

# **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)

**31.07.2025 – 31.07.2026**

# ÖNLİSANS VE LİSANS PROGRAMLARI İÇİN ÖZ DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

## 0.1-PROGRAMA İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

### 1. İletişim Bilgileri

Bölüm Başkanı: Doç. Dr. Seda YALÇIN

Telefon: 0272 218 29 81

Faks: 0272 246 33 32

E-Posta: syalcin@aku.edu.tr

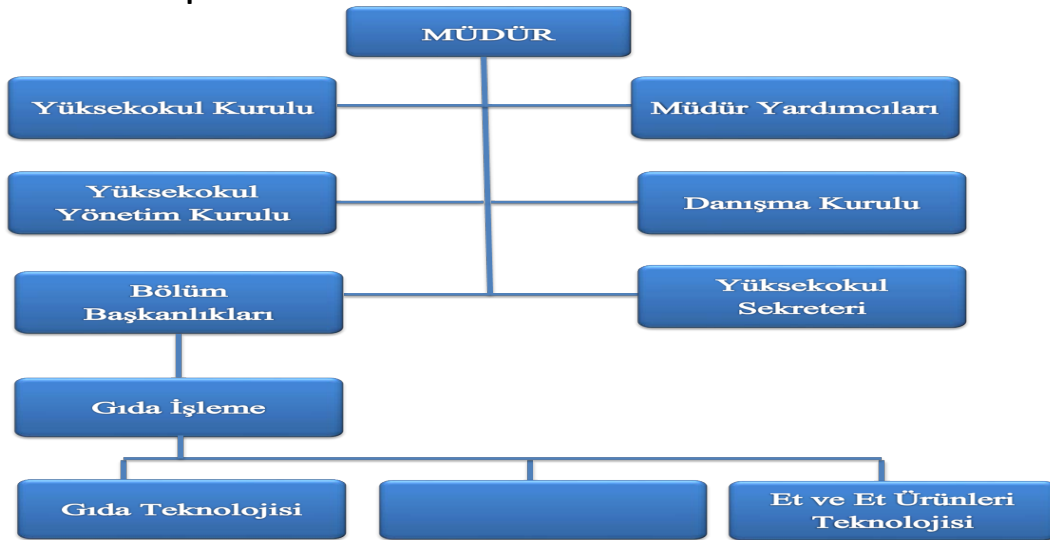
### 2. Program Başlıkları

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programını bitirenlere “Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu Ön Lisans Diploması ve Et Teknikeri Ünvanı” verilir.

### 3. Programın Türü

Normal öğretim

### 4. Yönetim Yapısı



### 5. Programın Kısa Tarihçesi ve Değişiklikler

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 başlamış olup bölüm ilk mezunlarını 2025-2026 eğitim-öğretim yılında 5 kişi olarak vermiştir. Programımız Ahmet Necdet Sezer Kampüsü içerisinde yer alması öğretim elemanlarının meslek yüksekokuluna erişimini ve eğitim vermelerini kolaylaştırmaktadır.

#### **6. Önceki Yetersizliklerin ve Gözlemlerin Kaldırılması Yönünde Alınan Önlemler**

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](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 ~~öğret~~ 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.

## 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.

### 1.1.1. Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları

**Tablo 1.1. Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları**

| Öğrenci / Mezun | [2. sınıfların programa girdiği yıl] | [1. sınıfların programa girdiği yıl] | [İçinde bulunulan yıl] |
|-----------------|--------------------------------------|--------------------------------------|------------------------|
| Öğrenci         | 30                                   | 28                                   | 58                     |
| Mezun           | -                                    | 5                                    | 5                      |

### 1.1.2. Ön Lisans Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi

**Tablo 1.2 Ön Lisans Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi**

| Akademik Yıl <sup>1</sup>                 | 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 2025-2026] | 30        | 33                            | 288,36494   | 245,183   |                     | 1.613.518 | TYT                   |
| [1 önceki yıl]                            | 30        | 28                            | 388,75911   | 232,95059 | 227.768             | 1.957.371 | TYT                   |
| [2 önceki yıl]                            | -         | -                             | -           | -         | -                   | -         | TYT                   |

### 1.1.3. Öğrenci Kabullerine ilişkin Bilgi

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.

2024-2025 eğitim öğretim döneminde ilk öğrencilerini kabul eden bölüme 28 öğrenci kayıt yaptırmıştır. 2025-2026 döneminde 33 öğrenci kayıt yaptırmıştır.

#### **1.1.4. 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)

### 1.2.1. Yatay Geçiş ve Dikey Geçiş Bilgileri

**Tablo 1.3 Yatay Geçiş ve Dikey Geçiş Bilgileri**

| Akademik Yıl <sup>1,2</sup>     | Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı | Programa Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı | Programda Çift Anadala Başlamış Olan Başka Bölümün Öğrenci Sayısı | Başka Bölümlerde Çift Anadala Başlamış Olan Program Öğrenci Sayısı |
|---------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| [İçinde bulunulan akademik yıl] | -                                         | -                                         | -                                                                 | -                                                                  |
| [1 önceki yıl]                  | -                                         | -                                         | -                                                                 | -                                                                  |

### 1.2.2 Önlisans ve Lisans Muafiyet İşlemleri

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 eksikliği olan dilekçeler işleme alınmaz.

3. Son başvuru tarihini takip eden bir hafta içerisinde Birim/Bölüm Muafiyet ve İntibak Komisyonları tarafından değerlendirilerek Bölüm Yönetim Kurulu tarafından karara bağlanması beklenir.

4. Öğrenci intibak ve muafiyet sonuçlarına Birim Yönetim Kurulu kararının öğrenciye tebliğ tarihinden itibaren 5 iş günü içerisinde itiraz edebilir. İtirazlar, komisyonlar tarafından yeniden incelenir varsa değişiklik Birim Yönetim Kurulu ile karara bağlanır. İtirazlar varsa komisyon tarafından tekrar incelenir ve Birim yönetim Kurulu tarafından karara bağlanır.
5. Alınan kararlar birim öğrenci işlerine iletilerek öğrencinin muaf tutulduğu derslerin harf notu karşılıkları eklenir ve öğrenci muafiyet işlemleri tamamlanır.

**Tablo 1.4 Muafiyet ve İntibak Not Dönüşüm Tablosu**

| Üniversite Başarı Katsayısı | Üniversite Başarı Notu | Diğer Karşılıklar |      |                                  |             | Üniversite Başarı Notu Aralığı |
|-----------------------------|------------------------|-------------------|------|----------------------------------|-------------|--------------------------------|
| 4,0                         | AA                     | 5                 | A    | Mükemmel / Excellent             | > 3,50      | 90 – 100                       |
| 3,5                         | BA                     | 4                 | B    | Pekiyi / 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                         |

### 1.3. Öğrenci Değişimi

**1.3.1.** Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılan anlaşmalar ve kurulan ortaklıklar

Öğrenci değişimi kapsamında, 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.

**Tablo 1.5 Lisans Düzeyinde Erasmus Anlaşması Bulunan Üniversiteler**

| Üniversite | Ülke |
|------------|------|
| -          | -    |
| -          | -    |

**Tablo 1.6 Lisansüstü Düzeyde Erasmus Anlaşması Bulunan Üniversiteler**

| Üniversite | Ülke |
|------------|------|
| -          | -    |
| -          | -    |
| -          | -    |

### 1.3.2. Öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak 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.

**Tablo 1.7 Erasmus Bilgilendirme Toplantıları**

| Toplantı Konusu       | Tarih | Yer       |
|-----------------------|-------|-----------|
| Erasmus Bilgilendirme | 2025  | Afyon MYO |
| Erasmus Bilgilendirme | 2024  | Afyon MYO |

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

**Tablo 1.8 Erasmus Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği**

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

**Tablo 1.9 Erasmus Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Hareketliliği**

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

**Tablo 1.10 Farabi Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği**

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

**Tablo 1.11 Farabi Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Hareketliliği**

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

#### **1.4. Öğrencilerin ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti**

##### **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

**Tablo 1.12 Giriş Yılına Göre Öğrenci Danışmanlıklarının Dağılımı**

| ÖĞRENCİ DANIŞMANLIKLARI |                      |      |
|-------------------------|----------------------|------|
| GİRİŞ YILI              | DANIŞMAN             | SAYI |
| 2025                    | Nilüfer Sena AYDOĞDU | 33   |
| 2024                    | Nilüfer Sena AYDOĞDU | 28   |

#### 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. 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 başarıları 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.

### 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 ilişkin bilgiler

**Tablo 1.13 Öğrenci ve Mezun Sayıları**

| Akademik Yıl <sup>1</sup>     | Hazırlık | Sınıf <sup>2</sup> |    |    |    | Öğrenci Sayıları <sup>3</sup> |   |     | Mezun Sayıları <sup>3</sup> |   |     |
|-------------------------------|----------|--------------------|----|----|----|-------------------------------|---|-----|-----------------------------|---|-----|
|                               |          | 1.                 | 2. | 3. | 4. | Ön. L                         | L | YL. | Ön. L                       | L | YL. |
| [İçinde bulunan akademik yıl] |          | 30                 | 28 |    |    | 58                            |   |     | 5                           |   |     |
| [1 önceki yıl]                |          | 28                 |    |    |    | 28                            |   |     |                             |   |     |

### **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.

## 2-PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı için eğitim amaçları tanımlanmıştır.

### 2.1. Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı Eğitim Amaçları

#### 2.1.1. Programın eğitim amaçları

**Tablo 2.1 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                                                              |

### 2.2. Programın Mezunlarının Yakın Bir Gelecekte Erişmeleri İstenen Kariyer Hedefleri Ve Mesleki Beklentileri

Program mezunlarının, yakın gelecekte et ve et ürünleri sektöründe üretim, kalite kontrol, işleme, ambalajlama, depolama ve satış süreçlerinde görev alabilecek bilgi ve beceriye sahip, teknolojik gelişmeleri takip eden, ulusal ve uluslararası standartlara uygun çalışabilen nitelikli teknik personel olarak kariyer yapmaları hedeflenmektedir. Mezunların; et işleme teknolojileri, kalite analizleri, gıda güvenliği ve ilgili mevzuat konularında yetkinlik kazanarak sektörde tercih edilen, sürekli kendini geliştiren ve mesleki etik değerlere bağlı bireyler olmaları amaçlanmaktadır.

#### 2.2.1. Programın eğitim amaçlarının değerlendirilmesi

**PEA1:** Mezunlarımız, et ve et ürünleri sektöründe faaliyet gösteren kamu ve özel kuruluşlarda üretim, işleme, kalite kontrol, ambalajlama, depolama ve satış süreçlerinde teknik ve idari görevler üstlenirler.

**PEA2:** Mezunlarımız, et ve et ürünleri sektöründe gıda güvenliği, kalite yönetim sistemleri ile ulusal ve uluslararası mevzuat ve standartlara uygun uygulamaların yürütülmesinde sorumluluk alır; ekip çalışmasına uyumlu ve mesleki etik ilkeleri benimseyen çalışanlar olarak kariyerlerini sürdürürler.

**PEA3:** Mezunlarımız, mesleki bilgi ve deneyimlerini sürekli geliştirerek sektörde uzmanlaşır, yöneticilik ve liderlik sorumlulukları üstlenir veya lisans eğitime devam ederek akademik ve mesleki gelişimlerini sürdürürler.

