

ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

Bolvadin Meslek Yüksekokulu

Gıda İşleme Bölümü

05.08.2021

Doç. Dr. Emine BULUT

Öğr. Grv. Dr. Tuğba DEDEBAŞ

Öğr. Grv. Özlem EMREM TÜR

0. GİRİŞ

0.1 PROGRAMA AİT BİLGİLER

0.1 Program Hakkında bilgiler

Bolvadin Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümünde, günümüz itibariyle kadrolu olarak görev yapan 3 Öğretim Elemanı bulunmaktadır. Bölümde eğitim süresi 2 yıl olup, teorik ve uygulamalı dersler ve zorunlu staj eğitimi ile öğrencilerin daha fazla tecrübe kazanması sağlanmaktadır. Kurulduğu günden bugüne gıda sektörünün gereksinim duyduğu, mesleki temel bilgilerin yanı sıra laboratuvar bilgilerine de sahip, gıda sektörü yürütebilen elemanlar yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Yaklaşım tarzımız mezun olan öğrencilerin çalışma yaşamına iş tecrübesine sahip olmadan dahi adapte olmalarını sağlamaktır. Bu nedenle programlarda uygulamalı derslere de ağırlık verilmiştir

Kanıtlar

Programın Amacı ve Önemi

Son yıllarda gıda endüstrisi sektörü büyük bir gelişme sağlamaktadır. Diğer endüstri dalları arasında hızla gelişme gösteren bu alan, gıda maddelerini sağlık koşullarına uygun olarak üreten, kalite kontrol ve diğer laboratuvar çalışmalarını en iyi şekilde yapan yetişmiş gıda teknikerlerine önemli ölçüde ihtiyaç duymaktadır. Bolvadin Meslek Yüksekokulumuz Gıda Teknolojisi Programı olarak bu ihtiyaca cevap vermek ve gıda sanayi hizmet sektörlerinin ara eleman ihtiyacını karşılamak için, gıda mamullerinin üretimi, pazarlanması ve denetimi konusunda özel üretim teknikleri, yeni üretim tasarımları konusunda nitelikli ara elemanları yetiştirerek gıda sanayi ve hizmet sektöründe çalıştırmayı hedeflemektedir.

Çalışma Alanları

- ✓ Kimya, kalite kontrol ve AR-Ge laboratuvarlarında
- ✓ Gıda maddeleri işleyen tüm işletmelerde
- ✓ Çeşitli kamu ve özel analiz laboratuvarlarında,
- ✓ TÜBİTAK, Tarım İl Müdürlüğü, TSE laboratuvarlarında görev almaktadırlar.
- ✓ Bu program mezunları gıda teknikeri olarak özel sektörde çalışabilirler.
- ✓ KPSS' den gereken puanı almaları durumunda kamu kurumlarında görev alabilmektedirler.

Programın Hedefleri

1. İş sektöründe öğrenci için gerekli olan becerilerin geliştirilmesini sağlamak.
2. Gıda üretim işlerinde yeteneklerini geliştirmek.
3. Gıda teknolojisi alanında, matematik, fen bilimleri ve temel mühendislik alanlarında ve laboratuvar araç ve gereçlerinin kullanımı hakkında yeterli altyapı bilgisine sahip olmasını sağlamak.
4. Veri ve sonuçlarını okuyup yorumlama yeteneği oluşturmak.
5. Çalıştığı kurumda amiri ve diğer kişilerle iletişim becerilerini geliştirmek.
6. Problem çözme yeteneğini kavratmak.

Öğrenme Çıktıları

1. Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
2. Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
3. Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
4. Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.
5. Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
6. Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgilidir.
7. Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
8. Yaratıcılık becerilerini geliştirir.

Dikey Geçiş Yapılabilecek Bölümler

- ✓ Gıda Mühendisliği
- ✓ Kimya
- ✓ Biyokimya
- ✓ Beslenme ve Diyetetik
- ✓ Ziraat Mühendisliği

DGS Kazanmış Öğrencilerimiz

- | | |
|--------------------|---|
| 1. ZEYNEP TAŞCAN | ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİ./GIDA MÜH. |
| 2. DENİZ YILDIZ | AKÜ/MÜHENDİLİK FAK. |
| 3. TUĞBA ERDOĞAN | NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİ./TURİZM İŞLETMECİLİĞİ |
| 4. ABDULLAH ATAKAN | GÜMÜŞHANE ÜNİ./MÜH. FAK. |
| 5. VİLDAN ÖZKAYA | KIBRIS/DİYETİSYENLİK |

Mezun Öğrencilerimiz ve Çalıştıkları Kurumlar

- | | |
|------------------|---|
| 1. SEFA ERDOĞAN | ADANA/KOZAN BAL FAB./TEKNER |
| 2. FEYYAT BEZGİN | KIBRIS ODTÜ KAMPÜSÜ YEMEKHANE KONT/GIDA TEKNİKERİ |
| 3. MELTEM ÇOBAN | KÖYCEĞİZ DAMLA SU/TEKNİKER |
| 4. ELİF SARI | BURSA/İZNİK İLBAY ZEYTİNCİLİK/GIDA TEKNİKERİ |
| 5. AYŞE SEZER | AFYON/SÜPERFRESH KARMA TAR. AŞ./KALİTE OPERATÖRÜ |
| 6. AKİDE BALABAN | HASAN TÜREK ÇİFTLİĞİ/TEKNİKER |

1. ÖĞRENCİLER

1.1. Öğrenci Kabulleri

Bolvadin Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü 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 Kanununun 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 sağlayamayan 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 kabulüne yönelik bir uygulama bulunmamaktadır.

Programa Kabul Edilen Öğrencilerin Genel Değerlendirmesi

Son 5 yıllık değerlendirmeye göre 2016-2017 döneminde 55 öğrenci, 2017-2018 döneminde 4 öğrenci, 2018-2019 döneminde 47 öğrenci, 2019-2020 döneminde 54 öğrenci ve 2020-2021 döneminde ise 52 öğrenci kayıt yaptırmış ve bölüme kabul edilmiştir.

Programa Kabul Edilen Öğrencilerin Hazırlık Sınıfına İlişkin Bilgiler

Programa kabul edilen öğrenciler, 2 yıllık örgün eğitim sürecinde ve toplam 4 dönemde eğitim öğretime devam etmekte olup bu süreler içerisinde herhangi bir hazırlık sınıfı uygulaması yapılmamaktadır.

Kanıtlar

Tablo 1.1. Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları

Öğrenci / Mezun	2016-2017	2017-2018	2018-2019	2019-2020	2020-2021
Hazırlık Öğrencisi	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok
Öğrenci	55	4	47	54	52
Mezun	34	59	27	33	22

1.2. Yatay Geçiş ve Dikey Geçiş Ders Muafiyet Uygulamaları

Gıda İşleme Bölümü yatay geçiş ve dikey geçiş hakkı kazanan öğrencilerin intibak işlemleri Yüksekokul yatay geçiş ve muafiyet komisyonu tarafından yapılmaktadır. Bölüme bildirilen geçiş başvuruları ilgili komisyon kararı ve bölüm başkanının onayı ile gerçekleşmektedir. Öğrencilerin yatay geçiş ve dikey geçiş ders muafiyet uygulamalarını gerçekleştiren ilgili komisyonlarda görev yapan öğretim elemanları şu şekildedir:

Bölüm Muafiyet ve İntibak Komisyonu;

Doç. Dr. Emine BULUT (Başkan)

Öğr. Grv. Dr. Tuğba DEDEBAŞ (Üye)

Öğr. Grv. Özlem EMREM TÜR (Üye)

Yükseköğretim Yatay Geçiş Komisyonu

Prof. Dr. İbrahim Hakkı CİĞERCİ (Başkan)

Doç. Dr. Yunus Emre YÜKSEL (Üye)

Dr. Öğr. Üyesi Fuat ÖZ (Üye)

Öğr. Gör. Dr. Tuğba DEDEBAŞ (Üye)

Öğr. Gör. Mustafa SAYAR (Üye)

Öğr. Gör. Davut ŞAKACI (Üye)

Ders muafiyeti kapsamında, yatay geçiş, dikey geçiş ve muafiyet uygulamaları 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 takvimi son kayıt tarihinden sonra iki hafta içerisinde birim öğrenci işlerine dilekçe ile intibak ve muafiyet başvurusu öğrenci tarafından yapılır. Yatay geçiş öğrencilerinin ayrıca başvuru yapmasına gerek yoktur.

2. Dilekçeye öğrencinin daha önce başarılı olduğu ders içerikleri (mühürlü, kaşeli ve imzalı) ve not belgesi eklenmesi zorunludur. Belge eksikliği olan dilekçeler işleme alınmaz.

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

4. Öğrenci intibak ve muafiyet sonuçlarına Bölüm yönetimi kararının öğrenciye tebliğ tarihinden itibaren 5 iş günü içerisinde itiraz edebilir. İtirazlar, komisyonlar tarafından yeniden incelenir varsa değişiklik karara bağlanır. İtirazlar varsa komisyon tarafından tekrar incelenir ve karara bağlanır.

5. Alınan kararlar birim öğrenci işlerine iletilerek öğrencinin muaf tutulduğu derslerin harf notu karşılıkları eklenir ve öğrenci muafiyet işlemleri tamamlanır.

Gıda İşleme bölümünde yandal veya çift anadal uygulaması bulunmamaktadır.

Kanıtlar

Tablo 1.3 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Anadal Bilgileri

Akademik Yıl ^{1,2}	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programa Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programda Çift Anadala Başlamış Olan Başka Bölümün Öğrenci Sayısı	Başka Bölümlerde Çift Anadala Başlamış Olan Program Öğrenci Sayısı
2020-2021	1	0	0	0
2019-2020	2	1	0	0
2018-2019	0	0	0	0
2017-2018	0	2	0	0
2016-2017	0	1	0	0

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

²Sayılar ilgili akademik yılda geçiş yapmış ya da çift anadala başlamış olan öğrenci sayılarıdır.

1.3.Öğrenci Değişimi

1.3.1.Anlaşma Yapılan Kurum ve Kuruluşlar

Gıda İşleme bölümü öğrencilerinin dahil olabileceği bir öğrenci değişimi programı uygulaması bulunmamaktadır. Bu alan iyileştirilmesi düşünülen konular kapsamındadır. Kurumlar ile yapılan herhangi bir anlaşma bulunmamaktadır.

1.3.2. Öğrenci Hareketliliğini Teşvik Edecek Düzenlemeler

Öğrenci hareketliliğine yönelik herhangi bir program uygulanmadığı için bu konuda teşvik edici çalışmada yapılamamaktadır. Bu konu da iyileştirilme yapılması gereken bir konudur.

Kanıtlar

Tablo 1.5 Önlisans Düzeyinde Erasmus Anlaşması Bulunan Üniversiteler

Üniversite	Ülke
Yok	Yok

Tablo 1.6 Önlisansüstü Düzeyde Erasmus Anlaşması Bulunan Üniversiteler

Üniversite	Ülke
Yok	Yok

Tablo 1.7 Erasmus Bilgilendirme Toplantıları

Toplantı Konusu	Tarih	Yer
Yok	Yok	Yok

Tablo 1.8 Erasmus Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği

Gittiği ülke ve üniversite	Giden öğrenci bilgileri
----------------------------	-------------------------

	Program	Sınıf	Sayı
Yok	Yok	Yok	Yok
Toplam			Yok

Tablo 1.9 Erasmus Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Hareketliliği

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

Tablo 1.10 Farabi Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği

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

Tablo 1.11 Farabi Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Hareketliliği

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

1.4. Danışmanlık ve İzleme

1.4.1. Danışmanlık Hizmetleri

Gıda İşleme Bölümü öğrencileri üniversiteye kayıt yaptıkları andan mezuniyete kadar uzanan sürecin tamamında akademik danışman kontrolünde eğitimlerine devam etmektedir. Akademik danışman olarak atanan öğretim elemanı öğrencilerin ders seçimlerine, derslerin içeriklerine ve eğitim hayatları boyunca da kariyer hedefleri doğrultusunda öğrencilere yardımcı olmaktadır. Gıda İşleme Bölümü ders müfredatı kapsamında yer alan dersler, okul sınav yönetmeliği, üniversite, yüksekokul, kendi bölümleri ve meslekleri ile ilgili bilgiler verilmektedir. Bu kapsamda öğrencilerin mezun olduktan sonra elde edebileceği kariyer fırsatları, çalışma alanları ve dikey geçiş sınavlarıyla ilgili yakından tanınmaları ve tecrübe edinmeleri 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

2020-2021 eğitim öğretim yılında Gıda İşleme Bölümü öğrencilerine yönelik akademik danışmanlık hizmetleri iki öğretim elemanı tarafından yürütülmektedir. Bölümde her öğretim yılı başında her sınıf için bir öğretim elemanı bölüm öğrencilerine danışmanlık yapmak üzere görevlendirilmekte ve okul web sayfasında ilan edilmektedir. Bu doğrultuda yapılan danışmanlık süreçlerinde öğretim elemanları öğrencilerin ders seçimlerini sağlıklı bir şekilde

yapmasını sağlamanın yanı sıra staj danışmanlığı ile öğrencilerin staj konusunda bilgilendirilmesini de sağlamaktadırlar. Bu kapsamda sınıflar ve öğrenci sayıları ile danışmanlık hizmeti veren öğretim elemanlarına ilişkin bilgiler sunulmuştur.

Kanıtlar

Tablo 1.12 Giriş Yılına Göre Öğrenci Danışmanlıklarının Dağılımı

ÖĞRENCİ DANIŞMANLIKLARI		
GİRİŞ YILI	DANIŞMAN	SAYI
2020	Özlem EMREM TÜR	52
2019	Tuğba DEDEBAŞ	54
2018	Özlem EMREM TÜR	47
2017	Tuğba DEDEBAŞ	4
ARTIK YIL	Tuğba DEDEBAŞ	37

1.5.Başarı Değerlendirmesi

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 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 dördlük 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.

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ ÖNLİSANS VE LİSANS EĞİTİM-ÖĞRETİM VE SINAV YÖNETMELİĞİ

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç ve Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç ve kapsam

MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin amacı; Afyon Kocatepe Üniversitesindeki eğitim-öğretim ve sınavlara ilişkin esasları düzenlemektir.

(2) Bu Yönetmelik; Afyon Kocatepe Üniversitesine bağlı yükseköğretim programlarında önlisans ve lisans düzeyinde yürütülen eğitim-öğretim ve sınavlara ilişkin hükümleri kapsar.

Dayanak

MADDE 2 – (1) Bu Yönetmelik; 4/11/1981 tarihli ve 2547 sayılı Yükseköğretim Kanununun 14 üncü, 44 üncü ve 46 ncı maddelerine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 3 – (1) Bu Yönetmelikte geçen;

a) Akademik danışman: Öğrencilerin eğitim-öğretim ve diğer sorunlarıyla ilgilenmek üzere ilgili bölüm/program başkanlığınca görevlendirilen öğretim elemanını,

b) Bağlı değerlendirme: Öğrencinin ara ve yarıyıl/yılsonu veya staj sonu notlarının ağırlıklarına göre belirlenen başarı not ortalamasının, o dersleri alan tüm öğrencilerin başarı düzeyine göre belirlenmesini,

c) ECTS: Avrupa Kredi Transfer Sistemini,

ç) Müfredat: Üniversitedeki herhangi bir diploma programının içerdiği seçmeli ve zorunlu dersler, laboratuvar, atölye, klinik çalışması, ödev, uygulama, proje, seminer, sunum, sınav, tez, staj/işyeri eğitimi gibi etkinliklerin tümünü,

d) Ortak zorunlu dersler: 2547 sayılı Kanunun 5 inci maddesinin birinci fıkrasının (1) bendinde belirtilen dersleri,

e) Öğrenci: Fakülte/yüksekokul/meslek yüksekokulu ve devlet konservatuvarına kayıtlı öğrenciyi,

f) Öğretim birimi: Üniversiteye bağlı olarak eğitim-öğretim yapan fakülte, yüksekokul, meslek yüksekokulu ve devlet konservatuvarını,

g) Öğretim birimi kurulu: Fakülte, yüksekokul, meslek yüksekokulu ve devlet konservatuvarı kurulunu,

ğ) Öğretim birimi yönetimi: Fakültelerde dekanlığı; yüksekokul, meslek yüksekokulu ve devlet konservatuvarında müdürlüğü,

h) Öğretim birimi yönetim kurulu (BYK): Fakülte, yüksekokul, meslek yüksekokulu veya devlet konservatuvarı yönetim kurulunu,

ı) Ön koşul: Bir dersin alınabilmesi için, önceden alınıp başarılmaması gereken dersler veya sağlanmış olması gereken koşulları,

i) Seçmeli dersler: Öğrenciler tarafından programda yer alan derslerden seçilen ve ilgi alanı göz önünde bulundurularak danışmanı tarafından onaylanan dersleri,

j) Senato: Afyon Kocatepe Üniversitesi Senatosunu,

k) Üniversite (AKÜ): Afyon Kocatepe Üniversitesini,

l) Üniversite yönetim kurulu (ÜYK): Afyon Kocatepe Üniversitesi Yönetim Kurulunu,

m) Zorunlu dersler: Bölüm/programda yer alan öğrencinin almak zorunda olduğu dersleri, ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Öğretim Yılı, Öğretim Esasları, Kayıt Kabul, Kayıt Yenileme,

Danışmanlık ve Kredi Üst Sınırları

Öğretim yılı

MADDE 4 – (1) (Değişik:RG-9/8/2012-28379) Bir öğretim yılı, her biri dönem sonu sınavları hariç en az ondört hafta veya en az yetmiş iş günü olmak üzere güz ve bahar yarıyılları ile uygulama ilkeleri Senato kararı ile belirlenecek yaz döneminden oluşur.

(2) Müfredatında zorunlu staj/işyeri eğitimi bulunan birimlerde güz ve bahar yarıyıllarından herhangi birinde yer almayan bu faaliyetler yaz döneminde yürütülür; ancak, tüm derslerini bitirerek sadece staj/işyeri eğitimi kalan öğrenciler güz ve bahar yarıyılında da bu faaliyetleri yapabilirler.

(3) (Mülga:RG-29/7/2012-28368)

(4) Zorunlu hallerde BYK kararı ile Cumartesi ve Pazar günleri de ders ve sınav yapılabilir.

Öğretim esasları

MADDE 5 – (1) Üniversitede eğitim-öğretim, Yükseköğretim Kurulunun belirlediği ilkeler çerçevesinde birinci öğretim, ikinci öğretim ve uzaktan öğretim şeklinde yapılır. Birinci öğretim ve ikinci öğretim kapsamındaki bazı dersler Senato kararı ile uzaktan öğretimle yapılabilir.

(2) Dersler; teorik derslerden, atölye, laboratuvar, pratik çalışma ve klinik gibi uygulamalardan ve uygulamalı derslerden oluşur.

(3) Dersler, yıl veya yarıyıl esasına göre düzenlenebilir.

Müfredat

MADDE 6 – (1) Dersler ve bunların haftalık teorik ve uygulama saatleri ve varsa ön koşulları ile derslerin yıllara ve yarıyıllara göre dağılımı, Senato tarafından belirlenmiş olan ilkeler çerçevesinde ilgili öğretim birimi kurulunca hazırlanarak Senatonun onayı ile yürürlüğe girer.

(2) Ders kredileri (ECTS Kredisi), Yükseköğretim Kurulunca ilgili programın yer aldığı diploma düzeyi ve alan için yükseköğretim yeterlilikleri çerçevesine göre belirlenen kredi aralığı ve öğrencilerin çalışma saati göz önünde tutularak, birim kurulu önerisi ile Senato tarafından belirlenir. Krediler ilgili diploma programını bitiren öğrencinin kazanacağı bilgi, beceri ve yetkinliklere o dersin katkısını ifade eden öğrenim kazanımları ile açıkça belirlenmiş teorik veya uygulamalı ders saatleri ve öğrenciler için öngörülen diğer faaliyetler için gerekli çalışma saatleri de göz önünde bulundurularak hesaplanır.

Kayıt kabul

MADDE 7 – (1) Üniversitenin bu Yönetmelik kapsamındaki eğitim-öğretim programına kabul edilen ve belirlenen şartları yerine getirmiş olan öğrencilerin kayıt işlemleri, tespit edilen katkı payı veya öğrenim ücretlerini ödemeleri kaydıyla kesin olarak yapılır. Kayıt olabilmek için aşağıdaki şartlardan birinin gerçekleşmesi gerekir:

- a) Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından düzenlenen merkezi sınavda yeterli puanı alarak ilgili diploma programına yerleştirilmiş olmak,
- b) Ön kayıtlı öğrenci kabulünde, yeterli puana ve göreceği eğitim-öğretimin özelliklerine göre ilgili birimlerin önerileri üzerine Senato tarafından belirlenen diğer niteliklere sahip olmak,
- c) Yabancı uyruklu öğrenciler için ilgili mevzuatta yer alan şartları yerine getirmiş olmak,
- ç) Yatay ve dikey geçişlerde, ilgili mevzuatta öngörülmüş olan şartları yerine getirmiş olmak.

(2) Kayıt için istenen belgelerin aslı veya Üniversite tarafından onaylı örneği kabul edilir.

(3) Askerlik durumu ve adli sicil kaydına ilişkin olarak adayın beyanına dayanılarak işlem yapılır. Yanlış beyan durumunda sorumluluk öğrenciye aittir.

(4) Üniversiteye kayıt hakkı kazanan adayların kayıt için şahsen, kanuni temsilcileri veya belirledikleri vekilleri vasıtasıyla başvurmaları gerekir.

Kayıt yenileme

MADDE 8 – (1) Öğrenciler, her yarıyıl başında Senatonun belirleyeceği süreler içinde,

Senatonun haklı ve geçerli nedenler konusundaki kararında belirtilen bir mazereti olmadığı sürece, katkı payı veya öğrenim ücretini yatırmak ve ders kaydını yenilemek zorundadır. Herhangi birini eksik yapan öğrencinin kaydı yenilenmiş sayılmaz ve o dönem için öğrencilik haklarından yararlanamaz.

(2) BYK kararı ile mazereti geçerli görülen öğrencilerin kayıt yenilemesi geç olarak ta yapılabilir; ancak mazeretli olduğu sürelerde öğrenci derslerden devamsız sayılır. Bu Yönetmeliğin 12 nci maddesinde belirtilen sınırları aşan mazeret durumunda öğrencinin kayıt yenilemesi yapılmaz.

(3) Öğrenciler; öğretimlerine başlayabilmek, devam edebilmek ve diploma alabilmek için 2547 sayılı Kanunun 46 ncı maddesi uyarınca ilgili mevzuatla belirlenen katkı payı veya öğrenim ücreti ile

Üniversite tarafından belirlenen diğer mali yükümlülükleri yerine getirmek zorundadır.

(4) Hazırlık sınıfı hariç, buldukları bölümde her bir dönem için müfredatta yer alan derslerin tümünden başarılı olan ve bu dersleri alan öğrencilerin başarı ortalamasına göre dönem sonu itibariyle yapılacak sıralamada ilk %10'a giren ikinci öğretim öğrencileri, bir sonraki dönemde birinci öğretim öğrencilerinin ödeyecekleri öğrenci katkı payı kadar öğrenim ücreti öder. Aynı durumdaki birinci öğretim öğrencileri ise, bir sonraki dönemde ödeyecekleri öğrenci katkı payının yarısını öder. Burada sözü edilen hesaplamalar güz ve bahar yarıyılları sonunda yapılır.

(5) Kayıt silme ya da sildirme hâlinde alınan katkı payı veya öğrenim ücreti geri verilmez.

Danışmanlık ve kredi üst sınırları

MADDE 9 – (1) Öğretim birimlerinde her öğrenci için kayıtlı olduğu bölüm/program başkanlığınca bir akademik danışman belirlenir. Öğrenciler, akademik danışmanlarının yardımı ve onayı ile izleyecekleri derslere kayıt yaptırırlar.

(2) Ders kaydından birinci derecede öğrenci sorumludur.

(3) (Değişik:RG-22/6/2016-29750) Fakültelerde eğitim komisyonları kurulabilir. Bu fakültelerde eğitim programı eğitim komisyonu tarafından hazırlanır ve yürütülür. Eğitim komisyonu, dekanın başkanlığında eğitimden sorumlu dekan yardımcısı ile her öğretim yılı başında dekan tarafından belirlenen baş koordinatör, baş koordinatör yardımcısı, sınıf koordinatörleri ve yardımcılarından oluşur.

(4) (Değişik:RG-6/9/2013-28757) Yarıyıldaki bir öğrenci, öncelikle bulunduğu sınıfa göre alt sınıflardan sorumlu olduğu dersleri almak şartıyla, bu Yönetmeliğin 18 inci maddesinde tanımlanan GANO değeri 1.75'in altında ise en fazla 30 ECTS, 1.75 ve üzerinde ise en fazla 45 ECTS kredisi derse danışmanının/koordinatörünün onayı ile kayıt yaptırabilir.

(5) (Değişik:RG-7/4/2020-31092) GANO değeri 3.00 ve üzerinde olan öğrenciler, haftalık ders programının uygunluğuna göre bir üst sınıftan danışmanının/koordinatörünün onayı ile önceki yarıyıldan ve kendi yarıyıl dersleri ile birlikte en fazla 45 ECTS kredisi kadar ders alabilirler.

(6) Öğrenciler, BYK kararıyla, Üniversitenin diğer birimlerinden veya yurt içindeki diğer üniversitelerin eşdeğer birimlerinden de ders alabilirler.

Müfredat dışı etkinlik

MADDE 9/A – (Ek:RG-5/5/2015-29346)

(1) Genel not ortalaması 2,25 ve üstünde olan lisans öğrencileri, kayıtlı oldukları programın dışındaki kendi öğretim birimlerindeki diğer programların müfredatlarında yer alan ders ve staj gibi etkinlikler ile kendi müfredatlarında yer almasına rağmen seçmedikleri seçmeli derslere, ders işlenmesine engel teşkil edecek bir durum olmaması halinde, “müfredat dışı etkinlik” olarak kayıt olabilirler.

(2) Bir dönemde “müfredat dışı etkinlik” uygulanıp uygulanmayacağına, en geç akademik takvimde gösterilen ders kayıt yenileme tarihleri içerisinde BYK karar verir.

(3) Öğrenciler müfredat dışı etkinliklere kaydolmak için yarıyılın birinci haftası içinde danışmanlarına başvurur. Danışmanın uygun görmesi halinde kayıt tamamlanır.

(4) Bu durumdaki öğrenciler varsa etkinliğe ait kontenjan sınırlamalarında dikkate alınmaz.

(5) Gerekli devam ve başarı şartlarını sağlamaları halinde müfredat dışı etkinlikler öğrencinin transkript ve diploma ekinde ayrı bir bölümde başarı notu ile birlikte listelenir. Bu etkinliklerden alınan notlar ortalamaya katılmaz.

(6) Çift ana dal ve yan dal programlarına kayıt olup bunları tamamlamadan ayrılan öğrencilerin başarılı oldukları ders ve stajlar da “müfredat dışı etkinlik” olarak değerlendirilir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Yatay Geçiş ve Değişim Programları, Dikey Geçiş ile Kabul, Devam Zorunluluğu, Zorunlu, Seçmeli ve Ön Koşullu Derslerin Yürütülmesi

Yatay geçiş ve değişim programları

MADDE 10 – (1) Üniversiteye bağlı birimlere, Üniversitenin içinden veya dışından yapılacak yatay geçiş işlemleri, 24/4/2010 tarihli ve 27561 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik hükümlerine göre yürütülür.

Yatay geçiş kontenjanları Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenir. (Değişik Cümle:RG25/12/2016-29929) Eski yükseköğretim kurumundan alınan derslerden yeni müfredata uygun olanlar ve bunların ECTS kredileri BYK kararı ile belirlenir ve notları 17 nci maddeye uygun olarak değerlendirilir.

(2) Öğrencilerin ulusal ve uluslararası öğrenci değişim programları kapsamında veya özel öğrenci olarak aynı düzeyde başka bir yükseköğretim kurumundan aldığı ders veya uygulamaların kredileri, BYK kararı ile kayıtlı olduğu diploma programındaki yükümlülüklerinin yerine sayılabilir. Bu işlemler de birinci fıkrada adı geçen Yönetmelik hükümlerine göre yürütülür.

(3) Söz konusu programlar kapsamında derslerin seçimi, öğrenci danışmanlarının/koordinatörlerinin nezaretinde yapılarak, bölüm/programın teklifi ve BYK onayı ile kesinleşir. Alınan derslerin adları getirilen not durum belgesinde belirtildiği şekilde yazılır ve notları bu Yönetmeliğin 17 nci maddesine uygun olarak değerlendirilir. Aynı değişim kapsamında, diğer üniversitelerden gelen öğrencilere de, Üniversitede okudukları süre içerisinde bu Yönetmelik hükümleri uygulanır ve aldıkları dersler için kendilerine not durum belgesi verilir.

Dikey geçiş ile kabul

MADDE 11 – (1) Üniversiteye bağlı birimlere yapılacak dikey geçiş işlemleri 19/2/2002 tarihli ve 24676 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Meslek Yüksekokulları ve Açıköğretim Ön Lisans Programları Mezunlarının Lisans Öğrenimine Devamları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre yürütülür.

Devam zorunluluğu

MADDE 12 – (1) Senato tarafından belirlenen uzaktan eğitim sistemi ile okutulacak dersler hariç, derslere devam zorunludur. Devam durumları ilgili öğretim elemanı tarafından izlenir.

(2) Öğrencilerin teorik derslere % 70, uygulamalara % 80’den az olmamak şartı ile devamları zorunludur. Bu şartlardan herhangi birini sağlamayan öğrenciler yarıyıl/yıl sonu sınavlarına giremezler.

(3) (Değişik:RG-4/7/2017-30114) Bir derse kaydolup devam şartını yerine getiren; ancak başarılı olamayan öğrenciler teorik dersleri tekrar ederken devam şartı aranmaz. Hem uygulamalı dersleri hem de teorik ve uygulama kısmı bulunan dersleri tekrar ederken devam

şartı aranıp aranmayacağına öğretim birimi kurulu karar verir. Öğretim birimi kurulu kararını eğitim-öğretim yılı başlamadan önce alır ve öğrenciye duyurur.

(4) (Değişik:RG-6/4/2014-28964) Türkiye'yi veya Üniversiteyi temsil amacıyla bilimsel, sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler ile yarışmalara katılan öğrenciler BYK teklifi ve ÜYK kararıyla o süre içindeki derslerden ve sınavlardan izinli sayılabilir, derslere katılmadığı süreler devamsızlık olarak değerlendirilmez.

Zorunlu, seçmeli ve ön koşullu derslerin yürütülmesi

MADDE 13 – (1) Dersler; zorunlu ve seçmeli olmak üzere iki gruba ayrılır.

(2) Her öğrenci, kayıtlı olduğu bölüm/programın zorunlu derslerinin hepsini almakla yükümlüdür. Ancak, ilgili mevzuat hükümleri gereğince bazı dersler için muafiyet sınavı açılabilir.

Muafiyet sınavında en az (Değişik ibare:RG-6/9/2013-28757) 60 puan alarak başarılı olanlar, bu derslerden muaf tutulur. Öğrenciye başarı notu olarak muafiyet sınavından aldığı puanın karşılığı bu Yönetmeliğin 17 nci maddesinin ikinci fıkrasına göre verilir.

(3) Bir dersin alınabilmesi için, başarılı olmuş olması gereken derse ön koşul dersi denir. Ön koşullar, ilgili öğretim birimi kurulunun teklifi ve Senatonun onayı ile belirlenir.

(4) Birimlerde eğitimin her yarıyılı/yılı, bir sonraki yarıyılın/yılın ön koşulu olarak tanımlanabilir. Bu birimlerde ortak zorunlu dersler dışında yarıyılın/yılın bütün dersleri, uygulamaları ve stajları başarılmadan bir üst yarıyıla/yıla geçilemez.

(5) (Değişik:RG-6/9/2013-28757) Tıp Fakültesinde stajyerlik ve intörnlik dönemleri uygulama esaslarına göre yürütülür.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Sınavlar ve Değerlendirme Esasları, Öğrenim Süresi

Sınavlar ve değerlendirme

MADDE 14 – (1) Sınavlar; ara sınav, küçük sınav, yarıyıl/yıl sonu sınavı, staj sonu sınavı, bütünleme sınavı, tek ders sınavı ve mazeret sınavıdır.

(2) (Değişik:RG-6/9/2013-28757) Her ders için en az bir ara sınav ve yarıyıl/yıl sonu veya staj sonu sınavı yapılır. (Değişik Cümle:RG-25/12/2016-29929) 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 bölüm/program başkanlığının önerisi ile birim kurulu sınav türlerinden hangisinin uygulanacağını ve bunların her birinin başarı notuna katkısını yarıyılın ilk iki haftası içerisinde belirleyerek ilan eder.

(3) (Değişik:RG-29/7/2012-28368) Yarıyıl/yıl içi (Mülga ibare:RG-23/9/2015-29484)(...) notlarının başarı notuna katkısı % 20'den az, % 60'dan fazla olamaz.

(4) (Mülga:RG-29/7/2012-28368)

(5) (Değişik:RG-6/9/2013-28757) Mezuniyeti için gerekli tüm yükümlülüklerini yerine getirip sadece devam şartını sağlamış olduğu tek dersi kalan son sınıf öğrencilerine, başvurmaları halinde, bir defaya mahsus olmak üzere BYK kararıyla tek ders sınavı açılabilir. Sınav, dönem sonu sınavlarını takip eden onbeş gün içerisinde BYK tarafından belirlenen tarihte yapılır.

(6) (Değişik:RG-6/9/2013-28757) Bir dersin yarıyıl/yıl sonu, staj sonu veya bütünleme sınavlarına girebilmek için, bu Yönetmeliğin 12 nci maddesindeki koşulları yerine getirmek gerekir.

(7) Öğrencinin başarısı yarıyıl/yıl içi notları ile yarıyıl/yıl sonu, staj sonu veya bütünleme sınav notunun birlikte değerlendirilmesi ile belirlenir. Yarıyıl içi notları, en az biri ara sınav notu olmak üzere küçük sınav, ödev, uygulama, klinik, laboratuvar ve benzeri çalışmalara verilen notlardan oluşur.

Sınav düzeni ve sonuçların duyurulması

MADDE 15 – (1) (Değişik:RG-29/7/2012-28368) (Değişik birinci cümle:RG-6/9/2013-28757) Sınavlar dersi vermekle görevli öğretim elemanı veya ilgili sınıf koordinatörü tarafından yapılır. Görevli öğretim elemanının sınav döneminde mazeretli veya izinli olması durumunda sınavın kimin tarafından yapılacağı ve değerlendirileceği bölüm başkanının önerisi ile BYK tarafından belirlenir. Sınav koordinasyonunun nasıl yapılacağı, salonların ve sınav görevlilerinin belirlenmesi yöntemi birimlerin personel ve fiziksel imkanları göz önünde tutularak BYK tarafından belirlenir. Sınava giren öğrenci, BYK tarafından belirlenen kurallara uymakla yükümlüdür.

(2) (Değişik:RG-6/9/2013-28757) Sınavlarda, her ne şekilde olursa olsun kopya çeken, çekme girişiminde bulunan, yapanlara yardım eden veya ilgili evrakın incelenmesinden kopya çektiği tespit edilen ve sınav, uygulama ve diğer çalışmalar sırasında her ne şekilde olursa olsun genel düzeni bozan öğrenciler sınavdan 0 (sıfır) not almış sayılırlar. Ayrıca ilgili öğrenciler hakkında 18/8/2012 tarihli ve 28388 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği hükümlerine göre disiplin soruşturması yapılır.

