ÜYBS
Üniversite Yönetim Bilgi Sistemi

Akran Değerlendirme Raporu

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ ÖNLİSANS PROGRAMI

Akran Değerlendirme Takımı

Doç. Dr. Gülçin ALGAN ÖZKÖK – Selçuk Üniversitesi – Turizm Fakültesi – Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (Dış Paydaş)

Doç. Dr. Recep PALAMUTOĞLU – Afyon Sağlık Bilimleri Üniversitesi – Sağlık Bilimleri Fakültesi – Beslenme ve Diyetetik Bölümü – (Dış Paydaş)

Öğr. Grv. İsa Han ÇAKMAK – Afyon Kocatepe Üniversitesi – Sultandağı Meslek Yüksekokulu – Gıda Teknolojisi Programı (İç Paydaş)

02.10.2025-15.06.2026

0.1-PROGRAMA AİT BİLGİLER

Değerlendirmeniz: Afyonkarahisar ili et ve et ürünleri alanda faaliyet gösteren birçok işletmeye sahiptir. Afyon Meslek Yüksekokulu bünyesinde Et ve Ürünleri Teknolojisi programının açılması sektördeki teknik ve kalifiye eleman ihtiyacının karşılanması açısından önemlidir.

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.

Değerlendirmeniz: Programa kabul edilen öğrenciler programın kazandırmayı hedeflediği çıktıları (bilgi, beceri ve davranışları) belirlenen sürede alabilecek kapasiteye sahiptir. Yıllara göre programa kabul edilen öğrencilerin puan dağılımları incelendiğinde benzer puan aralığına sahip öğrencilerin yerleştiği görülmektedir. Programı tercih eden ve yerleşen öğrencilerin başarı ve kapasitelerinin artması adına programın özellikle teknik şartlarını revize etmesi gerekmektedir.

1.2-Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.

Değerlendirmeniz: Yatay ve dikey geçiş, çift ana dal, yan dal gibi uygulamalarla öğrenci kabulünde öğrencilerin daha önceki programlarında almış oldukları derslerin veya kazanılmış kredilerin değerlendirilmesi ile ilgili uygulanan politikalar üniversitenin ilgili yönetmelikleri çerçevesinde ayrıntılı olarak tanımlanmıştır. Bu konuda eksik veya geliştirilebilecek herhangi bir husus tespit edilmemiştir.

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

Değerlendirmeniz: Mevcut durumda ön lisans düzeyinde Erasmus, Mevlana ve Farabi gibi anlaşması bulunan üniversite bulunmadığı belirlenmiştir. Bu bağlamda, ortak üniversite sayısının artırılması ve Erasmus programına katılmak isteyip de yeterli dil becerisine sahip olmayan öğrencilere gerekli desteğin sağlanması; hedef dilde iletişim kurma konusundaki öz güven eksikliği nedeniyle programa katılmaktan kaçınan öğrencilere fayda sağlayacaktır. Ayrıca Erasmus programı, programa katılmak isteyen öğrencileri cezbetme konusunda da başarılı olacaktır.

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

Değerlendirmeniz: Öğrencilere gelecekteki mesleklerini değerlendirmeleri konusunda destek sağlandığı, bu amaca ulaşmak için önemli girişimlerde bulunulduğu ve çeşitli etkinlikler gerçekleştirildiği tespit edilmiştir.

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

Değerlendirmeniz: Ders planları ve etkinliklerle bağlantılı olarak öğrenci performansının değerlendirilmesi söz konusu olduğunda; kullanılan yöntemler adil, belirlenmiş protokoller doğrultusunda yürütülen, şeffaf ve ölçülebilir nitelikte olduğu görülmüştür.

1.**6-Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanıyor olmalıdır.**

Değerlendirmeniz: Mezuniyet konusunda öğrencilere uygulanan prosedürlerde izlenen süreçlerin güvenilir olduğu ve adil bir yaklaşımın benimsendiği belirlenmiştir

2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

Program Eğitim Amaçları (PEA):

Program eğitim amaçları, mezunların programdan mezuniyetlerini izleyen yaklaşık 3–5 yıl içerisinde ulaşmaları beklenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentilerini tanımlayan ifadelerdir.

Program eğitim amaçları, programın eğitsel misyonunu ve paydaşlarının gereksinimlerini yansıtmalıdır (FEDEK, 2017; MÜDEK, 2019; YÖKAK, 2019).