### **2.3. Kurumun, Fakültenin Ve Bölümün Özgörevleri (Misyonları)**

#### **2.3.1. Kurumun, fakültenin ve bölümün özgörev(ler)i (misyonları)**

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

#### **2.3.2. Üniversite özgörevlerinin yayınlanması**

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

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

#### **2.3.3. Program eğitim amaçlarının kurumun ve bölümün özgörevleriyle (misyonu) uyumu**

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](#)

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

|                               | AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                              | AFYON MESLEK YÜKSEKOKULU                                                                                  |        | ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PROGRAMI                                                                                                                                                                                                   |        |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Program Eğitim Amaçları (PEA) | Misyon                                                                                                                                                           | Vizyon                                                                                                                                                                                                                                                       | Misyon                                                                                                    | Vizyon | Misyon                                                                                                                                                                                                                                | Vizyon |
|                               | 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. | <a href="https://afyonmyo.aku.edu.tr/misyon-ve-vizyon/">https://afyonmyo.aku.edu.tr/misyon-ve-vizyon/</a> |        | <a href="https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/in dex.aspx?lang=tr&amp;curOp=showPac&amp;cur Unit=12&amp;curSunit=1228">https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/in dex.aspx?lang=tr&amp;curOp=showPac&amp;cur Unit=12&amp;curSunit=1228</a> |        |
| PEA1.                         |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                           |        |                                                                                                                                                                                                                                       |        |
| PEA2.                         |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                           |        |                                                                                                                                                                                                                                       |        |
| PEA3.                         |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                           |        |                                                                                                                                                                                                                                       |        |
| PEA4.                         |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                           |        |                                                                                                                                                                                                                                       |        |
| PEA5.                         |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                           |        |                                                                                                                                                                                                                                       |        |
| PEA6.                         |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                           |        |                                                                                                                                                                                                                                       |        |

## 2.4. Program Eğitim Amaçlarının Belirlenmesinde İç ve Dış Paydaşların Rolü

### 2.4.1. Programın iç ve dış 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 Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü.
- 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

**Tablo 2.3 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.                 |                                        |

**2.4.2.** Program eğitim amaçlarının iç ve dış paydaşların gereksinim doğrultusunda belirleme yöntemi

Program eğitim amaçları; iç ve dış paydaşların görüşleri, sektörün güncel ihtiyaçları ve yükseköğretim kalite güvencesi ilkeleri dikkate alınarak sistematik bir süreç sonucunda

belirlenmektedir. Bu kapsamda, program ğretim elemanları, öğrenciler, mezunlar ve üniversite yönetimi gibi iç paydaşların yanı sıra et ve et ürünleri sektöründe faaliyet gösteren işletmeler, kamu kurumları, meslek odaları ve işveren temsilcileri gibi dış paydaşların görüşleri düzenli olarak alınmaktadır.

Paydaş görüşleri; anketler, toplantılar, danışma kurulu görüşmeleri, sektör ziyaretleri ve işveren geri bildirimleri aracılığıyla toplanmakta ve program kurulunda değerlendirilmektedir. Elde edilen veriler, sektörün nitelikli iş gücü beklentileri, teknolojik gelişmeler, gıda güvenliği uygulamaları, kalite yönetim sistemleri ile ulusal ve uluslararası mevzuat ve standartlardaki değişiklikler doğrultusunda analiz edilmektedir.

Bu analizler sonucunda program eğitim amaçları belirlenmekte veya güncellenmektedir. Belirleme sürecinde; Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ), programın amaç ve kapsamı, mezun istihdam alanları, işveren beklentileri ve mezun geri bildirimleri dikkate alınmaktadır. Eğitim amaçları belirli aralıklarla gözden geçirilmekte, paydaşlardan elde edilen yeni veriler doğrultusunda iyileştirilerek programın sektörel ihtiyaçlara uygunluğu ve güncelliği güvence altına alınmaktadır.

## **Kanıtlar**

- İç paydaş (öğrenci ve öğretim elemanı) anket sonuçları.
- Dış paydaş (işveren, sektör temsilcileri, kamu kurumları) anket ve görüşme tutanakları.
- Program Danışma Kurulu toplantı tutanakları ve kararları.
- Program Kurulu toplantı tutanakları.
- Mezun izleme ve işveren memnuniyet anketleri.
- Müfredat güncelleme komisyonu raporları.
- Sektör ziyaretleri ve teknik gezi değerlendirme raporları.

- Program eğitim amaçlarının güncellenmesine ilişkin Senato/Fakülte/Yüksekokul Kurulu kararları.

## **2.5. Program Eğitim Amaçlarının Yayınlanması**

### **2.5.1. Program eğitim amaçlarının yayınlanma şekli**

Program eğitim 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. Programın İç Ve Dış Paydaşlarının Güncellenmesi**

### **2.6.1. Programın eğitim amaçları doğrultusunda iç ve dış paydaşlarının 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.

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 alışverişleri 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 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.

### **3.PROGRAM ÇIKTILARI**

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), Yükseköğretim Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurumu ön lisans 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 edilen yanıtlar doğrultusunda program çıktılarının bazılarında yasal çerçeveyi oluşturan hususlar çıkartılarak sadeleştirmelere gidilmiş, diğer bazı çıktılarda ise gelen öneriler doğrultusunda zenginleştirmeler gerçekleştirilmiştir.

**Tablo 3.1 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 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 hakkındagelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.                                 |

#### 3.1.2. Program çıktılarının ilgili akreditasyon kuruluşunun sağlama şekli

***Tablo 3.2 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<br>Bağımsız<br>Çalışılma<br>ve<br>Sorumluluk<br>Alabilme | 1                      |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 1                 |
|                                                                       | 2                      |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 2                 |
|                                                                       | 3                      |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 3                 |
| Yetkinlikler<br>Öğrenme                                               | 1                      |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 1                 |
|                                                                       | 2                      |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 2                 |
|                                                                       |                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 3                 |
| Yetkinlikler<br>İletişim<br>ve<br>Sosyal                              | 1                      |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 1                 |
|                                                                       |                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 2                 |
|                                                                       |                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 3                 |
|                                                                       |                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | 4                 |
| Yetkinlikler<br>Alana<br>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.

### 3.1.3. Program çıktılarının program eğitim amaçlarıyla uyumunu

**Tablo 3.3 Program Çıktılarının Program Eğitim Amaçlarıyla Uyumunu**

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

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

### 3.1.4. Program çıktılarını belirleme yöntemi

Et ve Ürünler 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.

### 3.1.5. Program çıktılarını dönemsel olarak gözden geçirme ve güncelleme yöntemi

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.

## 3.2. Program Çıktısı Ölçme Ve Değerlendirme Sistemi

### **3.2.1. Program çıktısı ölçme ve değerlendirme sürecinin belirlenmesi**

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.

### **3.2.2. Program çıktısına ulaşıldığına dair kanıtlar**

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı, program çıktılarının her biri için çıktının karşılandığına dair kanıtlayıcı belgeler listesi karşılaştırmalı olarak verilmiştir.

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

## **3.3. Program Çıktılarını Sağlama Düzeyi**

### **3.3.1. Program çıktıları için programda kullanılan yaklaşım ve uygulamalar**

Et ve Ürünleri 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.

### **3.3.2. Program çıktıları için somut kanıtlar**

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

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

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

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

### **Program Çıktılarını Sağlamak İçin Yaklaşım ve Uygulamalar**

Et ve Ürünleri 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=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.

## 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.

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> verilmiştir.

## 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 meslekyüksekokulu 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.

#### **4.1.1**

#### **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=1228#> web adresinde sunulmaktadır.

Kanıtlar

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/et-ve-urunleri-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 Eğitim Planı (müfredat)

#### 5.1.1. Et ve Ürünleri Teknolojisi Ön lisans öğretim planı

**Tablo 5.1 Öğretim Planı**  
**[Et ve Ürünler Teknolojisi]**

| Ders Kodu  | Ders adı <sup>1</sup>                     | Öğretim Dili <sup>2</sup> | Kategori (AKTS Kredisi) <sup>3</sup> |                       |                 |           |                    |
|------------|-------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------|-----------------------|-----------------|-----------|--------------------|
|            |                                           |                           | Alanına uygun temel öğretim          | Alanına uygun öğretim | Seçmeli Dersler |           | Diğer <sup>4</sup> |
|            |                                           |                           |                                      |                       | Alan içi        | Alan dışı |                    |
| 1. Yarıyıl |                                           |                           |                                      |                       |                 |           |                    |
| AlİT101    | ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I      | Türkçe                    |                                      |                       |                 | %100      |                    |
| EÜT103     | GENEL MİKROBİYOLOJİ                       | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |                    |
| EÜT105     | GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER                  | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |                    |
| EÜT109     | GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ                  | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |                    |
| EÜT111     | LABORATUVAR TEKNİĞİ                       | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |                    |
| EÜT113     | ET İŞLETMELERİNDE YÖNETİM VE ORGANİZASYON | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |                    |
| TUR101     | TÜRK DİLİ I                               | Türkçe                    |                                      |                       |                 | %100      |                    |
| YAD101     | YABANCI DİL I ( İNGİLİZCE I )             | Türkçe                    |                                      |                       |                 | %100      |                    |
| SD109      | BESLENME İLKELERİ                         | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |                    |
| SD113      | GIDA KALİTE KONTROLÜ                      | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |                    |
| 2. Yarıyıl |                                           |                           |                                      |                       |                 |           |                    |
| AlİT102    | ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II     | Türkçe                    |                                      |                       |                 | %100      |                    |
| EÜT102     | ET VE ÜRÜNLERİ KATKI MADDELERİ            | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |                    |
| EÜT104     | ET VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ                 | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |                    |
| EÜT106     | ET MİKROBİYOLOJİSİ                        | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |                    |
| EÜT108     | ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I              | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |                    |
| EÜT112     | SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ            | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |                    |
| TUR102     | TÜRK DİLİ II                              | Türkçe                    |                                      |                       |                 | %100      |                    |
| YAD102     | YABANCI DİL II ( İNGİLİZCE II )           | Türkçe                    |                                      |                       |                 | %100      |                    |
| SD114      | GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU               | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |                    |
| SD120      | ET KİMYASI                                | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |                    |
| 3. Yarıyıl |                                           |                           |                                      |                       |                 |           |                    |
| EÜT201     | ET VE KARKAS MUAYENE                      | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |                    |
| EÜT203     | GIDA MEVZUATI                             | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |                    |
| EÜT205     | KESİM VE ET İŞLEME TEKNİKLERİ             | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |                    |
| EÜT207     | ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II             | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |                    |

| Ders Kodu                                          | Ders adı <sup>1</sup>                    | Öğretim Dili <sup>2</sup> | Kategori (AKTS Kredisi) <sup>3</sup> |                       |                 |           |  | Diğer <sup>4</sup> |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------|-----------------------|-----------------|-----------|--|--------------------|
|                                                    |                                          |                           | Alanına uygun temel öğretim          | Alanına uygun öğretim | Seçmeli Dersler |           |  |                    |
|                                                    |                                          |                           |                                      |                       | Alan içi        | Alan dışı |  |                    |
| EÜT209                                             | KASAPLIK HAYVAN BAKIMI VE BESLEME        | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |  |                    |
| EÜT211                                             | ET VE ÜRÜNLERİ MUHAFAZA YÖNTEMLERİ       | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |  |                    |
| EÜT213                                             | ET VE ÜRÜNLERİ KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |  |                    |
| SD201                                              | MESLEKİ YABANCI DİL I                    | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |  |                    |
| SD205                                              | FONKSİYONEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ          | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |  |                    |
| 4. Yarıyıl                                         |                                          |                           |                                      |                       |                 |           |  |                    |
| SD204                                              | ORGANİK TARIM VE HAYVANCILIK             | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |  |                    |
| SD210                                              | MESLEKİ YABANCI DİL II                   | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |  |                    |
| SD212                                              | YÖRESEL ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ          | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |  |                    |
| SD218                                              | PROSES KONTROL VE TASARIMI               | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |  |                    |
| SD222                                              | MESLEK ETİĞİ                             | Türkçe                    | %50                                  | %50                   |                 |           |  |                    |
| MEZUNİYET İÇİN TOPLAM KREDİ                        |                                          |                           |                                      |                       |                 |           |  |                    |
| TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ               |                                          |                           |                                      |                       |                 |           |  |                    |
| Toplamlar bu satırlardan en az birini sağlamalıdır |                                          | En düşük AKTS kredisi     | 30                                   | 45                    | 30              |           |  |                    |
|                                                    |                                          | En düşük yüzde            | % 25                                 | % 37,5                | %25             |           |  |                    |

<sup>1</sup>Öğretim dili Türkçe olmasa bile ders adını Türkçe veriniz.