(3) Sınavı yapan öğretim elemanı yedi iş günü içerisinde sınav sonuçlarını öğrenci işleri otomasyon sistemi vasıtası ile ilan eder. Döneme ait tüm sınav evrakını dönem sonu sınavından sonra dekanlığa/müdürlüğe teslim eder. Bu evraklar iki yıl süreyle saklanır.

(4) (Ek:RG-23/9/2015-29484) Süresi içerisinde ilan edilemeyen sınavların, sınavı yapan öğretim elemanının gerekçeli başvurusu ve Bölüm Başkanlığının onayı ile öğrenci işleri otomasyon sistemi üzerinden ilan edilmesi sağlanır.

Mazeret sınavları

MADDE 16 – (1) (Değişik:RG-29/7/2012-28368) Senato tarafından belirlenmiş haklı ve geçerli nedenlere dayalı mazereti dolayısıyla ara sınavlara katılmayan ve sınav tarihinden itibaren on gün içerisinde durumunu belgeleyen öğrencilerin mazeretlerinin kabulü hâlinde, öğrencinin katılmadığı ara sınavlar için BYK tarafından, yarıyıl sonu veya staj sonu sınavlarından önce belirlenecek bir günde, mazeret sınavı yapılır. Ancak, Uzaktan Eğitim Meslek Yüksekokulundaki sınavlar için mazeret sınavı açılmaz. Öğrenciler katılmadıkları sınavlardan 0 (sıfır) not almış kabul edilir.

(2) Yarıyıl sonu, staj sonu ve bütünleme sınavları için mazeret sınavı açılmaz, ancak bildirdiği mazereti haklı görülen öğrencilerin sınav hakları saklı tutulur. Öğrenciler bu sınav hakkını o dersin açılmasını izleyen ilk yarıyıl sonu, staj sonu ve bütünleme sınavında kullanırlar.

Not ortalamaları ve başarının belirlenmesi

MADDE 17 – (1) Tüm sınavlar 100 puan üzerinden değerlendirilir. Ders başarı puanı yarıyıl/yıl içi ve yarıyıl/yılsonu sınavlarının katkı oranlarına bağlı olarak yine 100 puan üzerinden hesaplanır.

(2) (Değişik paragraf:RG-6/9/2013-28757) Öğrencinin bir dersten başarı notu dersi veren öğretim elemanı veya ilgili sınıf koordinatörü tarafından belirlenir ve harf notu olarak takdir edilir. Bu amaçla bağlı değerlendirme ve mutlak değerlendirme yöntemlerinden istatistiksel ölçütlere göre uygun olan yöntem kullanılır. Başarı notlarının ifade ettikleri başarı dereceleri ve katsayıları aşağıdaki tabloda gösterilmiştir: (Değişik tablo:RG-22/6/2016-29750)

(3) (Değişik paragraf:RG-6/9/2013-28757) Aşağıdaki durumlarda, katsayı ile bağlantısı olmayan ve not ortalamalarına katılmayan YT (Yeterli), YZ (Yetersiz), (Mülga ibare:RG-23/9/2015- 29484) (...), DV (Devam ediyor), DZ (Devamsız) kodlu değerlemeler yapılır:

a) YT ve YZ notları; müfredatta not ortalamalarına katılması gerekli görülmeyen derslerde ve staj/iş yeri eğitiminde başarının gösterilmesi için kullanılır. Böyle bir derste yeterli başarı gösteren öğrenciye YT, gösteremeyen öğrenciye YZ notu verilir ve o dersi tekrar eder. (Ek cümle:RG23/9/2015-29484) Daha önce başka bir yükseköğretim kurumunda öğrenim gördükten sonra merkezî yerleştirme sistemi ile Üniversiteye yerleşen öğrencilerin, önceki kurumda elde etmiş oldukları kazanımlardan harf notu karşılığı belli olmayan notlar için de YT harf notu kullanılır.

b) (Mülga:RG-23/9/2015-29484)

c) DV notu, bir yarıyıldan uzun süreli bir dersin henüz tamamlanmadığı yarıyılın sonunda, derse devam etmekte olan öğrencilere verilir.

ç) DZ notu, devam koşulunu sağlayamayan öğrencilere verilir. Bu öğrenciler yarıyıl/yılsonu değerlendirilmesine alınmazlar. DZ notu, FF veya YZ notu ile eşdeğerdedir.

d) (Ek:RG-29/7/2012-28368) (Mülga:RG-6/9/2013-28757)

(4) Öğrencinin bir dersten başarılı sayılabilmesi için o dersin başarı notunun YT, CC veya bunun üstünde olması gerekir.

(5) Bu Yönetmeliğin 18 inci maddesine göre hesaplanan YANO değeri 2.25 ve üzerinde olan öğrenciler, DC harf notu aldıkları yarıyıl/yıl derslerinden başarılı sayılır ve bu durum DC+ ile gösterilir.

(6) (Değişik:RG-25/12/2016-29929) Zorunlu veya seçmeli derslerin herhangi birinden DC, DD, FD, FF, YZ veya DZ notu alan öğrenci, bu dersi ilk verildiği yarıyıldan itibaren tekrar almak zorundadır, danışmanının/koordinatörünün onayı ile seçmeli dersin yerine başka bir seçmeli dersi alabilir; ancak bu yeni derse devam etme zorunluluğu vardır.

Not ortalaması

MADDE 18 – (1) Her yarıyıl/yıl sonunda, öğrencilerin başarı durumu yarıyıl/yıl ağırlıklı not ortalaması (YANO) ve genel ağırlıklı not ortalaması (GANO) ile belirlenir. Bu amaçla, kaydolunan ve not ortalamalarına katılan her dersin ECTS kredi değeri ile o dersten alınan notun katsayısı çarpılarak bulunan değerlerin toplamının, bu derslerin toplam ECTS kredi değerine bölünmesi ile bir not ortalaması bulunur. Bu işlem bir yarıyıl/yıl içinde alınan dersler için yapılırsa YANO, o zamana kadar alınmış bütün dersler için yapılırsa GANO elde edilir.

(2) Genel not ortalaması hesaplanırken, tekrar edilen ders bulunması halinde bu dersten alınan en son not; seçimlik bir ders yerine başka bir dersin tekrarlanması durumunda ise, en son alınan dersin notu göz önünde tutulur. Not ortalamaları, tamsayıdan sonra iki basamaklı olarak gösterilir. Ortalama yükseltmek için ders tekrarı

MADDE 19 – (1) Bir öğrenci genel not ortalamasını yükseltmek amacıyla öğrenim süresi boyunca daha önce başarmış olduğu derslerden en fazla altı tanesini tekrar edebilir. Bu derslerden almış olduğu en son başarı notu geçerlidir. Sınavlara itiraz ve not düzeltme (Değişik başlık:RG-23/9/2015-29484)

MADDE 20 – (1) En az üç kişiden oluşan jüri veya sınav komisyonu önünde yapılan sınavlar hariç olmak üzere, sınavlara itiraz, öğretim birimi yönetimine, sınav sonuçlarının ilan tarihini izleyen beş iş günü içinde yazılı olarak, maddi hata yönünden yapılır. Sınav sonuçlarında maddi hataların düzeltilmesi dışında değişiklik yapılamaz. İtirazlar, dersi veren öğretim elemanınca incelenerek BYK tarafından karara bağlanır.

(2) (Ek:RG-23/9/2015-29484) Belirlenen süre dışında sınav sonuçlarına yapılan yazılı itirazlar, Dekanlık/Müdürlük tarafından incelenir. Mazeretin geçerli görülmesi halinde itirazlar, dersi veren öğretim elemanının incelemesini müteakiben BYK tarafından karara bağlanır.

(3) (Ek:RG-23/9/2015-29484) Öğretim elemanının sınav sonuçlarını hatalı ilan etmesi ya da sistem kaynaklı hatalar nedeniyle yapılacak not değişikliği talepleri, BYK tarafından karara bağlanır.

Öğrenim süresi

MADDE 21 – (1) Yabancı dil, bilimsel/mesleki hazırlık sınıfı ile yaz okulunda geçen süreler hariç olmak üzere;

a) Önlisans öğreniminin normal süresi iki akademik yıl veya dört yarıyıldır.

b) Lisans öğreniminin normal süresi dört akademik yıl veya sekiz yarıyıldır.

c) Lisans ve yüksek lisans derecesini birlikte veren bütünleşik programlardan Tıp Fakültesi altı akademik yıl veya oniki yarıyıl, Veteriner Fakültesi ve Diş Hekimliği Fakültesi beş akademik yıl veya on yarıyıldır.

(2) Bu Yönetmelik hükümlerine göre mezuniyet şartlarını sağlayan öğrenciler, daha kısa sürede de mezun olabilirler.

(3) Bir yıl süreli yabancı dil ve bilimsel/mesleki hazırlık sınıfı hariç, kayıtlı olduğu programa ilişkin derslerin verildiği dönemden başlamak üzere, her dönem için kayıt yaptırdığına bakılmadan önlisans programlarını azami dört yıl, lisans programlarını azami

yedi yıl, lisans ve yüksek lisans derecesini birlikte veren programları azami dokuz yıl içinde başarı ile tamamlayarak mezun olamayanlar, 2547 sayılı Kanununun 46 ncı maddesinde belirtilen koşullara göre öğrenci katkı payı veya öğrenim ücretlerini ödemek koşulu ile öğrenimlerine devam etmek için kayıt yaptırabilir. Bu durumda, ders ve sınavlara katılma hariç, öğrencilere tanınan diğer haklardan yararlandırılmadan öğrencilik statüleri devam eder.

(4) Üniversiteden uzaklaştırma cezası alan öğrencilerin ceza süreleri öğrenim süresinden sayılır.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Kayıt Silme, Diploma, Kayıt Dondurma, Önceki Öğrenimin Tanınması ve

İntibak İlkeleri, Öğrenci Sağlık Raporları

Kayıt silme

MADDE 22 – (1) Aşağıdaki hallerde, öğrencinin kaydı silinerek ilişkisi kesilir:

- a) Kayıt sildirmek üzere yazılı istekte bulunması,
- b) Ciddi sağlık sorunlarına bağlı olarak tüm öğrenim süresi içinde devamsızlığı iki öğretim yılını aşan öğrenciler hakkında, yeniden sağlık raporu alınmak ve BYK tarafından incelenmek koşuluyla, öğrenimlerine devam edemeyeceklerine dair karar alınması,
- c) (Değişik:RG-6/9/2013-28757) Açıköğretim Fakültesi hariç, ancak aynı anda örgün iki önlisans veya iki lisans programında kaydının olması,
- ç) Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği uyarınca yükseköğretim kurumundan çıkarılma cezası alması,
- d) Kesin kayıt işleminin usulüne uygun yapılmadığının veya kesin kayıt hakkı kazanılmadığının anlaşılması.
- e) (Ek:RG-5/5/2015-29346) Her eğitim-öğretim yılı sonunda; dört yıl üst üste katkı payı veya öğrenim ücretini ödemeyen öğrencilerin, Üniversite Yönetim Kurulu Kararı ve Yükseköğretim Kurulunun onay vermesi halinde.

Diploma ile ilgili esaslar

MADDE 23 – (1) Kayıtlı olduğu bölüm/program müfredatını başarıyla tamamlayan ve GANO değeri en az 2.00 olan öğrenciye, kayıtlı olduğu bölüme/programa göre önlisans, lisans veya yüksek lisans diploması verilir.

(2) Lisans programına devam eden bir öğrenci isterse, ilk dört yarıyıllık müfredatı başarıyla tamamlamak, en az 2.00 GANO değerini sağlamak ve kaydı silinmiş olmak koşuluyla 18/3/1989 tarihli ve 20112 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Lisans Öğrenimlerini Tamamlamayan veya Tamamlayamayanların Önlisans Diploması Almaları veya Meslek Yüksekokullarına İntibakları Hakkında Yönetmelik hükümleri çerçevesinde önlisans diploması alır.

(3) Diplomanın kaybı hâlinde, diploma yerine geçecek, kayıbdan dolayı düzenlendiği ve kaçınıcı defa verildiğini belirtilen ve diploma bilgilerini içeren bir belge verilir.

(4) Öğrencilere mezuniyetine kadar almış olduğu derslerdeki başarı durumunu ve varsa akademik dereceleri gösteren öğrenci not durum belgesi ile diploma eki verilir.

(5) Öğrencilerin durumları her yarıyıl sonunda değerlendirilerek, not durum belgesinde, bulunduğu yarıyıla kadar GANO değeri 3.00 – 3.49 olanlar için onur öğrencisi; 3.50 – 4.00 olanlar için, üstün onur öğrencisi ibaresi yazılır. Bu şartlarda mezun olan öğrencilere diplomaları ile beraber onur belgesi veya üstün onur belgesi verilir. Disiplin cezası bulunan öğrenciler bu haktan yararlanamaz.

Kayıt dondurma

MADDE 24 – (1) Öğrenimine ara vermek zorunda kalan öğrenci, haklı ve geçerli nedenleri olması, bu mazeretini kanıtlaması ve BYK tarafından kabul edilmesi kaydıyla en fazla iki yarıyıl kayıt dondurabilir.

(2) Öğrenci kayıt dondurduğu süre içinde öğrenimine devam edemez ve her türlü öğrencilik hakları dondurulur.

(3) Kayıt dondurma, yarıyıl/yıl başlangıcından o yarıyıla/yıla ait sınavların sona erdiği tarihe kadar olan süreyi kapsar. Kayıt dondurma başvurusu, kayıt yenileme döneminden önce ise katkı payı/öğrenim ücreti alınmaz; dönem içerisinde ise ödenmiş olan katkı payı/öğrenim ücreti iade edilmez. Önceki öğrenimin tanınması ve intibak ilkeleri

MADDE 25 – (1) Daha önce yurt içi veya yurt dışındaki bir yükseköğretim kurumunda öğrenim görmüş olan ve ÖSYM tarafından Üniversiteye yerleştirilen öğrencilerin, önceki kurumlarından almış olduğu krediler BYK kararıyla sorumlu olduğu müfredattaki bazı yükümlülüklerin yerine sayılabilir.

(2) (Mülga:RG-5/5/2015-29346)

(3) (Değişik:RG-6/9/2013-28757) Müfredattaki bazı yükümlülüklerden muaf tutulan öğrencinin, muaf olduğu kredi toplamı göz önünde bulundurularak kaçınıcı yarıyıldan başlaması gerektiği BYK tarafından belirlenir. Öğrenci intibak ettiği yarıyıldan önceki yıllara ait bazı derslerden sorumlu tutulabilir.

(4) Öğrenci öğrenimine devam ederken müfredatın değişmesi durumunda, eski müfredattan henüz sorumlu olmadığı veya sorumlu olmasına rağmen başarılı olamadığı yükümlülüklerin yerine, yeni müfredatın hangi yükümlülüklerinden sorumlu tutulacağına öğretim birimi kurulu karar verir.

(5) Öğrencilerin ders intibakı ve muafiyet başvuruları, her yarıyılın/yılın ilk iki haftası içinde yapılır.

Öğrenci sağlık raporları

MADDE 26 – (1) Sağlık ve tedavi ile sağlık raporları alınması ve reçeteler konusunda ilgili mevzuat hükümlerine uyulur. Söz konusu sağlık raporlarının, öğrencinin eğitim-öğretim yükümlülükleri açısından mazeret oluşturup oluşturmayacağına BYK karar verir. Öğrenciler raporlarını raporun alındığı günü takip eden on gün içerisinde ilgili öğretim birimine teslim etmek zorundadırlar.

ALTINCI BÖLÜM

Çeşitli ve Son Hükümler

Tebliğat

MADDE 27 – (1) Öğrencilere yapılacak genel duyurular yazılı olarak birimlerdeki duyuru panoları veya Üniversitenin internet sitesi vasıtasıyla ilan edilir. Şahsi tebliğatlar ise öğrencinin kayıt esnasında bildirdiği adrese yazılı olarak yapılmak veya ilgili yükseköğretim kurumunda ilan edilmek suretiyle tebliğ edilmiş sayılır.

(2) Yükseköğretim kurumuna kayıt olurken bildirdikleri adresi değiştirdikleri halde bunu kayıtlı buldukları birime bildirmemiş, yanlış ya da eksik adres vermiş olan öğrenciler, bildirdiği adrese tebliğat yapılmış olması halinde, kendilerine tebliğat yapılmadığını iddia edemezler.

Yönetmelikte hüküm bulunmayan haller

MADDE 28 – (1) Bu Yönetmelikte hüküm bulunmayan hallerde; ilgili diğer mevzuat hükümleri ile Yükseköğretim Kurulu, Üniversitelerarası Kurul, Senato, ÜYK, Birim Kurulu ve BYK kararları uygulanır.

Yürürlükten kaldırma

MADDE 29 – (1) 20/6/2003 tarihli ve 25144 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Afyon Kocatepe Üniversitesi Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği yürürlükten kaldırılmıştır.

Yürürlük

MADDE 30 – (1) Bu Yönetmelik 2011-2012 eğitim-öğretim yılı başında yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 31 – (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörü yürütür

1.5.2 Ölçme ve Değerlendirme Yöntemlerinin Uygulanması

Sınavlar öğrencilerin görebileceği ilan panolarında, web sitesinde ve öğretim elemanları aracılığıyla sınıflarda ilan edilen kurallar çerçevesinde, gözetmen eşliğinde öğrenci sayısına uygun sınıflarda gerçekleştirilmektedir. Gözetmenlik için kalabalık sınıflarda okulda görevli öğretim elamanlarından uygunluk durumlarına göre ek destek de alınmaktadır.

Gıda İşleme Bölümü öğrencileri Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği’nin sınavlar ve değerlendirme esasları çerçevesinde teorik ve uygulamalı derslerde ara sınav ve yarıyıl sonu sınavlarına girmektedirler. Ara sınav ve yarıyıl sonu sınav uygulamasının yanı sıra ders içerisinde verilen ödevler, devam durumu ve öğrencinin başarısı göz önüne alınmaktadır. Diğer taraftan uygulama dersleri kapsamında öğrenciler uygulama notları almaktadır. Öğrencilerin açıklanan sınav sonuçlarına, sınav sonuçlarının ilan tarihini izleyen beş iş günü içerisinde dilekçe ile itiraz etme hakkı bulunmaktadır. Sınavların adil ve şeffaf olmasını sağlamak amacıyla aşağıda listelenen Sınav Kuralları uygulanmaktadır ve bu kurallar öğrencilere gerek oryantasyon çalışmalarında gerekse ders kapsamında ilan edilmektedir.

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 Yüksekokul sorumlu değildir, sorumluluk tamamıyla öğrencilere aittir.
3. Öğrenciler sınava girmek için Yüksekokula sınavdan en az 15 dakika önce gelmek ve hangi salonda sınavı gireceğini duyuru alanından öğrenmekle yükümlüdür. Salondan öğrenci çıkışına izin verilebilecek sınavın ilk 15 dakikasından sonra gelen öğrenciler sınava alınmaz. Yanlış salonda veya yanlış dersin sınavına girilmesi durumunda sorumluluk tamamıyla öğrencilere ait olup herhangi bir hak talep edemez.
4. Sınav salonunda oturma düzeninden sınav görevlileri yetkilidir. Sınav başlamadan veya sınav esnasında gerekli gördüğü durumlarda öğrencinin yerini değiştirebilir.
5. Sınav esnasında her ne sebeple olursa olsun salondan çıkan öğrenci tekrar sınava alınmaz.
6. Soruların dağıtımını sırasında sınıfta olan öğrenciler sınava girmiş sayılır. Sınav tutanağını imzalamadan ve sınav kâğıdını teslim etmeden sınavdan çıkması mümkün değildir.
7. Sınav süresince sınavı yürüten görevlilere sorularda oluşabilecek hatalar dışında soru sormak yasaktır.
8. Sınav sırasında cevap kâğıtlarındaki kimlik bilgilerinin doldurulması ve imzaların tükenmez kalemle atılması zorunludur.
9. Dersi yürüten öğretim elemanının izniyle; sınav sırasında hesap makinesi, sözlük, hesap planı gibi araçlar kullanılabilir (Cep telefonları hesap makinesi olarak kullanılamaz). Ayrıca sınav esnasında silgi, kalem ve hesap makinesi gibi araçların değiştirilmesi yasaktır.
10. Sınav görevlileri; sınav kurallarını, düzenini ve işleyişini bozan, sınavın yapılmasını engelleyen ve sınav görevlilerine hakaret eden öğrenciler hakkında tutanak tutar ve bu öğrenciler hakkında işlem yapar.
11. Sınava girerken sıraların veya diğer demirbaşların üzerine yazılan yazılar o sıralarda oturan öğrenciler tarafından silinmelidir. Aksi takdirde mesuliyet bizzat öğrenciye aittir.
12. Sınav görevlileri tarafından, kopya çeken veya kopya çekmeye teşebbüs eden öğrencilerin tespit edilmesi halinde tutanak tutularak ders sorumlusu öğretim elemanına teslim edilir. Kopya çeken veya teşebbüs eden öğrenciler uyarılmak zorunda değildir. Sınavlarda kopya çeken, kopyaya teşebbüs eden, kopya veren; ödev, rapor, bitirme tezi ve benzeri çalışmalarda referans vermeden alıntı yapan öğrenci o dersten başarısız sayılmaktadır. Ayrıca öğrenci hakkında disiplin işlemi yapılmaktadır. Öğrencilerle ilgili disiplin süreci 18/8/2012 tarihli ve 28388 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği” hükümleri uyarınca yürütülmektedir. Bu kapsamda bölümde yürütülen disiplin süreci aşamaları genel olarak şu şekildedir:

Disiplinsiz davranışlarda bulunan öğrencilerin tespit edilmesi durumunda ilgili öğretim elemanı tarafından konu hakkında tutanak tutulması ve fakülte dekanlığına teslim edilmesi,

Yüksekokul müdürü tarafından disiplin işlerinden sorumlu soruşturmacı öğretim elemanının atanması ve disiplinsizlikle ilgili belgelerin ulaştırılması,

Soruşturmacı öğretim elemanı tarafından belgelerin incelenmesi, ilgili öğrencinin konu hakkında bilgilendirilmesi, savunmasının talep edilmesi (Öğrencinin 7 gün içerisinde savunmasını teslim etmesi zorunludur.),

Soruşturmacı öğretim elemanı tarafından öğrenci savunması ve öğretim elemanı tutanaklarının karşılıklı olarak incelenerek değerlendirilmesi ve fakülte öğrenci işlerinden öğrencinin daha önceki dönemlere ait disiplin cezası durumunun sorgulanması,

Soruşturmacı öğretim elemanının nihai öneri/sonuç raporunu Yüksekokul Müdürlüğüne sunması,

Müdürlük tarafından disiplin cezasının kesinleştirilmesi ve öğrenciye cezanın tebliğ edilmesi,

Bölümde öğrencilere kopya çekme hususunda verilecek cezalar şu şekildedir:

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

Kanıtlar

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ ÖNLİSANS VE LİSANS EĞİTİM-ÖĞRETİM VE SINAV YÖNETMELİĞİ

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç ve Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç ve kapsam

MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin amacı; Afyon Kocatepe Üniversitesindeki eğitim-öğretim ve sınavlara ilişkin esasları düzenlemektir.

(2) Bu Yönetmelik; Afyon Kocatepe Üniversitesine bağlı yükseköğretim programlarında önlisans ve lisans düzeyinde yürütülen eğitim-öğretim ve sınavlara ilişkin hükümleri kapsar.

Dayanak

MADDE 2 – (1) Bu Yönetmelik; 4/11/1981 tarihli ve 2547 sayılı Yükseköğretim Kanununun 14 üncü, 44 üncü ve 46 ncı maddelerine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 3 – (1) Bu Yönetmelikte geçen;

- a) Akademik danışman: Öğrencilerin eğitim-öğretim ve diğer sorunlarıyla ilgilenmek üzere ilgili bölüm/program başkanlığınca görevlendirilen öğretim elemanını,
- b) Bağlı değerlendirme: Öğrencinin ara ve yarıyıl/yılsonu veya staj sonu notlarının ağırlıklarına göre belirlenen başarı not ortalamasının, o dersleri alan tüm öğrencilerin başarı düzeyine göre belirlenmesini,
- c) ECTS: Avrupa Kredi Transfer Sistemini,
- ç) Müfredat: Üniversitedeki herhangi bir diploma programının içerdiği seçmeli ve zorunlu dersler, laboratuvar, atölye, klinik çalışması, ödev, uygulama, proje, seminer, sunum, sınav, tez, staj/işyeri eğitimi gibi etkinliklerin tümünü,
- d) Ortak zorunlu dersler: 2547 sayılı Kanununun 5 inci maddesinin birinci fıkrasının (1) bendinde belirtilen dersleri,
- e) Öğrenci: Fakülte/yüksekokul/meslek yüksekokulu ve devlet konservatuvarına kayıtlı öğrenciyi,
- f) Öğretim birimi: Üniversiteye bağlı olarak eğitim-öğretim yapan fakülte, yüksekokul, meslek yüksekokulu ve devlet konservatuvarını,
- g) Öğretim birimi kurulu: Fakülte, yüksekokul, meslek yüksekokulu ve devlet konservatuvarı kurulunu,
- ğ) Öğretim birimi yönetimi: Fakültelerde dekanlığı; yüksekokul, meslek yüksekokulu ve devlet konservatuvarında müdürlüğü,
- h) Öğretim birimi yönetim kurulu (BYK): Fakülte, yüksekokul, meslek yüksekokulu veya devlet konservatuvarı yönetim kurulunu,
- ı) Ön koşul: Bir dersin alınabilmesi için, önceden alınıp başarılmaması gereken dersler veya sağlanmış olması gereken koşulları,
- i) Seçmeli dersler: Öğrenciler tarafından programda yer alan derslerden seçilen ve ilgi alanı göz önünde bulundurularak danışmanı tarafından onaylanan dersleri,
- j) Senato: Afyon Kocatepe Üniversitesi Senatosunu,
- k) Üniversite (AKÜ): Afyon Kocatepe Üniversitesini,
- l) Üniversite yönetim kurulu (ÜYK): Afyon Kocatepe Üniversitesi Yönetim Kurulunu,
- m) Zorunlu dersler: Bölüm/programda yer alan öğrencinin almak zorunda olduğu dersleri, ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Öğretim Yılı, Öğretim Esasları, Kayıt Kabul, Kayıt Yenileme,

Danışmanlık ve Kredi Üst Sınırları

Öğretim yılı

MADDE 4 – (1) (Değişik:RG-9/8/2012-28379) Bir öğretim yılı, her biri dönem sonu sınavları hariç en az ondört hafta veya en az yetmiş iş günü olmak üzere güz ve bahar yarıyılları ile uygulama ilkeleri Senato kararı ile belirlenecek yaz döneminden oluşur.

(2) Müfredatında zorunlu staj/işyeri eğitimi bulunan birimlerde güz ve bahar yarıyıllarından herhangi birinde yer almayan bu faaliyetler yaz döneminde yürütülür; ancak, tüm derslerini bitirerek sadece staj/işyeri eğitimi kalan öğrenciler güz ve bahar yarıyılında da bu faaliyetleri yapabilirler.

(3) (Mülga:RG-29/7/2012-28368)

(4) Zorunlu hallerde BYK kararı ile Cumartesi ve Pazar günleri de ders ve sınav yapılabilir.

Öğretim esasları

MADDE 5 – (1) Üniversitede eğitim-öğretim, Yükseköğretim Kurulunun belirlediği ilkeler çerçevesinde birinci öğretim, ikinci öğretim ve uzaktan öğretim şeklinde yapılır. Birinci öğretim ve ikinci öğretim kapsamındaki bazı dersler Senato kararı ile uzaktan öğretimle yapılabilir.

(2) Dersler; teorik derslerden, atölye, laboratuvar, pratik çalışma ve klinik gibi uygulamalardan ve uygulamalı derslerden oluşur.

(3) Dersler, yıl veya yarıyıl esasına göre düzenlenebilir.

Müfredat

MADDE 6 – (1) Dersler ve bunların haftalık teorik ve uygulama saatleri ve varsa ön koşulları ile derslerin yıllara ve yarıyıllara göre dağılımı, Senato tarafından belirlenmiş olan ilkeler çerçevesinde ilgili öğretim birimi kurulunca hazırlanarak Senatunun onayı ile yürürlüğe girer.

(2) Ders kredileri (ECTS Kredisi), Yükseköğretim Kurulunca ilgili programın yer aldığı diploma düzeyi ve alan için yükseköğretim yeterlilikleri çerçevesine göre belirlenen kredi aralığı ve öğrencilerin çalışma saati göz önünde tutularak, birim kurulu önerisi ile Senato tarafından belirlenir. Krediler ilgili diploma programını bitiren öğrencinin kazanacağı bilgi, beceri ve yetkinliklere o dersin katkısını ifade eden öğrenim kazanımları ile açıkça belirlenmiş teorik veya uygulamalı ders saatleri ve öğrenciler için öngörülen diğer faaliyetler için gerekli çalışma saatleri de göz önünde bulundurularak hesaplanır.

Kayıt kabul

MADDE 7 – (1) Üniversitenin bu Yönetmelik kapsamındaki eğitim-öğretim programına kabul edilen ve belirlenen şartları yerine getirmiş olan öğrencilerin kayıt işlemleri, tespit edilen katkı payı veya öğrenim ücretlerini ödemeleri kaydıyla kesin olarak yapılır. Kayıt olabilmek için aşağıdaki şartlardan birinin gerçekleşmesi gerekir:

a) Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından düzenlenen merkezi sınavda yeterli puanı alarak ilgili diploma programına yerleştirilmiş olmak,

b) Ön kayıtlı öğrenci kabulünde, yeterli puana ve göreceği eğitim-öğretimin özelliklerine göre ilgili birimlerin önerileri üzerine Senato tarafından belirlenen diğer niteliklere sahip olmak,

c) Yabancı uyruklu öğrenciler için ilgili mevzuatta yer alan şartları yerine getirmiş olmak,

ç) Yatay ve dikey geçişlerde, ilgili mevzuatta öngörülmüş olan şartları yerine getirmiş olmak.

(2) Kayıt için istenen belgelerin aslı veya Üniversite tarafından onaylı örneği kabul edilir.

(3) Askerlik durumu ve adli sicil kaydına ilişkin olarak adayın beyanına dayanılarak işlem yapılır. Yanlış beyan durumunda sorumluluk öğrenciye aittir.

(4) Üniversiteye kayıt hakkı kazanan adayların kayıt için şahsen, kanuni temsilcileri veya belirledikleri vekilleri vasıtasıyla başvurmaları gerekir.

Kayıt yenileme

MADDE 8 – (1) Öğrenciler, her yarıyıl başında Senatonun belirleyeceği süreler içinde,

Senatonun haklı ve geçerli nedenler konusundaki kararında belirtilen bir mazereti olmadığı sürece, katkı payı veya öğrenim ücretini yatırmak ve ders kaydını yenilemek zorundadır. Herhangi birini eksik yapan öğrencinin kaydı yenilenmiş sayılmaz ve o dönem için öğrencilik haklarından yararlanamaz.

(2) BYK kararı ile mazereti geçerli görülen öğrencilerin kayıt yenilemesi geç olarak ta yapılabilir; ancak mazeretli olduğu sürelerde öğrenci derslerden devamsız sayılır. Bu Yönetmeliğin 12 nci maddesinde belirtilen sınırları aşan mazeret durumunda öğrencinin kayıt yenilemesi yapılmaz.

(3) Öğrenciler; öğretimlerine başlayabilmek, devam edebilmek ve diploma alabilmek için 2547 sayılı Kanunun 46 ncı maddesi uyarınca ilgili mevzuatla belirlenen katkı payı veya öğrenim ücreti ile

Üniversite tarafından belirlenen diğer mali yükümlülükleri yerine getirmek zorundadır.

(4) Hazırlık sınıfı hariç, buldukları bölümde her bir dönem için müfredatta yer alan derslerin tümünden başarılı olan ve bu dersleri alan öğrencilerin başarı ortalamasına göre dönem sonu itibariyle yapılacak sıralamada ilk %10'a giren ikinci öğretim öğrencileri, bir sonraki dönemde birinci öğretim öğrencilerinin ödeyecekleri öğrenci katkı payı kadar öğrenim ücreti öder. Aynı durumdaki birinci öğretim öğrencileri ise, bir sonraki dönemde ödeyecekleri öğrenci katkı payının yarısını öder. Burada sözü edilen hesaplamalar güz ve bahar yarıyılları sonunda yapılır.

(5) Kayıt silme ya da sildirme hâlinde alınan katkı payı veya öğrenim ücreti geri verilmez.

Danışmanlık ve kredi üst sınırları

MADDE 9 – (1) Öğretim birimlerinde her öğrenci için kayıtlı olduğu bölüm/program başkanlığınca bir akademik danışman belirlenir. Öğrenciler, akademik danışmanlarının yardımı ve onayı ile izleyecekleri derslere kayıt yaptırırlar.

(2) Ders kaydından birinci derecede öğrenci sorumludur.

(3) (Değişik:RG-22/6/2016-29750) Fakültelerde eğitim komisyonları kurulabilir. Bu fakültelerde eğitim programı eğitim komisyonu tarafından hazırlanır ve yürütülür. Eğitim komisyonu, dekanın başkanlığında eğitimden sorumlu dekan yardımcısı ile her öğretim yılı başında dekan tarafından belirlenen baş koordinatör, baş koordinatör yardımcısı, sınıf koordinatörleri ve yardımcılarından oluşur.

(4) (Değişik:RG-6/9/2013-28757) Yarıyılıda bir öğrenci, öncelikle bulunduğu sınıfa göre alt sınıflardan sorumlu olduğu dersleri almak şartıyla, bu Yönetmeliğin 18 inci maddesinde tanımlanan GANO değeri 1.75'in altında ise en fazla 30 ECTS, 1.75 ve üzerinde ise en fazla 45 ECTS kredisi derse danışmanının/koordinatörünün onayı ile kayıt yaptırabilir.

(5) (Değişik:RG-7/4/2020-31092) GANO değeri 3.00 ve üzerinde olan öğrenciler, haftalık ders programının uygunluğuna göre bir üst sınıftan danışmanının/koordinatörünün onayı ile önceki yarıyıldan ve kendi yarıyıl dersleri ile birlikte en fazla 45 ECTS kredisi kadar ders alabilirler.

(6) Öğrenciler, BYK kararıyla, Üniversitenin diğer birimlerinden veya yurt içindeki diğer üniversitelerin eşdeğer birimlerinden de ders alabilirler.

Müfredat dışı etkinlik

MADDE 9/A – (Ek:RG-5/5/2015-29346)

(1) Genel not ortalaması 2,25 ve üstünde olan lisans öğrencileri, kayıtlı oldukları programın dışındaki kendi öğretim birimlerindeki diğer programların müfredatlarında yer alan ders ve staj gibi etkinlikler ile kendi müfredatlarında yer almasına rağmen seçmedikleri seçmeli derslere, ders işlenmesine engel teşkil edecek bir durum olmaması halinde, “müfredat dışı etkinlik” olarak kayıt olabilirler.

(2) Bir dönemde “müfredat dışı etkinlik” uygulanıp uygulanmayacağına, en geç akademik takvimde gösterilen ders kayıt yenileme tarihleri içerisinde BYK karar verir.

(3) Öğrenciler müfredat dışı etkinliklere kaydolmak için yarıyılın birinci haftası içinde danışmanlarına başvurur. Danışmanın uygun görmesi halinde kayıt tamamlanır.

(4) Bu durumdaki öğrenciler varsa etkinliğe ait kontenjan sınırlamalarında dikkate alınmaz.

(5) Gerekli devam ve başarı şartlarını sağlamaları halinde müfredat dışı etkinlikler öğrencinin transkript ve diploma ekinde ayrı bir bölümde başarı notu ile birlikte listelenir. Bu etkinliklerden alınan notlar ortalamaya katılmaz.