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

Değerlendirmeniz: Et ve Ürünleri Teknolojisi Programının eğitim amaçları, et ve et ürünleri sektörünün ihtiyaçları doğrultusunda mezunların mesleki gelişimlerini ve kariyer hedeflerini destekleyecek şekilde tanımlanmıştır. Program, et ve et ürünlerinin üretimi, işlenmesi, ambalajlanması, muhafazası, kalite kontrolü ve pazarlanması süreçlerinde görev alabilecek nitelikli teknik elemanlar yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Program eğitim amaçlarının Bologna Bilgi Sistemi'nde yer alan bilgiler ve güncel öğretim planıyla tutarlılığının düzenli olarak kontrol edilmesi önerilir.

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

Değerlendirmeniz: Programın iki yıllık ön lisans yapısı ve mezunların et ve et ürünleri üretim tesisleri, kesimhaneler, parçalama ve işleme işletmeleri, gıda kalite kontrol laboratuvarları, ambalajlama ve muhafaza işletmeleri ile ilgili kamu ve özel sektör kuruluşlarında çalışma olanakları program eğitim amaçlarıyla uyumludur. Mezunların üretim, kalite kontrol, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği süreçlerinde görev alabilecek mesleki yeterliliklere sahip olması hedeflenmektedir. Mezunların istihdam durumları ve mesleki gelişimlerine ilişkin geri bildirimlerin düzenli olarak toplanması, kariyer hedeflerinin sektörün güncel ihtiyaçlarıyla ilişkilendirilmesini güçlendirecektir.

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

Değerlendirmeniz: Et ve Ürünleri Teknolojisi Programının üniversite ve Afyon Meslek Yüksekokulu bünyesindeki kurumsal konumu öz değerlendirme raporunda açıklanmıştır. Programın eğitim amaçları; gıda sektörünün ihtiyaçlarına cevap verebilen, mesleki bilgi ve becerilerini uygulamaya aktarabilen, kalite ve gıda güvenliği bilincine sahip teknik elemanlar yetiştirme hedefi doğrultusunda şekillendirilmiştir. Program eğitim amaçlarının üniversitenin ve meslek yüksekokulunun misyonu ile stratejik hedefleriyle uyumunun belirli aralıklarla gözden geçirilmesi önerilir.

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

Değerlendirmeniz: Program eğitim amaçlarının belirlenmesi ve güncellenmesi sürecinde öğrenciler, öğretim elemanları ve yüksekokul yönetimi gibi iç paydaşların yanı sıra et ve et ürünleri sektöründe faaliyet gösteren işletmeler, mezunlar, işverenler, kamu kurumları ve meslek kuruluşları gibi dış paydaşların görüşlerinin dikkate alınması önem taşımaktadır. Paydaş görüşlerinin anketler, toplantılar, danışma kurulu kararları ve mezun geri bildirimleri aracılığıyla sistematik olarak toplanması ve kayıt altına alınması, program eğitim amaçlarının sektörün ihtiyaçlarıyla uyumunu güçlendirecektir.

2.5-Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

Değerlendirmeniz: Et ve Ürünleri Teknolojisi Programına ilişkin program bilgileri, ders içerikleri ve öğretim planı üniversitenin Bologna Bilgi Sistemi ve Afyon Meslek Yüksekokulunun internet sayfası üzerinden erişilebilir durumdadır. Program eğitim amaçlarının da açık, anlaşılır ve kolay erişilebilir biçimde yayımlanması; mezun adaylarının, öğrencilerin, işverenlerin ve diğer paydaşların bu amaçlardan haberdar olmasını sağlayacaktır. Yayımlanan bilgilerin güncelliğinin ve internet bağlantılarının düzenli olarak kontrol edilmesi önerilir.

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

Değerlendirmeniz: Et ve Ürünleri Teknolojisi Programının eğitim amaçlarının güncellenmesinde et ve et ürünleri sektöründeki teknolojik gelişmeler, üretim yöntemlerindeki yenilikler, gıda güvenliği uygulamaları, kalite kontrol sistemleri, ambalajlama ve muhafaza teknolojileri ile ulusal ve uluslararası mevzuattaki değişikliklerin dikkate alınması önem taşımaktadır. İç ve dış paydaşlardan düzenli olarak alınan geri bildirimlerin değerlendirilmesi, program eğitim amaçlarının sektörün güncel ihtiyaçlarına uygunluğunun korunmasına katkı

sağlayacaktır. Güncelleme kararlarının gerekçeleri, alınan kararlar ve gerçekleştirilen iyileştirmelerin kayıt altına alınması önerilir.