<sup>2</sup>Öğretim dilini yazınız.

<sup>3</sup>Yukarıdaki kategoriler için derslerin ilgili akreditasyon kuruluşunun ölçütlerini sağlama kontrolü öğretim malzemeleri ve öğrenci çalışmalarına bakılarak yapılacaktır.

<sup>4</sup>Diğer: Yukarıdaki 3 kategoriye girmeyen dersler. Örnekler: Temel Bilgisayar Kullanımı ve Programlama, 2547 sayılı Kanununun 5(i) maddesi kapsamında okutulan dersler, bireysel beceri geliştirmeye yönelik spor, müzik vb.

<sup>5</sup>Toplam krediler ve yüzdeleri hesaplanırken; zorunlu derslerin tümü kullanılmalıdır. Seçmeli derslerin ise **sadece öğretim planında yer aldığı sayı kadarı** kullanılmalıdır.

Tablo 5.2 Yarıyılar Temelinde Ders Planı

| 2025/2026 AKADEMİK YILI DERS PLANI <sup>1,2</sup> |                                  |   |   |      |                                               |                     |   |   |      |
|---------------------------------------------------|----------------------------------|---|---|------|-----------------------------------------------|---------------------|---|---|------|
| I. YARIYIL / GÜZ                                  |                                  |   |   |      | II. YARIYIL / BAHAR                           |                     |   |   |      |
| DERSİN KODU ve ADI                                | Haftalık ders saati <sup>3</sup> |   |   | AKTS | DERSİN KODU ve ADI                            | Haftalık ders saati |   |   | AKTS |
|                                                   | T                                | U | L |      |                                               | T                   | U | L |      |
| AIİT101 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I      | 2                                | 0 | 0 | 2    | AIİT102 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II | 2                   | 0 | 0 | 2    |
| EÜT103 GENEL MİKROBİYOLOJİ                        | 2                                | 1 | 0 | 3    | EÜT102 ET VE ÜRÜNLERİ KATKI MADDELERİ         | 2                   | 0 | 0 | 2    |
| EÜT105 GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER                   | 2                                | 0 | 0 | 3    | EÜT104 ET VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ              | 2                   | 2 | 0 | 4    |
| EÜT109 GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ                   | 2                                | 0 | 0 | 2    | EÜT106 ET MİKROBİYOLOJİSİ                     | 2                   | 1 | 0 | 3    |
| EÜT111 LABORATUVAR TEKNİĞİ                        | 2                                | 2 | 0 | 4    | EÜT108 ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I           | 3                   | 1 | 0 | 4    |
| EÜT113 ET İŞLETMELERİNDE YÖNETİM VE ORGANİZASYON  | 2                                | 0 | 0 | 3    | EÜT112 SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ         | 2                   | 0 | 0 | 2    |
| TUR 101 TÜRK DİLİ I                               | 2                                | 0 | 0 | 2    | TUR102 TÜRK DİLİ II                           | 2                   | 0 | 0 | 2    |
| YAD101 YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)                  | 2                                | 0 | 0 | 2    | YAD102 YABANCI DİL II ( İNGİLİZCE II )        | 2                   | 0 | 0 | 2    |
| SD109 BESLENME İLKELERİ                           | 2                                | 0 | 0 | 3    | SD114 GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU             | 2                   | 0 | 0 | 3    |
| SD113 GIDA KALİTE KONTROLÜ                        | 2                                | 0 | 0 | 3    | SD120 ET KİMYASI                              | 2                   | 0 | 0 | 3    |
| Toplam Kredi                                      |                                  |   |   | 27   | Toplam Kredi                                  |                     |   |   | 27   |

| III. YARIYIL / GÜZ                              |                     |   |   |           | IV. YARIYIL / BAHAR                   |                     |   |   |      |
|-------------------------------------------------|---------------------|---|---|-----------|---------------------------------------|---------------------|---|---|------|
| DERSİN ADI                                      | Haftalık ders saati |   |   | AKTS      | DERSİN KODU ve ADI                    | Haftalık ders saati |   |   | AKTS |
|                                                 | T                   | U | L |           |                                       | T                   | U | L |      |
| 100 STAJ                                        | 0                   | 0 | 0 | 6         | SD204 ORGANİK TARIM VE HAYVANCILIK    | 3                   | 0 | 0 | 5    |
| EÜT201 ET VE KARKAS MUAYENE                     | 2                   | 1 | 0 | 4         | SD210 MESLEKİ YABANCI DİL II          | 3                   | 0 | 0 | 5    |
| EÜT203 GIDA MEVZUATI                            | 3                   | 0 | 0 | 3         | SD212 YÖRESEL ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ | 3                   | 0 | 0 | 5    |
| EÜT 205 KESİM VE ET İŞLEME TEKNİKLERİ           | 2                   | 0 | 0 | 3         | SSD218PROSES KONTROL VE TASARIMI      | 3                   | 0 | 0 | 5    |
| EÜT 207 ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II           | 3                   | 1 | 0 | 4         | SD222 MESLEK ETİĞİ                    | 3                   | 0 | 0 | 5    |
| EÜT209KASAPLIK HAYVAN BAKIMI VE BESLEME         | 2                   | 0 | 0 | 2         |                                       |                     |   |   |      |
| EÜT 211ET VE ÜRÜNLERİ MUHAFAZA YÖNTEMLERİ       | 3                   | 0 | 0 | 4         |                                       |                     |   |   |      |
| EÜT213 ET VE ÜRÜNLERİ KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ | 3                   | 0 | 0 | 4         |                                       |                     |   |   |      |
| SD201 MESLEKİ YABANCI DİL                       | 2                   | 0 | 0 | 3         |                                       |                     |   |   |      |
| SD205 FONKSİYONEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ           | 2                   | 0 | 0 | 3         |                                       |                     |   |   |      |
| <b>Toplam Kredi</b>                             |                     |   |   | <b>36</b> | <b>Toplam Kredi</b>                   |                     |   |   |      |

<sup>3</sup>T: Teorik, U: Uygulama (problem çözümü, alan çalışması, tartışma vb.), L: Laboratuvar

Tablo 5.3 Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler

| I. YARIYIL /GÜZ                                  |                                  |   |   |      |                          |                           |
|--------------------------------------------------|----------------------------------|---|---|------|--------------------------|---------------------------|
| DERSİN KODU ve ADI                               | Haftalık ders saati <sup>1</sup> |   |   | AKTS | ALAN İÇİ<br>(Evet/Hayır) | ALAN DIŞI<br>(Evet/Hayır) |
|                                                  | T                                | U | L |      |                          |                           |
| BES103 BEDEN EĞİTİMİ                             | 2                                | 0 | 0 | 3    | Hayır                    | Evet                      |
| SD109 BESLENME İLKELERİ                          | 2                                | 0 | 0 | 3    | Evet                     | Hayır                     |
| SD111 ŞEHİR VE ÜNİVERSİTE YAŞAMINA UYUM          | 2                                | 0 | 0 | 3    | Hayır                    | Evet                      |
| GS103 GÜZEL SANATLAR                             | 2                                | 0 | 0 | 3    | Hayır                    | Evet                      |
| SD113 GIDA KALİTE KONTROLÜ                       | 2                                | 0 | 0 | 3    | Evet                     | Hayır                     |
| SD115 GIDA PAZARLAMA TEKNİKLERİ                  | 2                                | 0 | 0 | 3    | Evet                     | Hayır                     |
| Toplam Kredi                                     |                                  |   |   | 18   |                          |                           |
| II. YARIYIL /BAHAR                               |                                  |   |   |      |                          |                           |
| DERSİN KODU ve ADI                               | Haftalık ders saati <sup>1</sup> |   |   | AKTS | ALAN İÇİ<br>(Evet/Hayır) | ALAN DIŞI<br>(Evet/Hayır) |
|                                                  | T                                | U | L |      |                          |                           |
| SD114 GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU                | 2                                | 0 | 0 | 3    | Evet                     | Hayır                     |
| SD116DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ                   | 2                                | 0 | 0 | 3    | Evet                     | Hayır                     |
| SD118GIDA TEKNOLOJİSİNDE İSTATİSTİK UYGULAMALARI | 2                                | 0 | 0 | 3    | Evet                     | Hayır                     |
| SD120 ET KİMYASI                                 | 2                                | 0 | 0 | 3    | Evet                     | Hayır                     |
| SD122 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ                    | 2                                | 0 | 0 | 3    | Hayır                    | Evet                      |
| SD124 ETKİLİ İLETİŞİM                            | 2                                | 0 | 0 | 3    | Hayır                    | Evet                      |
| Toplam Kredi                                     |                                  |   |   | 18   |                          |                           |
| III. YARIYIL /GÜZ                                |                                  |   |   |      |                          |                           |
| DERSİN KODU ve ADI                               | Haftalık ders saati <sup>1</sup> |   |   | AKTS | ALAN İÇİ<br>(Evet/Hayır) | ALAN DIŞI<br>(Evet/Hayır) |
|                                                  | T                                | U | L |      |                          |                           |
| GRS201 GİRİŞİMCİLİK                              | 2                                | 0 | 0 | 3    | Hayır                    | Evet                      |
| KP201 KARIYER PLANLAMA                           | 2                                | 0 | 0 | 3    | Hayır                    | Evet                      |
| SD201 MESLEKİ YABANCI DİL I                      | 2                                | 0 | 0 | 3    | Hayır                    | Evet                      |
| SD 203 ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ                 | 2                                | 0 | 0 | 3    | Evet                     | Hayır                     |
| GC201 GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI                     | 2                                | 0 | 0 | 3    | Hayır                    | Evet                      |
| SD205 FONKSİYONEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ            | 2                                | 0 | 0 | 3    | Evet                     | Hayır                     |
| SD207 MEZBAHA YAN ÜRÜNLERİ DEĞERLENDİRME         | 2                                | 0 | 0 | 3    | Evet                     | Hayır                     |
| SD209 İLK YARDIM                                 | 2                                | 0 | 0 | 3    | Hayır                    | Evet                      |
| Toplam Kredi                                     |                                  |   |   | 24   |                          |                           |
| IV. YARIYIL /BAHAR                               |                                  |   |   |      |                          |                           |
| DERSİN KODU ve ADI                               | Haftalık ders saati <sup>1</sup> |   |   | AKTS | ALAN İÇİ<br>(Evet/Hayır) | ALAN DIŞI<br>(Evet/Hayır) |
|                                                  | T                                | U | L |      |                          |                           |
| SD202 KANATLI ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ                | 3                                | 0 | 0 | 5    | Evet                     | Hayır                     |
| SD204 ORGANİK TARIM VE HAYVANCILIK               | 3                                | 0 | 0 | 5    | Evet                     | Hayır                     |
| SD206 ÇEVRE KORUMA                               | 3                                | 0 | 0 | 5    | Hayır                    | Evet                      |
| SD208HAYVANSAL YAĞ TEKNOLOJİSİ                   | 3                                | 0 | 0 | 5    | Evet                     | Hayır                     |
| SD210 MESLEKİ YABANCI DİL II                     | 3                                | 0 | 0 | 5    | Hayır                    | Evet                      |
| SD212 YÖRESEL ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ            | 3                                | 0 | 0 | 5    | Evet                     | Hayır                     |
| SD214 YAPAY ZEKA                                 | 3                                | 0 | 0 | 5    | Hayır                    | Evet                      |
| SD216 İSTATİSTİK                                 | 3                                | 0 | 0 | 5    | Hayır                    | Evet                      |
| SD218 PROSES KONTROL VE TASARIMI                 | 3                                | 0 | 0 | 5    | Evet                     | Hayır                     |
| SD220 SİSTEM ANALİZİ VE TASARIMI                 | 3                                | 0 | 0 | 5    | Hayır                    | Evet                      |
| SD222 MESLEK ETİĞİ                               | 3                                | 0 | 0 | 5    | Evet                     | Hayır                     |
| SD224 MESLEKİ MATEMATİK                          | 3                                | 0 | 0 | 5    | Evet                     | Hayır                     |
| Toplam Kredi                                     |                                  |   |   | 60   |                          |                           |

<sup>1</sup>T: Teorik, U: Uygulama (problem çözümü, alan çalışması, tartışma vb.), L: Laboratuvar.