(6) Çift ana dal ve yan dal programlarına kayıt olup bunları tamamlamadan ayrılan öğrencilerin başarılı oldukları ders ve stajlar da “müfredat dışı etkinlik” olarak değerlendirilir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Yatay Geçiş ve Değişim Programları, Dikey Geçiş ile Kabul, Devam Zorunluluğu, Zorunlu, Seçmeli ve Ön Koşullu Derslerin Yürütülmesi

Yatay geçiş ve değişim programları

MADDE 10 – (1) Üniversiteye bağlı birimlere, Üniversitenin içinden veya dışından yapılacak yatay geçiş işlemleri, 24/4/2010 tarihli ve 27561 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik hükümlerine göre yürütülür.

Yatay geçiş kontenjanları Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenir. (Değişik Cümle:RG25/12/2016-29929) Eski yükseköğretim kurumundan alınan derslerden yeni

müfredata uygun olanlar ve bunların ECTS kredileri BYK kararı ile belirlenir ve notları 17 nci maddeye uygun olarak değerlendirilir.

(2) Öğrencilerin ulusal ve uluslararası öğrenci değişim programları kapsamında veya özel öğrenci olarak aynı düzeyde başka bir yükseköğretim kurumundan aldığı ders veya uygulamaların kredileri, BYK kararı ile kayıtlı olduğu diploma programındaki yükümlülüklerinin yerine sayılabilir. Bu işlemler de birinci fıkrada adı geçen Yönetmelik hükümlerine göre yürütülür.

(3) Söz konusu programlar kapsamında derslerin seçimi, öğrenci danışmanlarının/koordinatörlerinin nezaretinde yapılarak, bölüm/programın teklifi ve BYK onayı ile kesinleşir. Alınan derslerin adları getirilen not durum belgesinde belirtildiği şekilde yazılır ve notları bu Yönetmeliğin 17 nci maddesine uygun olarak değerlendirilir. Aynı değişim kapsamında, diğer üniversitelerden gelen öğrencilere de, Üniversitede okudukları süre içerisinde bu Yönetmelik hükümleri uygulanır ve aldıkları dersler için kendilerine not durum belgesi verilir.

Dikey geçiş ile kabul

MADDE 11 – (1) Üniversiteye bağlı birimlere yapılacak dikey geçiş işlemleri 19/2/2002 tarihli ve 24676 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Meslek Yüksekokulları ve Açıköğretim Ön Lisans Programları Mezunlarının Lisans Öğrenimine Devamları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre yürütülür.

Devam zorunluluğu

MADDE 12 – (1) Senato tarafından belirlenen uzaktan eğitim sistemi ile okutulacak dersler hariç, derslere devam zorunludur. Devam durumları ilgili öğretim elemanı tarafından izlenir.

(2) Öğrencilerin teorik derslere % 70, uygulamalara % 80’den az olmamak şartı ile devamları zorunludur. Bu şartlardan herhangi birini sağlamayan öğrenciler yarıyıl/yıl sonu sınavlarına giremezler.

(3) (Değişik:RG-4/7/2017-30114) Bir derse kaydolup devam şartını yerine getiren; ancak başarılı olamayan öğrenciler teorik dersleri tekrar ederken devam şartı aranmaz. Hem uygulamalı dersleri hem de teorik ve uygulama kısmı bulunan dersleri tekrar ederken devam şartı aranıp aranmayacağına öğretim birimi kurulu karar verir. Öğretim birimi kurulu kararını eğitim-öğretim yılı başlamadan önce alır ve öğrenciye duyurur.

(4) (Değişik:RG-6/4/2014-28964) Türkiye’yi veya Üniversiteyi temsil amacıyla bilimsel, sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler ile yarışmalara katılan öğrenciler BYK teklifi ve ÜYK kararıyla o süre içindeki derslerden ve sınavlardan izinli sayılabilir, derslere katılmadığı süreler devamsızlık olarak değerlendirilmez.

Zorunlu, seçmeli ve ön koşullu derslerin yürütülmesi

MADDE 13 – (1) Dersler; zorunlu ve seçmeli olmak üzere iki gruba ayrılır.

(2) Her öğrenci, kayıtlı olduğu bölüm/programın zorunlu derslerinin hepsini almakla yükümlüdür. Ancak, ilgili mevzuat hükümleri gereğince bazı dersler için muafiyet sınavı açılabilir.

Muafiyet sınavında en az (Değişik ibare:RG-6/9/2013-28757) 60 puan alarak başarılı olanlar, bu derslerden muaf tutulur. Öğrenciye başarı notu olarak muafiyet sınavından aldığı puanın karşılığı bu Yönetmeliğin 17 nci maddesinin ikinci fıkrasına göre verilir.

(3) Bir dersin alınabilmesi için, başarılı olmuş olması gereken derse ön koşul dersi denir. Ön koşullar, ilgili öğretim birimi kurulunun teklifi ve Senatonun onayı ile belirlenir.

(4) Birimlerde eğitimin her yarıyılı/yılı, bir sonraki yarıyılın/yılın ön koşulu olarak tanımlanabilir. Bu birimlerde ortak zorunlu dersler dışında yarıyılın/yılın bütün dersleri, uygulamaları ve stajları başarılmadan bir üst yarıyıla/yıla geçilemez.

(5) (Değişik:RG-6/9/2013-28757) Tıp Fakültesinde stajyerlik ve intörnlik dönemleri uygulama esaslarına göre yürütülür.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Sınavlar ve Değerlendirme Esasları, Öğrenim Süresi

Sınavlar ve değerlendirme

MADDE 14 – (1) Sınavlar; ara sınav, küçük sınav, yarıyıl/yıl sonu sınavı, staj sonu sınavı, bütünleme sınavı, tek ders sınavı ve mazeret sınavıdır.

(2) (Değişik:RG-6/9/2013-28757) Her ders için en az bir ara sınav ve yarıyıl/yıl sonu veya staj sonu sınavı yapılır. (Değişik Cümle:RG-25/12/2016-29929) 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 bölüm/program başkanlığının önerisi ile birim kurulu sınav türlerinden hangisinin uygulanacağını ve bunların her birinin başarı notuna katkısını yarıyılın ilk iki haftası içerisinde belirleyerek ilan eder.

(3) (Değişik:RG-29/7/2012-28368) Yarıyıl/yıl içi (Mülga ibare:RG-23/9/2015-29484)(...) notlarının başarı notuna katkısı % 20'den az, % 60'dan fazla olamaz.

(4) (Mülga:RG-29/7/2012-28368)

(5) (Değişik:RG-6/9/2013-28757) Mezuniyeti için gerekli tüm yükümlülüklerini yerine getirip sadece devam şartını sağlamış olduğu tek dersi kalan son sınıf öğrencilerine, başvurmaları halinde, bir defaya mahsus olmak üzere BYK kararıyla tek ders sınavı açılabilir. Sınav, dönem sonu sınavlarını takip eden onbeş gün içerisinde BYK tarafından belirlenen tarihte yapılır.

(6) (Değişik:RG-6/9/2013-28757) Bir dersin yarıyıl/yıl sonu, staj sonu veya bütünleme sınavlarına girebilmek için, bu Yönetmeliğin 12 nci maddesindeki koşulları yerine getirmek gerekir.

(7) Öğrencinin başarıları yarıyıl/yıl içi notları ile yarıyıl/yıl sonu, staj sonu veya bütünleme sınav notunun birlikte değerlendirilmesi ile belirlenir. Yarıyıl içi notları, en az biri ara sınav notu olmak üzere küçük sınav, ödev, uygulama, klinik, laboratuvar ve benzeri çalışmalara verilen notlardan oluşur.

Sınav düzeni ve sonuçların duyurulması

MADDE 15 – (1) (Değişik:RG-29/7/2012-28368) (Değişik birinci cümle:RG-6/9/2013-28757) Sınavlar dersi vermekle görevli öğretim elemanı veya ilgili sınıf koordinatörü tarafından yapılır. Görevli öğretim elemanının sınav döneminde mazeretli veya izinli olması durumunda sınavın kimin tarafından yapılacağı ve değerlendirileceği bölüm başkanının önerisi ile BYK tarafından belirlenir. Sınav koordinasyonunun nasıl yapılacağı, salonların ve sınav görevlilerinin belirlenmesi yöntemi birimlerin personel ve fiziksel imkanları göz önünde tutularak BYK tarafından belirlenir. Sınava giren öğrenci, BYK tarafından belirlenen kurallara uymakla yükümlüdür.

(2) (Değişik:RG-6/9/2013-28757) Sınavlarda, her ne şekilde olursa olsun kopya çeken, çekme girişiminde bulunan, yapanlara yardım eden veya ilgili evrakın incelenmesinden kopya çektiği tespit edilen ve sınav, uygulama ve diğer çalışmalar sırasında her ne şekilde olursa olsun genel düzeni bozan öğrenciler sınavdan 0 (sıfır) not almış sayılırlar. Ayrıca ilgili öğrenciler hakkında 18/8/2012 tarihli ve 28388 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği hükümlerine göre disiplin soruşturması yapılır.

(3) Sınavı yapan öğretim elemanı yedi iş günü içerisinde sınav sonuçlarını öğrenci işleri otomasyon sistemi vasıtası ile ilan eder. Döneme ait tüm sınav evrakını dönem sonu sınavından sonra dekanlığa/müdürlüğe teslim eder. Bu evraklar iki yıl süreyle saklanır.

(4) (Ek:RG-23/9/2015-29484) Süresi içerisinde ilan edilemeyen sınavların, sınavı yapan öğretim elemanının gerekçeli başvurusu ve Bölüm Başkanlığının onayı ile öğrenci işleri otomasyon sistemi üzerinden ilan edilmesi sağlanır.

Mazeret sınavları

MADDE 16 – (1) (Değişik:RG-29/7/2012-28368) Senato tarafından belirlenmiş haklı ve geçerli nedenlere dayalı mazereti dolayısıyla ara sınavlara katılmayan ve sınav tarihinden itibaren on gün içerisinde durumunu belgeleyen öğrencilerin mazeretlerinin kabulü hâlinde, öğrencinin katılmadığı ara sınavlar için BYK tarafından, yarıyıl sonu veya staj sonu sınavlarından önce belirlenecek bir günde, mazeret sınavı yapılır. Ancak, Uzaktan Eğitim Meslek Yüksekokulundaki sınavlar için mazeret sınavı açılmaz. Öğrenciler katılmadıkları sınavlardan 0 (sıfır) not almış kabul edilir.

(2) Yarıyıl sonu, staj sonu ve bütünleme sınavları için mazeret sınavı açılmaz, ancak bildirdiği mazereti haklı görülen öğrencilerin sınav hakları saklı tutulur. Öğrenciler bu sınav hakkını o dersin açılmasını izleyen ilk yarıyıl sonu, staj sonu ve bütünleme sınavında kullanırlar.

Not ortalamaları ve başarının belirlenmesi

MADDE 17 – (1) Tüm sınavlar 100 puan üzerinden değerlendirilir. Ders başarı puanı yarıyıl/yıl içi ve yarıyıl/yılsonu sınavlarının katkı oranlarına bağlı olarak yine 100 puan üzerinden hesaplanır.

(2) (Değişik paragraf:RG-6/9/2013-28757) Öğrencinin bir dersten başarı notu dersi veren öğretim elemanı veya ilgili sınıf koordinatörü tarafından belirlenir ve harf notu olarak takdir edilir. Bu amaçla bağlı değerlendirme ve mutlak değerlendirme yöntemlerinden istatistiksel ölçütlere göre uygun olan yöntem kullanılır. Başarı notlarının ifade ettikleri başarı dereceleri ve katsayıları aşağıdaki tabloda gösterilmiştir: (Değişik tablo:RG-22/6/2016-29750)

(3) (Değişik paragraf:RG-6/9/2013-28757) Aşağıdaki durumlarda, katsayı ile bağlantısı olmayan ve not ortalamalarına katılmayan YT (Yeterli), YZ (Yetersiz), (Mülga ibare:RG-23/9/2015- 29484) (...), DV (Devam ediyor), DZ (Devamsız) kodlu değerlemeler yapılır:

a) YT ve YZ notları; müfredatta not ortalamalarına katılması gerekli görülmeyen derslerde ve staj/iş yeri eğitiminde başarının gösterilmesi için kullanılır. Böyle bir derste yeterli başarı gösteren öğrenciye YT, gösteremeyen öğrenciye YZ notu verilir ve o dersi tekrar eder. (Ek cümle:RG23/9/2015-29484) Daha önce başka bir yükseköğretim kurumunda öğrenim gördükten sonra merkezî yerleştirme sistemi ile Üniversiteye yerleşen öğrencilerin, önceki kurumda elde etmiş oldukları kazanımlardan harf notu karşılığı belli olmayan notlar için de YT harf notu kullanılır.

b) (Mülga:RG-23/9/2015-29484)

c) DV notu, bir yarıyıldan uzun süreli bir dersin henüz tamamlanmadığı yarıyılın sonunda, derse devam etmekte olan öğrencilere verilir.

ç) DZ notu, devam koşulunu sağlayamayan öğrencilere verilir. Bu öğrenciler yarıyıl/yılsonu değerlendirilmesine alınmazlar. DZ notu, FF veya YZ notu ile eşdeğerdedir.

d) (Ek:RG-29/7/2012-28368) (Mülga:RG-6/9/2013-28757)

(4) Öğrencinin bir dersten başarılı sayılabilmesi için o dersin başarı notunun YT, CC veya bunun üstünde olması gerekir.

(5) Bu Yönetmeliğin 18 inci maddesine göre hesaplanan YANO değeri 2.25 ve üzerinde olan öğrenciler, DC harf notu aldıkları yarıyıl/yıl derslerinden başarılı sayılır ve bu durum DC+ ile gösterilir.

(6) (Değişik:RG-25/12/2016-29929) Zorunlu veya seçmeli derslerin herhangi birinden DC, DD, FD, FF, YZ veya DZ notu alan öğrenci, bu dersi ilk verildiği yarıyıldan itibaren tekrar almak zorundadır, danışmanın/koordinatörünün onayı ile seçmeli dersin yerine başka bir seçmeli dersi alabilir; ancak bu yeni derse devam etme zorunluluğu vardır.

Not ortalaması

MADDE 18 – (1) Her yarıyıl/yıl sonunda, öğrencilerin başarı durumu yarıyıl/yıl ağırlıklı not ortalaması (YANO) ve genel ağırlıklı not ortalaması (GANO) ile belirlenir. Bu amaçla, kaydolunan ve not ortalamalarına katılan her dersin ECTS kredi değeri ile o dersten alınan notun katsayısı çarpılarak bulunan değerlerin toplamının, bu derslerin toplam ECTS kredi değerine bölünmesi ile bir not ortalaması bulunur. Bu işlem bir yarıyıl/yıl içinde alınan dersler için yapılırsa YANO, o zamana kadar alınmış bütün dersler için yapılırsa GANO elde edilir.

(2) Genel not ortalaması hesaplanırken, tekrar edilen ders bulunması halinde bu dersten alınan en son not; seçimlik bir ders yerine başka bir dersin tekrarlanması durumunda ise, en son alınan dersin notu göz önünde tutulur. Not ortalamaları, tamsayıdan sonra iki basamaklı olarak gösterilir. Ortalama yükseltmek için ders tekrarı

MADDE 19 – (1) Bir öğrenci genel not ortalamasını yükseltmek amacıyla öğrenim süresi boyunca daha önce başarmış olduğu derslerden en fazla altı tanesini tekrar edebilir. Bu derslerden almış olduğu en son başarı notu geçerlidir. Sınavlara itiraz ve not düzeltme (Değişik başlık:RG-23/9/2015-29484)

MADDE 20 – (1) En az üç kişiden oluşan jüri veya sınav komisyonu önünde yapılan sınavlar hariç olmak üzere, sınavlara itiraz, öğretim birimi yönetimine, sınav sonuçlarının ilan tarihini izleyen beş iş günü içinde yazılı olarak, maddi hata yönünden yapılır. Sınav sonuçlarında maddi hataların düzeltilmesi dışında değişiklik yapılamaz. İtirazlar, dersi veren öğretim elemanınca incelenerek BYK tarafından karara bağlanır.

(2) (Ek:RG-23/9/2015-29484) Belirlenen süre dışında sınav sonuçlarına yapılan yazılı itirazlar, Dekanlık/Müdürlük tarafından incelenir. Mazeretin geçerli görülmesi halinde itirazlar, dersi veren öğretim elemanının incelemesini müteakiben BYK tarafından karara bağlanır.

(3) (Ek:RG-23/9/2015-29484) Öğretim elemanının sınav sonuçlarını hatalı ilan etmesi ya da sistem kaynaklı hatalar nedeniyle yapılacak not değişikliği talepleri, BYK tarafından karara bağlanır.

Öğrenim süresi

MADDE 21 – (1) Yabancı dil, bilimsel/mesleki hazırlık sınıfı ile yaz okulunda geçen süreler hariç olmak üzere;

a) Önlisans öğreniminin normal süresi iki akademik yıl veya dört yarıyıldır.

b) Lisans öğreniminin normal süresi dört akademik yıl veya sekiz yarıyıldır.

c) Lisans ve yüksek lisans derecesini birlikte veren bütünleşik programlardan Tıp Fakültesi altı akademik yıl veya oniki yarıyıl, Veteriner Fakültesi ve Diş Hekimliği Fakültesi beş akademik yıl veya on yarıyıldır.

(2) Bu Yönetmelik hükümlerine göre mezuniyet şartlarını sağlayan öğrenciler, daha kısa sürede de mezun olabilirler.

(3) Bir yıl süreli yabancı dil ve bilimsel/mesleki hazırlık sınıfı hariç, kayıtlı olduğu programa ilişkin derslerin verildiği dönemden başlamak üzere, her dönem için kayıt yaptırıp yaptırmadığına bakılmadan önlisans programlarını azami dört yıl, lisans programlarını azami yedi yıl, lisans ve yüksek lisans derecesini birlikte veren programları azami dokuz yıl içinde başarı ile tamamlayarak mezun olamayanlar, 2547 sayılı Kanununun 46 ncı maddesinde belirtilen koşullara göre öğrenci katkı payı veya öğrenim ücretlerini ödemek koşulu ile öğrenimlerine devam etmek için kayıt yaptırabilir. Bu durumda, ders ve sınavlara katılma hariç, öğrencilere tanınan diğer haklardan yararlandırılmadan öğrencilik statüleri devam eder.

(4) Üniversiteden uzaklaştırma cezası alan öğrencilerin ceza süreleri öğrenim süresinden sayılır.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Kayıt Silme, Diploma, Kayıt Dondurma, Önceki Öğrenimin Tanınması ve

İntibak İlkeleri, Öğrenci Sağlık Raporları

Kayıt silme

MADDE 22 – (1) Aşağıdaki hallerde, öğrencinin kaydı silinerek ilişiği kesilir:

a) Kayıt sildirmek üzere yazılı istekte bulunması,

- b) Ciddi sağlık sorunlarına bağlı olarak tüm öğrenim süresi içinde devamsızlığı iki ğretim yılını aşan öğrenciler hakkında, yeniden sağlık raporu alınmak ve BYK tarafından incelenmek koşuluyla, öğrenimlerine devam edemeyeceklerine dair karar alınması,
- c) (Değişik:RG-6/9/2013-28757) Açıköğretim Fakültesi hariç, ancak aynı anda örgün iki nlisans veya iki lisans programında kaydının olması,
- ) Yükseköğretim Kurumları ğrenci Disiplin Yönetmeliği uyarınca yükseköğretim kurumundan çıkarılma cezası alması,
- d) Kesin kayıt işleminin usulüne uygun yapılmadığının veya kesin kayıt hakkı kazanılmadığının anlaşılması.
- e) (Ek:RG-5/5/2015-29346) Her eğitim-ğretim yılı sonunda; dört yıl üst üste katkı payı veya öğrenim ücretini ödemeyen öğrencilerin, niversite Yönetim Kurulu Kararı ve Yükseköğretim Kurulunun onay vermesi halinde.

Diploma ile ilgili esaslar

MADDE 23 – (1) Kayıtlı olduğu bölüm/program müfredatını başarıyla tamamlayan ve GANO değerini en az 2.00 olan öğrenciye, kayıtlı olduğu bölüme/programa göre nlisans, lisans veya yüksek lisans diploması verilir.

(2) Lisans programına devam eden bir ğrenci isterse, ilk dört yarıyıllık müfredatı başarıyla tamamlamak, en az 2.00 GANO değerini sağlamak ve kaydı silinmiş olmak koşuluyla 18/3/1989 tarihli ve 20112 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Lisans ğrenimlerini Tamamlamayan veya Tamamlayamayanların nlisans Diploması Almaları veya Meslek Yüksekokullarına İntibakları Hakkında Yönetmelik hükümleri çerçevesinde nlisans diploması alır.

(3) Diplomanın kaybı hâlinde, diploma yerine geçecek, kaybından dolayı düzenlendiği ve kaçıncı defa verildiğini belirtilen ve diploma bilgilerini içeren bir belge verilir.

(4) ğrencilere mezuniyetine kadar almış olduğu derslerdeki başarı durumunu ve varsa akademik dereceleri gösteren ğrenci not durum belgesi ile diploma eki verilir.

(5) ğrencilerin durumları her yarıyıl sonunda değerlendirilerek, not durum belgesinde, bulunduğu yarıyıla kadar GANO değerini 3.00 – 3.49 olanlar için onur ğrencisi; 3.50 – 4.00 olanlar için, üstün onur ğrencisi ibaresi yazılır. Bu şartlarda mezun olan öğrencilere diplomaları ile beraber onur belgesi veya üstün onur belgesi verilir. Disiplin cezası bulunan öğrenciler bu haktan yararlanamaz.

Kayıt dondurma

MADDE 24 – (1) ğrenimine ara vermek zorunda kalan ğrenci, haklı ve geçerli nedenleri olması, bu mazeretini kanıtlanması ve BYK tarafından kabul edilmesi kaydıyla en fazla iki yarıyıl kayıt dondurabilir.

(2) ğrenci kayıt dondurduğu süre içinde öğrenimine devam edemez ve her türlü öğrencilik hakları dondurulur.

(3) Kayıt dondurma, yarıyıl/yıl başlangıcından o yarıyıla/yıla ait sınavların sona erdiği tarihe kadar olan süreyi kapsar. Kayıt dondurma başvurusu, kayıt yenileme döneminden önce ise

katkı payı/öğrenim ücreti alınmaz; dönem içerisinde ise ödenmiş olan katkı payı/öğrenim ücreti iade edilmez. Önceki öğrenimin tanınması ve intibak ilkeleri

MADDE 25 – (1) Daha önce yurt içi veya yurt dışındaki bir yükseköğretim kurumunda öğrenim görmüş olan ve ÖSYM tarafından Üniversiteye yerleştirilen öğrencilerin, önceki kurumlarından almış olduğu krediler BYK kararıyla sorumlu olduğu müfredattaki bazı yükümlülüklerin yerine sayılabilir.

(2) (Mülga:RG-5/5/2015-29346)

(3) (Değişik:RG-6/9/2013-28757) Müfredattaki bazı yükümlülüklerden muaf tutulan öğrencinin, muaf olduğu kredi toplamı göz önünde bulundurularak kaçınıcı yarıyıldan başlaması gerektiği BYK tarafından belirlenir. Öğrenci intibak ettiği yarıyıldan önceki yıllara ait bazı derslerden sorumlu tutulabilir.

(4) Öğrenci öğrenimine devam ederken müfredatın değişmesi durumunda, eski müfredattan henüz sorumlu olmadığı veya sorumlu olmasına rağmen başarılı olamadığı yükümlülüklerin yerine, yeni müfredatın hangi yükümlülüklerinden sorumlu tutulacağına öğretim birimi kurulu karar verir.

(5) Öğrencilerin ders intibakı ve muafiyet başvuruları, her yarıyılın/yılın ilk iki haftası içinde yapılır.

Öğrenci sağlık raporları

MADDE 26 – (1) Sağlık ve tedavi ile sağlık raporları alınması ve reçeteler konusunda ilgili mevzuat hükümlerine uyulur. Söz konusu sağlık raporlarının, öğrencinin eğitim-öğretim yükümlülükleri açısından mazeret oluşturup oluşturmayacağına BYK karar verir. Öğrenciler raporlarını raporun alındığı günü takip eden on gün içerisinde ilgili öğretim birimine teslim etmek zorundadırlar.

ALTINCI BÖLÜM

Çeşitli ve Son Hükümler

Tebliğat

MADDE 27 – (1) Öğrencilere yapılacak genel duyurular yazılı olarak birimlerdeki duyuru panoları veya Üniversitenin internet sitesi vasıtasıyla ilan edilir. Şahsi tebligatlar ise öğrencinin kayıt esnasında bildirdiği adrese yazılı olarak yapılmak veya ilgili yükseköğretim kurumunda ilan edilmek suretiyle tebliğ edilmiş sayılır.

(2) Yükseköğretim kurumuna kayıt olurken bildirdikleri adresi değiştirdikleri halde bunu kayıtlı buldukları birime bildirmemiş, yanlış ya da eksik adres vermiş olan öğrenciler, bildirdiği adrese tebligat yapılmış olması halinde, kendilerine tebligat yapılmadığını iddia edemezler.

Yönetmelikte hüküm bulunmayan haller

MADDE 28 – (1) Bu Yönetmelikte hüküm bulunmayan hallerde; ilgili diğer mevzuat hükümleri ile Yükseköğretim Kurulu, Üniversitelerarası Kurul, Senato, ÜYK, Birim Kurulu ve BYK kararları uygulanır.

Yürürlükten kaldırma

MADDE 29 – (1) 20/6/2003 tarihli ve 25144 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Afyon Kocatepe Üniversitesi Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği yürürlükten kaldırılmıştır.

Yürürlük

MADDE 30 – (1) Bu Yönetmelik 2011-2012 eğitim-öğretim yılı başında yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 31 – (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörü yürütür

1.5.2 Ölçme ve Değerlendirme Yöntemlerinin Uygulanması

Sınavlar öğrencilerin görebileceği ilan panolarında, web sitesinde ve öğretim elemanları aracılığıyla sınıflarda ilan edilen kurallar çerçevesinde, gözetmen eşliğinde öğrenci sayısına uygun sınıflarda gerçekleştirilmektedir. Gözetmenlik için kalabalık sınıflarda okulda görevli öğretim elamanlarından uygunluk durumlarına göre ek destek de alınmaktadır.

Gıda İşleme Bölümü öğrencileri Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği’nin sınavlar ve değerlendirme esasları çerçevesinde teorik ve uygulamalı derslerde ara sınav ve yarıyıl sonu sınavlarına girmektedirler. Ara sınav ve yarıyıl sonu sınav uygulamasının yanı sıra ders içerisinde verilen ödevler, devam durumu ve öğrencinin başarısı göz önüne alınmaktadır. Diğer taraftan uygulama dersleri kapsamında öğrenciler uygulama notları almaktadır. Öğrencilerin açıklanan sınav sonuçlarına, sınav sonuçlarının ilan tarihini izleyen beş iş günü içerisinde dilekçe ile itiraz etme hakkı bulunmaktadır. Sınavların adil ve şeffaf olmasını sağlamak amacıyla aşağıda listelenen Sınav Kuralları uygulanmaktadır ve bu kurallar öğrencilere gerek oryantasyon çalışmalarında gerekse ders kapsamında ilan edilmektedir.

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 Yüksekokul sorumlu değildir, sorumluluk tamamıyla öğrencilere aittir.
3. Öğrenciler sınava girmek için Yüksekokula 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 fakülte dekanlığına teslim edilmesi,

Yüksekokul müdürü tarafından disiplin işlerinden sorumlu soruşturmacı öğretim elemanının atanması ve disiplinsizlikle ilgili belgelerin ulaştırılması,

Soruşturmacı öğretim elemanı tarafından belgelerin incelenmesi, ilgili öğrencinin konu hakkında bilgilendirilmesi, savunmasının talep edilmesi (Öğrencinin 7 gün içerisinde savunmasını teslim etmesi zorunludur.),

Soruşturmacı öğretim elemanı tarafından öğrenci savunması ve öğretim elemanı tutanaklarının karşılıklı olarak incelenerek değerlendirilmesi ve fakülte öğrenci işlerinden öğrencinin daha önceki dönemlere ait disiplin cezası durumunun sorgulanması,

Soruşturmacı öğretim elemanının nihai öneri/sonuç raporunu Yüksekokul Müdürlüğüne sunması,

Müdürlük tarafından disiplin cezasının kesinleştirilmesi ve öğrenciye cezanın tebliğ edilmesi,

Bölümde 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.

YÜKSEKÖĞRETİM KURUMLARI ÖĞRENCİ DİSİPLİN YÖNETMELİĞİ

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç ve kapsam

MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin amacı, yükseköğretim kurumları öğrencilerine verilecek disiplin cezaları ile soruşturma usul ve esaslarını düzenlemektir.

(2) Bu Yönetmelik yükseköğretim kurumlarındaki tüm öğrencileri kapsar.

Dayanak

MADDE 2 – (1) Bu Yönetmelik 4/11/1981 tarihli ve 2547 sayılı Yükseköğretim Kanununun 54 üncü maddesi ile 65 inci maddesinin (a) fıkrasının (9) numaralı bendine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 3 – (1) Bu Yönetmelikte geçen;

- a) Öğrenci: Yükseköğretim kurumlarında önlisans, lisans, yüksek lisans, doktora, tıpta uzmanlık veya sanatta yeterlilik öğrenimi gören kişileri,
- b) Kınama: Öğrenciye öğrencilikle ilgili kusurlu davranışlarından dolayı kınandığının yazılı olarak bildirilmesini,
- c) Uyarma: Öğrencinin, öğrencilikle ilgili davranışlarında daha dikkatli olması gerektiği hususunda yazılı olarak ikaz edilmesini,
- ç) Yükseköğretim Kurumları: Üniversiteler, yüksek teknoloji enstitüleri ile bunların bünyesinde yer alan fakülteler, enstitüler, yüksekokullar, konservatuvarlar, meslek yüksekokulları ile uygulama ve araştırma merkezlerini,
- d) Yükseköğretim Kurumundan Bir Haftadan Bir Aya Kadar Uzaklaştırma: Öğrenciye, yükseköğretim kurumundan bir haftadan bir aya kadar uzaklaştırıldığı ve bu süre içerisinde derslere ve sınavlara katılamayacağı yazılı ile bildirilmesini,
- e) Yükseköğretim Kurumundan Bir Yarıyıl İçin Uzaklaştırma: Öğrenciye, yükseköğretim kurumundan bir yarıyıl uzaklaştırıldığı ve bu sürede öğrencilik haklarından yararlanamayacağı yazılı ile bildirilmesini,
- f) Yükseköğretim Kurumundan Çıkarma: Öğrenciye, bir daha çıkarıldığı yükseköğretim kurumuna alınmamak üzere öğrencilikten çıkarıldığı yazılı ile bildirilmesini,
- g) Yükseköğretim Kurumundan İki Yarıyıl İçin Uzaklaştırma: Öğrenciye, yükseköğretim kurumundan iki yarıyıl uzaklaştırıldığı ve bu sürede öğrencilik haklarından yararlanamayacağı yazılı ile bildirilmesini, ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM
Disiplin Cezaları ve Disiplin Cezalarını
Gerektiren Disiplin Suçları

Uyarma cezasını gerektiren disiplin suçları

MADDE 4 – (1) Uyarma cezasını gerektiren eylemler şunlardır;

- a) Yükseköğretim kurumu yetkililerince sorulan hususları haklı bir sebep olmadan zamanında cevaplandırmamak,
- b) Yükseköğretim kurumu yetkililerince tesbit edilen yerler dışında ilan asmak,
- c) Yükseköğretim kurumunun izniyle asılmış duyuruları, program ve benzerlerini koparmak, yırtmak, değiştirmek, karalamak veya kirletmek.

Kınama cezasını gerektiren disiplin suçları

MADDE 5 – (1) Kınama cezasını gerektiren eylemler şunlardır;

- a) Yükseköğretim kurumu yetkililerince istenilen bilgileri eksik veya yanlış bildirmek,
- b) Ders, seminer, uygulama, laboratuvar, atölye çalışması, bilimsel toplantı ve konferans gibi çalışmaların düzenini bozmak,
- c) **(Değişik:RG-7/11/2013-28814)²** Yükseköğretim kurumu içinde izinsiz olarak bildiri dağıtmak, afiş ve pankart asmak,
- ç) Yükseköğretim kurumunca asılmış duyuruları, program ve benzerlerini koparmak, yırtmak, değiştirmek, karalamak veya kirletmek,
- d) Sınavlarda kopyaya teşebbüs etmek.

Yükseköğretim kurumundan bir haftadan bir aya kadar uzaklaştırma cezasını gerektiren disiplin suçları

MADDE 6 – (1) Yükseköğretim kurumundan bir haftadan bir aya kadar uzaklaştırma cezasını gerektiren eylemler şunlardır;

- a) **(Değişik:RG-23/12/2016-29927)** Öğrenme ve öğretme hürriyetini engelleyici veya yükseköğretim kurumlarının işleyiş ve huzurunu bozucu eylemlerde bulunmak,
- b) Disiplin soruşturmalarının sağlıklı bir şekilde yürütülmesini engellemek,
- c) Yükseköğretim kurumundan aldığı kendine hak sağlayan bir belgeyi başkasına vererek kullandırmak veya başkasına ait bir belgeyi kullanmak,
- ç) Yükseköğretim kurumunda kişilerin şeref ve haysiyetini zedeleyen sözlü veya yazılı eylemlerde bulunmak,
- d) Yükseköğretim kurumu personelinin, kurum içinde ya da dışında, şeref ve haysiyetini zedeleyen sözlü veya yazılı eylemlerde bulunmak,
- e) Yükseköğretim kurumunda alkollü içki içmek,
- f) Yükseköğretim kurumuna ait kapalı ve açık mahallerde yetkililerden izin almadan toplantılar düzenlemek.

Yükseköğretim kurumundan bir yarıyıl için uzaklaştırma cezasını gerektiren disiplin suçları

MADDE 7 – (1) Yükseköğretim kurumundan bir yarıyıl için uzaklaştırma cezasını gerektiren eylemler şunlardır;

- a) Yükseköğretim kurumu personeli ve öğrencilerini tehdit etmek,
- b) Yükseköğretim kurumlarında işgal ve benzeri fiillerle yükseköğretim kurumunun hizmetlerini engelleyici eylemlerde bulunmak,
- c) Kurum personeli ve öğrencilerine fiili saldırıda bulunmak,
- ç) Yükseköğretim kurumlarında hırsızlık yapmak,
- d) Yükseköğretim kurumu bünyesinde mevcut bina, demirbaş eşya ve benzeri malzemeyi tahrip etmek veya bilişim sistemine zarar vermek,
- e) Sınavlarda kopya çekmek veya çektirmek,
- f) Seminer, tez ve yayınlarında intihal yapmak.

g) (Ek:RG-23/12/2016-29927) Yükseköğretim kurumundan uzaklaştırma cezası almış olmasına rağmen, bu karara uymamak.

Yükseköğretim kurumundan iki yarıyıl için uzaklaştırma cezasını gerektiren disiplin suçları

MADDE 8 – (1) Yükseköğretim kurumundan iki yarıyıl için uzaklaştırma cezasını gerektiren eylemler şunlardır;

a) Yükseköğretim kurumu görevlilerine karşı cebir ve şiddet kullanarak görevin yapılmasına engel olmak,

b) Öğrencilere karşı cebir ve şiddet kullanarak yükseköğretim hizmetlerinden yararlanmalarını engellemek,

c) (Değişik:RG-7/11/2013-28814) Suç sayılan eylemleri işlemek⁽¹⁾ veya bir kimseyi veya grubu, cebir veya tehditle suç sayılan bir eylemi düzenlemeye veya böyle bir eyleme katılmaya zorlamak,

ç) Yükseköğretim kurumları içerisinde uyuşturucu ve uyarıcı madde kullanmak, taşımak, bulundurmak,

d) Sınavlarda tehditle kopya çekmek, kopya çeken öğrencilerin sınav salonundan çıkarılmasına engel olmak, kendi yerine başkasını sınava sokmak veya başkasının yerine sınava girmek,

e) Yükseköğretim kurumlarında cinsel tacizde bulunmak,

f) Yükseköğretim kurumlarında 10/7/1953 tarihli ve 6136 sayılı Ateşli Silahlar ve Bıçaklar ile Diğer Aletler Hakkında Kanuna aykırı olarak ateşli silahlarla mermilerini ve bıçaklarla saldırı ve savunmada kullanılmak üzere özel olarak yapılmış bulunan diğer aletleri, patlayıcı maddeleri taşımak ve bulundurmak,

g) Yükseköğretim kurumunun bilişim sistemine girerek kendisine veya başkasının yararına haksız bir çıkar sağlamak.