3-PROGRAM ÇIKTILARI

Program Çıktıları: Öğrencilerin programdan mezun oluncaya kadar kazanmaları gereken bilgi, beceri, deneyim ve davranışları tanımlayan ifadelerdir (FEDEK, 2017).

Ölçme: Bu ölçüte ilişkin ölçme, program çıktılarına erişim düzeylerini saptamak üzere çeşitli yöntemler kullanılarak yürütülen veri ve kanıt tanımlama, toplama ve düzenleme sürecidir (FEDEK, 2017).

Değerlendirme: Bu ölçüte ilişkin değerlendirme, ölçmeler sonucu elde edilen verilerin ve kanıtların çeşitli yöntemler kullanılarak yorumlanması sürecidir. Değerlendirme süreci, program çıktılarına erişim düzeylerini vermeli, elde edilen sonuçlar programı iyileştirmek üzere alınacak kararlar ve yürütülecek eylemlerde kullanılmalıdır (FEDEK, 2017).

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

Değerlendirmeniz: Programın eğitim hedefleri ile bunlarla bağlantılı öğrenme çıktılarının kapsamının oldukça uyum içinde olduğu rahatlıkla söylenebilir. Günümüz koşullarına uygun olarak güncellemelerin yapılıyor olması da programın gelişmesine fayda sağlamaktadır.

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

Değerlendirmeniz: Programın çıktılarına ilişkin en uygun değerlendirmelerden biri, programı tamamlayan öğrencilere gönderilen bir anket aracılığıyla yapılmaktadır. Programın sonuçlarını değerlendirmek amacıyla, bu mezunları istihdam eden kuruluşlar arasında da benzer anketler yürütmek faydalı olacaktır. Bu, programın etkililiğinin değerlendirilmesine katkı sağlayacaktır. Böyle bir uygulama gerçekleştirildiği takdirde, program aracılığıyla istihdam yaratan işverenlerin görüşlerinin de dikkate alınmasını sağlamak mümkün olabilir.

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

Değerlendirmeniz: Önceki değerlendirme de göz önünde bulundurulduğunda, üzerinde durulabilecek bir diğer değerlendirme stratejisi, mezunların program çıktılarına ulaşıp ulaşmadıkları konusunda işverenlerin görüşlerinin alınmasıdır. Bu konu ile ilgili olarak

verilerin anketler aracılığıyla toplanması söz konusu olabilir. Bu, ek bir değerlendirme yaklaşımı olarak ele alınabilir.

4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

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

Değerlendirmeniz: Ölçme ve değerlendirme sonuçları doğrultusunda; laboratuvar altyapısının geliştirilmesi, ders planının ve ders içeriklerinin gözden geçirilmesi gibi iyileştirme çalışmaları yapılmıştır. İyileştirme kararlarının öğrenci geri bildirimleri, ders çıktısı analizleri ve laboratuvar ihtiyaçlarıyla ilişkilendirilmesi; sorumlu birim ve izleme sonuçlarının kayıt altına alınması önerilir.

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

Değerlendirmeniz: Paydaş anketleri, öğrenci başarı istatistikleri ve sektördan gelen eleştiriler somut veri kaynağı olarak değerlendirilmektedir. Sürekli iyileştirmenin somut verilere dayandırılması için ders ve program çıktısı analizleri, öğrenci geri bildirimleri, paydaş görüşleri, laboratuvar ihtiyaç bildirimleri ve alınan kararların sonuçlarının sistematik olarak kaydedilmesi önemlidir.

5-EĞİTİM PLANI

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

5.1-Her programın program eğitim amaçlarını ve program çıktılarını destekleyen bir eğitim planı (müfredatı) olmalıdır. Eğitim planı bu ölçütte verilen ortak bileşenler ve disipline özgü bileşenleri içermelidir.

Değerlendirmeniz: Programın iki yıllık öğretim planı; mesleki ve temel dersler, seçmeli dersler ve zorunlu stajla desteklenmiştir. Ders bilgi paketleri ve program çıktıları arasındaki ilişkinin düzenli gözden geçirilmesi, öğretim planının gıda sektörünün gereksinimleri ve program eğitim amaçlarıyla uyumunu güçlendirecektir.