**Tablo 5.4 Ders ve Sınıf Büyüklükleri**  
**[Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı]**

| <b>KAT SAYISI</b> | <b>SALON DERSLİK ADI</b> | <b>ORTALAMA SINIF ALANI(m<sup>2</sup>)</b> | <b>SIRA SAYISI</b> | <b>SINIF KAPASİTESİ (KİŞİ)</b> |
|-------------------|--------------------------|--------------------------------------------|--------------------|--------------------------------|
| 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                             |
| <b>TOPLAM</b>     | <b>45 SINIF</b>          | <b>3590 m<sup>2</sup></b>                  | <b>1585 SIRA</b>   | <b>3313 KİŞİ</b>               |

## 5.1.2. Ders-Program Çıktısı İlişkisi

**Tablo 5.5 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   |

## Ders-Program Çıktısı İlişkisi 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                  | STAJ                                     | 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   |

\* İlişki düzeyleri 1 (çok düşük) ve 5 (çok yüksek) arasında ifade edilmiştir

### 5.1.3.Öğretim planının ölçüt 10'da verilen programa uygunluğu

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programının öğretim planı; Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ), sektörün ihtiyaçları, iç ve dış paydaş görüşleri ile program eğitim amaçları ve program çıktıları doğrultusunda hazırlanmıştır. Öğretim planı, öğrencilerin mesleki bilgi, beceri ve yetkinliklerini geliştirecek teorik ve uygulamalı derslerden oluşmaktadır.

Program kapsamında yer alan mesleki dersler; et ve et ürünleri üretim teknolojisi, et işleme teknikleri, kalite kontrol ve analiz, gıda mikrobiyolojisi, gıda hijyeni ve sanitasyonu, gıda güvenliği, Türk Gıda Kodeksi, ulusal ve uluslararası standartlar, ambalajlama teknolojileri, depolama teknikleri ve et sektöründe kullanılan araç, ekipman ve makinelerin kullanımına yönelik bilgi ve becerileri kazandıracak şekilde planlanmıştır.

Öğretim planında yer alan laboratuvar uygulamaları, uygulamalı meslek dersleri ve zorunlu staj ile öğrencilerin teorik bilgilerini uygulamaya dönüştürmeleri sağlanmaktadır. Böylece öğrenciler üretim süreçlerini yerinde gözlemleme, kalite analizlerini gerçekleştirme, üretim ekipmanlarını kullanma ve mesleki problem çözme becerilerini geliştirme fırsatı bulmaktadır.

Bunun yanında öğretim planında; iş sağlığı ve güvenliği, kalite yönetim sistemleri, meslek etiği, araştırma yöntemleri, yönetim ve organizasyon, iletişim becerileri ile bilgi ve iletişim teknolojilerinin kullanımına yönelik dersler veya ders içerikleri de yer almakta; öğrencilerin ekip çalışması, yaşam boyu öğrenme, mesleki sorumluluk ve sürekli gelişim yetkinlikleri desteklenmektedir.

Bu kapsamda öğretim planı, programın eğitim amaçları ve program çıktılarının kazandırılmasını sağlayacak programa özgü temel bileşenleri içermekte olup, sektörün güncel ihtiyaçlarına uygun olarak belirli aralıklarla gözden geçirilmekte ve gerekli güncellemeler yapılmaktadır.

## 5.1.4. Öğretim planında yer alan tüm derslerin (bölüm dışı dersler dahil) izlenceleri

**Afyon Kocatepe Üniversitesi**  
**Afyon Meslek Yüksekokulu**  
**Et ve Ürünleri Teknolojisi / Programı**  
**Ders Tanıtım Formu**



**Afyon Kocatepe Üniversitesi**

Afyon Meslek Yüksekokulu  
Et ve Ürünleri Teknolojisi

| Yarıyıl | Kodu    | Adı                                  | T+U | Kredi | AKTS |
|---------|---------|--------------------------------------|-----|-------|------|
| 1       | AIİT101 | ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I | 2   | 2     | 2    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dersin Dili:</b><br>Türkçe<br><b>Dersin Düzeyi:</b><br>Meslek Yüksekokulu<br><b>Dersin Staj Durumu:</b><br>Yok<br><b>Bölümü/Programı:</b><br>Et ve Ürünleri Teknolojisi<br><b>Dersin Türü:</b><br>Zorunlu<br><b>Dersin Amacı:</b><br>1.İnkılâp ve ilişkili kavramları açıklayarak, Osmanlı Devleti'nin son yüzyıllardaki gelişmeleri aktarmak, 19.yy ıslahatlarının Türk İnkılâbına etkilerini analiz etmek. 2. I.Dünya Savaşı ve sonrası, yeni Türk devletinin ortaya çıkışı ve Milli Mücadele dönemini hakkında doğru bilgiler aktarmak. 3.Lozan Barış Antlaşması'nı sebep, sonuç ve maddeleri ile değerlendirmek, günümüz tehdit ve gelişmeleri ile karşılaştırılmasını sağlamak<br><b>Ders İçeriği:</b><br>Dersin İçeriği Osmanlı Devleti'nde yenilik hareketleri, Osmanlı Devleti'nin çöküş sebepleri, siyasi gelişmeler, Birinci Dünya Savaşı, Milli Mücadele ve Lozan Barış Antlaşması<br><b>Ön Koşulları:</b><br><br><b>Dersin Koordinatörü:</b><br>Yok<br><b>Dersi Veren:</b><br>Öğr. Grv. Gülden Yürek Türk <a href="mailto:gsongun@aku.edu.tr">gsongun@aku.edu.tr</a><br><b>Dersin Yardımcıları:</b><br>Yok |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                          |                                                                                                                                                                    |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dersin Kaynakları</b> |                                                                                                                                                                    |
| <b>Ders Notları</b>      | :                                                                                                                                                                  |
| <b>Kaynakları</b>        | : T.Temel kaynak:Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I,II , okutman yayıncılık 2009.Ahmet Mumcu,Türk Devriminin Temelleri ve Gelişimi Suna                          |
| <b>Dökümanlar</b>        | : Kili,Türk Devrimi Hamza Eroğlu, Türk İnkılap Tarihi Mustafa Kemal Atatürk Nutuk (Söylev) Ayferi Göze,Siyasal Düşünceler ve Yöntemler Suna                        |
| <b>Ödevler</b>           | : Kili, Atatürk Devrimi: Bir Çağdaşlaşma Modeli Suna Kili,Türk Devrim Tarihi Toktamış Ateş, Kemalizmin Özü Taner Kışlalı, Kemalizm Laiklik ve                      |
| <b>Sınavlar</b>          | : Demokrasi Utkan Kocatürk, Atatürk'ün Fikir ve Düşünceleri Özer Ozankaya, Cumhuriyet Çınarı Bernard Lewis, Modern Türkiye'nin Doğuşu Fahir Armaoğlu, Siyasi tarih |

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| <b>Ders Yapısı</b>                 |       |
| <b>Matematik ve Temel Bilimler</b> | :     |
| <b>Mühendislik Bilimleri</b>       | :     |
| <b>Mühendislik Tasarımı</b>        | :     |
| <b>Sosyal Bilimler</b>             | : 100 |
| <b>Eğitim Bilimleri</b>            | :     |
| <b>Fen Bilimleri</b>               | :     |
| <b>Sağlık Bilimleri</b>            | :     |
| <b>Alan Bilgisi</b>                | :     |

| Hafta | Konu                                                                                                                     | Ön Hazırlık | Dökümanlar |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| 1     | "Tanışma ve Dersin amaçları anlatma, İnkılap Tarihi ilgili kavramlar ve kaynakların açıklanması                          | 2           |            |
| 2     | Osmanlı Devleti'nin Yıkılış Nedenleri (iç ve dış nedenlerin analizi)                                                     | 2           |            |
| 3     | 19. yy ıslahat Hareketleri ve Fikir Akımları                                                                             | 2           |            |
| 4     | Birinci Dünya Savaşı öncesi askeri ve siyasi gelişmeler                                                                  | 2           |            |
| 5     | Birinci Dünya Savaşı                                                                                                     | 2           |            |
| 6     | Mondros Mütarekesi                                                                                                       | 2           |            |
| 7     | Milli Mücadele'ye hazırlık, ilk ırgaller ve cemiyetler                                                                   | 2           |            |
| 8     | ARA SINAV                                                                                                                | 2           |            |
| 9     | Mustafa Kemal Paşa'nın İstanbul'daki faaliyetleri, Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkışı ve genelgeler-kongreler dönemi | 2           |            |
| 10    | Son Osmanlı Mebusan Meclisi'nin açılması, Misak-ı Milli'nin kabulü ve İstanbul'un işgali                                 | 2           |            |
| 11    | "T.B.M.M.'nin toplanması ve niteliği.T.B.M.M.'nin açılmasından sonraki askeri ve siyasi gelişmeler."                     | 1           |            |
| 12    | Milli Mücadele Dönemi-Güney ve Doğu Cepheleeri                                                                           | 2           |            |
| 13    | Milli Mücadele Dönemi- Batı cephesi                                                                                      | 2           |            |
| 14    | Mudanya Ateşkes Antlaşması/Saltanatın KaldırılmasıLozan Barış Antlaşması                                                 | 2           |            |
| 15    | FINAL SINAVI                                                                                                             |             |            |

|                                 |                                                                                                                        |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b> |                                                                                                                        |
| <b>Sıra No</b>                  | <b>Açıklama</b>                                                                                                        |
| 001                             | İnkılap ve ilişkili kavramları Türk İnkılabı ekseninde açıklar.                                                        |
| 002                             | Osmanlı modernleşme sürecini Türk İnkılabı ile karşılaştırmalı olarak özetler.                                         |
| 003                             | Milli Mücadele dönemini ve Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluş felsefesini Atatürkçü düşünce sistemi çerçevesinde açıklar. |
| 004                             | Tarihsel süreklilik içinde günümüz ile geçmiş arasında bağlantı kurar ve tarih öğretiminin önemini belirler.           |

|                                    |                                                                                                                                   |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Programın Öğrenme Çıktıları</b> |                                                                                                                                   |
| <b>Sıra No</b>                     | <b>Açıklama</b>                                                                                                                   |
| P02                                | Et ve ürünlerini işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.                                |
| P04                                | Et üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.                                                               |
| P07                                | Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.                                                                                       |
| P08                                | Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.                                                       |
| P12                                | Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir. |

|     |                                                                                                                                                                   |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P05 | Etlerin kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.                                                                                                    |
| P09 | Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.                                                                                                                 |
| P10 | Yaratıcılık becerilerini geliştirir.                                                                                                                              |
| P11 | Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir. |
| P01 | Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.                                                                                                                     |
| P06 | Et ürünlerine ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.                                                                         |
| P03 | Et sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.                                                                                                         |

| Değerlendirme Ölçütleri |        |             |
|-------------------------|--------|-------------|
| Yarıyıl Çalışmaları     | Sayısı | Katkı       |
| Ara Sınav               | 1      | %40         |
| Kısa Sınav              | 0      | %0          |
| Ödev                    | 0      | %0          |
| Devam                   | 0      | %0          |
| Uygulama                | 0      | %0          |
| Proje                   | 0      | %0          |
| Yarıyıl Sonu Sınavı     | 1      | %60         |
| <b>Toplam</b>           |        | <b>%100</b> |

| AKTS Hesaplama İçeriği  |        |        |                      |
|-------------------------|--------|--------|----------------------|
| Etkinlik                | Sayısı | Süresi | Toplam İş Yüğü Saati |
| Ders Süresi             | 14     | 2      | 28                   |
| Sınıf Dışı Ç. Süresi    | 14     | 2      | 28                   |
| Ödevler                 | 0      | 0      | 0                    |
| Sunum/Seminer Hazırlama | 0      | 0      | 0                    |
| Ara Sınavlar            | 1      | 2      | 2                    |
| Uygulama                | 0      | 0      | 0                    |
| Laboratuvar             | 0      | 0      | 0                    |
| Proje                   | 0      | 0      | 0                    |
| Yarıyıl Sonu Sınavı     | 1      | 2      | 2                    |
| <b>Toplam İş Yüğü</b>   |        |        | <b>60</b>            |
| <b>AKTS Kredisi</b>     |        |        | <b>2</b>             |