ğ) (Ek:RG-23/12/2016-29927) Soruşturma ile görevlendirilenleri tehdit etmek.

Yükseköğretim kurumundan çıkarma cezasını gerektiren disiplin suçları

MADDE 9 – (1) Yükseköğretim kurumundan çıkarma cezasını gerektiren eylemler şunlardır;

a) Mahkeme kararıyla kesinleşmiş olmak kaydıyla, suç işlemek amacıyla örgüt kurmak, böyle bir örgütü yönetmek veya bu amaçla kurulan örgüte üye olmak, üye olmamakla birlikte örgüt adına faaliyette bulunmak veya yardım etmek,

b) Yükseköğretim kurumlarında uyuşturucu veya uyarıcı maddeleri satmak, satın almak, başkalarına vermek ve ticaretini yapmak,

c) 6136 sayılı Ateşli Silahlar ve Bıçaklar ile Diğer Aletler Hakkında Kanuna aykırı olarak ateşli silahlarla, mermilerini ve bıçaklarla saldırı ve savunmada kullanılmak üzere özel olarak yapılmış bulunan diğer aletleri, patlayıcı maddeleri kullanmak,

ç) Kişilerin vücudu üzerinde cinsel davranışlarda bulunmak suretiyle cinsel dokunulmazlıklarını ihlal etmek.

Öngörülmemiş disiplin suçları

MADDE 10 – (1) Yükseköğretim kurumundan uzaklaştırma ve çıkarma cezasını gerektiren disiplin suçları dışında, uyarı ve kınama cezası verilmesini gerektiren eylemlere nitelik ve ağırlıkları itibarıyla benzer eylemlerde bulunanlara da aynı türden disiplin cezaları verilir.

Disiplin suçunun tekerrürü

MADDE 11 – (1) Disiplin cezası verilmesine sebep olmuş bir eylemin tekerrüründe bir derece ağır ceza uygulanır.

(2) Disiplin suçunun tekerrürü halinde yükseköğretim kurumundan çıkarma cezası verilemez.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM Disiplin Soruşturması

Soruşturma açmaya yetkili amirler

MADDE 12 – (1) Disiplin soruşturması açmaya yetkili amirler şunlardır;

- Fakülte öğrencilerinin işlemiş oldukları disiplin suçlarından dolayı dekan,
- Enstitü öğrencilerinin işlemiş oldukları disiplin suçlarından dolayı enstitü müdürü,
- Yüksekokul ve meslek yüksekokulu öğrencilerinin işlemiş oldukları disiplin suçlarından dolayı müdür,
- Konservatuvar öğrencilerinin işlemiş oldukları disiplin suçlarından dolayı konservatuvar müdürü,

d) **(Danıştay Sekizinci Dairesinin 23/12/2020 tarihli ve E.:2019/6735; K.:2020/5892 sayılı kararı ile iptal bent: Müşterek alan veya mekanlarda toplu öğrenci eylemleri ile ilgili olarak üniversite rektörleri.)**

(2) **(Değişik:RG-23/12/2016-29927)** Soruşturma açmaya yetkili amirler, soruşturmayı bizzat yapabilecekleri gibi soruşturmacı veya soruşturmacılar tayini suretiyle de yaptırabilirler; gerekli gördükleri takdirde başka bir yükseköğretim kurumundan soruşturmacı görevlendirilmesini de talep edebilirler.

Soruşturmanın süresi ve zamanaşımı

MADDE 13 – (1) Disiplin soruşturmasına olayın öğrenilmesini müteakip derhal başlanır. Soruşturma, onay tarihinden itibaren onbeş gün içinde sonuçlandırılır. **(Danıştay Sekizinci Dairesinin 9/5/2016 tarihli ve E.:2012/9483; K.:2016/4594 sayılı kararı ile iptal ikinci cümle; Danıştay İDDK'nın 19/4/2017 tarihli E.:2016/4019, K.:2017/1660 sayılı Onama kararı ile mezkûr karar kesinleşmiştir.)**

(2) Bu Yönetmelikte sayılan disiplin suçu niteliğindeki eylemleri işleyen öğrenciler hakkında, bu eylemlerin işlendiğinin soruşturma açmaya yetkili amirlerce öğrenildiği tarihten itibaren;

- Uyarma, kınama, yükseköğretim kurumundan bir haftadan bir aya kadar uzaklaştırma cezalarında bir ay içinde,
- Yükseköğretim kurumundan bir veya iki yarıyıl için uzaklaştırma ile yükseköğretim kurumundan çıkarma cezalarında üç ay içinde, disiplin soruşturmasına başlanmadığı takdirde, disiplin cezası verme yetkisi zaman aşımına uğrar.

(3) Disiplin cezasını gerektiren eylemlerin işlendiği tarihten itibaren, en geç iki yıl içinde disiplin cezası verilmediği takdirde, disiplin cezası verme yetkisi zamanaşımına uğrar. **(Danıştay Sekizinci Dairesinin 23/12/2020 tarihli ve E.:2019/6735; K.:2020/5892 sayılı kararı ile iptal cümle: Ancak, disiplin amir veya kurulunun, bir adli yargı hükmüne ihtiyaç duyduğu hallerde; zamanaşımı süresi adli yargı hükmünün kesinleştiği günden itibaren başlar. Söz konusu ihtiyaç, yetkili disiplin amir veya kurulunun alacağı bir karar ile tespit edilir.)**

Soruşturmanın yapılış şekli

MADDE 14 – (1) Soruşturmanın gizliliği esastır.

(2) Soruşturmacı tanık dinleyebilir, keşif yapabilir ve bilirkişiye başvurabilir. Soruşturma işlemleri bir tutanakla tespit olunur. Tutanak; işlemin nerede ve ne zaman yapıldığı, işlemin mahiyeti, kimlerin katıldığı, ifade alınmış ise soruları ve cevapları belirtecek şekilde düzenlenir ve soruşturmacı, katip, ifade sahibi ve varsa keşif sırasında hazır bulunanlarca imzalanır. İfade alınırken tanığa ve bilirkişi tayini durumunda bilirkişiye yemin ettirilir; tanığın hüviyeti, adresi ve benzeri açıklayıcı bilgiler belirtilir.

(3) Yükseköğretim kurumlarının personeli, soruşturmacıların istedikleri her türlü bilgi, dosya ve başka belgeleri hiçbir gecikmeye mahal bırakmaksızın verirler ve istenecek yardımları yerine getirirler.

(4) Soruşturmacı, hakkında soruşturma açılan kişi ve eylemlerle sınırlı olmak üzere soruşturmayı yürütür ve tamamlar. Soruşturma esnasında soruşturulan eylemin dışında başka disiplin suçlarının işlendiğini veya aynı suç kapsamında başka kişilerin soruşturmaya dahil edilmesi gerektiğini tespit eden soruşturmacı, durumu yetkili mercie bildirir.

(5) Öğrencinin, disiplin suçunu işledikten sonra yükseköğretim kurumu içinde yer değiştirmesi veya yükseköğretim kurumunu değiştirmiş bulunması veya yükseköğretim kurumundan her ne sebeple olursa olsun ayrılmış olması, soruşturma açılmasına, devamına ve gerekli kararların alınmasına engel teşkil etmez.

(6) **(Ek:RG-7/11/2013-28814)²** Soruşturmacılar; zaruri gördükleri takdirde soruşturma süresince, soruşturulan öğrencilerin yükseköğretim kurumu binalarına girmesinin yasaklanması hususunda karar verilmesini disiplin soruşturmasını açmaya yetkili merciden isteyebilirler.

Savunma hakkı

MADDE 15 – (1) Hakkında disiplin soruşturması açılan öğrenciye isnat edilen suçun neden ibaret olduğu, savunmasını yapacağı tarihten en az yedi gün önce yazılı olarak bildirilir. Bu yazıda; öğrenciden belirtilen gün, saat ve yerde savunmasını yapmak üzere hazır bulunması istenilir.

(2) **(Değişik:RG-23/12/2016-29927)** Savunma yapmak üzere gelen kişi, savunmasını sözlü olarak yapabileceği gibi yazılı olarak da sunabilir. Yazılı savunma sunulduktan sonra soruşturmacı öğrenciye ek sorular yöneltebilir.

(3) Öğrenciye gönderilecek davetiyede; çağrıya özürsüz olduğu halde uymadığı veya özrünü zamanında bildirmediği takdirde, savunmadan vazgeçmiş sayılacağı ve diğer delillere dayanılmak suretiyle hakkında gerekli kararın verileceği belirtilir.

(4) Geçerli bir özür bildiren veya mücbir sebep dolayısıyla davete uymadığı anlaşılan öğrenciye uygun bir süre verilir. Tutuklu öğrencilere savunmalarını yazılı olarak gönderebilecekleri bildirilir.

(5) Soruşturma öğrencinin kendini gereği gibi savunmasına imkân verecek şekilde yürütülür.

Soruşturma raporu

MADDE 16 – (1) Soruşturma sonuçlandığında bir rapor düzenlenir. Raporda soruşturma onayı, soruşturmaya başlama tarihi, soruşturulunun kimliği, isnat edilen suç konuları, soruşturmanın safhaları, deliller ve alınan savunma özetlenir. Isnat edilen suçun sabit olup olmadığı tartışılır ve gerekli disiplin cezası teklif edilir. Soruşturmaya ilgili belgelerin asıl veya suretleri bir dizi pusulasına bağlanarak rapora eklenir. Soruşturma raporu, dosya ile birlikte soruşturmayı açan mercie tevdi edilir.

Ceza kovuşturması ile disiplin soruşturmasının birarada yürütülmesi

MADDE 17 – (1) Aynı olaydan dolayı, öğrenci hakkında ceza kovuşturmasının başlamış olması, disiplin soruşturmasını geciktirmez. Öğrenci hakkında ceza kovuşturması açılmış olması, kanuna göre mahkûm olması veya olmaması disiplin cezasının verilmesine engel teşkil etmez.

Soruşturmanın sonuçlandırılması

MADDE 18 – (1) Uyarı, kınama ve yükseköğretim kurumlarından bir haftadan bir aya kadar uzaklaştırma cezaları ilgili fakülte dekanı, enstitü, konservatuvar, yüksekokul veya meslek yüksekokulu müdürünce verilir.

(2) **(Danıştay Sekizinci Dairesinin 23/12/2020 tarihli ve E.:2019/6735; K.:2020/5892 sayılı kararı ile iptal fıkra: Müşterek mekanlarda işlenen disiplin suçlarından dolayı uyarma, kınama ve yükseköğretim kurumlarından bir aya kadar uzaklaştırma cezası verme yetkisi rektöre aittir.)**

(3) Yükseköğretim kurumundan bir veya iki yarıyıl için uzaklaştırma cezası ile yükseköğretim kurumundan çıkarma cezaları, yetkili disiplin kurulunca verilir.

(4) Fakülte, enstitü, konservatuvar, yüksekokul ve meslek yüksekokulunca yürütülen soruşturmalarda bu birimlerin yönetim kurulları, **(Danıştay Sekizinci Dairesinin 23/12/2020 tarihli ve E.:2019/6735; K.:2020/5892 sayılı kararı ile iptal ibare: rektörlük tarafından yürütülen soruşturmalarda ise üniversite yönetim kurulu)** disiplin kurulu görevini yerine getirir.

(5) Soruşturma dosyasını inceleyen **(Danıştay Sekizinci Dairesinin 23/12/2020 tarihli ve E.:2019/6735; K.:2020/5892 sayılı kararı ile iptal ibare: rektör)**, dekan, müdür veya disiplin kurulu, gerekli görürse noksan saydığı belirli soruşturma işlemlerinin tamamlanmasını aynı soruşturmacıdan veya disiplin kurulunun bir üyesinden isteyebilir.

Disiplin kurulunun çalışma usulü

MADDE 19 – (1) Disiplin kurulu, başkanın çağrısı üzerine belirlenecek yer, gün ve saatte toplanır.

(2) Toplantı gündeminin hazırlanması, ilgililere duyurulması, kurul çalışmalarının düzenli yürütülmesi, başkan tarafından sağlanır.

(3) Disiplin kurulu olarak yönetim kurulunun toplantı nisabı, kurul üye tam sayısının salt çoğunluğudur.

Raportörlük ve görüşme usulü

MADDE 20 – (1) Disiplin Kurullarında raportörlük görevi, başkanın görevlendireceği üye tarafından yürütülür. Raportör üye, havale edilecek dosyanın incelenmesini en geç iki gün içinde tamamlar ve hazırlayacağı raporu başkana sunar.

(2) Kurulda öncelikle raportörün açıklamaları dinlenir. Kurul gerek görürse soruşturmacıları da dinleyebilir. Görüşmelerin bitiminde oylama yapılır ve karar başkan tarafından açıklanır.

Oylama ve karar

MADDE 21 – (1) Disiplin cezası vermeye yetkili amir veya disiplin kurulu, soruşturma raporunda önerilen cezayı kabul edip etmemekte serbesttir; gerekçelerini göstermek kaydıyla başka bir disiplin cezası da verebilir.

(2) Disiplin kurullarında kararlar toplantıya katılanların salt çoğunluğu ile alınır. Oyların eşitliği halinde, başkanın kullandığı oy yönünde çoğunluk sağlanmış sayılır.

(3) Soruşturmacı disiplin kurulu üyesi ise soruşturmasını yürüttüğü dosyanın toplantılarına katılamaz ve oy kullanamaz.

Karar süresi

MADDE 22 – (1) Disiplin cezası vermeye yetkili amirler uyarma, kınama, yükseköğretim kurumundan bir haftadan bir aya kadar uzaklaştırma cezalarına, soruşturmanın tamamlandığı günden itibaren en geç on gün içinde karar vermek zorundadırlar.

(2) Diğer disiplin cezalarının verilmesini gerektiren hallerde, dosya derhal disiplin kuruluna havale edilir. Disiplin kurulu, dosyayı aldığı tarihten itibaren en geç on gün içinde karar vermek zorundadır.

Disiplin cezası verilirken dikkat edilecek hususlar

MADDE 23 – (1) Disiplin cezalarını vermeye yetkili amirler ile disiplin kurulları bu cezalardan birini verirken, disiplin suçunu oluşturan eylemlerin ağırlığını, soruşturulan öğrencinin daha önce bir disiplin cezası alıp almadığını, davranış, tavır ve hareketlerini, işlediği fiil ve yaptığı hareket dolayısıyla pişmanlık duyup duymadığını dikkate alırlar.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM **Uygulama ve itiraz**

Cezaların bildirilmesi

MADDE 24 – (1) Disiplin soruşturması sonunda verilen disiplin cezası, soruşturma açmaya yetkili amir tarafından;

- a) Hakkında disiplin soruşturması yapılan öğrenciye,
- b) Öğrenciye burs veya kredi veren kuruluşa ve yükseköğretim kurumuna,
- c) Üniversiteden çıkarma cezası verildiği takdirde, yukarıdakilere ilaveten bütün yükseköğretim kurumlarına Yükseköğretim Kuruluna, ÖSYM'ye, emniyet makamlarına ve ilgili askerlik şubelerine bildirilir.

Disiplin cezalarının uygulanması

MADDE 25 – (1) Disiplin cezası vermeye yetkili amir veya kurul kararlarında hangi tarihten itibaren uygulanacağı belirtilmediği takdirde, disiplin cezaları verildikleri tarihten itibaren uygulanırlar.

Disiplin cezalarına karşı başvuru yolları

MADDE 26 – (1) Disiplin amirleri ve kurullarınca verilen disiplin cezalarına karşı onbeş gün içinde üniversite yönetim kuruluna itiraz edilebilir.

(2) İtiraz halinde, itiraz mercii olan üniversite yönetim kurulu, itirazı onbeş gün içinde kesin olarak karara bağlar. İtiraz halinde, itiraz mercii olan üniversite yönetim kurulu kararı inceleyerek verilen cezayı aynen kabul veya reddeder. Red halinde, disiplin kurulu veya yetkili disiplin amiri red gerekçesini göz önünde bulundurarak itirazı karara bağlar.

(3) Bu Yönetmeliğe göre verilen cezalara karşı, itiraz hakkı kullanılmadan da idari yargı yoluna başvurulabilir.

BEŞİNCİ BÖLÜM **Çeşitli ve Son Hükümler**

Tebliğat ve adres bildirme

MADDE 27 – (1) Disiplin soruşturması dolayısıyla her türlü tebligat, imza karşılığı elden teslim veya öğrencinin yükseköğretim kurumuna bildirdiği adrese yazılı olarak veya tebligata elverişli bir elektronik adres vererek bu adrese tebligat yapılmasını isteyen kişiye elektronik yolla tebligat yapılır. Bu yollarla tebliğin mümkün olmadığı durumlarda tebliğ varakası ilgili yükseköğretim kurumunda ilan edilmek suretiyle tebligat tamamlanmış sayılır.

(2) Yükseköğretim kurumuna kaydolarken bildirdikleri adresi değiştirdikleri halde, bunu mensubu buldukları kurumlara kaydettirmemiş bulunan veya yanlış veya eksik adres vermiş olan öğrenciler, yükseköğretim kurumunda mevcut adreslerine tebligatın yapılmış olması halinde, kendilerine tebligat yapılmış sayılır.

Dosya teslimi

MADDE 28 – (1) Disiplin soruşturmasına ait dosyalar dizi pusulasıyla birlikte teslim edilir ve alınır. Dizi pusulasının altında teslim eden ve alanın imzaları bulunur.

Yazışma şekli

MADDE 29 – (1) Kişilerle olan yazışmalarda 28 inci maddedeki tebliğ şekli saklı kalmak üzere, diğer hususlarda 7201 sayılı Tebliğat Kanunu hükümleri uygulanır.
(2) Evrakın elden verilmesi halinde de imzalı belge soruşturma dosyasında saklanır.

Devam eden disiplin soruşturmaları

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin yürürlüğe girdiği tarihten önce soruşturmasına başlanmış ancak tamamlanmamış bulunan disiplin soruşturmalarında bu Yönetmelik hükümleri uygulanır.

Devam eden disiplin soruşturmaları

GEÇİCİ MADDE 2 – (Ek:RG-23/12/2016-29927)

(1) Bu maddenin yürürlüğe girdiği tarihten önce soruşturmasına başlanmış ancak tamamlanmamış bulunan disiplin soruşturmalarında, bu Yönetmeliğin değiştirilen 15 inci maddesinin ikinci fıkrasının değişiklikten önceki hükmü uygulanır.

Yürürlükten kaldırılan Yönetmelik

MADDE 30 – (1) 13/1/1985 tarihli ve 18634 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği yürürlükten kaldırılmıştır.

Yürürlük

MADDE 31 – (1) Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 32 – (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Yükseköğretim Kurulu Başkanı yürütür.

1.6.Öğrencilerin Mezuniyeti

1.6.1. Öğrenci ve Mezun Sayılarına İlişkin Bilgiler

Gıda İşleme Bölümüne ait son beş yıl içerisindeki öğrenci ve mezun sayılarına ilişkin bilgiler aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 1.13 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ¹	Hazırlık	Sınıf ²				Öğrenci Sayıları ³			Mezun Sayıları ³		
		1.	2.	3.	4.	Ö.L.	YL	D	Ö.L.	YL	D
2020-2021	Yok	61	41	Yok	Yok	102	Yok	Yok	22	Yok	Yok
2019-2020	Yok	5	41	Yok	Yok	46	Yok	Yok	33	Yok	Yok
2018-2019	Yok	43	4	Yok	Yok	47	Yok	Yok	27	Yok	Yok
2017-2018	Yok	51	34	Yok	Yok	85	Yok	Yok	59	Yok	Yok
2016-2017	Yok	55	44	Yok	Yok	99	Yok	Yok	34	Yok	Yok

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

²Kurumca tanımlanan "sınıf" kavramını burada açıklayınız.

³L: Lisans, YL: Yüksek Lisans, D: Doktora

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 sorumlularının 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.
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. 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. Ağırlıklı Genel Not Ortalaması 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 Üniversitemizin kullanmış olduğu otomasyon sistemlerinin 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. Ayrıca danışman onayından sonra bölüm başkanı ve staj komisyonu başkanı da ayrı ayrı mezuniyet onayları yapılmaktadır. Sonuç olarak, mezun öğrencilerin belirlenmesi için otomasyon programının kullanılması, akademik danışmanın, staj komisyonu başkanının ve bölüm başkanının onayının alınması ve yönetim kurulu kararının alınması mezuniyet koşullarının sağlanması için güvenilirliği artırmaktadır.

Kanıtlar

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

DİPLOMA, DİPLOMA EKİ VE DİĞER BELGELERİN DÜZENLENMESİNE İLİŞKİN YÖNERGE

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1- (1) Bu Yönergenin amacı; Afyon Kocatepe Üniversitesinde önlisans, lisans ve lisansüstü derecesini veren öğretim programlarında öğrenimlerini tamamlayan öğrenciler için hazırlanacak olan diploma, diploma eki ve mezuniyet belgeleri ve diğer belgelerinin düzenlenmesine ilişkin usul ve esasları belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2- (1) Bu Yönerge, Afyon Kocatepe Üniversitesinde öğrenimlerini tamamlayan öğrencilere verilecek olan belgelere ilişkin esasları kapsar.

Dayanak

MADDE 3- (1) Bu Yönerge, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanununun 44 üncü maddesine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4- (1) Bu Yönergede geçen;

- a) Birim: Afyon Kocatepe Üniversitesine bağlı fakülte, enstitü, konservatuvar, yüksekokul ve meslek yüksekokulunu,
- b) Dekan: Afyon Kocatepe Üniversitesine bağlı fakültelerin dekanlarını,
- c) Müdür: Afyon Kocatepe Üniversitesine bağlı enstitü, konservatuvar, yüksekokul ve meslek yüksekokulu müdürlerini,
- d) Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı: Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğrenci İşleri Daire Başkanlığını,
- e) Rektör: Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörünü,
- f) Senato: Afyon Kocatepe Üniversitesi Senatosunu,
- g) Üniversite: Afyon Kocatepe Üniversitesini,
- h) Afyon Kocatepe Üniversitesi ilgili yönetmelik yükümleri: Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği ile Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim- Öğretim ve Sınav Yönetmeliği,
- i) Meslek Yüksekokulu Staj Yönetmeliği: Mesleki ve Teknik Eğitim Bölgesi İçindeki Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin İşyerlerindeki Eğitim, Uygulama ve Stajlarına İlişkin Esas ve Usuller Hakkında Yönetmelik,

j) OBS: Öğrenci Bilgi Sistemini, ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Diplomaların Düzenlenmesi ve Diploma Eki Düzenlemesi

Diplomalar

MADDE 5- (1) Sorumlu olduğu öğretim programındaki dersleri, bitirme tezini ve stajları başarı ile tamamlayan öğrencilere aşağıda tanımlanan diplomalar düzenlenir.

a) Meslek yüksekokulu mezunlarına Önlisans Diploması,

b) Fakülte/konservatuvar/yüksekokul mezunlarına Lisans Diploması,

c) Lisans eğitimlerini 5 ve 6 yılda tamamlayan eğitim birimleri Diploması,

d) Enstitülerin ilgili programlarından mezun olanlara Yüksek Lisans, Ortak Yüksek Lisans, Sanatta Yeterlik, Doktora Diploması,

Ortak Doktora Diploması,

e) Fakülte/konservatuvar/yüksekokulların ilk 2 yılında yer alan derslerini tamamlayan ancak lisans öğrenimini tamamlamayan veya tamamlayamayanlara tabi olduğu yönetmeliğe göre Önlisans Diploması,

f) Fakülte/konservatuvar/yüksekokulların lisans programları kapsamında çift anadal programını başarıyla tamamlayan öğrenciler için Lisans Diploması düzenlenir.

g) Tıp Fakültesinin ilk iki yılında yer alan derslerden başarılı olan, ancak öğrenim gördüğü programı tamamlayamayan öğrenciler için talep etmeleri halinde “Temel Tıp Bilimlerinde Önlisans Diploması”, ilk dört yılında yer alan derslerden başarılı olan, ancak öğrenim gördüğü programı tamamlayamayan öğrenciler içinse talep etmeleri halinde “Tıp Alanlarında Lisans Diploması” düzenlenir.

h) Tezli Yüksek lisans programına Tezi ilk savunmada reddedilen veya düzeltme sonrası tezi reddedilen öğrencinin talepte bulunması halinde ve ilgili programın tezsiz yüksek lisans bulunması durumunda, tezsiz yüksek lisans programının ders AKTS yükü, proje yazımı ve benzeri asgari şartlarını yerine getirmek kaydıyla “Tezsiz Yüksek Lisans Diploması” düzenlenir.

i) Lisans derecesi ile doktora ve sanatta yeterlik programına kabul edilmiş olanlardan gerekli AKTS yükü, proje ve benzeri diğer şartları yerine getirmiş olmaları kaydıyla tezde başarılı olamayanlar için talep etmeleri halinde ve ilgili programın tezsiz yüksek lisans programı bulunması durumunda, tezsiz yüksek lisans programının ders kredi yükü, proje yazımı ve benzeri asgari şartlarını yerine getirmek kaydıyla “Tezsiz Yüksek Lisans Diploması” düzenlenir.

j) Ortak Lisansüstü programını başarıyla tamamlayan öğrenciler için iki üniversitenin adını taşıyan diploma düzenlenir ve yürütücü hangi üniversite ise o üniversite tarafından diploma düzenlenir.

(2) Tescil için diğer kurum ve kuruluşlara gönderilen diplomaların yerine ilgili birim tarafından Geçici Mezuniyet Belgesi verilebilir. Bu belgenin geçerlilik süresi altı aydır.

Diplomada yer alan bilgiler

MADDE 6- (1) Diplomalar, Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı tarafından öğrenci bilgi sistemi kullanılarak, yürürlükteki Afyon Kocatepe Üniversitesi ilgili yönetmelik yükümlerine göre hazırlanır ve her mezuna bir diploma seri numarası ile ayrıca mezun olunan bölüm/program seri numarası verilir.

a) Diplomanın ön yüzünde şu bilgiler yer alır;

- 1) Üniversitenin adı.
- 2) Mezuniyet düzeyi /önlisans, lisans, yüksek lisans ve doktora.
- 3) Öğrencinin adı soyadı
- 4) Fakülte / Enstitü / Konservatuvar / Yüksekokul adı.
- 5) Bitirilen bölüm ve / veya anabilim dalı / program adı.
- 6) Dekan / Müdür ve Rektör imzası.

b) Diplomanın arka yüzünde şu bilgiler yer alır;

- 1) Diploma Seri No
- 2) T.C. Kimlik Numarası.
- 3) Mezuniyet tarihi.
- 4) Mezuniyet Dönemi.
- 5) Diploma basım tarihi.
- 6) Bölüm mezuniyet sırası
- 7) Baba Adı.
- 8) Anne Adı.
- 9) Doğum Yeri ve tarihi
- 10) Mezuniyet Derecesi.
- 11) Kare kod yer alır.

Diplomada yer almayacak hususlar

MADDE 7 – (1) Diplomada, aşağıda belirtilen hususlara yer verilmez:

- a) İkinci öğretim programlarından mezun olanların diplomalarında, ikinci öğretim programlarından mezun oldukları belirtilmez.
- b) Mühendislik programları hariç diplomaya unvan yazılmaz.
- c) Lisans eğitiminin ilk iki yılını başarıyla tamamlayıp önlisans diploması alan öğrencilerin diplomalarında alan ve meslek tanımı yapılmaz.

Diplomalarda İmza

MADDE 8- (1) Diplomalara, düzenleme tarihinde görevde bulunan Rektör ile Dekan/Müdür tarafından imzalanır.

Mezuniyet Tarihinin belirlenmesi

MADDE 9- (1) Kayıtlı olduğu programın bütün gereklerini yerine getiren öğrencilerin mezuniyet tarihi, ilgili yarıyıl/ yılsonu, bütünleme, tek ders, Yaz Okulu sınavlarının bitimini takip eden ilk iş günü olarak belirlenir. Sınavların bitimini izleyen günün tatil gününe rastlaması halinde takip eden ilk işgünü olarak belirlenir. Yüksek lisans, doktora ve sanatta yeterlik programlarında mezuniyet tarihi, yukarıda belirtilen tarihler dışında ise ilgili birim yönetim kurulu kararı ile belirlenen tarihtir.

(2) Stajını tamamlamayan öğrencilere diploma verilmez. Bütün derslerini başarı ile tamamlayıp mezun olmak için yalnız stajı kalan öğrencilerin;

Üniversite Lisans Programları Yaz Staj Yönergesi, İş Başı Eğitimi Yönergesi ve Meslek Yüksekokulu Staj Yönetmeliğinde belirtilen süre sonunda stajı, komisyonca kabul edildiği tarihi takip eden ilk iş günü mezuniyet tarihi olarak kabul edilir.

Diploma eki

MADDE 10 – (1) Diploma Eki, kayıtlı oldukları programları başarıyla tamamlayan öğrencilere diploma ile birlikte verilen ve formatı Avrupa Komisyonu, Avrupa Konseyi ve UNESCO / CEPES tarafından geliştirilen modeli temel alan bir belgedir.

(2) Diploma Ekinde Avrupa Komisyonu tarafından belirlenen bilgiler yer alır.

(3) Diploma Eki belgesi, İngilizce olarak Öğrenci İşleri Daire Başkanlığınca düzenlenir. Öğrenci İşleri Daire Başkanı tarafından imzalanır ve mühürlenir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Geçici Mezuniyet Belgesi, Sertifika ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesi

Geçici mezuniyet belgesi

MADDE 11 – (1) Diploması henüz düzenlenmemiş ve sadece tescil için diğer kurum ve kuruluşa diploması gönderilen mezunlara, mezun olduklarını belirten ve diploma bilgilerini içeren "Geçici Mezuniyet Belgesi" bir defaya mahsus olmak üzere ve en fazla altı ay süreli düzenlenir.

(2) Geçici Mezuniyet Belgesi iki nüsha halinde düzenlenir. Üniversite birimlerinden ilişik kesme işlemlerini tamamlayan öğrenciye mühürlü olan birinci nüshası imza karşılığı verilir. İkinci nüsha, ilişik kesme belgesi ile birlikte arşivlenir.

(3) Geçici mezuniyet belgeleri ilgili birim dekanı / müdürü tarafından imzalanır.

Yan dal sertifikası

MADDE 12 – (1) Kayıtlı olduğu ana dal programında öğrenimine devam ederken başka bir bölümde / öğretim programında açılan yan dal programına kayıt yaptıran ve bu programdaki dersleri başarıyla bitiren öğrencilere “Yan Dal Sertifikası” verilir.

(2) Yan dal programını bitiren öğrencinin sertifikasını alabilmesi için ana dal programından mezun olması gerekir.

(3) Yan Dal Sertifikası ilgili birim Dekanı ve Rektör tarafından imzalanır.

Pedagojik formasyon sertifikası

MADDE 13 – (1) Pedagojik Formasyon Sertifika Programını “Pedagojik Formasyon Eğitimi Sertifika Programına İlişkin Usul Ve Esaslar” uyarınca başarıyla bitiren öğrencilere “Pedagojik Formasyon Sertifikası” verilir.

(2) Pedagojik Formasyon Sertifikası ilgili birim Dekanı ve Rektör tarafından imzalanır.

Onur ve üstün onur başarı belgeleri

MADDE 14 – (1) Üniversitemiz Ön lisans ve Lisans Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinde belirtilen başarı şartlarını yerine getiren öğrencilere onur veya üstün onur belgesi verilir.

(2) Onur ve üstün onur başarı belgesi ilgili birim Dekan / Müdür ve Rektör tarafından imzalanır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜMÜ

Belgelerin Teslimi ve diğer belgelerin kaybı halinde yapılacak işlemler

Belgelerin teslimi

MADDE 15 – (1) Diploma, diploma eki, geçici mezuniyet belgesi ve sertifikalar yalnızca hak sahiplerinin kendilerine ya da noter onaylı vekâletnamelerini ibraz eden ilgiliye teslim edilir. Mezunun yurt dışında bulunması halinde, vereceği vekâletnamenin Türkiye Cumhuriyeti Konsolosluklarından alınmış olması gerekir. Vefat eden kişinin diploması, istekleri halinde veraset ilamını ibraz eden kanuni mirasçılara verilir. Geçici mezuniyet belgesi verilen mezunlar; geçici mezuniyet belgesinin aslını iade etmeleri halinde diplomalarını imza karşılığında alırlar. Geçici mezuniyet belgesinin kaybedilmesi durumunda ise, bu yönergenin 16. maddesi gereğince işlem yapılır.

Diploma, sertifika ve diğer belgelerin kaybı halinde yapılacak işlemler

MADDE 16 – (1) Diploma ve sertifikaların kaybedilmesi halinde yeniden düzenlenmesi için gerekli belgeler şunlardır;

a) Dilekçe,

b) Kayıp-Çalıntı Tutanağı veya gazete ilanı ve varsa mahkeme Kararı,

d) Nüfus cüzdan fotokopisi,

(2) Üniversite tarafından düzenlenen diplomasını kaybedenlere, orijinal belgedeki bilgiler esas alınarak yeniden belge düzenlenir. Yeniden düzenlenen belgenin ön yüzüne “Kaybolan diplomanın aslının yerine verilmiştir. ” şeklinde şerh düşülür. İkinci nüsha belge düzenleme tarihinde görevde bulunan Rektör ile Dekan / Müdür tarafından imzalanır.

(3) Geçici mezuniyet belgesinin kaybedilmesi halinde yeni bir geçici mezuniyet belgesi düzenlenmez, bu yönergenin 16. maddesinin birinci fıkrasında belirtilen belgelerin düzenlenmesi halinde diplomasının aslı verilir.

(4) Alınan sertifika programı belgeleri (Yabancı Dil Sertifikası, Yandal Sertifikası, Pedagojik Formasyon Sertifikası v.b.) Onur ve üstün onur başarı belgesinin kaybedilmesi halinde yeni bir belge düzenlenmez. Öğrenciye başarı durumunu gösterir ilgi eğitim birimi tarafından bir yazı verilir.

Yeniden belge düzenlenmesi

MADDE 17 - (1) Diploma, sertifika ve diğer belgeler düzenlendikten sonra adı, soyadı veya kimlik bilgilerinde değişiklik olması durumunda, yeni bir belge düzenlenmez, diploma arkasına şerh düşülür. Boşanma durumunda ilgilinin mahkeme kararı getirmesi halinde yeniden diploma düzenlenir.

(2) Herhangi bir nedenle kullanılmayacak şekilde tahrip olan diploma ve diploma ekinin asıllarını teslim etmeleri kaydıyla, yerine orijinal belgedeki bilgileri içeren yeni bir belge düzenlenir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Çeşitli ve Son Hükümler

Mezun Belirleme ve İlişik Kesme Süreci

MADDE 18 - (1) Bölüm ve programın yükümlülüklerini yerine getiren ve mezuniyetine hak kazanan öğrencilerin seçimi 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, oluşturulacak Mezuniyet Komisyonunca incelenerek “Mezuniyet Komisyon Raporu” düzenlenir. Enstitülerde ise Enstitünün Yönetim Kurulu kararına istinaden transkript ve diploma föyleri düzenlenir.

