-1	DOSYA DOLAPLARI-MARKASIZ-EVRAK DOLABI	1	255.3.1/17/21441
14	255.3.1.1.4	255.3.1.1.4-36	SOYUNMA DOLAPLARI-MARKASIZ-ELBİSE DOLABI	2	255.3.1/17/21405 - 255.3.1/17/21406
15	255.3.1.1.99	255.3.1.1.99-620	DİĞER DOLAPLAR-MARKASIZ-ÜST BENÇ	2	255.3.1/17/21409 - 255.3.1/17/21410
16	255.3.1.1.99	255.3.1.1.99-682	DİĞER DOLAPLAR-MARKASIZ-ALT BENÇ AKRIKOR TAŞLI	2	255.3.1/17/21416 - 255.3.1/17/21417
17	255.3.1.1.99	255.3.1.1.99-683	DİĞER DOLAPLAR-MARKASIZ-ORTA BENÇ AKRIKOR TAŞLI	2	255.3.1/17/21425 - 255.3.1/17/21426
18	255.3.1.3.1	255.3.1.3.1-209	ÇALIŞMA KOLTUKLARI-RAPİDO--	1	255.3.1/17/8816

Yukarıda adı, miktarı ve sicil numarası yazılı olan taşınırılar kullanılmak üzere eksiksiz olarak teslim edilmiştir.

Tarih: 14/07/2021

TAŞINIR KAYIT YETKİLİSİ ADI,SOYADI: CEVAT CANPOLAT UNVANI: Taşınır Kayıt Yetkilisi İMZA:.....	TESLİM ALAN ADI, SOYADI:..... UNVANI:..... İMZA:.....
---	---

Ek – 35.**Kurum Desteği ve Parasal Kaynaklar**

Harcama kalemi	Mali Yıl		
	Önceki yıl (Gerçekleşen) (TL)	Başvurunun yapıldığı yıl (Bütçelenen) (TL)	Sonraki yıl (Bütçelenen) (TL)
Ücretler ¹	411.153,88	450.000,00	600.000,00
Yolluklar			
Hizmet alımları			
Tüketim malları ve malzemeleri alımları	999,95	2.000,00	10.000,00
Bakım ve onarım giderleri	-	5.000,00	10.000,00
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 – 36.**İdari Personel Sayıları**

KADRO SINIFI	KADROLU ÇALIŞAN	BAŞKA KURUMLARA/ BİRİMLERE GÖREVLENDİRİLEN PERSONEL SAYISI	BAŞKA KURUMLARDAN/ BİRİMLERDEN GÖREVLENDİRİLE N PERSONEL SAYISI	FİİLİ ÇALIŞAN PERSONEL SAYISI
Genel İdari Hizmetler	8		2	10
Sağlık Hizmetleri				
Teknik Hizmetler	2	1	3	4
Avukatlık Hizmetleri				
Yardımcı Hizmetler	3	2		1
Sözleşmeli Memur			1	1
Daimi İşçi	10			10
TOPLAM				

ORGANİZASYON ŞEMASI