[illegible]



## Afyon Kocatepe Üniversitesi

Afyon Meslek Yüksekokulu  
Et ve Ürünleri Teknolojisi

| EÜT103 GENEL MİKROBİYOLOJİ |        |                     |     |       |      |
|----------------------------|--------|---------------------|-----|-------|------|
| Yarıyıl                    | Kodu   | Adı                 | T+U | Kredi | AKTS |
| 1                          | EÜT103 | GENEL MİKROBİYOLOJİ | 3   | 2,5   | 3    |

### Dersin Dili:

Türkçe

### Dersin Düzeyi:

Meslek Yüksekokulu

### Dersin Staj Durumu:

Yok

### Bölümü/Programı:

Et ve Ürünleri Teknolojisi

### Dersin Türü:

Zorunlu

### Dersin Amacı:

Genel Mikrobiyoloji dersinin amacı; temel mikrobiyolojik kavramların öğrenilmesi ile gıda mikrobiyolojisi dersi için gerekli alt yapının oluşturulmasını sağlamaktır

### Ders İçeriği:

Mikrobiyolojiye giriş, Terminoloji, Sınıflandırma, Mikroorganizma gruplarının genel özellikleri ve bu mikroorganizma gruplarının gıda mikrobiyolojisi açısından önemi, Mikrobiyal metabolizma, Mikrobiyal üreme, Mikroorganizmaların kontrolü, Bağışıklık, genetik yapı ve mutasyon

### Ön Koşulları:

### Dersin Koordinatörü:

Yok

### Dersi Veren:

Öğr. Grv Nilüfer Sena AYDOĞDU

### Dersin Yardımcıları:

Yok

### Dersin Kaynakları

|              |                                                                                                                          |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ders Notları | : Karagözü, N. 2004. Gıda Mikrobiyolojisi Ders Notları, T.C. Anadolu Üniversitesi yayınları no: 490, Mikrobiyoloji, 1996 |
| Kaynakları   | : Tayar M., Hecer C. , Gıda Mikrobiyolojisi Kitabı, 2013                                                                 |
| Dökümanlar   | : Karagözü, N. 2004. Gıda Mikrobiyolojisi Ders Notları, T.C. Anadolu Üniversitesi yayınları no: 490, Mikrobiyoloji, 1996 |
| Ödevler      | :                                                                                                                        |
| Sınavlar     | :                                                                                                                        |

### Ders Yapısı

|                             |      |                  |      |
|-----------------------------|------|------------------|------|
| Matematik ve Temel Bilimler | : 10 | Eğitim Bilimleri | :    |
| Mühendislik Bilimleri       | : 20 | Fen Bilimleri    | : 40 |
| Mühendislik Tasarımı        | :    | Sağlık Bilimleri | : 20 |
| Sosyal Bilimler             | :    | Alan Bilgisi     | : 30 |

### Ders Konuları

| Hafta | Konu                                                          | Ön Hazırlık | Dökümanlar                       |
|-------|---------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------|
| 1     | Mikrobiyolojiye giriş                                         |             | ders notları ve powerpoint sunum |
| 2     | Mikroorganizmaların adlandırılması ve sınıflandırılması       |             | ders notları ve powerpoint sunum |
| 3     | Mikroorganizmaların tanımlanmasında kullanılan yöntemler      |             | ders notları ve powerpoint sunum |
| 4     | Mikroorganizma gruplarının genel özellikleri                  |             | ders notları ve powerpoint sunum |
| 5     | Mikroorganizma gruplarının genel özellikleri                  |             | ders notları ve powerpoint sunum |
| 6     | Mikroorganizma gruplarının genel özellikleri                  |             | ders notları ve powerpoint sunum |
| 7     | ARA SINAV+ DERS TEKRARI                                       |             |                                  |
| 8     | ARA SINAV+ DERS TEKRARI                                       |             |                                  |
| 9     | Mikrobiyal metabolizma                                        |             | ders notları ve powerpoint sunum |
| 10    | Mikrobiyal üreme ve üremeye etki eden faktörler               |             | ders notları ve powerpoint sunum |
| 11    | Mikrobiyal üreme ve üremeye etki eden faktörler               |             | ders notları ve powerpoint sunum |
| 12    | Mikrobiyal bulaşma kaynakları ve mikroorganizmaların kontrolü |             | ders notları ve powerpoint sunum |
| 13    | Mikrobiyal bulaşma kaynakları ve mikroorganizmaların kontrolü |             | ders notları ve powerpoint sunum |
| 14    | Mikrobiyal genetik, bağışıklık ve seroloji                    |             | ders notları ve powerpoint sunum |

### Dersin Öğrenme Çıktıları

| Sıra No | Açıklama                                                                                                                    |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ö01     | Gıda mikrobiyolojisi dersi için temel oluşturabilme                                                                         |
| Ö02     | Mikroorganizmaların isimlendirilmesi ve sınıflandırılması hakkında bilgi sahibi olma                                        |
| Ö03     | Mikroorganizmaların hücre yapısı ve fonksiyonları hakkında bilgi                                                            |
| Ö04     | Mikrobiyal üreme ve metabolizma bilgilerini kavrayabilme                                                                    |
| Ö05     | Fiziksel ve kimyasal yöntemlerle mikrobiyal üremenin engellenmesi hakkında bilgi                                            |
| Ö06     | Mikroorganizmaların bulaşma kaynakları hakkında bilgi                                                                       |
| Ö07     | Bağışıklık, mutasyon ve bakterilerin genetik yapısı hakkında bilgi                                                          |
| Ö08     | Aseptik teknik, kültür ve preparat hazırlama ve uygun sterilizasyon teknikleri gibi temel mikrobiyoloji teknikleri becerisi |

### Programın Öğrenme Çıktıları

| Sıra No | Açıklama                                                                                                                                                          |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P02     | Et ve ürünlerini işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.                                                                |
| P04     | Et üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.                                                                                               |
| P07     | Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.                                                                                                                       |
| P08     | Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.                                                                                       |
| P12     | Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.                                 |
| P05     | Etlerin kalitesine yönelik analizler yapma ve yorumlayabilir.                                                                                                     |
| P09     | Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.                                                                                                                 |
| P10     | Yaratıcılık becerilerini geliştirir.                                                                                                                              |
| P11     | Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir. |
| P01     | Meslekte ilgili temel bilgileri kavrayabilir.                                                                                                                     |
| P06     | Et ürünlerine ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgilidir.                                                                          |
| P03     | Et sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.                                                                                                         |

| Değerlendirme Ölçütleri |        |             | AKTS Hesaplama İçeriği  |        |        |                      |
|-------------------------|--------|-------------|-------------------------|--------|--------|----------------------|
| Yarıyıl Çalışmaları     | Sayısı | Katkı       | Etkinlik                | Sayısı | Süresi | Toplam İş Yükü Saati |
| Ara Sınav               | 1      | %40         | Ders Süresi             | 14     | 3      | 42                   |
| Kısa Sınav              | 0      | %0          | Sınıf Dışı Ç. Süresi    | 14     | 2      | 28                   |
| Ödev                    | 0      | %0          | Ödevler                 | 0      | 0      | 0                    |
| Devam                   | 0      | %0          | Sunum/Seminer Hazırlama | 0      | 0      | 0                    |
| Uygulama                | 0      | %0          | Ara Sınavlar            | 1      | 12     | 12                   |
| Proje                   | 0      | %0          | Uygulama                | 0      | 0      | 0                    |
| Yarıyıl Sonu Sınavı     | 1      | %60         | Laboratuvar             | 0      | 0      | 0                    |
| <b>Toplam</b>           |        | <b>%100</b> | Proje                   | 0      | 0      | 0                    |
|                         |        |             | Yarıyıl Sonu Sınavı     | 1      | 12     | 12                   |
|                         |        |             | <b>Toplam İş Yükü</b>   |        |        | <b>94</b>            |
|                         |        |             | <b>AKTS Kredisi</b>     |        |        | <b>3</b>             |

| Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|---------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|                                                                     | P01 | P02 | P03 | P04 | P05 | P06 | P07 | P08 | P09 | P10 | P11 | P12 |
| <b>Tüm</b>                                                          | 5   | 4   | 1   | 3   | 5   | 3   | 4   | 3   | 1   | 3   | 4   | 3   |
| <b>Ö01</b>                                                          | 5   | 5   | 1   | 3   | 5   | 3   | 5   | 5   | 1   | 3   | 5   | 4   |
| <b>Ö02</b>                                                          | 3   | 3   | 1   | 1   | 5   | 3   | 2   | 3   | 1   | 2   | 5   | 3   |
| <b>Ö03</b>                                                          | 3   | 3   | 1   | 3   | 5   | 1   | 4   | 2   | 1   | 2   | 3   | 3   |
| <b>Ö04</b>                                                          | 3   | 3   | 1   | 1   | 5   | 1   | 4   | 2   | 1   | 2   | 5   | 3   |
| <b>Ö05</b>                                                          | 5   | 4   | 1   | 3   | 5   | 3   | 4   | 2   | 1   | 3   | 5   | 4   |
| <b>Ö06</b>                                                          | 5   | 4   | 1   | 3   | 5   | 3   | 4   | 2   | 1   | 2   | 3   | 3   |
| <b>Ö07</b>                                                          | 3   | 3   | 1   | 1   | 5   | 1   | 4   | 2   | 1   | 3   | 3   | 4   |
| <b>Ö08</b>                                                          | 3   | 3   | 1   | 1   | 5   | 1   | 4   | 5   | 1   | 2   | 5   | 3   |

## **5.2.Eğitim Planının 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 işbaşı 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:

#### **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.

## **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.

## **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.

## **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.

## **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.

### **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.

### **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.

### **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.

## **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.

## **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 sektörtemsilcileri ile birebir görüşmeleri sağlanmaktadır.

## **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.

## **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.

## **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 işbaşı uygulamalı eğitim yapabilme fırsatını yakalamışlardır.2(iki) öğrenci 2025-2026 eğitim öğretim yılı içinde uygulamalı eğitim programına dahil olmuştur.

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.

### **5.3. Eğitim Planı Yönetim Sistemi**

#### **5.3.1. Eğitim planının geliştirilmesine yönelik yönetim sistemi**

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyon Meslek Yüksekokulu Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı kuruluşundan bugüne kadarki süreçte eğitim Planını sürekli iyileştirme ve geliştirme çabası içinde olmuştur. Eğitim planı, bölüm Başkanı ve öğretim elemanlarından oluşan birim Kurulu tarafından sürekli olarak incelenmektedir. Bu kurul, tüm bölüm öğretim elemanlarını eğitim 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. Eğitim 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.

Eğitim 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 eğitim 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.

#### **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.

## 5.6. Eğitim Programının Teknik İçeriği

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

Mezuniyet için en az 120 AKTS'nin tamamlanması zorunludur. 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](http://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1228) web

adresinde belirtilmiştir.