(4) Üçüncü maddede belirtilen Mezuniyet Komisyon Raporu, transkript ve diploma föyü diploma basımı için Öğrenci İşleri Daire Başkanlığına gönderilir.

(5) Birimlerince OBS üzerinde alınan ilişik kesme belgeleri iki nüsha olarak düzenlenir belge üzerindeki imzalar tamamlandıktan sonra biri öğrenciye verilir. İkinci nüsha ilgili birimce dönem itibarıyla arşivlenir ve imha edilmez. Enstitülerde ilişik kesme işlemlerinde, ilgili enstitünün ilişik kesme belgesi kullanılır.

(6) İlişik Kesme belgesi ile başvuran mezuna diploması v.b belgeleri verilir. Mezuniyet Törenleri için ilk üç dereceye girebilecek öğrenciler ile bölüm mezuniyet sıralamasının belirlenmesi

MADDE 19 – (1) Ön lisans ve Lisans, bölüm / program ilk üç başarı derecesine giren öğrencilerden,

(a) Bölüm ve programın tüm yükümlülüklerini yerine getirmiş,

(b) Lisans için 7 yarıyıl, önlisans için 3 yarıyılı tamamlayan,

- (c) Tıp fakültesi için 6. Sınıf. 1 dönem, veteriner fakültesi için 9 yarıyılı tamamlayan,
- (d) Disiplin cezası almamış,
- (e) Bağlı olduğu müfredattaki belirtilen dönemlere kadar tüm derslerini almış olmak,
- (f) Başarısız dersi olmayan,
- (g) Normal öğrenim süresi içerisinde,
- (h) Başarı not ortalaması ile birim de başarı derecesi yapmış, Olanlardan seçilir.

(2) Başarı derecesi ile aynı puana sahip birden fazla öğrenci bulunması halinde sıralama; ağırlıklı genel not ortalamasının virgülden sonraki üçüncü ve sonrasındaki hanelerine, durumun değişmemesi halinde merkezi yerleştirme puanı dikkate alınır.

(3) Kayıt dondurma veya öğrenim hakkını sonradan elde eden ve normal eğitim süresini aşmayan öğrencilerde başarı sıralamasında dikkate alınır.

Yürürlük Hükümleri

Yürürlük

MADDE 20 – (1) Bu Yönerge, Afyon Kocatepe Üniversitesi Senatosunca kabul tarihinden itibaren yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 21 – (1) Bu Yönerge hükümlerini Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörü yürütür.

2.1.1.Tanımlanan Program Öğretim Amaçları

Gıda İşleme Bölümü Öğretim Amaçları;

PÖA1: Gıda sektörünün ihtiyaçlarına cevap verecek nitelikte Gıda İşleme konusunda bilgi sahibi,

PÖA2: Gıda maddelerini sağlık koşullarına uygun olarak üreten,

PÖA3: Gıda İşleme alanında matematik, fen bilimleri ve laboratuvar araç ve gereçlerinin kullanımını hakkında yeterli altyapı bilgisine sahip olan,

PÖA4: Gıda maddelerinin sağlıklı olarak üretilmesi, muhafazası, ambalajlanması, depolanması ve servis edilmesi aşamalarında hizmet veren,

PÖA5: Mesleki etik değerlerine sahip, iletişim yeteneği güçlü ve takım çalışmasına uygun,

PÖA6: Gıda kontrolü ve mevzuatına hakim alanında uzman gıda teknikerleri yetiştirmek.

Bolvadin Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü, Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilen, gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilen, gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibi olan, gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapan ve yorumlayabilen, gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi sahibi olan öğrenciler yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

Bölümün temel prensibi Gıda İşleme alanında meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilen, mesleki araştırma yeteneklerini geliştiren, araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilen, yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştiren, bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilen, mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahip olan, hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştiren bireyler oluşturmaktadır.

2.1.2. Program Öğretim Amaçlarının Yayınlanması

Program öğretim amaçlarına Afyon Kocatepe Üniversitesi Bologna Bilgi Sistemi içerisinde yer verilmektedir.

Kanıtlar

Son yıllarda gıda endüstrisi sektörü büyük bir gelişme sağlamaktadır. Diğer endüstri dalları arasında hızla gelişme gösteren bu alan, gıda maddelerini sağlık koşullarına uygun olarak üreten, kalite kontrol ve diğer laboratuvar çalışmalarını en iyi şekilde yapan yetişmiş gıda teknikerlerine önemli ölçüde ihtiyaç duymaktadır. Bolvadin Meslek Yüksekokulumuz Gıda Teknolojisi Programı olarak bu ihtiyaca cevap vermek ve gıda sanayi hizmet sektörlerinin ara eleman ihtiyacını karşılamak için, gıda mamullerinin üretimi, pazarlaması ve denetimi konusunda özel üretim teknikleri, yeni üretim tasarımları konusunda nitelikli ara elemanları yetiştirerek gıda sanayi ve hizmet sektöründe çalıştırmayı hedeflemektedir.

2.2. Bölüm Özgörevleriyle Tutarlılık

2.2.1. Bölüm Özgörevleri

Gıda İşleme Bölümünün Özgörevi; “Alanında bilimsel ve güncel bilgi ile donanmış, yaratıcı, girişimci, mesleki açıdan yetkin, bilgiyi uygulamaya dönüştürebilen, toplumsal sorumluluk bilinci ve ahlaki değerlerin farkında olan, çalışma hayatındaki üretimini toplum yararına sunmayı görev edinen, iletişim becerisi yüksek ve sorun çözme yeteneği gelişmiş, evrensel değerlere sahip bireyler yetiştirmek.” şeklindedir.

2.2.2. Bölüm Özgörevlerinin Yayınlanması

Gıda Teknolojisi Bölüm Özgörevleri, Afyon Kocatepe Üniversitesi Bolvadin Meslek Yüksekokulu web sayfasında yer alan Akademik programlar sekmesi içerisindeki Gıda İşleme Bölümü sekmesinin altında Bölüm Genel Tanıtımı içerisinde yayımlanmaktadır.

2.2.3. Program Öğretim Amaçları ve Bölüm Özgörevinin Uyum

Gıda İşleme Bölümünün Program öğretim amaçları ile bölüm özgörevlerinin bileşenleri ile aralarındaki çapraz ilişkiler ve uyum kanıt dosyasında sunulmuştur.

Kanıtlar

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

	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ		BOLVADİN MESLEK YÜKSEKOKULU		GIDA TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ	
	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon
Program Eğitim Amaçları (PEA)	Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen, nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.	Bilimsel araştırma ve eğitim faaliyetlerinde kaliteyi sürekli artırarak bölgesel kalkınmaya katkı sunan, yenilikçi projelerle ulusal düzeyde girişimci üniversiteler arasında yer almak ve uzun vadede uluslararası tanınır bir üniversite haline gelmektir.	Mesleki yeterliliği olan, liderlik vasıflarıyla donanmış, gelişen teknolojileri takip etmek için motive edilmiş ve kendini mesleki olarak yaşam boyu geliştirmenin önemini kavramış nitelikli mezunlar yetiştirmek. Ayrıca sanayi ve hizmet sektörleri ile ilişkileri çeşitli projelerle güçlendirerek bölge kalkınmasına katkıda bulunmaktır.	Ülkemizde gelişmekte olan güncel teknolojik alanlardaki ara eleman ihtiyacının karşılanmasına katkıda bulunacak, Uygulamaya yönelik eğitim, öğretim, araştırma ve geliştirmeyi amaçlayan küresel yaklaşımı yerel açıdan esas alan, iş dünyasında tercih edilen ve yurtdışında da çalışabilecek yeterlilikte mezunlar veren kendini sürekli geliştiren öncü ve yenilikçi bir meslek yüksek okulu olmaktır.	Alanında bilimsel ve güncel bilgi ile donanmış, yaratıcı, girişimci, mesleki açıdan yetkin, bilgiyi uygulamaya dönüştürebilen, toplumsal sorumluluk bilinci ve ahlaki değerlerin farkında olan, çalışma hayatındaki üretimini toplum yararına sunmayı görev edinen, iletişim becerisi yüksek ve sorun çözme yeteneği gelişmiş, evrensel değerlere sahip bireyler yetiştirmek.	Alanında geleceğin iş gücü ihtiyacını karşılamaya yönelik uygulamalı bilgi donanımını özümseyen, dinamik ve rekabetçi yaklaşımla bilimi ve teknolojinin izini süren, ulusal ve uluslararası düzeyde hizmet üreten, üniversitemizin amaç ve hedefleri doğrultusunda evrensel nitelikte, gelişme ve değişime açık bir eğitim programı oluşturmak
PEA1.	5	5	5	5	5	5
PEA2.	4	3	4	4	5	4
PEA3.	3	3	4	3	5	4
PEA4.	5	4	4	4	4	4
PEA5.	5	4	5	4	4	5
PEA6.	4	4	5	5	5	5

2.3.Üniversitenin Özgörevleriyle Tutarlılık

2.3.1. Üniversite Özgörevleri

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

2.3.1.1. Üniversite Özgörevlerinin Yayınlanması

Afyon Kocatepe Üniversitesi misyonumuz, evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen, nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.

Afyon Kocatepe Üniversitesi vizyonumuz, 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.

2.3.1.2. Program Öğretim Amaçları ve Üniversite Özgörevlerinin Uyumu

Gıda İşleme Bölümünün Program öğretim amaçları ile Afyon Kocatepe Üniversitesi özgörevlerinin bileşenleri ile aralarındaki çapraz ilişkiler ve uyum Tablo 2.3.1.2.1’de ele alınmıştır.

2.3.2.Yüksekokul Özgörevleri

Bolvadin Meslek Yüksekokulu Özgörevleri; “Mesleki yeterliliği olan, liderlik vasıflarıyla donanmış, gelişen teknolojileri takip etmek için motive edilmiş ve kendini mesleki olarak yaşam boyu geliştirmenin önemini kavramış nitelikli mezunlar yetiştirmek. Ayrıca sanayi ve hizmet sektörleri ile ilişkileri çeşitli projelerle güçlendirerek bölge kalkınmasına katkıda bulunmaktır”

2.3.2.1.Yüksekokul Özgörevlerinin Yayınlanması

Bolvadin Meslek Yüksekokulu ;

Misyonumuz : Mesleki yeterliliği olan, liderlik vasıflarıyla donanmış, gelişen teknolojileri takip etmek için motive edilmiş ve kendini mesleki olarak yaşam boyu geliştirmenin önemini kavramış nitelikli mezunlar yetiştirmek. Ayrıca sanayi ve hizmet sektörleri ile ilişkileri çeşitli projelerle güçlendirerek bölge kalkınmasına katkıda bulunmaktır.

Vizyonumuz : Ülkemizde gelişmekte olan güncel teknolojik alanlardaki ara eleman ihtiyacının karşılanmasına katkıda bulunacak, Uygulamaya yönelik eğitim, öğretim, araştırma ve geliştirmeyi amaçlayan küresel yaklaşımı yerel açıdan esas alan, iş dünyasında tercih edilen ve yurtdışında da çalışabilecek yeterlilikte mezunlar veren kendini sürekli geliştiren öncü ve yenilikçi bir meslek yüksek okulu olmaktır.

2.3.2.2.Program Öğretim Amaçları ve Yüksekokul Özgörevlerinin Uyumu

Gıda İşleme Bölümünün Program öğretim amaçları ile Bolvadin Meslek Yüksekokulu özgörevlerinin bileşenleri ile aralarındaki çapraz ilişkiler ve uyum Kanıt dosyasında ele alınmıştır.

Kanıtlar

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

	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ		BOLVADİN MESLEK YÜKSEKOKULU		GIDA TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ	
	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon
Program Eğitim Amaçları (PEA)	Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen, nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.	Bilimsel araştırma ve eğitim faaliyetlerinde kaliteyi sürekli artırarak bölgesel kalkınmaya katkı sunan, yenilikçi projelerle ulusal düzeyde girişimci üniversiteler arasında yer almak ve uzun vadede uluslararası tanınır bir üniversite haline gelmektir.	Mesleki yeterliliği olan, liderlik vasıflarıyla donanmış, gelişen teknolojileri takip etmek için motive edilmiş ve kendini mesleki olarak yaşam boyu geliştirmenin önemini kavramış nitelikli mezunlar yetiştirmek. Ayrıca sanayi ve hizmet sektörleri ile ilişkileri çeşitli projelerle güçlendirerek bölge kalkınmasına katkıda bulunmaktır.	Ülkemizde gelişmekte olan güncel teknolojik alanlardaki ara eleman ihtiyacının karşılanmasına katkıda bulunacak, Uygulamaya yönelik eğitim, öğretim, araştırma ve geliştirmeyi amaçlayan küresel yaklaşımı yerel açıdan esas alan, iş dünyasında tercih edilen ve yurtdışında da çalışabilecek yeterlilikte mezunlar veren kendini sürekli geliştiren öncü ve yenilikçi bir meslek yüksek okulu olmaktır.	Alanında bilimsel ve güncel bilgi ile donanmış, yaratıcı, girişimci, mesleki açıdan yetkin, bilgiyi uygulamaya dönüştürebilen, toplumsal sorumluluk bilinci ve ahlaki değerlerin farkında olan, çalışma hayatındaki üretimini toplum yararına sunmayı görev edinen, iletişim becerisi yüksek ve sorun çözme yeteneği gelişmiş, evrensel değerlere sahip bireyler yetiştirmek.	Alanında geleceğin iş gücü ihtiyacını karşılamaya yönelik uygulamalı bilgi donanımını özümseyen, dinamik ve rekabetçi yaklaşımla bilimi ve teknolojinin izini süren, ulusal ve uluslararası düzeyde hizmet üreten, üniversitemizin amaç ve hedefleri doğrultusunda evrensel nitelikte, gelişme ve değişime açık bir eğitim programı oluşturmak
PEA1.	5	5	5	5	5	5
PEA2.	4	3	4	4	5	4
PEA3.	3	3	4	3	5	4
PEA4.	5	4	4	4	4	4
PEA5.	5	4	5	4	4	5
PEA6.	4	4	5	5	5	5

2.4.Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde İç ve Dış Paydaşların Rolü

2.4.1.Programın İç Paydaşları

Gıda İşleme Bölümünün iç paydaşları arasında; öğrenciler, öğretim elemanları, yüksekokul müdürlüğü ve birimleri ile rektörlük ve birimleri olmak üzere 4 temel yapıtaşı bulunmaktadır.

Gıda İşleme Bölümü İç Paydaşları;

Gıda İşleme Önlisans Programı öğrencileri,

Gıda İşleme Önlisans Programı öğretim elemanları,,

Yüksekokul bünyesindeki diğer bölümlerin öğrencileri,

Yüksekokul bünyesindeki diğer bölümlerin öğretim elemanları,

Bolvadin Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü,

Bolvadin Meslek Yüksekokulu İdari Birimleri (Yüksekokul Sekreterliği, Öğrenci İşleri, Ayniyat, Tahakkuk),

Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü.

2.4.1.1. Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde İç Paydaşların Katkısı

Gıda İşleme Bölümü iç paydaş katılımının sistematik, planlı ve gündemli olarak yapıldığını gösteren mekanizmaların açıklanması beklenmektedir. İç paydaşlarla olağan ve olağanüstü olarak yapılan toplantılarda iç kalite güvence süreçlerinin bütün bileşenlerini kapsadığı güvence altına alınmalıdır. Toplantıya ait, katılımcı listesi, anket, bilgi dokümanları vb. kayıtlar tutulmalıdır. Bu toplantıların çıktılarına göre program güncellemeleri, program iyileştirme yönünde alınan kararlarda iç paydaş katılımının/iç paydaş görüşünün olduğunun belirtilmesi önemlidir. Öğrenci görüşlerinin iç paydaş olarak sisteme entegre edilmesi gereklidir.

Programın olgunluk seviyesi;

1. İç paydaşlar tanımlıdır (öğrenci dahil olmak üzere).

2. Akademik ve öğrenci iç paydaş katılımı sistematik olarak bütün süreçleri (kalite güvencesi, eğitim ve öğretim, araştırma ve geliştirme, toplumsal katkı, yönetim sistemi, uluslararasılaşma) kapsayacak şekilde yapılmaktadır.

3. İç paydaş görüşleri değerlendirilmektedir

2.4.2. Programın Dış Paydaşları

Gıda İşleme Bölümü Dış Paydaşları aşağıdaki şekildedir:

Yasal Kuruluşlar (Milli Eğitim Bakanlığı, Yüksek Öğretim Kurumu, Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi)

Mezunlar

Öğrencilerin staj yaptığı kurumlar

2.4.2.1. Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde Dış Paydaşların Katkısı

Gıda teknolojisi programının danışma kurulu bulunmamaktadır fakat Bolvadin Meslek Yüksekokulunun bir danışma kurulu oluşturulmuştur. Bu kurulda Yüksekokul Müdürü ve yardımcıları, kadrolu 2 öğretim üyesi, özel sektör temsilcisi, kamu kurumları temsilcisi, yüksekokul mezunları temsilcisi, ilgili bakanlıklar temsilcisi, emekli akademik personel ve S.T.K temsilcisi bulunmaktadır.

Gıda teknolojisi programının dış paydaşları ile etkinlikler başta olmak üzere farklı iletişim kanalları yoluyla iletişim kurulmakta ve bu süreçte program ile ilgili görüşleri alınmaktadır.

Kanıtlar

Tablo 2.3 Dış Paydaşlar

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DIŞ PAYDAŞ LİSTESİ	
Ad-Soyad*	Çalıştığı Kurum
Öğrencilerin Staj Yaptığı Kurumlar	
Mezunlar	
Yasal Kuruluşlar	Milli Eğitim Bakanlığı, Yüksek Öğretim Kurumu, Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi
*Liste alfabetik olarak sıralanmıştır.	

2.5.Program Öğretim Amaçlarının Yayınlanması

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

Son yıllarda gıda endüstrisi sektörü büyük bir gelişme sağlamaktadır. Diğer endüstri dalları arasında hızla gelişme gösteren bu alan, gıda maddelerini sağlık koşullarına uygun olarak üreten, kalite kontrol ve diğer laboratuvar çalışmalarını en iyi şekilde yapan yetişmiş gıda teknikerlerine önemli ölçüde ihtiyaç duymaktadır. Bolvadin Meslek Yüksekokulumuz Gıda Teknolojisi Programı olarak bu ihtiyaca cevap vermek ve gıda sanayi hizmet sektörlerinin ara eleman ihtiyacını karşılamak için, gıda mamullerinin üretimi, pazarlaması ve denetimi konusunda özel üretim teknikleri, yeni üretim tasarımları konusunda nitelikli ara elemanları yetiştirerek gıda sanayi ve hizmet sektöründe çalıştırmayı hedeflemektedir.

2.6.1.Program Öğretim Amaçlarının İç Paydaşların Gereksinimlerine Göre Güncellenme Yöntemi

Gıda İşleme bölümü program öğretim amaçları esasen öğrencilerin mesleki ve akademik kariyer gelişimlerine mümkün olan en fazla katkıyı verecek şekilde oluşturulmuştur. İç paydaşlardan alınan istek, görüş ve öneriler doğrultusunda program içeriğinde zenginleştirmeler yapılmaktadır. İç paydaşlardan özellikle bölüm öğretim elemanlarının görüşlerinin alınması, sektördeki gelişmelere, temel mesleki gereksinimlerdeki farklılaşmalara bağlı olarak bölüm öğretim elemanlarının ve bölümde derse giren diğer bölümlerde görevli öğretim elemanlarından geri bildirimlerle elde edilen bilgiler, değerlendirildikten sonra, genellikle bölüm ve yüksekokul yönetiminin istişaresi ile 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 yapılmaktadır. Şuana kadar öğrencilere yönelik herhangi bir memnuniyet anketi uygulaması yapılmamış olup bu konu iyileştirilmesi düşünülen alanlardandır ve ölçüm çalışmaları yapılması planlanacaktır.

2.6.2.Program Öğretim Amaçlarının Dış Paydaşların Gereksinimlerine Göre Güncellenme Yöntemi

Gıda İşleme Bölümünde dış paydaşların gereksinimlerine göre güncelleme yöntemleri aşağıdaki şekildedir;

MEB, YÖK ve ÖSYM gibi yasal kuruluşlarca getirilen yeni düzenlemeler doğrultusunda gerekli değişiklik ve güncellemeler ivedilikle yerine getirilmektedir.

Mezunlardan, gıda işleyen fabrikalardan, otellerden, ve staj sorumlularından gelen talepler ve gelişmeler gözetilerek program içeriğinde ne gibi zenginleştirmeler yapılabileceği hususunda bölüm başkanlığı ve öğretim elemanları arasında fikir alışverişler yapılmaktadır. Bununla birlikte ders işleniş sürecinde uygulamalara daha çok yer verilmesi, yabancı dil eğitiminde kalitenin artırılması çabaları devam etmektedir. Bununla birlikte diğer üniversitelerde yer alan Gıda İşleme bölümlerinin müfredatı dönemsel olarak takip edilmekte, kıyaslama tekniği ile program öğretim amaçlarını iyileştirici unsurlar tespit edilmesi durumunda bölüm müfredatına uygulanması için çalışmalar gerçekleştirilmektedir.

Aynı zamanda farklı zaman dilimlerinde bölüm tarafından düzenlenen teknik geziler sayesinde bölüm öğrencileri sektörün işleyişi ve ileride çalışacakları iş ortamları hakkında bilgiler edine bilmektedir. Bu sayede derslerde anlatılan bilgilere örnek teşkil etmektedir.

2.6.3.Program Öğretim Amaçlarına Ulaşma

Gıda İşleme Bölümünde program öğretim amaçlarına ulaşılma durumunun ölçülmesine yönelik herhangi bir memnuniyet anketi vb. çalışma yapılmamıştır. Bu alan iyileştirilmesi düşünülen alanlardandır. Bölüm mezunları ile sadece bölümde görevli ve derse giren diğer öğretim elemanlarının ikili iletişimleri üzerinden iletişim kurulmakta, DGS ile geçiş yapan öğrenciler özellikle takip edilip okul whatsapp gruplarında paylaşılmaktadır. Bölümden son 5 yıl içerisinde 175 Normal Öğretim programından, öğrenci mezun olmuş durumdadır.

Mezunlardan çalışanlardan alınan bilgilere göre istihdam alanlarına bakıldığında büyük bir kısmının gıda üretimi yapan çeşitli işletmelerde, hastanelerde gıda teknikeri pozisyonlarında çalıştıkları görülmektedir. Aynı zamanda son 5 yıl içerisinde 4 öğrencimiz dikey geçiş sınavıyla gıda mühendisliği ve beslenme diyetetik bölümlerine geçiş yaptığı tespit edilmektedir. Fakat tüm bunlar sadece bölümde görevli öğretim elemanları tarafından ikili ilişkilerle öğrenilmekte bir ölçüm disiplini çerçevesinde olmamakta bu yönüyle bu eksikliklerin düzeltilmesi adına iyileştirme çalışmalarının yapılması planlanmaktadır.

2.6.4.Program Öğretim Amaçlarının Tespiti İçin Süreç Yönetimi

Gıda İşleme Bölümü program öğretim amaçlarının tespiti sürecinde iç ve dış kaynaklardan alınan bilgiler ile periyodik olarak gerçekleştirilen ders içerik analizleri ve birim öğretim elemanlarının görüşleri yükseköğretim yönetimi ile istişare edilmektedir. Öğretim amaçlarına ulaşılma durumunu ölçmeye yönelik bir analiz çalışması yapılmasa da gerek öğrencilerden

gelen dönüşler gerekse öğretim elemanlarının dönüşlerinden elde edilen bulgular ve önemli noktalar gözden geçirilerek, bölüm içerisinde gerçekleştirilebilecek faaliyetler için eyleme geçilirken, hem bölüm içi eylem faaliyetleri hem de yüksekokul bazında gerçekleştirilecek iyileştirme faaliyetleri için dönem başı ve sonlarında gerçekleştirilen İdari toplantılarda konu gündeme getirilmektedir.

Kanıtlar

Afyonkarahisar Şeker Fabrikasına Teknik Gezi

Öğrencilerimiz için belirli zaman periyotlarında gıda işleme fabrikalarına teknik geziler düzenlemekteyiz. Böylece öğrencilerimiz derslerde gördükleri konuların fabrikalarda işleyişini görerek daha iyi kavrayabilmektedirler ve mezun olduktan sonra ne gibi kurumlarda çalışacakları konusunda da fikir sahibi olmaktadır.



Tablo 1.13 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ¹	Hazırlık	Sınıf ²				Öğrenci Sayıları ³			Mezun Sayıları ³		
		1.	2.	3.	4.	Ö.L.	YL	D	Ö.L.	YL	D
2020-2021	Yok	61	41	Yok	Yok	102	Yok	Yok	22	Yok	Yok
2019-2020	Yok	5	41	Yok	Yok	46	Yok	Yok	33	Yok	Yok
2018-2019	Yok	43	4	Yok	Yok	47	Yok	Yok	27	Yok	Yok
2017-2018	Yok	51	34	Yok	Yok	85	Yok	Yok	59	Yok	Yok
2016-2017	Yok	55	44	Yok	Yok	99	Yok	Yok	34	Yok	Yok

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

²Kurumca tanımlanan "sınıf" kavramını burada açıklayınız.

³L: Lisans, YL: Yüksek Lisans, D: Doktora

3.1. Program Çıktıları

3.1.1. Gıda İşleme Program Çıktıları

Gıda İşleme Bölümü program çıktılarının oluşturulması sürecinde Türkiye Yükseköğrenim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ), Gıda İşleme Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon çalışmaları için herhangi bir yetkili kurum ve ortak çıktı ölçütleri bulunamamıştır. Program çıktılarının taslak olarak iç ve dış paydaşlarla form şeklinde paylaşımı da söz konusu

olmamıştır. Paydaşlarla dolaylı olarak bu çıktılar üzerinden ve öğrencilerin kazanımları noktasında fikir alışverişleri bölüm ve okul yönetimi tarafından yapılan görüşme, ziyaret ve geri dönüşlerle sağlanmıştır. Çıktıların paydaşlarla istişare edilmesi yöntemiyle sektörün beklentileri yönünde iyileştirme çalışmaları düşünülmektedir. Bu bağlamda program çıktılarının paydaşlarla bir form yöntemiyle paylaşımı ve bunun üzerine gelen yanıtlara göre zenginleştirme ya da sadeleştirme çalışmaları kapsamında eksiklikler olduğu görülmüş ve bu alan iyileştirilmesi düşünülen alanlar kapsamında planlamaya dahil edilmiştir. Bölüm için yapılan detaylı incelemeler sonucunda oluşturulan çıktılar aşağıdaki tabloda verilmektedir.

PROGRAM ÇIKTILARI

PÇ1: Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.

PÇ2: Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.

PÇ3: Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.

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

PÇ5: Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.

PÇ6: Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslararası standart hakkında bilgilidir.

PÇ7: Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.

PÇ8: Araştırma yeteneklerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir

PÇ9: Yönetim ve organizasyon yeteneklerinin geliştirir.

PÇ10: Yaratıcılık becerilerini geliştirir

PÇ11: Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite güvenli bilincine sahiptir.

PÇ12: Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.

Kanıtlar

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	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	1	Bilgi
		X						X		X			X		
Beceriler	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	1	Beceriler	
			X				X			X		X			

	2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	2	
Yetkinlikler Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	1	Yetkinlikler Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme
	2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	2		
	3	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	3		
Yetkinlikler Öğrenme	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	1	Yetkinlikler Öğrenme	
	2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	2		
Yetkinlikler İletişim ve Sosyal	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	1	Yetkinlikler İletişim ve Sosyal	
	2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	2		
Yetkinlikler Alana Özgü	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	1	Yetkinlikler Alana Özgü	

Bir program yeterliliği,

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

Afyon Kocatepe Üniversitesi Bologna ders işlemleri linki :

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/start.aspx?gkm=05943773535550311003440431120343803555031101389523627635485378053333635600>

3.2. Program Çıktılarını Değerlendirme Süreci

3.2.1. Program Çıktılarının Sağlanma Düzeyine İlişkin Ölçme ve Değerlendirme Yöntemi

Gıda İşleme Bölümü program çıktılarının madde bazında dönemsel olarak takibinde mümkün olduğunca somut kanıtlar elde edilmeye çalışılmaktadır. Fakat şuana kadar bölüm tarafından öğrencilere herhangi bir memnuniyet anketi, ders değerlendirme memnuniyet anketi yapılmamıştır. Bu alan iyileştirilmesi düşünülen alanlardandır. Üniversitemiz Eğitim-Öğretim Yönergesinin 18/1/b. maddesi gereği öğrencilere her yarıyıl sonunda her bir ders için Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden Eğitsel Performans Ölçeği uygulanmaktadır. Kalite Yönergesinin

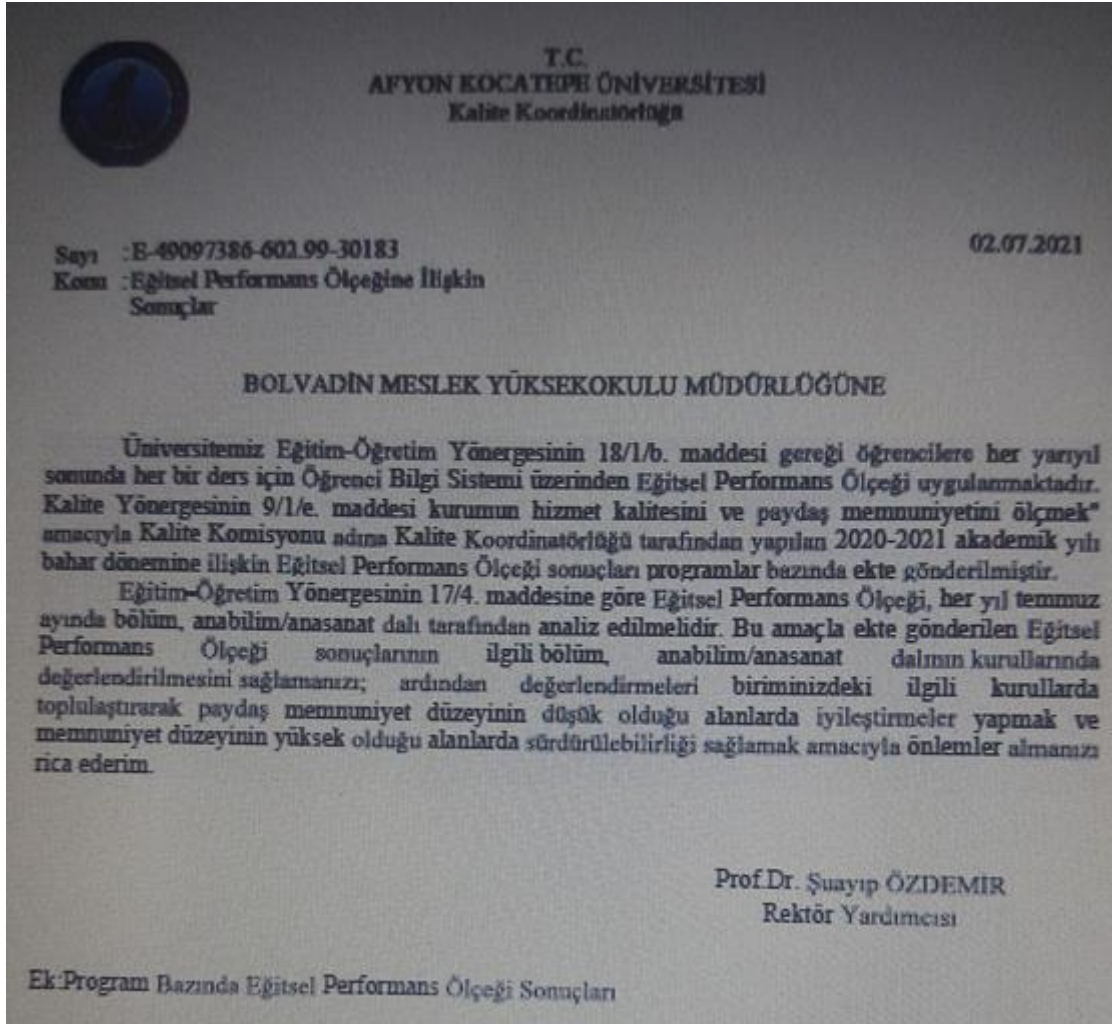
9/1/e. maddesi kurumun hizmet kalitesini ve paydaş memnuniyetini ölçmek" amacıyla Kalite Komisyonu adına Kalite Koordinatörlüğü tarafından yapılan 2020-2021 akademik yılı bahar dönemine ilişkin Eğitsel Performans Ölçeği sonuçları programlar bazında alınmıştır.

3.2.2. Program Çıktılarının Ölçme ve Değerlendirme Sürecinin Sağlanma Düzeyi

Program çıktılarının sağlanma düzeyinin tespit edilmesi amacıyla bölüm tarafından kullanılan araç ve teknikler bulunmamaktadır. Mezun öğrencilere ya da mevcut öğrencilere bölüm tarafından herhangi bir ölçüm yöntemi uygulanmamakta sadece dönemdeki sınavlar, ödevler, projeler ve stajlar üzerinden bir ölçüm yapılmaktadır. Bu yönüyle bu alanda iyileştirilmesi düşünülen alanlardandır.

Kanıtlar

Eğitsel Performans Ölçeğine ilişkin sonuçları : AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
Kalite Koordinatörlüğü biriminin B02.07.2021-30183 sayılı resmi yazısında sunulmuştur.



3.3.1. Program Çıktılarını Sağlamak İçin Yaklaşım ve Uygulamalar

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.

3.3.2. Program Çıktısı Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

Gıda İşleme Bölümü program çıktılarının ölçme ve değerlendirilmesinde program çıktılarının karşılığında özellikle mezun olacak durumdaki öğrencilerin ölçümünün önemli bir gösterge olduğu ve bu öğrencilerin aldığı derslerden başarılı olanların bu çıktılara ulaşarak mezuniyete hak kazanması bu çıktılara ulaştıklarını göstermektedir. Bu bağlamda ise derslerin ölçme değerlendirme yöntemi, Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'ne göre yapılmaktadır.

3.3.3. Program Çıktısına Ulaşıldığına Dair Kanıtlar

Gıda İşleme Bölümü program çıktılarının her biri için çıktının karşılandığına dair kanıtlayıcı dersler üzerinden bir değerlendirme yapılabileceği düşünülmektedir bu yönüyle de hem ders başarılı olan öğrencilerin mezun olmasının istatistiklerinin yer aldığı tablo hem de Eğitsel Performans Ölçeğine ilişkin sonuçlar pdf kanıt olarak sunulmuştur.

Kanıtlar

Tablo 1.13 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ¹	Hazırlık	Sınıf ²				Öğrenci Sayıları ³			Mezun Sayıları ³		
		1.	2.	3.	4.	Ö.L.	YL	D	Ö.L.	YL	D
2020-2021	Yok	61	41	Yok	Yok	102	Yok	Yok	22	Yok	Yok
2019-2020	Yok	5	41	Yok	Yok	46	Yok	Yok	33	Yok	Yok
2018-2019	Yok	43	4	Yok	Yok	47	Yok	Yok	27	Yok	Yok
2017-2018	Yok	51	34	Yok	Yok	85	Yok	Yok	59	Yok	Yok
2016-2017	Yok	55	44	Yok	Yok	99	Yok	Yok	34	Yok	Yok

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

²Kurumca tanımlanan "sınıf" kavramını burada açıklayınız.

³L: Lisans, YL: Yüksek Lisans, D: Doktora

Eğitsel Performans Ölçeğine ilişkin sonuçlar : AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
Kalite Koordinatörlüğü biriminin B02.07.2021-30183 sayılı resmi yazısında sunulmuştur.