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

Değerlendirmeniz: Et ve Ürünleri Teknolojisi Programında teorik eğitimin laboratuvar ve mesleki uygulamalarla desteklenmesi, öğrencilerin teknik bilgi ve becerilerini geliştirmesi bakımından önemlidir. Uygulamalı derslerde kullanılan ekipmanların yeterliliği ve güncelliği düzenli kontrol edilmeli; uygulama hedefleri, değerlendirme ölçütleri ve iş güvenliği kuralları öğrenciler için açık biçimde tanımlanmalıdır.

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

Değerlendirmeniz: Derslerin içerik, öğrenme çıktısı ve değerlendirme bilgilerinin Bologna Bilgi Sistemi üzerinden sunulması ve öğretim planının bölüm tarafından takip edilmesi olumlu bulunmuştur. Ders planının dönem başlarında kontrol edilmesi, planlanan ve gerçekleşen öğretim faaliyetlerinin karşılaştırılması ve tespit edilen sorunların kayıt altına alınması önerilir.

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

Değerlendirmeniz: Program iki yıllık ve dört yarıyıllık yapıda yürütülmektedir. Temel bilim ve teknik derslerin programın yeterliliklerini destekleme düzeyi öğretim planı ve ders bilgi paketleri üzerinden izlenmelidir. Derslerin kredi/AKTS dağılımının ve öğrenme çıktılarıyla ilişkisinin dönemsel olarak gözden geçirilmesi önerilir.

5.5-En az bir buçuk yıllık ya da en az 48 kredi ya da en az 90 AKTS kredisi tutarında temel (mühendislik, fen, sağlık…vb.) bilimleri ve ilgili disipline uygun meslek eğitimi içermelidir.

Değerlendirmeniz: Öğretim planında gıda alanına yönelik mesleki ve teknik dersler ile laboratuvar uygulamalarının bulunduğu görülmektedir. Derslerin gıda üretimi, ölçme ve kontrol gibi mesleki yeterliliklere katkısının; uygulama olanakları ve sektör beklentileri bakımından düzenli değerlendirilmesi önerilir.

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

Değerlendirmeniz: Öğretim planı mesleki teknik içeriği temel ve genel eğitim bileşenleriyle tamamlamaktadır. Mezuniyet yükünün ve seçmeli derslerin program amaçlarıyla uyumu kontrol edilmeli; öğrencilerin mesleki gelişimini destekleyen derslerin güncelliği paydaş görüşleriyle değerlendirilmelidir.

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

Değerlendirmeniz: Et ve Ürünleri Teknolojisi Programında teorik dersler, laboratuvar çalışmaları ve zorunlu staj öğrencilerin önceki derslerde kazandıkları bilgileri uygulamaya aktarmalarına olanak sağlamaktadır. Öğrencilerin gerçekçi çalışma koşullarında üretim, analiz sonuçlarını yorumlama, analiz ve güvenli çalışma becerilerini ortaya koyacak uygulama değerlendirmelerinin belgelenmesi önerilir.

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programında teorik derslerin laboratuvar uygulamaları ve zorunlu stajla desteklenmesi, öğrencilerin gıda alanındaki bilgi ve becerilerini gerçek çalışma koşullarına aktarmaları açısından önemli bir uygulamadır. Gıda güvenliği ve analizleri bu sürecin temel bileşenleri arasında yer almaktadır.

6-ÖĞRETİM KADROSU

6.1-Öğretim kadrosu, her biri yeterli düzeyde olmak üzere, öğretim üyesi-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, sanayi, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişkiyi sürdürebilmeyi sağlayacak ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterli olmalıdır.

Değerlendirmeniz: Programa bağlı akademik personel sayısı yeterlidir. Programda görev yapan akademik kadroyla sürekli iletişim hâlinde olmaları sayesinde öğrenciler hem etkili akademik destek hem de mesleki gelişim desteği almaktadırlar.

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

Değerlendirmeniz: Yapılan incelemenin ardından, akademik personel sayısının yeterli olduğu ve hâlihazırda görev yapan personelin gerekli niteliklere sahip olduğu tespit edilmiştir.

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

Değerlendirmeniz: Öğretim üyesi atama ve yükseltilmesinde kullanılan kriterler, daha önceki maddelerde belirtilmiş olan faydaların sağlanması amacına yöneliktir ve bu amaç için oldukça yeterlidir.