## 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. İş başı 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 itibarıyla 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 Kadrosu

#### 6.1.1. Öğretim kadrosu yük özeti/analizi

**Tablo 6.1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti**

**[Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı]**

| Öğretim elemanının adı ve soyadı | TZ,YZ, DSÜ <sup>1</sup> | Son iki yarıyıda verdiği dersler (Dersin kodu/kredisi/yarıyılı/yılı) <sup>2</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Toplam etkinlik dağılımı <sup>3</sup> |           |                    |
|----------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------|--------------------|
|                                  |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Öğretim                               | Araştırma | Diğer <sup>4</sup> |
| Nilüfer Sena AYDOĞDU             | TZ                      | <ul style="list-style-type: none"><li>- Genel Mikrobiyoloji (EÜT103/2,5/Güz/2025-2026)</li><li>- Gıda Biyoteknolojisi (SD103/2/Güz/2025-2026)</li><li>- Gıdalarda Temel İşlemler(EÜT105/2/Güz/2025-2026)</li><li>- Kesim ve Et işleme Teknikleri(EÜT205/2/Güz/2025-2026)</li><li>- Laboratuvar Tekniği (EÜT111/3/Güz/2025-2026)</li><li>- Beslenme İlkeleri (GT113/2/Güz/2025-2026)</li><li>- Genel Kimya(EÜT103 /2/Güz/2025-2026)</li><li>- Gıda Biyoteknolojisi (SD103 /2/Güz/2025-2026)</li><li>- Gıda Kalite Kontrol(SD101/2/Güz/2025-2026)</li><li>- Et Kimyası (SD120/2/Bahar/ 2025-2026)</li><li>- Et ve Ürünleri Teknolojisi I (EÜT108/3,5/Bahar/ 2025-2026)</li><li>- Et ve Ürünleri Analizleri (EÜT104/3/Bahar/2025-2026)</li><li>- Organik Tarım ve Hayvancılık (SD204/3/Bahar/ 2025-2026)</li><li>- Gıda Hijyen ve Sanitasyonu(SD114/2/ Bahar/ 2025-2026)</li><li>Gıda Hijyen ve Sanitasyonu (SD104/2/ Bahar/ 2025-2026)</li></ul>                                | 100                                   |           |                    |
| Ramazan Yasin AYYILDIZ           | TZ                      | <ul style="list-style-type: none"><li>- Beslenme ilkeleri (SD109/3/ GÜZ/2025-2026)</li><li>- Et İşletmelerinde Yönetim Organizasyon (EÜT113/3/ GÜZ/2025-2026)</li><li>- Genel Matematik(GT103/3/ GÜZ/2025-2026)</li><li>- Et ve Karkas Muayene(EÜT201/4/ GÜZ/2025-2026)</li><li>- Gıda Ambalaj Malzemeleri(EÜT109/2/GÜZ/2025-2026)</li><li>- Kasaplık Hayvan Bakımı Ve Besleme(EÜT209/2/GÜZ/2025-2026)</li><li>- Gıda Ambalaj Malzemeleri(GT110/2/BAHAR/2025-2026)</li><li>- Meslek Etiği(SD222/5/BAHAR/2025-2026)</li><li>- Proses Kontrol Ve Tasarımı(SD218/5/BAHAR/2025-2026)</li><li>- Su Ürünleri İşleme Teknolojisi(EÜT112/2/ BAHAR/2025-2026)</li><li>- Yöresel Et Ürünleri Teknolojisi(SD212/5/BAHAR/2025-2026)</li><li>- Gıda Hijyen ve Sanitasyon(SD104/2/ BAHAR/2025-2026)</li><li>- Gıda endüstri makineleri (SD102/2/ BAHAR/2025-2026)</li><li>- Organik Gıda Teknolojisi (SD110/2/ BAHAR/2025-2026)</li><li>- Gıda kimyası (GT108/3/ BAHAR/2025-2026)</li></ul> | 100                                   |           |                    |

<sup>1</sup>TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli öğretim elemanı.

**Tablo 6.2 Öğretim Kadrosunun Analizi**  
**[Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı]**

| Öğretim elemanının adı ve soyadı <sup>1</sup> | Unvanı   | TZ, YZ, DSÜ <sup>2</sup> | Aldığı son akademik unvan | Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet Yılı   | Deneyim süresi, yıl        |                  |                       | Etkinlik düzeyi <sup>3</sup> (yüksek, orta, düşük, yok) |             |                                      |
|-----------------------------------------------|----------|--------------------------|---------------------------|--------------------------------------------|----------------------------|------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------|
|                                               |          |                          |                           |                                            | Kamu/ özel sektör deneyimi | Öğretim deneyimi | Bu kurumdaki deneyimi | Mesleki kuruluşlarda                                    | Araştırmada | Dış paydaşlara verilen danışmanlıkta |
| Nilüfer Sena AYDOĞDU                          | Öğr.Grv. | TZ                       | Yüksek Lisans             | Süleyman Demirel Üniversitesi 2022         | 2/0                        | 2                | 2                     | -                                                       | -           | -                                    |
| Ramazan Yasin AYYILDIZ                        | Öğr.Grv. | TZ                       | Yüksek Lisans             | Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi 2023 | 0/4                        | 2                | 2                     | -                                                       | -           | -                                    |

<sup>1</sup>Tabloyu programdaki her öğretim üyesi için doldurunuz. Gerekliyorsa ek sayfa kullanabilirsiniz.

<sup>2</sup>TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli öğretim elemanı.

<sup>3</sup>Etkinlik düzeyi son 3 yılın ortalamasını yansıtmalıdır.

### 6.1.2. 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.

## 6.2. Öğretim Kadrosunun Nitelik Bakımından Yeterliliği

### 6.2.1. Öğretim kadrosunun nitelik bakımından yeterliliği

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğretim kadrosunun ders verme dışındaki niteliklerine ilişkin bilgiler

### 6.2.2 gösterilmektedir.

## 6.2.2. Ders vermekle yükümlü olan öğretim üyesi ve öğretim görevlilerinin özet 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          |                          |       |
| Kurumda alınan unvanlar  |            | Birim                    | Tarih |
| Öğretim Görevlisi        |            | Afyon Meslek Yüksekokulu | 2024- |

| DİĞER İŞ DENEYİMİ |                                 |           |
|-------------------|---------------------------------|-----------|
| Özel sektör       | Beslenme<br>Danışmanlık Kliniği | 2019-2024 |

| DANIŞMANLIKLAR |                           |         |              |
|----------------|---------------------------|---------|--------------|
| Yıl            | Yüksek Lisans/<br>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

## 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<br>ÜNİVERSİTESİ | 2015-2019  |
| Yüksek lisans    | GIDA MÜHENDİSLİĞİ | SÜLEYMAN DEMİREL<br>ÜNİVERSİTESİ | 2019-2022  |
| Doktora          | GIDA MÜHENDİSLİĞİ | SÜLEYMAN DEMİREL<br>ÜNİVERSİTESİ | 2022-Devam |

| KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER  |  |                          |            |
|--------------------------|--|--------------------------|------------|
| Kuruma ilk atanma tarihi |  | 13.11.2024               |            |
| Kurumdaki hizmet süresi  |  | 2 yıl                    |            |
| Kurumda alınan unvanlar  |  | Birim                    | Tarih      |
| Öğretim Görevlisi        |  | Afyon Meslek Yüksekokulu | 13.11.2014 |

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

| DANIŞMANLIKLAR |                              |         |              |
|----------------|------------------------------|---------|--------------|
| Yıl            | Yüksek<br>Lisans/<br>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 Lacticaseibacillus casei ATCC 393: Insights into production, unique characteristics, and aromatic profile. *Mljekarstvo: časopis za unaprjeđenje 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 Özellikte Sağlıklı Atıştırmalık Üretimi. Ases International Food, Agriculture and Veterinary Conference (17-18.02.2024), Konya,Türkiye.

4. 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.
5. 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.
6. 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., Küçüksoku, 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. ...

**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        | 23 yıl       |              |  |
| <b>Kurumda alınan unvanlar</b> | <b>Birim</b> | <b>Tarih</b> |  |
| Araştırma Görevlisi            | Afyon MYO    | 2002         |  |
| Dr. Öğr. Üyesi                 | Emirdağ MYO  | 2018         |  |
| Doç. Dr.                       | Afyon MYO    | 2022         |  |

**DİĞER İŞ DENEYİMİ**

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

**DANIŞMANLIKLAR**

| Yıl | Yüksek Lisans/<br>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.
- 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. (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 Velense Noodle. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(4), 2917-2924.
- 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.
- 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.
- 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,
- 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.

## **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. ...

## **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. ...

## İLKER ATİK - ÖZGEÇMİŞ

|            |               |
|------------|---------------|
| ADI-SOYADI | İLKER ATİK    |
| UNVANI     | DOÇENT DOKTOR |

### ALINAN DERECELER

| Alınan Derece | Bölüm/program     | Üniversite                  | Tarih |
|---------------|-------------------|-----------------------------|-------|
| Ön lisans     |                   |                             |       |
| Lisans        | GIDA MÜHENDİSLİĞİ | ERCİYES ÜNİVERSİTESİ        | 2008  |
| Lisans        | İŞLETME           | ANADOLU ÜNİVERSİTESİ        | 2014  |
| Yüksek lisans | GIDA MÜHENDİSLİĞİ | PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ      | 2013  |
| Doktora       | GIDA MÜHENDİSLİĞİ | AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ | 2020  |

### KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Kuruma ilk atanma tarihi | 2014   |
| Kurumdaki hizmet süresi  | 12 YIL |

#### Kurumda alınan unvanlar

|                          | Birim                    | Tarih |
|--------------------------|--------------------------|-------|
| Öğretim Görevlisi        | Afyon Meslek Yüksekokulu | 2014  |
| Öğretim Görevlisi Doktor | Afyon Meslek Yüksekokulu | 2020  |
| Doktor Öğretim Üyesi     | Afyon Meslek Yüksekokulu | 2023  |
| Doçent Doktor            | Afyon Meslek Yüksekokulu | 2026  |

### DİĞER İŞ DENEYİMİ

|                                                      |                |                |
|------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| Çalışılan Kurum /işletme                             | Çalışma süresi | Pozisyon/Unvan |
| Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri                    | 2008-2014      | KOBİ Uzmanı    |
| Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB) |                |                |

### DANIŞMANLIKLAR

| Yıl | Yüksek Lisans/<br>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

- Denizkara, A. J., Akarca, G., Atik, A., & Atik, İ. (2026). The Usage of Fermented Milk By-Products in Cabbage Pickle Fermentation Through a Sustainable Food Production Approach. *Fermentation*, 12(7), 306.
- Akarca, G., Atik, A., Atik, İ., Denizkara, A. J., & Çetintaş, Y. (2026). Effect of Magnetic Field Treatment at Different Intensities on the Quality and Biological Properties of Bread Produced with *Saccharomyces cerevisiae*. *ACS Omega*.
- Atik, İ., Atik, A., & Akarca, G. (2026). Evaluation of quality attributes and antimicrobial characteristics of cold-pressed milk thistle (*Silybum marianum* (L.) Gaertn) seed oil to ascertain its potential applications. *Food Science and Technology International*, 10820132261448963.
- Atik, A., Atik, İ., & Akarca, G. (2026). Determining Changes in Quality Criteria During Storage in Kefir Produced from Raw Milk Treated with Non-Thermal UV-C Radiation: Comparison of Starter Culture and Kefir Grains in Fermentation. *Fermentation*, 12(4), 181.
- 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.