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
Kalite Koordinatörlüğü

Sayı : E-40097386-602.99-30183
Konu : Eğitsel Performans Ölçeğine İlgilin
Sonuçlar

02.07.2021

BOLVADIN MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

Üniversitemiz Eğitim-Öğretim Yönergesinin 18/1/b. maddesi gereği öğrencilere her yarıyıl sonunda her bir ders için Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden Eğitsel Performans Ölçeği uygulanmaktadır. Kalite Yönergesinin 9/1/e. maddesi kurumun hizmet kalitesini ve paydaş memnuniyetini ölçmek amacıyla Kalite Komisyonu adına Kalite Koordinatörlüğü tarafından yapılan 2020-2021 akademik yılı bahar dönemine ilişkin Eğitsel Performans Ölçeği sonuçları programlar bazında ekte gönderilmiştir.

Eğitim-Öğretim Yönergesinin 17/4. maddesine göre Eğitsel Performans Ölçeği, her yıl temmuz ayında bölüm, anabilim/anasanat dalı tarafından analiz edilmelidir. Bu amaçla ekte gönderilen Eğitsel Performans Ölçeği sonuçlarının ilgili bölüm, anabilim/anasanat dalının kurullarında değerlendirilmesini sağlamanızı; ardından değerlendirmeleri biriminizdeki ilgili kurullarda toplulaştırarak paydaş memnuniyet düzeyinin düşük olduğu alanlarda iyileştirmeler yapmak ve memnuniyet düzeyinin yüksek olduğu alanlarda sürdürülebilirliği sağlamak amacıyla önlemler almanızı rica ederim.

Prof.Dr. Şuayıp ÖZDEMİR
Rektör Yardımcısı

Ek:Program Bazında Eğitsel Performans Ölçeği Sonuçları

4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

4.1. Kurulan Ölçme Değerlendirme Sisteminin Sürekli İyileştirilmesi

Gıda İşleme Bölümünde eğitim öğretim kalitesinin artırılması ve belirlenen sorunların giderilmesi kapsamında sürekli iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır. Bu kapsamda, iç ve dış paydaşlardan görüşler alınmaktadır. Bölümünün iç paydaşlarından olan bölüm öğrencileri, mezun durumda olan öğrenciler, bölüm öğretim elemanları ve Meslek yüksek okulundaki diğer bölüm öğretim elemanlarından bölüm özgörevleri, program öğretim amaçları ve program çıktılarının belirlenmesi hususlarında görüş ve önerileri alınmaktadır. Ayrıca, iç paydaşlardan olan Gıda İşleme Bölüm başkanlığı ve Meslek yüksekokulu yönetiminden alınan bilgi ve talimatlar doğrultusunda bölümde yapılan/yapılacak olan faaliyet ve uygulamalara yönelik düzenlemeler ve değişiklikler yapılmaktadır.

Dış paydaşlar olarak belirlenen paydaşlardan bölüm program çıktılarından ve program öğretim amaçlarının belirlenmesi konularında görüş ve önerileri alınmaktadır. Yine dış paydaşlardan olan mezunlar, sektör İşletmeleri (Afyon Doğu Şeker fabrikası, Afyon İkbal Gıda), Tarım ve Orman Bakanlığı, YÖK, ÖSYM, MEB tarafından çıkarılan yasa ve yönetmeliklere göre bölümde değişiklikler/düzenlemeler yapılmaktadır. Bölüm başkanlığı tarafından iç ve dış paydaşlardan alınan görüş ve öneriler, Bölüm başkanlığı koordinasyonunda bölüm öğretim elemanları tarafından tartışılıp görüşülerek bir karara bağlanmaktadır.

Ayrıca bölüm özgörevleri, program öğretim amaçları, program çıktılarının belirlenmesi, öğretim planı (müfredat) ve içeriğinin oluşturulması, eğitim-öğretim kadrosunun belirlenmesi ve eğitim-öğretim altyapısının geliştirilmesi gibi konularda görüşülmektedir. Eğitim-öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesinde bölüm kurulunda görüşülen konular ve alınan kararlar önemli bir rol oynamaktadır. Staj değerlendirmeleri, ara sınav ve dönem sonu sınavları, bölüm toplantıları, akademik kurul toplantıları, bölümdeki diğer komisyonların faaliyetleri, öğretim görevlilerinin ve okul idaresinin görüşleri ve dış paydaş görüşleri eğitim ve öğretimin sürdürülmesi hususunda değerlendirilmektedir. Elde edilen tüm bilgiler bölüm olarak değerlendirilmektedir. Gerekli durumlarda eğitim öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesine yönelik düzeltici ve geliştirici önlemler alınmaktadır.

Kanıtlar

Pandemi şartları nedeniyle akademik kurul toplantıları ve bölümle ilgili hususların değerlendirmeleri online görüşmeler şeklinde yapılmıştır. Programın paydaşlarından olan öğrenciler ile de uzaktan eğitim sistemi üzerinden görüşmeler yapılmış ve özellikle danışmanlık faaliyetleri bu platformdan yürütülmüştür. Bununla ilgili bazı kayıtlar aşağıda sunulmuştur.

Kanıt: 4.1.1-Danışmanlık toplantısı genel değerlendirmesi

BOLVADİN MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

AFYONKARAHİSAR

2020-2021 Güz dönemi Eğitim-öğretim yılı danışmanlık hizmetlerini değerlendirmek ve öğrencilerin sorunlarını gidermek üzere yapılan bilgi alış veriş sonucunda;

- Ders geçme, sınavlarda uyulacak kurallar, DGS sınavı, staj vb. konular hakkında bilgilendirme yapılarak öğrenci istek ve şikayetleri dinlendi.
- Öğrenciler, birim ve üniversite eğitim, öğretim ve sınav yönetmeliği, yüksek öğretim kurumları öğrenci disiplin yönetmeliği, yaz stajları vb. konular hakkında danışmanlar tarafından bilgilendirildi.
- Uzaktan eğitim sisteminde yürütülen sınavlarda yapmaları gereken işlemler anlatıldı ve öğrenci soruları cevaplandırıldı.
- Meslekleri ile ilgili önemli bilgilendirilmeler verildi.
- Öğrenciler Kişisel gelişim, CV hazırlama teknikleri, mülakat teknikleri hakkında MYO'dan eğitim talep etmektedir.

Doç. Dr. Emine BULUT
Gıda İşleme Bölüm Başkanı

Öğr. Gör. Özlem Emrem Tür
1.Sınıf Öğrenci Danışmanı

Öğr.Gör.Dr.Tuğba DEDEBAŞ
2. Sınıf Öğrenci Danışmanı

Ek: 1. Gıda İşleme Bölümü 1. Sınıf Toplantı Raporu ve Katılan Listesi
2. Gıda İşleme Bölümü 2. Sınıf Toplantı Raporu ve Katılan Listesi

Kanıt: 4.1.2. Gıda Teknolojisi 1. Sınıf Danışmanlık toplantısı tutanağı

Bolvadin Meslek Yüksekokulu

Gıda Teknolojisi Bölümü Başkanlığı`na

Gıda Teknolojisi 1. Sınıf öğrencileri ile 11 Aralık 2020 Cuma günü saat 17:00 da uzaktan eğitim sistemi üzerinden danışmanlık toplantısı yapılmıştır. Toplantıda görüşülen konular aşağıdaki gibidir. Katılanların listesi ek de bulunmaktadır.

- 1-Öğrencilere akademik danışmanlıkların görev yetki ve sorumlulukları açıklandı.
- 2-Öğrencilere birim ve üniversitenin eğitim, öğretim ve sınav yönetmeliği, yükseköğretim kurumları öğrenci disiplin yönetmeliği vb. hakkında bilgiler verildi.
- 3- Öğrencilere ders geçme sistemi, ders başarı sistemi ve mezun olmak için gerekli alınması gereken zorunlu seçmeli dersler hakkında bilgiler verildi.
- 4- Ders kayıtları, Derslere katılım ve takibi hakkında önerilerde bulunuldu.
- 5-Uzaktan eğitim sistemi ile ilgili yaşanan problemler tartışıldı, çözümler hakkında öneriler verildi.

6-Uzaktan eğitim sisteminde yürütülen sınavlarda dikkat edilmesi gereken hususlar hakkında bilgiler verildi.

7- Zorunlu staj hakkında bilgiler verildi, staj yeri seçme hususunda dikkat edilmesi gereken konular anlatıldı.

Doç. Dr. Emine BULUT
Gıda İşleme Bölüm Başkanı

Öğr. Gör. Özlem Emrem Tür
1.Sınıf Öğrenci Danışmanı

Ek: Toplantıya Katılan 1. Sınıf Öğrenci Listesi Raporu

Kanıt 4.1.3. Gıda Teknolojisi 1. Sınıf Danışmanlık toplantısı katılanlar uzaktan eğitim sistemi kaydı

Ad	Soyad	Kullanıcı Adı	E-posta	Kimlik No.	İlk Giriş Tarihi	Son Giriş Tarihi	Giriş Sayısı	Durum
ASLI BELİZ	YÖNDEM	201423010	aslibeliz359@hotmail.com	17450164312	11.12.2020 16:57	11.12.2020 16:57	1	Tamamlandı
AYBÜKE	MUMCU	201423049	Aybukemumcu2@gmail.Com	11864015444	11.12.2020 17:02	11.12.2020 17:10	3	Tamamlandı
AYŞE MELİKE	GICIR	181423025	melikeb1309@gmail.com	32665506306	11.12.2020 17:01	11.12.2020 17:01	1	Tamamlandı
AYŞENUR	UÇAR	191423059	aysenurrucr06@gmail.com	17624375858	11.12.2020 17:02	13.12.2020 15:08	2	Tamamlandı
BERKAY	ŞENOL	201423041	dml_293@hotmail.com	40516920232	13.12.2020 20:08	13.12.2020 20:08	1	Tamamlandı
BEYZA	ÇAKIR	201423015	cakirbeyza2@gmail.com	44833660048	11.12.2020 16:57	11.12.2020 16:57	1	Tamamlandı
CEMİLE NUR	OĞUZ	201423046	Cemileoğuz03@outlook.com	24109093176	11.12.2020 16:57	11.12.2020 16:57	1	Tamamlandı
CENNET	AVCILAR	201423018	cennetavcilar@icloud.com	48850607918	11.12.2020 17:11	14.12.2020 15:59	3	Tamamlandı

EMİNE	ÖNVER	201423026	Emn2000onvr@gmail.com	33820194932	12.12.2020	12.12.2020	15:46	15:46	1	Tamamlandı
EMİNE NUR	ŞAHİN	201423013	eminenur1106@gmail.com	43565031850	11.12.2020	11.12.2020	16:59	17:01	2	Tamamlandı
ESRA	GÖKÇAY	201423008	esragokcay64@gmail.com	26168559518	11.12.2020	11.12.2020	17:04	17:04	1	Tamamlandı
FADİME	GÖZLEĞİ	201423043	Fdmgzlgi@icloud.com	24278038824	11.12.2020	11.12.2020	16:57	17:02	4	Tamamlandı
FİDAN	CANİBER K	201423004	fidancaniberk@icloud.com	15076543528	11.12.2020	11.12.2020	16:58	17:01	3	Tamamlandı
GİZEM	KANSU	201423020	gizem.kansu20@gmail.com	20843263660	11.12.2020	11.12.2020	19:59	19:59	1	Tamamlandı
GÜLDANE	ÇAKAN	201423048	Cakanguldane90@gmail.com.tr	29675144918	11.12.2020	11.12.2020	20:24	20:28	2	Tamamlandı
HATİCE	İNCE	201423017	haticee.ince0335@hotmail.com	21253218172	11.12.2020	11.12.2020	16:58	16:58	1	Tamamlandı
HATİCE KÜBRA	DEMİRDAĞ	201423053	kubradenirdag70@gmail.com	32608070680	11.12.2020	11.12.2020	17:03	17:04	3	Tamamlandı
HAYRUNNİSA	ÇETİN	191423058	cetin414170@gmail.com	10012585518	13.12.2020	13.12.2020	18:33	18:33	1	Tamamlandı
İLGEN	ÖZDEMİR	201423051	ilgenozd@gmail.com	35902284722	18.12.2020	18.12.2020	10:24	10:24	1	Tamamlandı
KÜBRA	KARATEPE	201423012	karatepekubra7@gmail.com	31546150218	11.12.2020	11.12.2020	17:01	17:01	1	Tamamlandı
KÜBRA	YILDIRIM	201423044	kubraayldrm@hotmail.com	15727531034	11.12.2020	11.12.2020	17:00	17:00	1	Tamamlandı
MELİH	ARIKAYA	201423052	rmmm00798@gmail.com	10019515372	11.12.2020	11.12.2020	21:51	22:07	2	Tamamlandı
MELİSA	ÇETİNKAYA	201423037	melisacetinkaya77@gmail.com	10838594794	11.12.2020	11.12.2020	21:40	21:40	1	Tamamlandı
MİNE	BURUCU	201423006	mineburucuu@gmail.com	30826049822	11.12.2020	11.12.2020	16:57	17:56	8	Tamamlandı
SEMA	UYSAL	201423050	semauyosal874@gmail.com	19507354790	11.12.2020	11.12.2020	02:00	02:00	1	Tamamlandı

					16:58	16:58		
SENEM	ONUŞ	201423 014	senemons@hotmail.com	20791174 674	11.12.2 020 17:00	11.12.2 020 17:29	2	Tamamla ndı
ŞULE	AYDIN	201423 023	suleaydin454518@gmail.com	36652910 596	11.12.2 020 16:58	11.12.2 020 17:46	3	Tamamla ndı
YAĞMUR NİMET	UNTA	201423 002	yagmur.nmt@gmail.com	19120266 388	12.12.2 020 21:58	12.12.2 020 21:58	1	Tamamla ndı
YEŞİM	UYSAL	201423 030	uysalyesim717@gmail.com	30109051 740	12.12.2 020 11:12	12.12.2 020 11:12	1	Tamamla ndı
YETER	BARAN	201423 016	y.brn300@gmail.com	13154656 764	11.12.2 020 19:22	11.12.2 020 22:26	2	Tamamla ndı
YUSUF	İŞİK	201423 009	isyusuff0@gmail.com	23734725 148	12.12.2 020 10:34	12.12.2 020 10:34	1	Tamamla ndı
YUSUFCA N	ATEŞ	201423 027	ates7214@gmail.com	14402615 182	13.12.2 020 12:32	13.12.2 020 12:32	1	Tamamla ndı
ZEYNEP	DEMİRKA YA	201423 032	zeynepdemirkaya791@gmail.com	43933282 464	11.12.2 020 17:49	11.12.2 020 22:33	3	Tamamla ndı

Kanıt 4.1.4. Gıda Teknolojisi 2. Sınıf Danışmanlık toplantısı tutanağı

Bolvadin Meslek Yüksekokulu

Gıda Teknolojisi Bölümü Başkanlığı'na

11.12.2020 tarihinde Gıda teknolojisi bölümü ikinci sınıf öğrencileri ile saat 19.00`da akademik danışmanlık toplantısı yapılmıştır. Bu kapsamda öğrencilere aşağıdaki belirtilen konularda bilgiler verilmiştir.

Bilgilerinize arz ederim.

- Öğrencilere akademik danışmanlıkların görev, yetki ve sorumlulukları açıklanmıştır.
- Öğrenciler, birim ve üniversite eğitim, öğretim ve sınav yönetmeliği, yüksek öğretim kurumları öğrenci disiplin yönetmeliği, yaz stajları vb. konular hakkında bilgilendirildi.

- Uzaktan eğitim sisteminde yürütülen sınavlarda yapmaları gereken işlemler anlatıldı ve öğrenci soruları cevaplandırıldı.
- Meslekleri ile ilgili önemli bilgilendirilmeler verildi.

Doç. Dr. Emine BULUT

Öğr.Gör.Dr.Tuğba DEDEBAŞ

Gıda İşleme Bölüm Başkanı

2.Sınıf Öğrenci Danışmanı

Ek: Toplantıya Katılan 2. Sınıf Öğrenci Listesi Raporu

Kanıt 4.1.5. Gıda Teknolojisi 2. Sınıf Danışmanlık toplantısı katılanlar uzaktan eğitim sistemi kaydı

Ad	Soyad	Kullanıcı Adı	E-posta	Kimlik No.	İlk Giriş Tarihi	Son Giriş Tarihi	Giriş Sayısı	Durum
ANIL	KARA	191423016	anilkara26@hotmail.com	14015138092	11.12.2020 18:58	11.12.2020 19:00	2	Tamamlandı
ARİFE	PINAR	191423013	arife.pinar.993@hotmail.com	36781906224	11.12.2020 18:59	11.12.2020 19:04	2	Tamamlandı
ASLINUR	EROĞLU	191423004	aslieroglu1905@gmail.com	52513683058	23.12.2020 15:04	23.12.2020 15:04	1	Tamamlandı
AYŞENUR	ÜREYEN	191423046	ureyenaysenur@gmail.com	31039001300	11.12.2020 18:57	13.12.2020 15:13	2	Tamamlandı
AYŞENUR	UÇAR	191423059	aysenurrucr06@gmail.com	17624375858	11.12.2020 18:59	11.12.2020 19:06	2	Tamamlandı
BENGİSU	ÇANKIRAN	191423024	bengisu23022000@gmail.com	22739180686	11.12.2020 18:59	11.12.2020 18:59	1	Tamamlandı
BETÜL	DURAL	191423036	betuldural23@gmail.com	45406098466	11.12.2020 18:59	11.12.2020 18:59	1	Tamamlandı
DEMET SELİNAY	ARSLAN	191423027	demetarslan892@gmail.com	10098011550	11.12.2020 19:00	18.12.2020 14:16	2	Tamamlandı
EDA NUR	GÜNER	191423044	edaguner125@gmail.com	42133087480	16.12.2020 21:59	16.12.2020 21:59	1	Tamamlandı
EMİNE	TÜRKDAL	191423039	turkdalamin@gmail.com	69175178150	11.12.2020 18:58	11.12.2020 18:58	1	Tamamlandı
ENES	USLU	191423	enesfurkanuslu1818@gmail.com	10055033	11.12.2020	11.12.2020	1	Tamamlandı

FURKAN		040	mail.com	748	18:59	20 18:59		ndı
ESRA	TANIŞ	191423 041	esratanis445@hotmail.co m	19352462 428	11.12.2 020	11.12.20 20 19:00	1	Tamamla ndı
HAKAN ŞÜKRÜ	ÜRKMEZ	191423 048	hakansukru1@gmail.co m	24181284 998	11.12.2 020	11.12.20 20 19:00	1	Tamamla ndı
HAYRUN NİSA	ÇETİN	191423 058	cerin414170@gmail.com	10012585 518	11.12.2 020	11.12.20 20 18:57	1	Tamamla ndı
İBRAHİM	GÜNDOĞ DU	191423 056	saygara61@gmail.com	18587764 758	11.12.2 020	11.12.20 20 18:59	1	Tamamla ndı
İREM	BALOĞL U	191423 009	irembalogluu@gmail.co m	13372052 126	11.12.2 020	11.12.20 20 19:00	1	Tamamla ndı
KADRIYE	YILMAZ	191423 030	kadriyeylmz2001@gmai l.com	22936429 434	11.12.2 020	11.12.20 20 19:36	2	Tamamla ndı
KEZİBAN	ÇELİK	191423 032	edac991@gmail.com	12760501 260	22.12.2 020	22.12.20 20 14:17	1	Tamamla ndı
MERT	DİNÇER	181423 009	mertdincel5888@gmail.c om	13063744 750	11.12.2 020	11.12.20 20 18:57	1	Tamamla ndı
MUHAMM ED	YILGIN	191423 025	mam26.1153@gmail.co m	22939429 370	12.12.2 020	12.12.20 20 17:12	1	Tamamla ndı
MUSTAFA	KÜÇÜKKI LIÇ	191423 029	mustafakucukkilic72@g mail.com	11746114 050	13.12.2 020	13.12.20 20 16:08	1	Tamamla ndı
NAZLI	UĞURLU	191423 051	nazliugurlu592@gmail.c om	39673627 924	12.12.2 020	12.12.20 20 17:16	1	Tamamla ndı
TUĞBA	GÜNEŞ	191423 012	tugba_gunes42@hotmail .com	56446176 380	11.12.2 020	11.12.20 20 18:57	1	Tamamla ndı

4.2.İyileştirme Çalışmalarının Sistematiği ve Kanıtlara Dayanması

Gıda İşleme Bölümü sürekli iyileştirme çalışmalarının, Toplam Kalite Yönetimi gereğince belirlenmiş temel alanlarda kalite geliştirme hedefi doğrultusunda sürdürülmesi planlanmaktadır. Bu konuda henüz bir uygulama yapılmamış olup bu alan iyileştirilmesi düşünülen ve gereken alanlar kapsamındadır.

Kanıtlar

Kanıt.4.2.1-Program Öz Değerlendirme Takımları

BÖLÜMÜ	PROGRAMI	BÖLÜM BAŞK. (TAKİM LİDERİ) ADI SOYADI	(TAKİM ÜYELERİ) ADI SOYADI
Gıda İşleme	Gıda Teknolojisi	Doç.Dr.Emine BULUT	Öğr.Gör. Özlem Emrem TÜR
			Öğr.Gör. Dr.Tuğba DEDEBAŞ

Kanıt.4.2.2. Bölüm Başkanlığı Atama Yazısı



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
Personel Daire Başkanlığı

Sayı : 24196161-929-
Konu : Bölüm Başkanlığına Asaleten Atama

BOLVADIN MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 29.09.2017 tarihli ve E.45209 sayılı yazınız.

Meslek Yüksekokulumuz Gıda İşleme Bölüm Başkan Vekili Öğr.Gör. Tuğba DEDEBAŞ' ın 29.09.2017 tarihinde Bölüm Başkanlığı görevinden istifa etmesinden dolayı yerine Meslek Yüksekokulumuzda görev yapan Doç.Dr. Emine BULUT' un Akademik Teşkilat Yönetmeliğinin 14. maddesine istinaden Gıda İşleme Bölüm Başkanı olarak asaleten atanması uygun görülmüştür.

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

e-İmzalıdır
Prof.Dr. Mustafa SOLAK
Rektör

5-EĞİTİM PLANI

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

5.1.Öğretim Planı (Müfredat)

5.1.1. Gıda İşleme Önlisans Öğretim Planı Gıda İşleme Önlisans Bölümü önlisans öğretim planında yer alan dersler Bologna ders bilgi paketleri içerisinde ve okul web sayfasında bulunmaktadır. Ayrıca aşağıda verilen tablolarda derslerle ilgili bilgiler yer almaktadır.

Kanıtlar

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=14&curSunit=1423#>

<https://bolvadinmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/52/2015/12/Bolvadin MYO Gıda Teknolojisi DM.pdf>

Tablo 5.1 Öğretim Planı
[Program Adı]

Ders Kodu	Ders adı ¹	Öğretim Dili ²	Kategori (AKTS Kredisi) ³			
			Alanına uygun	Alanına uygun	Seçmeli Dersler	Diğer ⁴

			temel öğretim	öğretim	Alan içi	Alan dışı	
1. Yarıyıl							
AIIT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	Türkçe		1			
GT101	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I	Türkçe					2
GT103	GENEL MATEMATİK	Türkçe	4				
GT105	GENEL KİMYA	Türkçe	4				
GT107	GENEL MİKROBİYOLOJİ	Türkçe	4				
GT109	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	Türkçe		2			
GT111	LABORATUVAR TEKNİĞİ	Türkçe		3			
GT113	BESLENME İLKELERİ	Türkçe		1			
TUR101	TÜRK DİLİ I	Türkçe	1				
SG101	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF GÜZ DÖNEMİ(2)	Türkçe					
SG201	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF GÜZ DÖNEMİ(4)	Türkçe					
KP101	KARİYER PLANLAMA(SEÇ)	Türkçe					
SD101	GIDA KALİTE KONTROL (SEÇ)	Türkçe			2		
SD103	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ (SEÇ)	Türkçe			2		
SD105	GIDA PAZARLAMA TEKNİKLERİ (SEÇ)	Türkçe					
SD107	GIDA VE MESLEKİ ETİK (SEÇ)	Türkçe					
YAD101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	Türkçe			2		
YAD103	YABANCI DİL I (ALMANCA)	Türkçe					
YAD105	YABANCI DİL I (FRANSIZCA)	Türkçe					
2. Yarıyıl							
AIIT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	Türkçe		1			
GT102	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II	Türkçe					2
GT104	GIDA ANALİZLERİ	Türkçe		4			
GT106	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	Türkçe		4			
GT108	GIDA KİMYASI	Türkçe		3			
GT110	GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ	Türkçe		2			
GT112	GIDA KATKI MADDELERİ	Türkçe		3			
TUR102	TÜRK DİLİ II	Türkçe	1				
100	STAJ I	Türkçe					4
SG103	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF BAHAR DÖNEMİ	Türkçe					
SG301	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF BAHAR DÖNEMİ	Türkçe					
SD102	GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ (SEÇ)	Türkçe			2		
SD104	GIDA HİJYEN VE SANİTASYON (SEÇ)	Türkçe			2		
SD106	BİYOKİMYA VE GIDA BİYOKİMYASI (SEÇ)	Türkçe					
SD108	GIDA TEKNOLOJİSİNDE İSTATİSTİK UYGULAMALARI (SEÇ)	Türkçe			2		
SD110	ORGANİK GIDA TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	Türkçe					
YAD102	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	Türkçe			2		

YAD104	YABANCI DİL II (ALMANCA)	Türkçe					
YAD106	YABANCI DİL II (FRANSIZCA)	Türkçe					
3. Yarıyıl							
GT201	TAHIL TEKNOLOJİSİ I	Türkçe		3			
GT203	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ I	Türkçe		4			
GT205	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	Türkçe		3			
GT207	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ I	Türkçe		3			
GT209	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	Türkçe		4			
GT211	SÜT TEKNOLOJİSİ I	Türkçe		4			
GT213	GIDA MEVZUATI	Türkçe		3			
SG202	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF GÜZ DÖNEMİ	Türkçe					
SD201	GIDA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ (SEÇ)	Türkçe		2			
SD203	PROSES KONTROL VE TASARIMI (SEÇ)	Türkçe					
SD205	SOĞUTULMUŞ VE DONDURULMUŞ ÜRÜN TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	Türkçe					
SD207	KANATLI ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	Türkçe					
SD209	MESLEKİ YABANCI DİL I (SEÇ)	Türkçe		2			
SD211	GİRİŞİMCİLİK I	Türkçe					
4. Yarıyıl							
GT202	TAHIL TEKNOLOJİSİ II	Türkçe		3			
GT204	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ II	Türkçe		3			
GT206	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	Türkçe		3			
GT208	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ II	Türkçe		3			
GT210	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	Türkçe		3			
GT212	SÜT TEKNOLOJİSİ II	Türkçe		4			
GT214	BİTİRME PROJE	Türkçe		3			
200	STAJ II	Türkçe		4			
SG302	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF BAHAR DÖNEMİ	Türkçe					
SD202	İÇECEK TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	Türkçe		2			
SD204	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ (SEÇ)	Türkçe					
SD206	YÖRESEL ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	Türkçe		2			
SD208	FONKSİYONEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	Türkçe					
SD210	MESLEKİ YABANCI DİL II (SEÇ)	Türkçe		2			
SD212	GİRİŞİMCİLİK II (SEÇ)	Türkçe					
PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI ⁵			14	84	14		8
MEZUNİYET İÇİN TOPLAM KREDİ			120				
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ			%11,6	%70	%11,6		%6,6
Toplamlar bu satırlardan en az birini sağlamalıdır	En düşük AKTS kredisi	60	90	60			
	En düşük yüzde	% 25	% 37,5	%25			

¹Öğretim dili Türkçe olmasa bile ders adını Türkçe veriniz.

²Öğretim dilini yazınız.

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

⁴Diğer: 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.

⁵Toplam 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

yyyy/yyyy AKADEMİK YILI DERS PLANI ^{1,2}										
I. YARIYIL / GÜZ					II. YARIYIL / BAHAR					
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ³			AKTS	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS	
	T	U	L			T	U	L		
AIIT101-ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2	0	0	1	AIIT102-ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2	0	0	1	
GT101-BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I	2	0	0	2	GT102- BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II	2	0	0	2	
GT103-GENEL MATEMATİK	2	0	0	3	GT104-GIDA ANALİZLERİ	2	1	0	4	
GT105-GENEL KİMYA	2	0	0	3	GT106-GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2	1	0	4	
GT107-GENEL MİKROBİYOLOJİ	2	1	0	3	GT108-GIDA KİMYASI	2	0	0	3	
GT109-GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	2	0	0	3	GT110-GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ	2	0	0	2	
GT111- LABORATUVAR TEKNİĞİ	2	1	0	3	GT112-GIDA KATKI MADDELERİ	2	0	0	3	
GT113-BESLENME İLKELERİ	2	0	0	3	TUR102-TÜRK DİLİ II	2	0	0	1	
TUR101-TÜRK DİLİ I	2	0	0	1	100-STAJ I	2	0	0	4	
SG101-SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF GÜZ DÖNEMİ	2	0	0	2	SG103-SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF BAHAR DÖNEMİ	2	0	0	2	
SG201-SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF GÜZ DÖNEMİ	2	0	0	4	SG301-SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF BAHAR DÖNEMİ	2	0	0	6	
Toplam Kredi				28	Toplam Kredi				32	
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		
GT201-TAHİL TEKNOLOJİSİ I	3	0	0	3	GT202-TAHİL TEKNOLOJİSİ II	3	0	0	3	
GT203-MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ I	3	0	0	4	GT204-MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ II	2	0	0	3	
GT205-BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	3	0	0	3	GT206-ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	3	0	0	3	
GT207-FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ I	2	0	0	3	GT208-FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ II	2	0	0	3	
GT209-ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	3	0	0	4	GT210-ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	3	0	0	3	
GT211-SÜT TEKNOLOJİSİ I	3	0	0	4	GT212-SÜT TEKNOLOJİSİ II	3	0	0	4	
GT213-GIDA MEVZUATI	3	0	0	3	GT214-BİTİRME PROJE	1	1	0	3	
SG202-SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF GÜZ DÖNEMİ	2	0	0	4	200-STAJ II	0	0	0	4	
Toplam Kredi				28	Toplam Kredi				32	

¹Seçmeli dersleri, yarıyılında, tek satırda ve kod yazmadan **Seçmeli Ders** olarak yazınız. Yazılan AKTS, o yarıyıldan alınması gereken seçmeli derslerin AKTS kredilerinin toplamı olmalıdır.

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

³**T:** Teorik, **U:** Uygulama (problem çözümü, alan çalışması, tartışma vb.), **L:** Laboratuvar

Tablo 5.3 Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler
(Her yarıyıl için yeteri kadar satır eklenebilir)

I. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
KP101-KARİYER PLANLAMA(SEÇ)	1	1	0	2	Evet	Hayır
SD101-GIDA KALİTE KONTROL (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD103-GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD105-GIDA PAZARLAMA TEKNİKLERİ (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD107-GIDA VE MESLEKİ ETİK (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
YAD101-YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	2	0	0	2	Hayır	Evet
YAD103-YABANCI DİL I (ALMANCA)	2	0	0	2	Hayır	Evet
YAD105-YABANCI DİL I (FRANSIZCA)	2	0	0	2	Hayır	Evet
Toplam Kredi				6		
II. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
SD102-GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD104-GIDA HİJYEN VE SANİTASYON (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD106-BİYOKİMYA VE GIDA BİYOKİMYASI (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD108-GIDA TEKNOLOJİSİNDE İSTATİSTİK UYGULAMALARI (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD110-ORGANİK GIDA TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
YAD102-YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	2	0	0	2	Hayır	Evet
YAD104-YABANCI DİL II (ALMANCA)	2	0	0	2	Hayır	Evet
YAD106-YABANCI DİL II (FRANSIZCA)	2	0	0	2	Hayır	Evet
Toplam Kredi				8		
III. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
SD201-GIDA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD203-PROSES KONTROL VE TASARIMI (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD205-SOĞUTULMUŞ VE DONDURULMUŞ ÜRÜN TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD207-KANATLI ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD209-MESLEKİ YABANCI DİL I (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD211-GİRİŞİMCİLİK I	1	1	0	2	Evet	Hayır
SD201-GIDA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD203-PROSES KONTROL VE TASARIMI (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD205-SOĞUTULMUŞ VE DONDURULMUŞ ÜRÜN TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD207-KANATLI ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
Toplam Kredi				4		
IV. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
D202-İÇECEK TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD204-ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır

SD206-YÖRESEL ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD208-FONKSİYONEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD210-MESLEKİ YABANCI DİL II (SEÇ)	2	0	0	2	Evet	Hayır
SD212-GİRİŞİMCİLİK II (SEÇ)	1	1	0	2	Hayır	Evet
Toplam Kredi				6		

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

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi Bölümü / Programı
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
1	TUR101	TÜRK DİLİ I	2+0	2	1

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Yüksek öğrenimini tamamlamış olan her gence, ana dilinin yapısı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavrayabilmek; Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmektir.
Dersin İçeriği	1. Türkçenin yapısı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavrayabilmek 2. Dil - düşünce bağlantısı açısından, yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmek. 3. Öğretim birleştirici ve bütünleştirici bir dili hakim kılmak.
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Öğr. Grv. AHMET FERİT TAKTAK
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	Ders Kitabı: Türk Dili Ders Kitabı, Afyon Eğitim Sağlık ve Bilim Araştırma Vakfı Yayını, Afyonkarahisar, 2010 Önerilen Kaynaklar: Türkçe Sözlük, TDK Yayınları, Ankara 2009 TÜRK DİLİ 1-YAZILI VE SÖZLÜ ANLATIM G.GÜLSEVİN, M. ERGÜZEL, E.BOZ, E. YAMAN
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	VİZE,FİNAL,BÜTÜNLEME

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%
Mühendislik Bilimleri	%
Mühendislik Tasarımı	%
Sosyal Bilimler	%50
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	%
Sağlık Bilimleri	%

Alan Bilgisi	%50
--------------	-----

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	% Katkı
Orta Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)	14	2	28
Laboratuvar	14	1	14
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi			
Sunum / Seminer Hazırlama			
Proje			
Ödevler			
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	1	1
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi :	144

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Türkçenin yapı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavrar.
Ö2	Dil-düşünce bağlantısı açısından, yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak, Türkçeyi doğru ve güzel kullanır.
Ö3	Sözcük türlerini bilir ve bunları kurallarına uygun şekilde kullanır.
Ö4	Türk dilinin tarihî gelişim aşamalarını ve özelliklerini söyler.
Ö5	Noktalama ve yazım kurallarını uygular.
Ö6	Standart Türkçenin kurallarını bilir ve uygular

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.