7-ALTYAPI

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

Değerlendirmeniz: Teorik dersler için sınıflar yeterlidir. Gıda analiz laboratuvarları ve pilot ölçekli işleme üniteleri/cihazları genel olarak mevcuttur; ancak bazı eksik endüstriyel ölçekli teçhizatların temin edilmesi, güncellenmesi ve modernize edilmesi eğitsel kalitenin artırılması açısından faydalı olacaktır.

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

Değerlendirmeniz: Kampüs genelindeki sosyal tesisler, yemekhane, kantin ve öğrenci kulüpleri öğrencilerin sosyal gereksinimlerini karşılamaktadır. Öğrencilerin ders dışı etkinliklere ve mesleki faaliyetlere katılım düzeyinin geri bildirimlerle izlenmesi, ihtiyaçların

ilgili birimlere iletilmesi ve öğrenci-öğretim elemanı etkileşimini artıran etkinliklerin desteklenmesi önerilir.

7.3-Programlar öğrencilerine modern mühendislik araçlarını kullanmayı öğrenebilecekleri olanakları sağlamalıdır. Bilgisayar ve enformatik altyapıları, programın eğitim amaçlarını destekleyecek doğrultuda, öğrenci ve öğretim üyelerinin bilimsel ve eğitsel çalışmaları için yeterli düzeyde olmalıdır.

Değerlendirmeniz: Bilgisayar laboratuvarları ve enformatik altyapısı öğrencilerin veri analizi ve raporlama ihtiyaçlarını karşılayacak düzeydedir. Mevcut altyapının teknolojik yeniliklere ve piyasa talebine (popüler gıda analizlerine ve altyapısına) göre revize edilmesi etkinliği ve tercih edilebilirliği artıracaktır.

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

Değerlendirmeniz: Merkez kütüphane ve dijital veri tabanları (e-kitap ve dergi abonelikleri) gıda teknolojisi alanındaki akademik kaynaklara erişimi desteklemektedir.

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

Değerlendirmeniz: Öğretim ortamlarında, laboratuvarlarda, öğrenci hareketliliğinin bulunduğu diğer alanlardaki güvenlik önlemleri ve engelliler için alınan tedbirler yeterli düzeydedir. Kampüs genelinde engelli erişimine uygun rampalar ve asansör düzenlemeleri yer almaktadır.

8-KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

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

Değerlendirmeniz: Laboratuvar cihaz, malzeme ve olanakları öğrencilerin yetişmesi için yeterli bulunmamaktadır. Laboratuvarın gelişmesi için ödenek ayrılmalıdır.

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

Değerlendirmeniz: Öğretim elemanlarının mesleki gelişimi, bilimsel faaliyetleri ve akademik çalışmalarını sürdürmeleri için proje ve laboratuvar olanakları kısıtlıdır. Bunların geliştirilmesi gerekmektedir.

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

Değerlendirmeniz: Laboratuvarlarda ihtiyaç duyulan malzeme ve ekipmanların okul yönetimine bildirilmektedir, fakat bütçe alım ve bakım için yeterli değildir. Bu sürecin ihtiyaç

listeleri, önceliklendirme, satın alma ve bakım kayıtlarıyla izlenmesi; uygulamalı derslerin aksamaması için planlı kaynak ayrılması önerilir.

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

Değerlendirmeniz: Programın idari ve teknik destek hizmetlerinden yararlandığı anlaşılmaktadır. Laboratuvarların hazırlanması, ekipmanların bakımı ve uygulamalı derslerin güvenli yürütülmesi için destek hizmetlerinin yeterliliğinin dönemsel olarak değerlendirilmesi ve tespit edilen ihtiyaçların ilgili birimlere iletilmesi önerilir.

9-ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

9.1-Yükseköğretim kurumunun organizasyonu ile rektörlük, fakülte, bölüm ve varsa diğer alt birimlerin kendi içlerindeki ve aralarındaki tüm karar alma süreçleri, program çıktılarının gerçekleştirilmesini ve eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek şekilde düzenlenmelidir.

Değerlendirmeniz: Üniversite ve Afyon Meslek Yüksekokulunun organizasyon şemaları öz değerlendirme raporunda sunulmuştur. Programla ilgili kararların, sorumlulukların ve iyileştirme uygulamalarının izlenebilir biçimde kayıt altına alınması önerilir.

10-PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1-Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

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

Değerlendirmeniz: Uygulama ve ölçme-değerlendirme sonuçlarının program çıktılarıyla ilişkilendirilmesi, teknik becerilerin edinilme düzeyini gösteren kanıtların düzenli kaydedilmesi önerilir.