11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. 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.
16. 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.
17. 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.
18. 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.
19. 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.
20. 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.
21. 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.
22. 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.
23. 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.
24. 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>
25. 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>
26. 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>
27. 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, Eskigün S, Levent O, Dıraman H, Atik İ (2019). Taze Malatya 49- Alioğlu 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 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, Eskigün S, Levent O, Turk Baydır 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

## Azize ATİK -ÖZGEÇMİŞ

|             |               |
|-------------|---------------|
| ADI- SOYADI | AZİZE ATİK    |
| UNVANI      | DOÇENT DOKTOR |

| 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 | 2016   |                               |       |
| Kurumdaki hizmet süresi  | 10 Yıl |                               |       |
| Kurumda alınan unvanlar  |        | Birim                         | Tarih |
| Öğretim Görevlisi        |        | Sultandağı Meslek Yüksekokulu | 2016  |
| Dr. Öğretim Üyesi        |        | Afyon Meslek Yüksekokulu      | 2021  |
| Doçent Doktor            |        | Afyon Meslek Yüksekokulu      | 2026  |

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

| DANIŞMANLIKLAR |                           |                                                                                                                                                             |              |
|----------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Yıl            | Yüksek Lisans/<br>Doktora | Tez Adı                                                                                                                                                     | Bitiş Tarihi |
| 2024           | Yüksek Lisans             | Farklı Oranlarda Lupin Unu Kullanılarak Zenginleştirilen Eriştenin Kalite Özelliklerinin Değerlendirilmesi                                                  | 2024         |
| 2025           | Yüksek Lisans             | Gölevez ( <i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott) yumrusundan donuk parmak patates benzeri ürün geliştirme ve endüstriyel üretime uygunluğunun belirlenmesi | 2025         |
| 2025           | Yüksek Lisans             | Applicability of ISO 22000 Food Safety Management System in A Business That Produces Ice Cream                                                              | 2025         |
| 2026           | Yüksek Lisans             | UV-C Uygulamasının Koruk Suyu Şerbetinin Fizikokimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Etkisi                                                        | 2026         |

| 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<br>-<br>2021                        | Afyon Kocatepe Üniversitesi Sultandağı Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölüm Başkanı | 2016             | 2021         |
|                                          |                                                                                     |                  |              |
|                                          |                                                                                     |                  |              |

### SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

#### A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Denizkara, A. J., Akarca, G., Atik, A., & Atik, İ. (2026). The Usage of Fermented Milk By-Products in Cabbage Pickle Fermentation Through a Sustainable Food Production Approach. *Fermentation*, 12(7), 306.
- Akarca, G., Atik, A., Atik, İ., Denizkara, A. J., & Çetintaş, Y. (2026). Effect of Magnetic Field Treatment at Different Intensities on the Quality and Biological Properties of Bread Produced with *Saccharomyces cerevisiae*. *ACS Omega*.
- Atik, İ., Atik, A., & Akarca, G. (2026). Evaluation of quality attributes and antimicrobial characteristics of cold-pressed milk thistle (*Silybum marianum* (L.) Gaertn) seed oil to ascertain its potential applications. *Food Science and Technology International*, 10820132261448963.

4. Atik, A., Atik, İ., & Akarca, G. (2026). Determining Changes in Quality Criteria During Storage in Kefir Produced from Raw Milk Treated with Non-Thermal UV-C Radiation: Comparison of Starter Culture and Kefir Grains in Fermentation. *Fermentation*, 12(4), 181.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. Akarca, G., Atik, A., Atik, I., 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.
9. Atik, A. (2025). Non-Thermal UV-C Processing as an Alternative to Pasteurisation in Fermented Dairy Beverages: Ayran and Kefir. *Fermentation*, 11(10), 557.
10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. 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.
16. 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.
17. 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.
18. 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.
19. 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.
20. 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.
21. 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.
22. 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. KARAHAN 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  $\beta$ -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

## 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<br>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/<br>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         |
| 2024                                     | Afyon MYO Müdür Yrd.                           | 2023             | D. Ediyor    |

### SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

#### A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- 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.

#### 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

- 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

## 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           |              |  |
| <b>Kurumda alınan unvanlar</b> | <b>Birim</b> | <b>Tarih</b> |  |
|                                |              |              |  |
|                                |              |              |  |
|                                |              |              |  |

### DiĞER İŞ DENEYİMİ

|                          |                |                |
|--------------------------|----------------|----------------|
| Çalışılan Kurum /İşletme | Çalışma süresi | Pozisyon/Unvan |
|                          |                |                |

### DANIŞMANLIKLAR

| Yıl | Yüksek Lisans/ Doktora | Tez Adı | Bitiş Tarihi |
|-----|------------------------|---------|--------------|
|     |                        |         |              |
|     |                        |         |              |

### PATENTLER /ÖDÜLLER

| Yıl | Patent / Ödül Adı | Alan | Kurum |
|-----|-------------------|------|-------|
|     |                   |      |       |

### ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE 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

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

## 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 /işletme | Çalışma süresi | Pozisyon/Unvan |
|                          |                |                |

| DANIŞMANLIKLAR |                           |         |              |
|----------------|---------------------------|---------|--------------|
| Yıl            | Yüksek Lisans/<br>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

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

### **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

## 7-ALTYAPI

### 7.1. Sınıflar, Laboratuvarlar ve Diğer Teçhizat

| 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 İNDEKS 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   | 255.3.1.1.1.1    | 255.3.1.1.1.1-1     | 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<br>ADI,SOYADI: CEVAT CANPOLAT<br>UNVANI: Taşınır Kayıt Yetkilisi<br>İMZA:..... | TESLİM ALAN<br>ADI, SOYADI:.....<br>UNVANI:.....<br>İMZA:..... |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|

## 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

|                                                                                                                           |                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>TAŞINIR KAYIT YETKİLİSİ</b><br><br>ADI,SOYADI: CEVAT CANPOLAT<br><br>UNVANI: Taşınır Kayıt Yetkilisi<br><br>İMZA:..... | <b>TESLİM ALAN</b><br><br>ADI, SOYADI:.....<br><br>UNVANI:.....<br><br>İMZA:..... |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|

### 7.1.1. Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer donanım

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

**Tablo 7. 1 Program Tarafından Kullanılan Sınıflar**

| Bulunduğu Kat | Mekân Adı (Derslik) | Büyükülüğü (m <sup>2</sup> ) | Sıra Sayısı | Öğrenci Kapasitesi |
|---------------|---------------------|------------------------------|-------------|--------------------|
| <b>1.KAT</b>  | <b>D101</b>         | <b>38</b>                    | <b>16</b>   | <b>32</b>          |
| <b>1.KAT</b>  | <b>D102</b>         | <b>36</b>                    | <b>15</b>   | <b>30</b>          |
| <b>1.KAT</b>  | <b>D103</b>         | <b>36</b>                    | <b>15</b>   | <b>30</b>          |
| <b>1.KAT</b>  | <b>D104</b>         | <b>36</b>                    | <b>15</b>   | <b>30</b>          |
| <b>1.KAT</b>  | <b>D105</b>         | <b>95</b>                    | <b>43</b>   | <b>86</b>          |
| <b>1.KAT</b>  | <b>D106</b>         | <b>95</b>                    | <b>44</b>   | <b>88</b>          |
| <b>1.KAT</b>  | <b>D107</b>         | <b>95</b>                    | <b>44</b>   | <b>88</b>          |
| <b>1.KAT</b>  | <b>D108</b>         | <b>95</b>                    | <b>44</b>   | <b>88</b>          |
| <b>1.KAT</b>  | <b>D109</b>         | <b>95</b>                    | <b>30</b>   | <b>90</b>          |
| <b>1.KAT</b>  | <b>D110</b>         | <b>95</b>                    | <b>30</b>   | <b>90</b>          |
| <b>1.KAT</b>  | <b>D111</b>         | <b>78</b>                    | <b>36</b>   | <b>72</b>          |
| <b>1.KAT</b>  | <b>D112</b>         | <b>78</b>                    | <b>36</b>   | <b>72</b>          |
| <b>1.KAT</b>  | <b>D113</b>         | <b>52</b>                    | <b>48</b>   | <b>48</b>          |
| <b>1.KAT</b>  | <b>D114</b>         | <b>95</b>                    | <b>30</b>   | <b>90</b>          |
| <b>2.KAT</b>  | <b>D201</b>         | <b>95</b>                    | <b>30</b>   | <b>90</b>          |
| <b>2.KAT</b>  | <b>D202</b>         | <b>95</b>                    | <b>29</b>   | <b>87</b>          |
| <b>2.KAT</b>  | <b>D203</b>         | <b>95</b>                    | <b>43</b>   | <b>86</b>          |
| <b>2.KAT</b>  | <b>D204</b>         | <b>95</b>                    | <b>44</b>   | <b>88</b>          |
| <b>2.KAT</b>  | <b>D205</b>         | <b>95</b>                    | <b>44</b>   | <b>88</b>          |
| <b>2.KAT</b>  | <b>D206</b>         | <b>95</b>                    | <b>44</b>   | <b>88</b>          |
| <b>2.KAT</b>  | <b>D207</b>         | <b>95</b>                    | <b>30</b>   | <b>90</b>          |
| <b>2.KAT</b>  | <b>D208</b>         | <b>95</b>                    | <b>30</b>   | <b>90</b>          |
| <b>2.KAT</b>  | <b>D209</b>         | <b>78</b>                    | <b>27</b>   | <b>72</b>          |
| <b>2.KAT</b>  | <b>D210</b>         | <b>50</b>                    | <b>36</b>   | <b>72</b>          |
| <b>2.KAT</b>  | <b>D211</b>         | <b>50</b>                    | <b>27</b>   | <b>45</b>          |
| <b>2.KAT</b>  | <b>D212</b>         | <b>78</b>                    | <b>36</b>   | <b>72</b>          |
| <b>2.KAT</b>  | <b>D213</b>         | <b>95</b>                    | <b>30</b>   | <b>90</b>          |
| <b>2.KAT</b>  | <b>D214</b>         | <b>95</b>                    | <b>30</b>   | <b>90</b>          |

|               |                 |                           |                  |                  |
|---------------|-----------------|---------------------------|------------------|------------------|
| <b>2.KAT</b>  | <b>D215</b>     | <b>95</b>                 | <b>44</b>        | <b>88</b>        |
| <b>2.KAT</b>  | <b>D216</b>     | <b>95</b>                 | <b>44</b>        | <b>88</b>        |
| <b>2.KAT</b>  | <b>D217</b>     | <b>95</b>                 | <b>43</b>        | <b>86</b>        |
| <b>2.KAT</b>  | <b>D218</b>     | <b>95</b>                 | <b>43</b>        | <b>86</b>        |
| <b>2.KAT</b>  | <b>D219</b>     | <b>95</b>                 | <b>29</b>        | <b>86</b>        |
| <b>2.KAT</b>  | <b>D220</b>     | <b>95</b>                 | <b>30</b>        | <b>90</b>        |
| <b>ZEMİN</b>  | <b>AMFİ1</b>    | <b>120</b>                | <b>56</b>        | <b>112</b>       |
| <b>ZEMİN</b>  | <b>AMFİ2</b>    | <b>135</b>                | <b>42</b>        | <b>126</b>       |
| <b>ZEMİN</b>  | <b>AMFİ3</b>    | <b>135</b>                | <b>42</b>        | <b>126</b>       |
| <b>ZEMİN</b>  | <b>Z01</b>      | <b>95</b>                 | <b>30</b>        | <b>90</b>        |
| <b>ZEMİN</b>  | <b>Z02</b>      | <b>40</b>                 | <b>12</b>        | <b>36</b>        |
| <b>1.KAT</b>  | <b>ÇS1</b>      | <b>45</b>                 | <b>40</b>        | <b>40</b>        |
| <b>1.KAT</b>  | <b>ÇS2</b>      | <b>45</b>                 | <b>40</b>        | <b>40</b>        |
| <b>1.KAT</b>  | <b>BL1</b>      | <b>45</b>                 | <b>40</b>        | <b>40</b>        |
| <b>1.KAT</b>  | <b>BL2</b>      | <b>45</b>                 | <b>40</b>        | <b>40</b>        |
| <b>1.KAT</b>  | <b>BL3</b>      | <b>45</b>                 | <b>42</b>        | <b>42</b>        |
| <b>1.KAT</b>  | <b>BL4</b>      | <b>45</b>                 | <b>42</b>        | <b>42</b>        |
| <b>TOPLAM</b> | <b>45 SINIF</b> | <b>3590 m<sup>2</sup></b> | <b>1585 SIRA</b> | <b>3313 KİŞİ</b> |

#### 7.1.2. Et ve Teknolojisi Programında kullanılan laboratuvarlar

**Tablo 7.2 Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar**

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

#### 7.2. Ders Dışı Etkinliklere İlişkin Ortam ve Altyapı

##### 7.2.1. Ders dışı etkinliklere ilişkin 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 Küçükkurt 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.