P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	DİL VE KÜLTÜR	2
2	TÜRK DİLİ VE DÜNYA DİLLERİ ARASINDAKİ YERİ TÜRK DİLİNİN TARİHİ GELİŞİMİ I	2
3	TÜRK DİLİNİN TARİHİ GELİŞİMİ II DİL DEVRİMİ	2
4	TÜRKLERİN KULLANDIĞI ALFABELER, TÜRKÇENİN LEHÇELERİ	2
5	SES BİLGİSİ TÜRKÇE KELİMELERDE BELLİ BAŞLI SES OLAYLARI VE ÖZELLİKLERİ	2
6	SÖZCÜK TÜRLERİ I	2
7	ARA SINAV VE DERS TEKRARI	2
8	ARA SINAV VE DERS TEKRARI	2
9	SÖZCÜK TÜRLERİ II, YAPIM EKLERİ	2
10	ÇEKİM EKLERİ - I	2
11	ÇEKİM EKLERİ - II	2
12	KELİME GRUPLARI VE CÜMLE BİLGİSİ	2
13	NOKTALAMA İŞARETLERİ	2
14	YAZIM KURALLARI	2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
TÜM	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö1	4	4	4	4	4	4	5	5	5	4	4	4			
Ö2	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4			
Ö6	4	4	4	4	4	5	4	4	5	5	5	5			
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek		

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi Bölümü / Programı
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
1	GT101	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I	2+0	2	2

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Bilgisayarla ilgili temel kavramlar kapsamında donanım, yazılım, bilgi ağları, bilgi güvenliği konuları, dosya ve klasör işlemleri, word, internet kavramı ve kullanımı, e-posta uygulamaları ile ilgili konular hakkında bilgi verilmesi
Dersin İçeriği	Temel kavramlar, dosya yönetimi, word, internet ve e-posta konularını içermektedir
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Öğr. Grv. Fevzi ÖZEK www.fevziozek.com ozek@aku.edu.tr
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	www.ued.aku.edu.tr Temel Bilgi teknolojileri I-II kitap AKÜ http://www.aku.edu.tr/web/Sayfa.aspx?ID=57JQM25NDAU169132AQ101
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%50
Mühendislik Bilimleri	%0
Mühendislik Tasarımı	%0
Sosyal Bilimler	%0
Eğitim Bilimleri	%0
Fen Bilimleri	%0
Sağlık Bilimleri	%0
Alan Bilgisi	%50

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	% Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%70
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü
Etkinlik			

			(Saat)
Ders Süresi (x14)	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	2	28
Sunum / Seminer Hazırlama			
Proje			
Ödevler			
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	5	5
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	5	5
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi :

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Bilgisayarın çalışma sistemini donanım elemanlarını ve özelliklerini bilir
Ö2	Bilgi ağlarını ve özelliklerini bilir
Ö3	Bilgisayarda dosya kopyalama, taşıma, dosya özelliklerini görüntüleme, dosya sıkıştırma, sıkıştırılmış dosyaları açma işlemlerini yapabilirler
Ö4	Klasör oluşturma, klasörü yeniden adlandırma, klasör silme ve düzenleme işlemlerini yapabilirler
Ö5	Kelime işlemci programı wordde dosya sekmesini bilir.
Ö6	Kelime işlemcide bilgi girişi yapabilir. Karakter ve paragraf biçimlendirebilir.
Ö7	Wordde tablo ekleyip tabloyu biçimlendirebilir
Ö8	Çeşitli nesnelere ekleyip düzenleyebilir.
Ö9	Sayfa düzeni işlemlerini yapabilir.
Ö10	Başvurular sekmesini kullanabilir.

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Bilgisayarın çalışma sistemini donanım elemanlarını ve özellikleri	
2	Bilgi ağları ve özellikleri	
3	Bilgisayarda dosya yönetimi	
4	Klasör işlemleri	

5	Kelime işlemci programına giriş, dosya sekmesi	
6	Kelime işlemcide bilgi girişi, Karakter ve paragraf biçimlendirme	
7	Tablo ekleme ve biçimlendirme	
8	Ara sınav	
9	Ekle sekmesinde işlemler	
10	Sayfa yapısı ayarları	
11	Başvurular sekmesi	
12	Postalar ve gözden geçir sekmeleri	
13	Görünüm işlemleri	
14	İnternet ve e-posta- Uygulama	
15	İnternetle bilgi arama ve güvenlik	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı																
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	
Ö1	2	3	3	2	4	2	5	2	2	2	2	2				
Ö2	2	3	3	2	4	2	5	2	2	2	2	2				
Ö3	2	3	3	2	4	2	5	2	2	2	2	2				
Ö4	2	3	3	2	4	2	5	2	2	2	2	2				
Ö5	2	3	4	2	4	2	5	2	2	2	2	2				
Ö6																
Ö7	2	3	3	2	4	2	5	2	2	2	2	2				
Ö8																
Ö9																
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek			

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi Bölümü / Programı
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
1	AIIT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2+0	2	1

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Türk gençlerine, bir devlet şekli olan Monarşi ile Demokrasi arasındaki farklar hakkında bilgiler vermek. Demokrasinin önemi ve gerekliliği hakkında bilgiler vermek. Atatürk İnkılap'ları, ve Atatürkçü düşünce sistemi, Türkiye Cumhuriyeti tarihi hakkında bilgiler vermek. Atatürkçü Düşünce'yi genç nesillere öğretmek ve bunun değerini idrak ettirmektir.
Dersin İçeriği	Yeni devletin kuruluş felsefesine yer verilmiştir. Atatürk'ün liderlik özellikleri ifade edilmiştir. Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin kuruluşundan günümüze değin, siyasi, toplumsal,sağlık, kültürel ve ekonomik gelişmelere yer verilmiştir. Atatürkçü düşüncenin ilkeleri ve çağdaş bir düşünce olarak Atatürkçülük, dersin amacına uygun bir şekilde ders içeriğinde yer almıştır.
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok

Dersi Verenler	Öğretim Görevlisi Gülden Yürektürk
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	ATATÜRK, Mustafa Kemal, Nutuk, 1919-1927, Atatürk Araştırma Merkezi Yayınları, Ankara, 1999 TURAN, Refik ve diğerleri (Komisyon), Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Okutman Yay., Ankara, 2010 İLGAZİ, Abdullah ve diğerleri, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Savaş Yayınları, Ankara, 2011 ATATÜRK, Mustafa Kemal, Atatürk'ün Tamim, Telgraf ve Beyannameleri, 4 cilt, Ankara, 1964 ATATÜRK, Mustafa Kemal, Atatürk'ün Söylev ve Demeçleri, 3 cilt, Ankara, 1981
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%
Mühendislik Bilimleri	%
Mühendislik Tasarımı	%
Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	%
Sağlık Bilimleri	%
Alan Bilgisi	%

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları	

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
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)	12	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	2	2	4
Sunum / Seminer Hazırlama			
Proje			
Ödevler			
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	3	3
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	5	5

Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi :140
----------------	-----------------------	---------

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Atatürk İnkılap'larının Önemini ve gerekliliğini daha iyi kavrayabilecek ve bilinçli bir şekilde sahip çıkabileceklerdir.
Ö2	Atatürk dönemi modernleşme sürecinin Osmanlı modernleşme sürecinden farklı olan yanlarıyla ilgili kıyaslamalara gidebilir
Ö3	Türk gençleri çağdaşlaşmanın gerekliliğini anlayarak geleceğe ışık olacaklardır.
Ö4	Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluş felsefesini doğru yorumlar
Ö5	Atatürkçü düşünce doğrultusunda milli hedefler etrafında birleşir
Ö6	Atatürk Dönemi Türk-Dış Politikası Hakkında Bilgi Sahibi Olur
Ö7	Günümüz dünyasında yaşanan problemlerin nedenlerini daha iyi anlar ve yorumlar yapabilir
Ö8	Atatürk İnkılap'larının Önemini ve gerekliliğini daha iyi kavrayabilecek ve bilinçli bir şekilde sahip çıkabileceklerdir.

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	ATATÜRK DÖNEMİ TÜRK DIŞ POLİTİKASI:1923-1932	2
2	ATATÜRK DÖNEMİ TÜRK DIŞ POLİTİKASI:1932-1938	2
3	TÜRK İNKILAP HAREKETLERİ. SİYASİ ALANDA YAPILAN İNKILAPLAR.	2
4	ÇOK PARTİLİ REJİM DENEMELERİ VE SONUÇLARI	2
5	HUKUK ALANINDA YAPILAN İNKILAPLAR.	2
6	EĞİTİM VE KÜLTÜR ALANINDA YAPILAN İNKILAPLAR	2
7	DERS TEKRARI	2
8	ARA SINAV	2
9	EKONOMİ ALANINDA YAPILAN İNKILAPLAR.	2
10	SOSYAL VE SAĞLIK ALANINDA YAPILAN İNKILAPLAR	2
11	ATATÜRK İLKELERİ. TEMEL İLKELER:CUHURİYETÇİLİK, MİLLİYETÇİLİK, HALKÇILIK.	2

12	ATATÜRK İLKELERİ, TEMEL İLKELER:DEVLETÇİLİK, LAİKLİK, İNKILAPÇILIK.	2
13	ATATÜRK İLKELERİ,BÜTÜNLEYİCİ İLKELER	2
14	FİNAL SINAVI	2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
Ö1															
Ö2	3	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1			
Ö3															
Ö4	3	1	1	1	1	1	1		5	1	1	1			
Ö5	4	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1			
Ö7															
Ö8	5	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1			
Katkı Düzeyi		1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek	

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi Bölümü / Programı
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
1	GT109	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	2+0	2	3

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Gıda İşleme Yöntemlerinin Tanıtılması ve İlkelerinin Öğretilmesi
Dersin İçeriği	Gıdaların korunma ve işleme gerekliliği
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Öğr. Grv. Özlem EMREM TÜR
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	Gıda Teknolojisi-Sıdıka Bulduk, Gıdalarda temel işlemler ders notları-Süreyya Saltan Evrensel., Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler- Bekir Cemeroğlu
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%20
Mühendislik Bilimleri	%20
Mühendislik Tasarımı	%20

Sosyal Bilimler	%0
Eğitim Bilimleri	%0
Fen Bilimleri	%20
Sağlık Bilimleri	%0
Alan Bilgisi	%20

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.

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
Toplam		% 100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi	3	42	14
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özđü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	2	28
Sunum / Seminer Hazırlama	1	6	6
Proje			
Ödevler			
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	6	6
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	8	8
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi :

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
1	Gıdaların korunma ve işleme gerekliliğini bilir.
2	Gıdanın kurutulması tekniklerini bilir.
3	Pastörizasyon ve sterilizasyon tekniklerini bilir.
4	Gıdaların soğutulma teknolojilerini bilir.
5	Soğutarak depolama tekniklerini bilir.
Ö6	

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.

P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Dersin tanıtımı ve kaynakların belirtilmesi	
2	Gıdaların korunması, bozulmasına yol açan etkenler	
3	Kurutma işlemi yapmak Evaporasyon işlemi yapmak	
4	Kurutma yöntemleri	
5	Isı işlemi uygulamak	
6	Isı transferi, kondüksiyon, konveksiyon, radyasyon Dolaylı ısıtma yöntemleri Doğrudan ısıtma yöntemleri Isıl işlem uygulamaları	
7	Pastörizasyon ile muhafaza	
8	Ders tekrarı, ARASINAV	
9	Sterilizasyon ile muhafaza	
10	Konservelerin Sterilizasyonu	
11	Soğutma işlemi yaparak muhafaza	
12	Soğutma işlemi yaparak muhafaza	
13	Soğukta Depolamak	
14	Depo koşullarını sağlamak	
15	Final sınavı	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı																
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	
TÜM	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				
Ö1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				
Ö2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				
Ö3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				
Ö4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				
Ö5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				
Ö6																
Ö7																
Ö8																
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük		2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek				

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi Bölümü / Programı
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
1	GT113	BESLENME İLKELERİ	2+0	2	3

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğretim Türü	Örgün Öğretim

Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrenciye, besin gruplarından, günlük gereksinime göre mönü listesi hazırlayabilme yeterlikleri kazandırılacaktır. Öğrenci günlük gereksinime göre; Karbonhidrat kaynaklarını, Protein kaynaklarını, Yağ kaynaklarını, Vitaminlerin kaynaklarını, Minerallerin kaynaklarını, Sağlıklı su ve sulu gıdaları seçebilecektir.
Dersin İçeriği	Beslenme
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Öğr. Grv. Özlem EMREM TÜR
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	Tayar,M.,Haşıl Korkmaz,N. , Özkeleş,E.,Beslenme İlkeleri, Dora Basın yayın Ltd.şti.,Bursa, 2011. Baysal, A., Genel Beslenme, Hatiboğlu basım ve yayım San.Tic. Ltd.Şti., Ankara, 2010. Demirci M. 2014 BESLENME Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Tekirdağ
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%10
Mühendislik Bilimleri	%0
Mühendislik Tasarımı	%0
Sosyal Bilimler	%0
Eğitim Bilimleri	%0
Fen Bilimleri	%40
Sağlık Bilimleri	%50
Alan Bilgisi	%0

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.

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
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			

Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	3	42
Sunum / Seminer Hazırlama			
Proje			
Ödevler	2	3	6
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	3	3
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	6	6
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi :

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Besin öğelerinden günlük gereksinime göre karbonhidrat, protein ve yağ kaynaklarını seçebilecektir.
Ö2	Besin öğelerinden, günlük gereksinime göre vitamin ve mineral kaynaklarını seçebilecektir.
Ö3	Besin gruplarından, beslenme ilkelerine göre günlük menü listesi hazırlayabilecektir.
Ö4	Günlük gerekli kalori miktarı hesaplanabilir.
Ö5	Sağlıklı beslenme sağlanabilir.
Ö6	

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Beslenme durumu ve önemi, gıda bileşenleri ve besin öğelerinin görevleri, duygular ve besin seçimi	
2	Metabolizma, gıdaların sindirimi, emilmesi ve kullanımı, karaciğerin vücudumuzdaki faydaları	
3	İnsan vücudunun yapısı ve bileşimi, hücre biyolojisi	
4	Beslenme açısından enerji, gıda enerjisinin insanlar tarafından kullanımı, bazal metabolizma ve günlük enerji tüketimi ve ihtiyacına etkisi, kimyasal reaksiyonların enzimlerle kontrolü, hormonların enerji metabolizmasına etkisi	
5	Karbonhidratlar, insanlarda karbonhidrat metabolizması ve önemi	
6	Proteinler, insanlarda protein metabolizması ve önemi	
7	Yağlar, İnsanlarda yağ metabolizması ve önemi, Arasınav	
8	Vitaminler, sınıflandırılması, insan beslenmesinde vitaminlerin	

	kullanımı ve önemi, Ara sınav	
9	Mineraller, sınıflandırılması, insan beslenmesinde minerallerin kullanımı ve önemi	
10	Su, suyun görevleri, metabolizması, su dengesi ve önemi, diğer içecekler	
11	Besleyici olmayan maddeler, alkol, baharatlar, katkı maddeleri, probiyotik ve prebiyotikler	
12	Gıda maddelerinin kalitesi, insanların durumuna göre (sporcu, hasta, bebek, genç, yaşlı v.b.) uygun beslenmesi	
13	Beslenme şekilleri, dengeli beslenme, gıda alerjileri, gıda zehirlenmeleri	
14	Günlük yemek planlarının hazırlanması, menü planlama, diyet hazırlama hesaplamaları	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
TÜM	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	3	3			
Ö1	4	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	3			
Ö2	4	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	3			
Ö3	4	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	3			
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek		

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi Bölümü / Programı
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
1	GT105	GENEL KİMYA	2+0	2	3

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu ders ile kimyada geçen temel kavramlar öğrenilecek, laboratuvar araç gereçleri ile ölçüm yapma, anorganik ve organik maddeleri kullanma, suda sertlik, metal iyonu ve atık su kontrolü yapma yeterlikleri kazandırılacaktır.
Dersin İçeriği	Atık suda pH kontrolü Katılar Periyodik cetvel Asitler, Bazlar, Tuzlar Tepkime kinetiği, Kimyasal Termodinamik Çözelti hazırlama m, M, N, F % derişimler Kimyasal Çözeltileri Hazırlama Sıvılar Gazlar Tepkimelerin katsayılarının denkleştirilmesi Kimyasal maddelerin adlarının okunması Mol kavramı

	Temel kavramlar, kanunlar, mol kavramı Sembollerin kavranması
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	DOÇ. DR. EMİNE BULUT
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	Kimya Temel Kavramlar Prof.Dr.Namık Kemal Tunalı -Prof.Dr.Namık Kemal Aras Temel kimya palme yayıncılık
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	% 10
Mühendislik Bilimleri	% 10
Mühendislik Tasarımı	% 5
Sosyal Bilimler	% 5
Eğitim Bilimleri	% 5
Fen Bilimleri	% 50
Sağlık Bilimleri	% 5
Alan Bilgisi	% 10

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.

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
Toplam		% 100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	12	2	24
Ödevler	2	3	6
Ara Sınavlar	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi : 2		60

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Tekniğine uygun olarak kimyasal maddeleri tanıma yöntemlerini uygulayabilecektir
Ö2	Tekniğine uygun olarak kimyasal çözeltileri hazırlayabilecektir
Ö3	Moleküler yapılar a ait özellikler, bağ teorisi, moleküller arası etkileşim ve bağ

	özelliklerinin tanımı
Ö4	Kimyasal tepkimelerin ölçümü, enerji entalpi, ve ısı özelliklerinin tanımı
Ö5	Maddenin yapısı ve hallerine ait özellikler ve davranışlarının tanımı
Ö6	Kimyanın temel kanunları, bunların kimyasal olaylardaki işleyişi
Ö7	Karşılaştığı kimyasal olayları, kimyasal temel kanunlarına uygulama ve yorumlama
Ö8	Kimyasal olayların oluşumu ile ilgili özelliklerin çözümü

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Tekniğine uygun olarak kimyasal maddeleri tanıma yöntemlerini uygulayabilecektir
P2	Tekniğine uygun olarak kimyasal çözeltileri hazırlayabilecektir
P3	Moleküler yapılar a ait özellikler, bağ teorisi, moleküller arası etkileşim ve bağ özelliklerinin tanımı
P4	Kimyasal tepkimelerin ölçümü, enerji entalpi, ve ısı özelliklerinin tanımı
P5	Maddenin yapısı ve hallerine ait özellikler ve davranışlarının tanımı
P6	Kimyanın temel kanunları, bunların kimyasal olaylardaki işleyişi
P7	Karşılaştığı kimyasal olayları, kimyasal temel kanunlarına uygulama ve yorumlama
P8	Kimyasal olayların oluşumu ile ilgili özelliklerin çözümü

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
	Temel kavramlar, kanunlar, mol kavramı	
2	Sembollerin kavranması	
3	Tepkimelerin katsayılarının denkleştirilmesi	
4	Gazlar	
5	Sıvılar	
6	Kimyasal Çözeltileri Hazırlama	
7	Ara sınav + ders tekrarı	
8	Ara sınav + ders tekrarı	
9	Çözelti hazırlama m, M, N, F % derişimler	
10	Asitler, Bazlar, Tuzlar	
11	Periyodik cetvel	
12	Katılar	
13	Atık suda pH kontrolü	
14	Tepkime kinetiği, Kimyasal Termodinamik	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
TÜM	3	3	4	5	5	4	5	3	3	5	5	4			
Ö1	5	2	3	5	5	5	5	3	3	5	4	4			
Ö2	3	3	5	4	5	4	5	3	2	5	5	3			
Ö3	3	4	4	5	5	4	4	3	2	5	5	4			
Ö4	3	4	3	5	5	4	4	3	3	5	5	5			
Ö5	3	3	2	5	5	4	5	3	4	5	5	4			
Ö6	2	2	3	4	5	5	4	3	4	5	5	4			
Ö7	3	3	4	4	5	5	5	3	4	5	5	4			

Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük	2=Düşük	3=Orta	4=Yüksek	5=Çok Yüksek
--------------	-------------	---------	--------	----------	--------------

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi Bölümü / Programı
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
1	GT111	LABORATUVAR TEKNİĞİ	2+1	2,50	3

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Laboratuvar temel analiz tekniklerini uygulamak
Dersin İçeriği	Analiz öncesi/sonrası işlemleri yapmak
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	DOÇ. DR. EMİNE BULUT
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	Laboratuvar Teknikleri Ders Notları
Dokümanlar	Laboratuvar Teknikleri Ders Notları
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%40
Mühendislik Bilimleri	%20
Mühendislik Tasarımı	%
Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	%20
Sağlık Bilimleri	%
Alan Bilgisi	%20

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.

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
Toplam		% 100

TÜM	4	3	5	4	5	4	4	4	3	3	3	4			
Ö1	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö4	4	4	4	4	4	4		4	4	4	4	4			
Ö5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek		

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi Bölümü / Programı
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
1	SD101	GIDA KALİTE KONTROL (SEÇ)	2+0	2	2

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Bu dersin amacı gıda kalitesi ve gıda üretimi arasındaki ilişkiyi öğretmektir
Dersin İçeriği	Kalite kontrol kavramı, engeller teknolojisi ve uygulamaları, HACCP, kalite kontrolde kullanılan teknikler
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Öğr. Grv. Özlem EMREM TÜR
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	Gıda Kalite Kontrolünün Esasları ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri, Prof. Dr. Fikri Başoğlu
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%
Mühendislik Bilimleri	% 10
Mühendislik Tasarımı	%
Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	%
Sağlık Bilimleri	%
Alan Bilgisi	% 90

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	% Katkı
ra Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	2	28
Sunum / Seminer Hazırlama			
Proje			
Ödevler	2	4	8
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	3	3
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	6	6
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi : 2		73

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Kalite kontrol kavramının öğrenilmesi ve sektörde uygulamaları

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Kalite kontrol uygulamasında genel ilkeler	
2	Kalite kontrol bölümünün sorumlulukları ve organizasyonu	
3	Renk	
4	Viskozite ve konsistens	

5	Şekil ve boyutlar	
6	Kinestetik ve tekstür	
7	Aroma (Tat ve koku)	
8	Ara sınav ve ders tekrarı	
9	Kusurlar	
10	Gıdaların duyuşal değerlendirme yöntemleri	
11	İstatistiksel işlem ile proses kontrol ve kontrol kartları	
12	Gıda maddelerinde örnek alma, saklama ve analize hazırlama	
13	Gıda kontrolünde HACCP kavramı	
14	ISO 9000 ve ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi	
15	Final sınavı	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı																
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	
Tüm	3	1	2	4	2	3	1	1	3	3	2	2				
Öl	5	3	2	4	4	5	4	3	4	5	3	4				
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek			

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi Bölümü / Programı
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
1	YAD101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	2+0	2	2

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Yabancı Dil I (İngilizce) ders içeriği Avrupa Ortak Ölçüt Çerçevesi (CEFR) program hedeflerine göre belirlenmiştir. Öğrencilerin Temel Kullanıcı (A1-A2) düzeyinde İngilizce Anlama (dinleme ve okuma), Konuşma (karşılıklı konuşma ve sözlü anlatım), ve Yazılı Anlatım becerilerini geliştirmesi hedeflenmiştir.
Dersin İçeriği	iyelik ekleri, isimleri çoğul yapma(düzenli ve düzensiz), sıra bildiren sayılar, ülkeler ve milletler, to be fiili, wh- soru cümlesi, günler ve saatler, sıklık zarfları, present simple tense, (and, but, because kullanımı), cevaplama, boş zaman aktiviteleri, present simple tense'de soru sorma , like ve dislike ile cümle kurmak, teklif etme, aile üyeleri, have/has got, Some-any, ailenizi tanımlama, öneriler,şehirimizdeki yerler, There is-are, kasabanızı tanıtmaya, yol tarif etme,
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Öğretim Görevlisi Özlem Emrem TÜR
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	English for life Student's Book Elementary
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%0
Mühendislik Bilimleri	%0
Mühendislik Tasarımı	%0
Sosyal Bilimler	%20
Eğitim Bilimleri	%70
Fen Bilimleri	%0
Sağlık Bilimleri	%0
Alan Bilgisi	%10

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	% Katkı
Sınav	1	% 100
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 160

AKTS Hesaplama İçeriği	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Etkinlik			
Ders Süresi (x14)	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	1	14
Sunum / Seminer Hazırlama			
Proje			
Ödevler			
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	10	10
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	10	10
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi :2		62

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Temel seviyede İngilizceyi öğrenmek

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	İyelik ve çoğul ekleri	
2	Sıra bildiren sayılar, Karşılama ve uğurlama	
3	Ülkeler ve milletler, to be fiili	
4	to be fiili ile wh- soru cümlesi, günler ve saatler	
5	sıklık bildiren zarflar, geniş zaman	
6	ve-fakat-çünkü, cevaplama	
7	boş zaman aktiviteleri, wh- soru cümlesi present simple tense	
8	sevdiğimiz ve sevmediklerimiz, sipariş verme	
9	Ara Sınav-Tekrar	
10	Ara sınav-Tekrar	
11	Aile üyeleri, have/has got, Some-any	
12	Nesnedeki zamirle, öneriler	
13	Kasabadaki yerler, There is/are	
14	Kasabanızı tanıtmaya, Yol tarifi	
1	İyelik ve çoğul ekleri	
2	Sıra bildiren sayılar, Karşılama ve uğurlama	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı																
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	
TÜM																
Ö1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
Ö2																
Ö3																
Ö4																
Ö5																
Ö6																
Ö7																
Ö8																
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük		2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek				

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda İşleme Bölümü
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
1	GT107	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2+1	2,50	3

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğrenim Türü	NÖ / İÖ / UÖ
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Genel Mikrobiyoloji dersinin amacı; temel mikrobiyolojik kavramların öğrenilmesi ile

	gıda mikrobiyolojisi dersi için gerekli alt yapının oluşturulmasını sağlamaktır.
Dersin 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 Verenler	Öğr.Gör.Dr. Tuğba Dedebaş
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	1. Erkmen, O., 2013.Gıda Mikrobiyolojisi Kitabı 2. Karagözlü,N. 2004. Gıda Mikrobiyolojisi Ders Notları, T.C. Anadolu Üniversitesi yayınları no: 490, Mikrobiyoloji, 1996
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	% 10
Mühendislik Bilimleri	% 20
Mühendislik Tasarımı	%
Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	% 40
Sağlık Bilimleri	% 20
Alan Bilgisi	% 30

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları		
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.		
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
Toplam		% 100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)	14	3	42
Laboratuvar		0	
Uygulama		0	
Derse özgü staj (varsa)		0	
Alan Çalışması		0	
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	3	42
Sunum / Seminer Hazırlama		0	
Proje		0	
Ödevler		0	
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	2	2

Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi : 3	87
----------------	------------------	----

Dersin Çıktıları	Öğrenme	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama	
Ö1		Gıda mikrobiyolojisi dersi için temel oluşturabilme
Ö2		Mikroorganizmaların isimlendirilmesi ve sınıflandırılması hakkında bilgi sahibi olma
Ö3		Mikroorganizmaların hücre yapısı ve fonksiyonları hakkında bilgi
Ö4		Mikrobiyal üreme ve metabolizma bilgilerini kavrayabilme
Ö5		Fiziksel ve kimyasal yöntemlerle mikrobiyal üremenin engellenmesi hakkında bilgi
Ö6		Mikroorganizmaların bulaşma kaynakları hakkında bilgi
Ö7		Bağışıklık, mutasyon ve bakterilerin genetik yapısı hakkında bilgi
Ö8		Aseptik teknik, kültür ve preperat hazırlama ve uygun sterilizasyon teknikleri gibi temel mikrobiyoloji teknikleri becerisi

Programın Çıktıları	Öğrenme	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama	
P1		Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2		Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3		Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4		Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir
P5		Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6		Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7		Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8		Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9		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
P12		Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Mikrobiyolojiye giriş	ders notları ve power point sunum
2	Mikroorganizmaların adlandırılması ve sınıflandırılması	ders notları ve power point sunum
3	Mikroorganizmaların tanımlanmasında kullanılan yöntemler	ders notları ve power point sunum
4	Mikroorganizma gruplarının genel özellikleri (Bakteriler)	ders notları ve power point sunum
5	Mikroorganizma gruplarının genel özellikleri (Mayalar)	ders notları ve power point sunum
6	Mikroorganizma gruplarının genel özellikleri (Küfler)	ders notları ve power point sunum
7	Mikroorganizma gruplarının genel özellikleri (Virüsler)	ders notları ve power point sunum
8	ARASINAV	
9	Mikrobiyal metabolizma	ders notları ve power point sunum
10	Mikrobiyal üreme ve üremeye etki eden faktörler	ders notları ve power point sunum
11	Mikrobiyal üreme ve üremeye etki eden faktörler	ders notları ve power point sunum
12	Mikrobiyal bulaşma kaynakları ve mikroorganizmaların kontrolü	ders notları ve power point sunum
13	Mikrobiyal bulaşma kaynakları ve mikroorganizmaların kontrolü	ders notları ve power point sunum

14	Mikrobiyal bulaşma kaynakları ve mikroorganizmaların kontrolü	ders notları ve power point sunum
15	Mikrobiyal genetik, bağışıklık ve seroloji	ders notları ve power point sunum
16	FINAL	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
TÜM	5	4	1	3	5	3	4	3	1	3	4	3			
Ö1	5	5	1	3	5	3	5	5	1	3	5	4			
Ö2	3	3	1	1	5	3	2	3	1	2	5	3			
Ö3	3	3	1	3	5	1	4	2	1	2	3	3			
Ö4	3	3	1	1	5	1	4	2	1	2	5	3			
Ö5	5	4	1	3	5	3	4	2	1	3	5	4			
Ö6	5	4	1	3	5	3	4	2	1	2	3	3			
Ö7	3	3	1	1	5	1	4	2	1	3	3	4			
Ö8	3	3	1	1	5	1	4	5	1	2	5	3			
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek		

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda İşleme Bölümü
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
1	SD103	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	2+0	2	2

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğrenim Türü	NÖ
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Öğrencinin gıda biyoteknolojinin temeli, bu konudaki yeni gelişmeler ve gıda teknolojisinde kullanılan biyoteknolojik yöntemler konusunda bilgi sahibi olmasını sağlamak
Dersin İçeriği	Biyoteknolojiye giriş, Biyoteknoloji çeşitleri ve kullanım alanları, Genetik materyal (DNA ve RNA), Biyoteknolojide kullanılan mikroorganizmalar, Çin tuzu, Melamin, Genetiği değiştirilmiş gıdalar, Bal ve ballarda yapılan hileler, Fermaqtasyon teknolojisi
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Öğr.Gör.Dr. Tuğba Dedebaş
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	1. Aran, N., Gıda Biyoteknolojisi Kitabı, Nobel Yayınları
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel	% 10

Bilimler	
Mühendislik Bilimleri	% 30
Mühendislik Tasarımı	%
Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	% 30
Sağlık Bilimleri	%
Alan Bilgisi	% 30

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.

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
Toplam		% 100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	3	42
Sunum / Seminer Hazırlama			
Proje			
Ödevler			
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	2	2
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi : 2		73

Dersin Çıktıları	Öğrenme
	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Biyoteknolojinin geniş uygulama alanları hakkında bilgi sahibi olur.
Ö2	Biyoteknolojik bir prosesin kimyasal bir prosese göre avantajlarını kavrayabilir.
Ö3	Biyoteknolojik bir prosesin temel işlem basamaklarını bilir.
Ö4	DNA yapısı ve rekombinant DNA teknolojisini tanımlar
Ö5	Fermantasyon teknolojisini bilir

Programın Çıktıları	Öğrenme
	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.

P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Biyoteknolojiye giriş	ders notları ve power point sunum
2	Biyoteknoloji çeşitleri ve kullanım alanları	ders notları ve power point sunum
3	Biyoteknoloji çeşitleri ve kullanım alanları	ders notları ve power point sunum
4	Biyoteknolojide kullanılan mikroorganizmalar	ders notları ve power point sunum
5	Genetik materyal (DNA ve RNA)	ders notları ve power point sunum
6	Genetik materyal (DNA ve RNA)	ders notları ve power point sunum
7	Karmin	ders notları ve power point sunum
8	ARA SINAV	
9	Çin tuzu	ders notları ve power point sunum
10	Melamin	ders notları ve power point sunum
11	Genetiği değiştirilmiş gıdalar	ders notları ve power point sunum
12	Genetiği değiştirilmiş gıdalar	ders notları ve power point sunum
13	Bal ve ballarda yapılan hileler	ders notları ve power point sunum
14	Fermantasyon teknolojisi	ders notları ve power point sunum
15	Fermantasyon teknolojisi	ders notları ve power point sunum
16	FINAL	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı																
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	
Tüm	4	3	1	5	3	3	5	2	1	3	3	5				
Ö1	5	3	1	5	3	3	5	3	1	4	3	5				
Ö2	5	3	1	5	3	3	3	3	1	3	3	5				
Ö3	5	3	1	5	3	3	3	3	1	3	3	5				
Ö4	5	5	1	5	5	3	2	3	1	3	3	5				
Ö5	5	3	1	5	3	3	2	3	1	3	3	5				
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek			

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi Bölümü / Programı
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
2	AIİT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2+0	2	1

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu

Dersin Amacı	Bu derste Türk devriminin ve Atatürkçü düşüncenin entelektüel unsurlarını verecektir
Dersin İçeriği	Atatürk Devrimleri ve Atatürkçü Düşünce sistemi ile Türkiye Cumhuriyeti Tarihi hakkında doğru bilgiler vermek, Türk gençliğini Atatürkçü Düşünce Sistemi doğrultusunda yetiştirmek.
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Öğretim Görevlisi Gülden Yürektürk
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	Akarsu,B.(1981)Atatürk Devrimi ve Yorumları, Ankara: Milli Eğitim Basımevi *Atatürk,M.Kemal (1962)Nutuk.I.ve II.Ciltler.Ankara: Milli Eğitim Yayınevi *Atatürk,M.K.(1962)Nutuk,Vesikalar.Cilt III., Ankara: Milli Eğitim Basımevi. Atatürk'ün Söylev ve Demeçleri.(1961), Ankara: Türk İnkılap Tarihi Enst.Yay. *Avcioğlu,D.(1977)Türkiye'nin Düzeni, İstanbul: Tekin Yayınevi. *Gönlübol,M-Sar,C.(1973)Olaylarla Türk Dış Politikası, Ankara: Milli Eğitim Basımevi. *Güneş,İ.(1985).I.TBMM'nin Düşünsel Yapısı.(1920-1923), Eskişehir:Anadolu Üniv.Basımevi. *Kongar,E.(1979).Türkiye'nin Toplumsal Yapısı, İstanbul: Bilgi Yayınevi. *Lewis,B.(1970).Modern Türkiye'nin Doğuşu, Ankara: TTK Basımevi. *Ortaylı,İ.(1983)İmparatorluğun En Uzun Yüzyılı, İstanbul: Hil Yayınları
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%
Mühendislik Bilimleri	%
Mühendislik Tasarımı	%
Sosyal Bilimler	%100
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	%
Sağlık Bilimleri	%
Alan Bilgisi	%

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları	
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.	