#### **7.2.2. 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. Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı Öğrencilerine Modern Mühendislik Araçlarını Kullanmayı Öğrenebilecekleri Olanaklar**

#### **7.3.1. 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 sürdürülmektedir.

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.

### **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**

##### **7.4.1. Öğrencilere sunulan kütüphane olanakları**

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-çıkıktı 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.

**Tablo 7.3 Kütüphanede Yer Alan Basılı ve Elektronik Kaynaklar**

| KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (BASILI) :     |                                         |  |       |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------|--|-------|
| Merkez Kütüphane                          | Basılı Yayınlar                         |  | Adet  |
|                                           | Basılı Süreli Yayınlar (Dergiler)       |  | Çeşit |
|                                           | Tezler                                  |  | Adet  |
|                                           | Kitap Dışı Kaynaklar (Ekler, Proje vb.) |  | Adet  |
|                                           | Nadir Eserler (Matbu)                   |  | Adet  |
|                                           | Nadir Eserler (El Yazması)              |  | Adet  |
| İslami İlimler Fakültesi (Şube)           | Basılı Yayınlar                         |  | Adet  |
| TOPLAM                                    |                                         |  |       |
| KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (ELEKTRONİK) : |                                         |  |       |
| Merkez Kütüphane                          | E-kitap (abone + satın)                 |  | Adet  |
|                                           | E-dergi (abone)                         |  | Adet  |
|                                           | E-tez (abone)                           |  | Adet  |
| TOPLAM                                    |                                         |  |       |

**Tablo 7.4 Veritabanları ve Deneme Veritabanları**

| VERİTABANLARI                                                           |                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <a href="#">AYEUM (Araştırma Yöntemleri Eğitim ve Uygulama Merkezi)</a> | <a href="#">Nature Journals</a>                                     |
| <a href="#">Bmj Journals</a>                                            | <a href="#">Ovid - LWW</a>                                          |
| <a href="#">Cab Abstract (ULAKBİM)</a>                                  | <a href="#">ProQuest Dissertations &amp; Theses</a>                 |
| <a href="#">EBSCO e - Books</a>                                         | <a href="#">Sage</a>                                                |
| <a href="#">EBSCO (EKUAL) Veritabanları</a>                             | <a href="#">ScienceDirect</a>                                       |
| <a href="#">Elsevier e - Book</a>                                       | <a href="#">Scopus</a>                                              |
| <a href="#">Emerald e - Journals Premier</a>                            | <a href="#">Sobiad - Sosyal Bilimler Atıf Dizini</a>                |
| <a href="#">Grammarly Premium Aboneliği</a>                             | <a href="#">Springer Link</a>                                       |
| <a href="#">IEEE Xplore</a>                                             | <a href="#">Taylor &amp; Francis Online Journals (Informaworld)</a> |
| <a href="#">IEEE MIT e - Books Library</a>                              | <a href="#">Turnitin</a>                                            |
| <a href="#">IGI Global</a>                                              | <a href="#">VETİS</a>                                               |
| <a href="#">iThenticate</a>                                             | <a href="#">Wiley Online Library</a>                                |
| <a href="#">İdealonline Elektronik Veritabanı</a>                       | <a href="#">Wiley E-Book Library</a>                                |
| <a href="#">JSTOR Archive Journal Content</a>                           | <a href="#">World eBook Library</a>                                 |
| <a href="#">Legal Online Veri Tabanı</a>                                | <a href="#">WoS - Web of Science</a>                                |
| <a href="#">Mendeley</a>                                                |                                                                     |
| DENEME VERİTABANLARI                                                    |                                                                     |
| CABI Vetmed Resource Veri Tabanı Deneme Erişimi                         |                                                                     |
| Education Source Deneme Erişimi                                         |                                                                     |
| Engineering Source Deneme Erişimi                                       |                                                                     |
| Humanities Source Ultimate Deneme Erişimi                               |                                                                     |
| Rosetta Stone Library Solution Veritabanı Deneme Erişimi                |                                                                     |

## 7.5.Güvenlik Önlemleri

### 7.5.1. Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında alınmış olan 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.

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

### **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 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.

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

### **Kampüste ve Binada Sağlanan İlk Yardım Önlemleri**

İlkyardım 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.

#### **7.5.2. Engelliler için alınmış olan altyapı önlemleri**

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. 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.

#### **Eğitim Binasında Rampaların Varlığı**

Bina girişinde tekerlekli sandalye rampası bulunmaktadır.

#### **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.

#### **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.Üniversitenin İdari Desteği, Yapıcı Liderliği, Parasal Kaynaklar Ve Dağıtımında İzlenen Stratejisi

8.1.1. Programın bütçesinin oluşturulma sürecini ve bu sürece kurumun sağladığı destek

**Tablo 8.1 Parasal Kaynaklar ve Harcamalar**

**[Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon MYO-Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı]**

| Harcama kalemi                              | Mali Yıl                            |                                                            |                                     |
|---------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|                                             | Önceki yıl<br>(Gerçekleşen)<br>(TL) | Başvuru<br>nun<br>yapıldığı<br>yıl<br>(Bütçelenen)<br>(TL) | Sonraki yıl<br>(Bütçelenen)<br>(TL) |
| Ücretler <sup>1</sup>                       | 92.504.916,42                       | 129.175.627,01                                             | 133.556.000,00                      |
| Yolluklar                                   | 10.656,00                           | 10.950,00                                                  | 18.000,00                           |
| Hizmet alımları                             |                                     |                                                            |                                     |
| Tüketim malları ve malzemeleri alımları     | 740.930,10                          | 371.000,00                                                 | 858.000,00                          |
| Bakım ve onarım giderleri                   | 35.263,00                           | 9.000,00                                                   | 46.000,00                           |
| Yatırım harcamaları                         |                                     |                                                            |                                     |
| Döner Sermaye gelirleri <sup>2</sup>        | 113.862,80                          | 25.000,00                                                  | 35.000,00                           |
| Öğrenci harçlarından düşen pay <sup>3</sup> |                                     |                                                            |                                     |
| Diğer <sup>4</sup>                          |                                     |                                                            |                                     |

<sup>1</sup>Öğretim elemanlarının ek ders, döner sermaye vs. dâhil tüm gelirlerini belirtiniz.

<sup>2</sup>Döner sermaye gelirlerinden program kullanımı için ayrılan miktarı belirtiniz.

<sup>3</sup>Öğrenci harçlar fonundan program kullanımı için ayrılan miktarı yazınız.

<sup>4</sup>Miktar ve kaynak belirtiniz.

### 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 artırılabilir.

#### **8.2.2 Öğretim elemanlarına kendilerini geliştirmesi için sağlanan bütçe olanakları**

Afyon Meslek Yüksekokulu'nda görevli her öğretim elemanına, her yarıyıl 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 için 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 idari personelin sayıca yeterliliği

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

## **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/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.

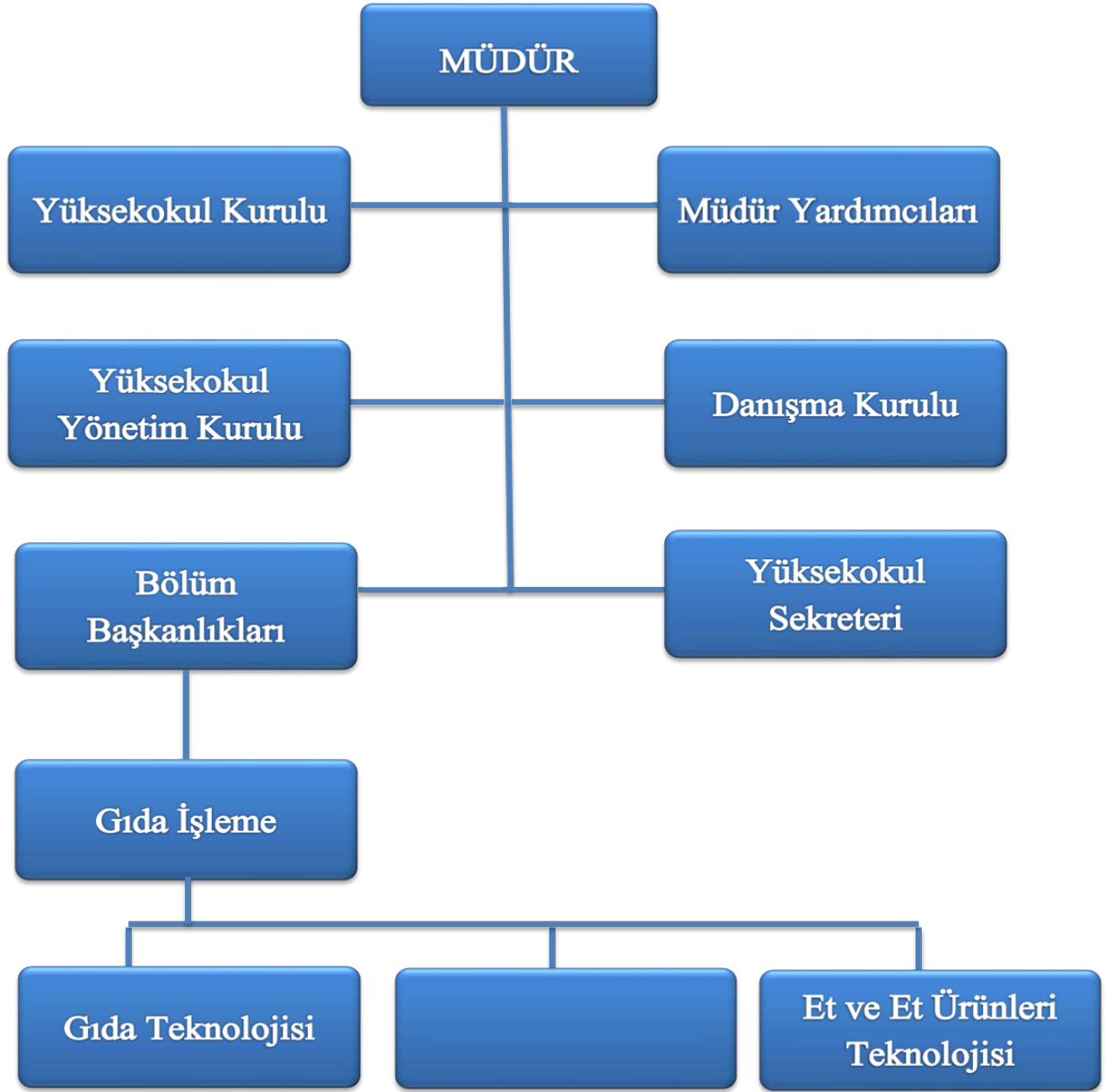
Bölüm başkanlığı tarafından iç ve dış paydaşlardan alınan görüş ve öneriler, bölüm

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

#### **9.1.1. Üniversite organizasyon şeması**

[illegible]

**Tablo 9.2 Birim Organizasyon Şeması (Afyon MYO Et ve Et ürünleri Teknolojisi)**



## **10-PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER**

### **10.1.Programa Özgü Ölçütler**

#### **10.1.1. 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,

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2025/12/25/gida-isleme-bolumu-danet-firmasina-teknik-gezi-duzenledi/>

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2025/12/23/afyon-myo-gida-teknolojisi-programi-ogrencileri-laboratuvar-teknigi-dersini-uygulamali-olarak-gerceklestirdi/>

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

## 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.