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

Toplam :	2	% 100
----------	---	-------

AKTS Hesaplama İçeriği	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Etkinlik			
Ders Süresi (x14)	13	2	26
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	1	5	5
Sunum / Seminer Hazırlama			
Proje			
Ödevler			
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	5	5
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	5	5
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi :

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Kurtuluş Savaşı'nın verildiği cephelerdeki durumu siyasi ve askeri açıdan değerlendirebilecektir.
Ö2	Cephelerdeki askeri başarılar ve bunların etkenlerini örnekler
Ö3	Askeri başarıların siyasi zemine nasıl taşındığını sonuçları ile değerlendirir
Ö4	Mondros Mütarekesi ile Mudanya Mütarekesini çok yönlü olarak karşılaştırır
Ö5	Atatürk'ün Türkiye Cumhuriyeti Devleti'ni çağdaş uygarlık düzeyine ulaştırmak için yaptığı siyasi, sosyal, ekonomik, hukuk, eğitim ve kültür alanlarındaki atılımlarının önemini anlayabilirler.
Ö6	Atatürk'ün izlediği bağımsız ve onurlu dış politikanın önemini kavrayıp aynı düşünce ve davranışlara sahip olurlar. Atatürk'ün yurtdışı barış dünyada barış ilkesiyle, barış ve istikrarı koruma ve sürdürme bilinci kazanabilirler
Ö7	Atatürk İlkelerinin anlamı, önemi ve hedeflerini kavrayıp benimseyerek, bu ilkelerin yürekten savunucusu olma bilincine sahip olabilirler
Ö8	Bu konularla ilgili çeşitli yazılı ve görsel kaynak, materyal ve dokümanları tanıma, kullanma ve uygulama becerileri kazanabilirler

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Saltanatın Kaldırılması, Lozan Anlaşması, II. TBMM'nin açılması	
2	Türk İnkılâp Hareketleri (Siyasal İnkılâplar)	
3	Cumhuriyet Döneminin ilk Siyasal Partileri, İzmir Suikastı, Menemen Olayı	
4	Hukuk İnkılâbı	
5	Eğitim Alanında Yapılan İnkılaplar (Tevhid-i Tedrisat, Harf İnkılâbı)	
6	Kültür İnkılâbı (Tarih, Dil ve Güzel Sanatlar alanında çalışmalar)	
7	Ara sınav	
8	Sosyal Alanda yapılan İnkılâplar	
9	Ekonomik Alandaki Düzenlemeler, Milli Ekonomi Oluşturma Çalışmaları	
10	Atatürk Döneminde Türkiye Cumhuriyeti'nin Dış Politikası. 1923-1932 Dönemi Dış Politikası Olayları	
11	1932-1939 Dönemi Dış Politika Olayları. Atatürk Dönemi Dış Politikasının Özellikleri	
12	II. Dünya Savaşı ve Türkiye. II. Dünya Savaşı'nın Türkiye Açısından Sonuçları	
13	Atatürk İlkeleri (Cumhuriyetçilik, Milliyetçilik.) Atatürk İlkeleri (Halkçılık, Lâiklik.)	
14	Atatürk İlkeleri (Devletçilik, Devrimcilik.) Atatürk'ün Bütünleyici İlkeleri	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
Ö1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
Ö2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
Ö3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
Ö4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
Ö5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
Ö6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
Ö7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
Ö8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek		

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi Bölümü / Programı
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
2	GT102	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II	2+0	2	2

Dersin Detayları

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Öğrenci bu dersle bilgisayar yazılımlarını kullanarak hesap tablosu, sunu hazırlayabilir, web sayfalarını ziyaret edebilir, e-posta kullanabilir, bilgi güvenliğini bilir ve sağlayabilir.
Dersin İçeriği	Hesap Tablosu programı Excel, Sunu hazırlama Programı Power Point, İnternetve e-posta, Bilgi Güvenliği
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Öğr. Grv. Fevzi ÖZEK www.fevziozek.com ozek@aku.edu.tr
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	www.ued.aku.edu.tr Temel Bilgi teknolojileri I-II kitap AKÜ http://www.aku.edu.tr/web/Sayfa.aspx?ID=57JQM25NDAU169132AQ101
Dokümanlar	
Ödevler	Ödev Yok
Sınavlar	Vize+Final+Bütünleme

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%40
Mühendislik Bilimleri	%40
Mühendislik Tasarımı	%
Sosyal Bilimler	%20
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	%
Sağlık Bilimleri	%
Alan Bilgisi	%

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	% Katkı
Ara Sınav	1	% 30
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 70
Toplam :	2	

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	1	14
Sunum / Seminer Hazırlama			
Proje			
Ödevler			
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	10	10
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	15	15
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi :

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Çalışma kitaplarını kullanabilir.
Ö2	Çalışma sayfalarını kullanabilir.
Ö3	Formülleri kullanabilir.
Ö4	Grafik ekleyebilir.
Ö5	Sıralayabilir.
Ö6	Filtreleme yapabilir.
Ö7	Yazdırabilir.
Ö8	Slayt hazırlayabilir.
Ö9	Web sitelerini kullanabilir.
Ö10	E-posta kullanabilir.
Ö11	Bilgi güvenliğini bilir.

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Excel genel bilgiler	
2	Excel Sekmelerin Tanıtımı	

3	Çalışma Kitabı İşlemleri	
4	Çalışma Sayfası İşlemleri	
5	Formüller	
6	Formüller	
7	Grafik, Sıralama, Filtreleme, Yazdırma	
8	Ara sınav	
9	Power Point Genel bilgiler	
10	Slayt İşlemleri	
11	Metin Kutusu İşlemleri	
12	Resim ve Şekiller	
13	Slayt geçişleri, Animasyon, Slayt Gösterisi	
14	İnternet ve e-posta	
15	Bilgi Güvenliği	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
Ö1	3	3	2	4	2	5	2	2	2	2	2	2			
Ö2	2	3	3	2	4	2	5	2	2	2	2	2			
Ö3	2	3	3	2	4	2	5	2	2	2	2	2			
Ö4	2	3	3	2	4	2	5	2	2	2	2	2			
Ö5	2	3	4	2	4	2	5	2	2	2	2	2			
Ö6															
Ö7	2	3	3	2	4	2	5	2	2	2	2	2			
Ö14	4	4	4	2	5	2	5	2	2	2	2	2			
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek		

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi Bölümü / Programı
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
2	TUR102	TÜRK DİLİ II	2+0	2	1

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Yüksek öğrenimini tamamlamış olan her gence, ana dilinin yapısı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavratılabilmek; Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmektir.
Dersin İçeriği	1. Türkçenin yapısı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavratılabilmek 2. Yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak, Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmek. 3. Öğretim birleştirici ve bütünleştirici bir dili hakim kılmak.
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Öğretim Görevlisi Ahmet Ferit TAKTAK
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	Üniversiteler İçin Türk Dili, Savaş Yayınevi, Erdoğan Boz, Ertuğrul Yaman 2011. Önerilen Kaynaklar:Türkçe Sözlük, TDK Yayınları, Ankara 2009.
Dokümanlar	Anlatma, soru - cevap, örnekleme, çözümlene.
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%
Mühendislik Bilimleri	%
Mühendislik Tasarımı	%
Sosyal Bilimler	%50
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	%
Sağlık Bilimleri	%
Alan Bilgisi	%50

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.

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
Toplam :	2	% 100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)	14	1	14
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	1	14
Sunum / Seminer Hazırlama			
Proje			
Ödevler			
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	1	1
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi :	1	30.....

Dersin Öğrenme	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
----------------	--

Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö1	Türkçenin kurallarına uygun olarak konuşur ve yazar.
Ö2	Yazılı anlatım türlerini bilir ve bu türlerde yazılı ve sözlü anlatımlarda bulunabilir.
Ö3	Sözlü anlatım türlerini bilir ve bu türlerde sözlü anlatımlarda bulunabilir.
Ö4	Standart Türkçenin kurallarını bilir ve uygular.
Ö5	Topluluk önünde kurallarına uygun konuşma yapabilir.

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	ANLATIM BOZUKLUKLARI	Anlatım Bozukluğu örnekleri bulunması
2	KOMPOZİSYON BİLGİLERİ	Kompozisyon hakkında kitaptan bölüm okunması
3	KOMPOZİSYON YAZIMI	Bir atasözünün açıklanarak gelinmesi
4	KOMPOZİSYONDA ANLATIM BİÇİMLERİ	Kompozisyonda anlatım biçimlerinin kitaptan okunması
5	YAZILI ANLATIM TÜRLERİ I	Yazılı Anlatım Türleri hakkında araştırma yapılması
6	YAZILI ANLATIM TÜRLERİ II	Yazılı Anlatım Türleri hakkında araştırma yapılması
7	ARA SINAV VE DERS TEKRARI	Örnek Soru çözümü
8	ARA SINAV VE DERS TEKRARI	Örnek soru çözümü
9	ANLATI YAZILARI	Anlatı Yazılar hakkında internetten araştırma yapılması
10	YAZIŞMALAR	Bir Dilekçe yazılarak ve özgeçmiş yazarak gelinmesi
11	ŞİİR TÜRLERİ	Beğenilen şiir örneklerinin getirilmesi
12	SÖZLÜ ANLATIM VE TÜRKÇENİN SÖYLEYİŞ ÖZELLİKLERİ	Kitaptan Sözlü Anlatım ve Türkçenin Söyleyiş özelliklerinin okunması
13	TOPLULUK ÖNÜNDE KONUŞMALAR	Topluluk önünde

		konuşmalardan birinin hazırlanması
14	BİLİMSEL YAZILARI HAZIRLAMA TEKNİKLERİ	Bilimsel Yazıları Hazırlama Tekniklerinin kitaptan okunması

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
Ö1	1	1	1	1	1	1	1	3	5	4	1	1			
Ö2	1	1	1	1	1	1	1	1	3	5	4	1			
Ö3	1	1	1	1	1	1	1	1	3	5	4	1			
Ö4	1	1	1	1	1	1	1	1	2	5	4	1			
Ö5	1	1	1	1	1	1	1	1	3	5	4	1			
Ö6	1	1	1	1	1	1	1	1	2	5	4	1			
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek		

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi Bölümü / Programı
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
2	GT112	GIDA KATKI MADDELERİ	2+0	2	3

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak raf ömrünü uzatan katkı maddelerini incelemek,duyusal özellikleri modifiye etmek için katkı maddeleri kullanmak,beslenme değerini artırmak için katkı maddeleri kullanmak ve işlem yardımcı maddeleri kullanmak, yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır
Dersin İçeriği	Gıda katkı maddelerini tanımlanması ve sınıflandırılması, gıda katkı maddelerinin denetimini yapan ve onları inceleyen ulusal ve uluslararası kuruluşların öğrenilmesi,enzimler, antimikrobiyaller, dokusal yapıyı düzenleyiciler, antioksidan, renklendiriciler, lezzet artırıcıları, tatlandırıcılar, zenginleştirici katkıların incelenmesi
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Öğr. Grv. Özlem EMREM TÜR
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	Altuğ,T., Gıda Katkı Maddeleri, Sidas Yayıncılık Farklı kaynaklardan hazırlanmış ders notları ve powerpoint sunum
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	% 10
Mühendislik Bilimleri	% 40
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	% 0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 20
Sağlık Bilimleri	% 0
Alan Bilgisi	% 30

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.

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
Toplam :	2	% 100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	3	42
Sunum / Seminer Hazırlama			
Proje			
Ödevler	1	6	6
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	4	4
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	8	8
Toplam İş Yüğü		AKTS Kredisi :3	88

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Katkı maddelerinin tanımını, kullanım amaçlarını ve kullanımındaki temel ilkeleri , toksikolojik değerlendirilmeleri ve yasal düzenlemeleri kavrar.
Ö2	Raf ömrünü uzatan katkı maddelerini tanımlar
Ö3	Beslenme değerini artıran ve duyuşal özellikleri modifiye eden katkı maddelerini kullanır.
Ö4	işlem yardımcı maddeleri kullanır.
Ö5	Katkı maddelerinin kaliteye etkilerini kavrar.
Ö6	Güvenli gıda kavrayışı açısından gıda işlemede katkı maddelerinin önemini ve yerini kavrar.

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır.
-----------------------------	---

	Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Gıda katkı maddelerinin tanımlanması ve sınıflandırılması	
2	gıda katkı maddelerinin denetimini yapan ve onları inceleyen ulusal ve uluslararası kuruluşların öğrenilmesi	
3	enzimlerin anlatılması	
4	antimikrobiyallerin işlenmesi	
5	antimikrobiyallerin işlenmesi	
6	dokusal yapıyı düzenleyicilerin anlatılması	
7	ara sınav + ders tekrarı	
8	ara sınav + ders tekrarı	
9	antioksidantların öğrenilmesi	
10	antioksidantların öğrenilmesi	
11	renklendiricilerin incelenmesi	
12	lezzet arttırıcıların öğrenilmesi	
13	tatlandırıcıların işlenmesi	
14	zenginleştirici katkıların incelenmesi	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
Tüm	5	3	4	4	4	5	4	5	4	5	4	5			
Ö1	5	4	5	4	5	4	3	4	4	4	4	5			
Ö2	4	4	4	4	5	4	5	4	4	4	5	5			
Ö3	5	4	5	4	4	5	4	4	5	5	4	4			
Ö4	5	4	5	4	4	5	4	4	4	4	5	3			
Ö5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5			
Ö6	4	4	4	4	4	5	5	5	4	5	4	5			
Ö7															
Ö8															
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek		

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi Bölümü / Programı
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
2	GT104	GIDA ANALİZLERİ	2+1	2,50	4

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Gıdaların bileşiminin aydınlatılması için yapılan analizleri açıklayabilme.
Dersin İçeriği	Gıdaların kalitesini objektif ve subjektif olarak değerlendirebilme.
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	DOÇ. DR. EMİNE BULUT
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	1. Altuğ, T., G. Ova, K. Demirağ, Ü. Kurtcan, 1995. Gıda Kalite Kontrolü. Ege Üniversitesi Basımevi, Yayın No:29, İzmir. 2. Cemeroglu, B., 2010. Gıda Analizleri. Nobel Yayın Dağıtım, Ankara. ISBN: 9789759857868 3. Dokuzlu, C., 2004. Gıda Analizleri. Marmara Kitabevi, Bursa. ISBN: 975-6955-06-6
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%40
Mühendislik Bilimleri	%30
Mühendislik Tasarımı	%
Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	%20
Sağlık Bilimleri	%
Alan Bilgisi	%10

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	% Katkı
Ara Sınav	1	% 50
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50
Toplam		% 100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	5	70
Ödevler	1	5	5
Sunum/Seminer Hazırlama	1	5	5

Ara Sınavlar	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi : 4		124

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Kalite, gıda kalitesi, toplam kalite ve kalite kontrolü kavramlarını tanımlayabilme.
Ö2	Kalite sağlama bölümünün fonksiyonlarını ve bu bölümün diğer bölümlerle olan ilişkilerini açıklayabilme. Uygulamada karşılaşılan sorunları sıralayabilme.
Ö3	Gıda kalite karakteristiklerini açıklayabilme.
Ö4	Gıdaların kalitesini objektif ve subjektif olarak değerlendirebilme.
Ö5	Duyusal test tekniklerini uygulayabilme.
Ö6	Gıdaların bileşiminin aydınlatılması için yapılan analizleri açıklayabilme.
Ö7	Gıdalara farklı yollarla bulaşan kontaminantları ve bulaşma yollarını açıklayabilme.
Ö8	Gıda kalite kontrol laboratuvarlarının dizaynı hakkında bilgi sahibi olabilme.

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Kalite, gıda kalitesi, toplam kalite ve kalite kontrolü kavramlarını tanımlayabilme.
P2	Kalite sağlama bölümünün fonksiyonlarını ve bu bölümün diğer bölümlerle olan ilişkilerini açıklayabilme. Uygulamada karşılaşılan sorunları sıralayabilme.
P3	Gıda kalite karakteristiklerini açıklayabilme.
P4	Gıdaların kalitesini objektif ve subjektif olarak değerlendirebilme.
P5	Duyusal test tekniklerini uygulayabilme.
P6	Gıdaların bileşiminin aydınlatılması için yapılan analizleri açıklayabilme.
P7	Gıdalara farklı yollarla bulaşan kontaminantları ve bulaşma yollarını açıklayabilme.
P8	Gıda kalite kontrol laboratuvarlarının dizaynı hakkında bilgi sahibi olabilme.

Ders Konuları		
Hafta	Konu	ÖN HAZIRLIK
1	Kalite kontrolün temel kavramları	Nem ve kuru madde tayini (etüv) ve refraktometrik kuru madde tayini
2	Gıda kalitesi ve kontrolüne ait temel açıklamalar	Titrasyon asitliği tayini
3	Gıdaların görünüş özellikleri	Soxhlet yönetimi ile yağ tayini
4	Gıdalarda renk	Toplam ve indirgen şeker tayini
5	Gıdaların kinestetik özellikleri	Sularda amonyak tayini
6	Viskozite ve kıvam	Sularda nitrat ve nitrit tayini
7	Arasınnav ve Kusur	Uygulama 1. Sınavı ve Sularda sertlik tayini
8	Lezzet	Nitel olarak nişasta tayini

9	Gıdaların duyuşal değerlendirmeleri	Alkollü ve gazlı içeceklerde titrimetrik yolla CO2 tayini
10	Besleyici ögelerin kontrolü	Meyve sularında toplam SO2 tayini
11	Gıdaların yapısını aydınlatmak amacıyla yapılan analizler	Meyve sularında askorbik asit tayini
12	Kontaminantlar	Peynirde tuz tayini
13	Gıda katkı maddeleri	Tereyağında Reichert-Meissl sayısı tayini
14	Kalite kontrol laboratuvarının dizaynı	Birada ve şarapta alkol tayini
15	Final sınavı	Uygulama 2. Sınavı

Dersin Öğrenme ıktılarının Programın Öğrenme ıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
TÜM	3	3	4	4	5	4	5	5	5	4	4	4			
Ö1	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö5	5	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4			
Katkı Düzeyi		1=ok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=ok Yüksek	

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi Bölümü / Programı
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
2	GT108	GIDA KİMYASI	2+0	2	3

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Gıda kimyası ve biyokimyası.
Dersin İçeriği	Gıda bileşenleri.
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	DOÇ. DR. EMİNE BULUT
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	Gıda kimyası kitapları
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%
Mühendislik Bilimleri	%
Mühendislik Tasarımı	%

Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	%
Sağlık Bilimleri	%
Alan Bilgisi	%100

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.

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
Toplam		% 100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	1	5	5
Sunum/Seminer Hazırlama	1	5	5
Ara Sınavlar	1	1	1
Proje	1	5	5
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi : 3		87

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Gıda kimyasının tanımı
Ö2	Gıda biyokimyasının tanımı
Ö3	Gıdanın kimyasal özelliklerini açıklayabilme
Ö4	Gıdanın yapısında bulunan lipidlerin niteliklerini kavrayabilme
Ö5	Gıdada bulunan proteinlerin özelliklerini ve farklılıkları açıklayabilme
Ö6	Gıdada bulunan vitamin ve mineral madde gibi öğelerin önemini kavrayabilme

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıkama
P1	Gıda kimyasının tanımı
P2	Gıda biyokimyasının tanımı
P3	Gıdanın kimyasal özelliklerini açıklayabilme
P4	Gıdanın yapısında bulunan lipidlerin niteliklerini kavrayabilme
P5	Gıdada bulunan proteinlerin özelliklerini ve farklılıkları açıklayabilme
P6	Gıdada bulunan vitamin ve mineral madde gibi öğelerin önemini kavrayabilme

Ders Konuları		
Hafta	Konu	ÖN HAZIRLIK
1	Ders konularının tanıtımı ve sınav bilgileri	
2	Gıda kimyası tanımı	
3	Gıdanın biyokimyasının tanımı	
4	Gıdanın kimyasal özellikleri	
5	Gıdanın bileşenleri	
6	Gıdanın kimyasal yapısı	
7	Proteinler (proteinlerin yapısı, esansiyel ve esansiyel olmayan aminoasitler, proteinlerin sınıflandırılması)	
8	Gıda proteinlerinin biyolojik değeri, ısıdan etkilenmesi, denatürasyonları, koloidal durum, vücutta kullanımı	
9	Ders tekrarı ve Ara Sınav	
10	Lipitler	
11	Yağların bozulması	
12	Vitaminler hakkında genel değerlendirme	
13	Gıdalarda bulunan mineral maddeler ve enzimlerin değerlendirilmesi.	
14	Genel tekrar ve değerlendirme.	
15	Final sınavı	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı																	
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15		
TÜM	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4					
Ö1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4					
Ö2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4					
Ö3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4					
Ö4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4					
Ö5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4					
Katkı Düzeyi			1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek		

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi Bölümü / Programı
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
2	SD104	GIDA HİJYEN VE SANİTASYON (SEÇ)	2+0	2	2

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Gıda sanayisinde hijyen ve sanitasyonun önemini kavrayabilme ve sanitasyon ve mikroorganizmalar arasındaki ilişkileri açıklayabilme.
Dersin İçeriği	Gıda işletmelerinde sanitasyon uygulamalarında kullanılan temizleme maddelerini, sanitasyon ekipmanlarını ve dezenfektanları ayrıntılı olarak tanıyabilme.
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Öğr. Grv. Özlem EMREM TÜR
Dersin Yardımcıları	Yok

Dersin Staj Durumu	Yok
--------------------	-----

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	Tayar, M., Kılıç, V., 2014. Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon. Dora yayıncılık Kayaardı, S., 2005. Gıda Hijyeni ve Sanitasyon. Sidas Yayıncılık, İzmir.
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%30
Mühendislik Bilimleri	%30
Mühendislik Tasarımı	%
Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	%20
Sağlık Bilimleri	%
Alan Bilgisi	%20

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları	

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	
Toplam :	2	100	

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	2	28
Sunum / Seminer Hazırlama			
Proje	1	2	2
Ödevler	1	2	2
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	4	4
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi :

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Gıda sanayisinde hijyen ve sanitasyonun önemini kavrayabilme ve sanitasyon ve mikroorganizmalar arasındaki ilişkileri açıklayabilme.
Ö2	Gıda işletmelerinde sanitasyon uygulamalarında kullanılan temizleme maddelerini,

Ö3	sanitasyon ekipmanlarını ve dezenfektanları ayrıntılı olarak tanıyabilme. Personel hijyeninin önemini kavrayabilme ve personel hijyeni için gerekli önlemleri alabilme.
Ö4	Atık maddelerin uzaklaştırılması yöntemlerini kavrayabilme.
Ö5	Gıda güvenliği sistemlerinden HACCP ve ISO 22000'in şartlarını uygulayabilme.
Ö6	Su ve hava hijyeninin önemini açıklayabilme.
Ö7	Etkili bir sanitasyon programının uygulanmasında yönetimin önemini kavrayabilme.

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Hijyen ve sanitasyonun tanımı ve önemi. Etkili bir sanitasyonun gıda sanayiinde sağlayacağı yararlar.	
2	Mikroorganizma sanitasyon ilişkisi. Gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıklar.	
3	Temizlik ve deterjanlar.	
4	Dezenfeksiyon ve dezenfektanlar.	
5	Dezenfeksiyon işlemleri.	
6	Sanitasyon ekipmanları ve sistemleri.	
7	Arasınav ve Sanitasyon uygulamalarında dikkat edilmesi gereken hususlar.	
8	Gıda işletmelerinde personel hijyeni.	
9	İşletme ortamından atıkların uzaklaştırılması.	
10	Haşerelerle mücadele.	
11	Kalite güvence ve sanitasyon programının ilişkisi.	
12	Su hijyeni.	
13	Hava hijyeni.	
14	Yönetim ve sanitasyon.	
15	Final Sınavı	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
Tüm	5	5	2	2	2	4	3	3	3	2	3	2			
Ö1	5	5	1	2	3	4	3	3	2	2	3	2			
Ö2	5	5	1	2	2	4	3	3	2	2	3	2			
Ö3	5	5	3	2	3	4	3	4	2	2	3	2			
Ö4	5	5	1	2	2	4	3	4	2	2	3	2			
Ö5	5	5	1	3	2	5	3	4	5	2	5	2			
Ö6	5	5	1	2	2	4	3	4	2	2	3	2			

Ö7	5	5	1	2	2	4	3	4	5	2	5	2				
Ö8																
Katkı Düzeyi		1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek		

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi Bölümü / Programı
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
2	YAD102	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	2+0	2	2

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Öğrencilerin temel dilbilgisi kurallarını öğrenerek İngilizce'yi doğru ve anlamlı kullanmalarını ve İngilizce okuma, yazma, konuşma bilgisi edinmelerini sağlamaktır.
Dersin İçeriği	Prepositions of time, Kibar ricalar, Meslekler, Geniş zaman ve şimdiki zaman, Gidilecek yerler ve aktiviteler, Geçmiş zaman, Plan yapmak, Okul dersleri, Vücutun bölümleri, İlaç satın almak, Hastalıklar, İlaçlar, Seyahat, Going to, Ardıllık, Yiyecekler, Sayılabilen sayılamayan isimler, Miktarlar, Menü, Restoran, Giysiler, Sıfatlar, Postahane, Have to, Telefon konuşması, Hava durumu, Karşılaştırmalar, Pusula yönleri, Coğrafi özellikler, Paragraf planlama, Ölçüler, Günlük işler
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Doç. Dr. EMİNE BULUT
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	English for Life Kitap, Yardımcı kitap, Türkçe Açıklamalı Dilbilgisi ve Kelime, Tom Hutchinson, Carol Tabor, Jenny Quintana, OXFORD Üniversitesi Yayını
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	% 10
Mühendislik Bilimleri	%
Mühendislik Tasarımı	%
Sosyal Bilimler	%50
Eğitim Bilimleri	% 10
Fen Bilimleri	% 10
Alan Bilgisi	%20

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.

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
Toplam :	2	% 100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	2	28
Sunum / Seminer Hazırlama			
Proje			
Ödevler			
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	10	10
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	10	10
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi :2	62

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Dinleme becerisi doğrultusunda kelimeleri fark eder, onlara aşına olmaya başlar, yavaş ve anlaşılır konuşulduğunda konuşulanları anlar.
Ö2	Okuma becerisi doğrultusunda basit ve kolay kelimeleri ve cümleleri anlar.
Ö3	Konuşma becerisi doğrultusunda basit cümlelerle kendini tanıtır, soru sorar ve cevap verir.
Ö4	Yazma becerisi doğrultusunda basit cümlelerle kişisel bilgi, parağraf, kısa metin yazar.
Ö5	
Ö6	

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Lesson 31-32-33; Prepositions of time, Kibar ricalar, Meslekler	
2	Lesson 34-35-36; Geniş zaman ve şimdiki zaman, Okuma parçası, That's life episode 5	
3	Lesson 37-38-39-40; Gidilecek yerler ve aktiviteler, Geçmiş zaman, Okuma parçası, Plan yapmak	
4	Lesson 41-42-43-44; Okul dersleri, Geçmiş zaman, Okuma parçası, That's life episode 6	
5	Lesson 45-46-47; Vücudun bölümleri, Geçmiş zaman, Okuma parçası	
6	Lesson 48-49-50-51; İlaç satın almak, Hastalıklar, İlaçlar, Seyahat, Going to, Ardıllık	
7	Ara sınav ve ders tekrarı	
8	Ara sınav ve ders tekrarı	
9	Lesson 52-53-54; That's life episode 7, Yiyecekler, Sayılabilen ve sayılamayan isimler	
10	Lesson 55-56-57-58; Miktarlar, Menü, Restoran, Giysiler, Sıfatlar	
11	Lesson 59-60-61; Okuma parçası, That's life episode 6, Postahane	
12	Lesson 62-63-64-65; Have to, Okuma parçası, Telefon konuşması, Hava durumu	
13	Lesson 66-67-68-70; Karşılaştırmalar, Pusula Yönleri, That's life episode 9	
14	Lesson 69-71-72-73; Coğrafi özellikler, Parağraf tamamlama, Ölçüler, Günlük işler	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
TÜM	3	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1			
Ö1	3	3	1	1	1	1	3	3	1	1	1	1			
Ö2	3	3	3	3	3	3	1	1	1	1	1	1			
Ö3	3	3	3	3	3	3	1	1	1	1	1	1			
Ö4	3	3	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
Ö5															
Ö6															
Ö7															
Ö8															
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek		

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda İşleme Bölümü
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
2	GT106	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2+1	2,50	4

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi

Öğrenim Türü	NÖ
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak gıda ve mikroorganizma ilişkilerini, gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörleri, gıdalarda indikatör ve patojen mikroorganizmaları, gıdalarda mikroorganizmaların kontrol altına alınmasını, gıdalarda mikrobiyolojik bozulmaları inceleme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Gıdalarda Mikrobiyal Bulaşma Kaynaklarını ve Gıdalardaki Mikroorganizmaları İncelemek, Mikrobiyal gelişmeyi etkileyen iç faktörleri, Gıdalarda indikatör mikroorganizmaları, Gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıkları öğrenmek, Mikrobiyal kontaminasyon kontrolü yapmak, Mikroorganizmaların uzaklaştırılmasını incelemek, Mikrobiyal gelişmenin engellenmesini incelemek, Mikroorganizmaların öldürülmesini incelemek, Fermentasyon mikrobiyolojisi ve fermentasyonda rol oynayan mikroorganizmalar
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Öğr.Gör.Dr. Tuğba Dedebaş
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Erkmen, O., 2013.Gıda Mikrobiyolojisi Kitabı 2. Karagözlü,N. 2004. Gıda Mikrobiyolojisi Ders Notları, T.C. Anadolu Üniversitesi yayınları no: 490, Mikrobiyoloji, 1996 3. Çon A. H. ve Gökalp H. Y., Gıda Mikrobiyolojisi, Pamukkale Üniversitesi yayınları
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	% 10
Mühendislik Bilimleri	% 30
Mühendislik Tasarımı	%
Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	% 30
Sağlık Bilimleri	% 20
Alan Bilgisi	% 30

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları		
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.		
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
Toplam		% 100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)

Ders Süresi (x14)	14	3	42
Laboratuvar		0	
Uygulama		0	
Derse özgü staj (varsa)		0	
Alan Çalışması		0	
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	4	56
Sunum / Seminer Hazırlama		0	
Proje		0	
Ödevler	2	6	12
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	2	2
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi : 4		113

Dersin Çıktıları	Öğrenme	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama	
Ö1	Gıda mikrobiyolojisi terimlerini ve gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörlerini tanımlar	
Ö2	Gıdalarda önem taşıyan mikroorganizma gruplarını tanımlar	
Ö3	Mikrobiyal bulaşma kaynaklarını, mikrobiyal bozulmaları öğrenme ve gıdalarda bozulma nedenlerini tanımlar	
Ö4	Gıdalar enfeksiyonları ve intoksikasyonlarını bilir ve gıdalardaki patojenleri tahmin eder	
Ö5	Gıdalarda bozulmaya ve patojeniteye neden olan mikroorganizmaların kontrol altına alınması amacıyla gerekli önlemlerin tahmin edebilir, analizlerini yapılabilir	
Ö6	Fermentasyon mikrobiyolojisinde rol oynayan mikroorganizmaları ve fermente gıdaları bilir	

Programın Çıktıları	Öğrenme	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama	
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.	
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.	
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.	
P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir	
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.	
P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgilidir.	
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.	
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.	
P9	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	
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir	

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Gıda Mikrobiyolojisine Giriş	ders notları ve power point sunum
2	Gıdalarda Mikrobiyal Aktivite	ders notları ve power point sunum
3	Gıdalarda Önemli Mikroorganizmalar	ders notları ve power point sunum

4	Mikrobiyal Bulaşma Kaynakları	ders notları ve power point sunum
5	Gıdalarda Mikrobiyal Gelişmeyi ve İnaktivasyonu Etkileyen Faktörler	ders notları ve power point sunum
6	Gıdalarda İndikatör Mikroorganizmalar	ders notları ve power point sunum
7	Gıda Kaynaklı Mikrobiyal Hastalıklar	ders notları ve power point sunum
8	ARASINAV	
9	Gıdalarda Patojen Mikroorganizmalar,Gıda Zehirlenmeleri ve Enfeksiyonları	ders notları ve power point sunum
10	Bakteriyel Gıda İntoksikasyonları	ders notları ve power point sunum
11	Bakteriyel Gıda İntoksikasyonları	ders notları ve power point sunum
12	Gıda Muhafaza Yöntemleri	ders notları ve power point sunum
13	Mikrobiyal Gelişmenin Engellenmesi Mikroorganizmalar Arası Antagonistik İlişki	ders notları ve power point sunum
14	Mikroorganizmaların Öldürülmesi	ders notları ve power point sunum
15	Fermantasyon Mikrobiyolojisi ve Fermantasyonda Rol Oynayan Mikroorganizmalar	ders notları ve power point sunum
16	FİNAL	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
TÜM	5	5	2	3	3	4	3	3	1	2	1	2			
Ö1	5	5	2	2	3	4	2	3	1	2	1	2			
Ö2	5	5	2	2	3	4	2	3	1	2	1	2			
Ö3	5	5	2	3	3	3	3	3	1	2	1	5			
Ö4	5	3	2	3	3	3	3	3	1	2	1	2			
Ö5	2	3	2	5	5	3	3	5	1	2	1	2			
Ö6	5	5	2	5	3	4	2	3	1	2	1	2			
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek		

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda İşleme Bölümü
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
2	GT110	GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ	2+0	2	2

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğrenim Türü	NÖ
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Ambalaj ve ambalaj malzemelerinin koruma fonksiyonları ile gıda bozulmaları arasındaki ilişkileri kavrayabilme
Dersin İçeriği	Ambalaj malzemeleri hakkında genel bilgiye sahip olabilme
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Öğr.Gör.Dr. Tuğba Dedebaş

Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	1. Üçüncü, M., 2000. Gıdaların Ambalajlanması. Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova-İzmir. 689 sayfa.
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	% 20
Mühendislik Bilimleri	% 20
Mühendislik Tasarımı	% 10
Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	% 30
Sağlık Bilimleri	%
Alan Bilgisi	% 20

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.

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
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	1	14
Sunum / Seminer Hazırlama	1	5	5
Proje			
Ödevler	1	5	5
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	2	2
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi : 2		55

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Ambalaj ve ambalaj malzemelerinin koruma fonksiyonları ile gıda bozulmaları arasındaki ilişkileri kavrayabilme

Ö2	Gıdalarda kalite kayıplarının minimum olduğu uygun ambalaj malzemesi ve ambalaj yönteminin seçimi hakkında bilgi sahibi olabilme
Ö3	Ambalaj malzemeleri hakkında genel bilgiye sahip olabilme

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Ambalajın tarihçesi	ders notları ve power point sunum
2	Ambalajdan beklentiler	ders notları ve power point sunum
3	Ambalaj ve ambalaj malzemelerinin koruma fonksiyonları ile gıda bozulmaları arasındaki ilişkiler	ders notları ve power point sunum
4	Ambalaj sektöründeki yenilikler, akıllı ambalajlar, nanoambalajlar	ders notları ve power point sunum
5	Cam Ambalajlar	ders notları ve power point sunum
6	Kağıt, Karton ve Oluklu Mukavva Ambalajlar	ders notları ve power point sunum
7	Ahşap Ambalajlar	ders notları ve power point sunum
8	ARASINAV	
9	Alüminyum Ambalajlar	ders notları ve power point sunum
10	Teneke ambalajlar	ders notları ve power point sunum
11	Plastikler ve plastik esaslı ambalaj malzemeleri	ders notları ve power point sunum
12	Ambalaj ve sağlık	ders notları ve power point sunum
13	Ambalaj ve Migrasyon	ders notları ve power point sunum
14	Çok Katlı Ambalajlar	ders notları ve power point sunum
15	Ambalajlamada Çizgili Kod	ders notları ve power point sunum
16	FİNAL	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
Tümü	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö1	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek		

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda İşleme Bölümü
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
2	SD102	GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ	2+0	2	2

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğrenim Türü	NÖ
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Hammadde hazırlık makineleri, ayırma makineleri, karıştırma makineleri, ısı işlem makine ve ekipmanları, boyut küçültme makineleri, ambalaj ve ambalajlama sistemlerinin yeterliliklerini kazandırmak.
Dersin İçeriği	Tartma ve ölçme aletleri- taşıma ve iletim düzenekleri, yıkama ve ayıklama makineleri, elek sistemleri ve sınıflama makineleri, filtrasyon sistemleri, santrifüj ve karıştırıcılar, borulu ve plakalı ısı değiştiriciler, evaporatörler.
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Öğr.Gör.Dr. Tuğba Dedebaş
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	1. Gıda Endüstrisi Makineleri, Prof. Dr. İlbilge Saldamlı, Engin Saldamlı
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%
Mühendislik Bilimleri	% 20
Mühendislik Tasarımı	%
Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	%
Sağlık Bilimleri	%
Alan Bilgisi	% 80

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları	
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.	

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
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	2	28
Sunum / Seminer Hazırlama			
Proje			
Ödevler	1	4	4
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	2	2
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi : 2		63

Dersin Çıktıları	Öğrenme	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama	
Ö1		Hammadde hazırlık makinelerinin kullanımını öğrenir ve uygular
Ö2		Ayırma makinelerinin kullanımını öğrenir ve uygular.
Ö3		Karıştırma makinelerinin kullanımını öğrenir ve uygular
Ö4		Isıl işlem makine ve ekipmanlarının kullanımını öğrenir ve uygular
Ö5		Boyut küçültme makinelerinin kullanımını öğrenir ve uygular.
Ö6		Ambalaj ve ambalajlama sistemlerini kavrar
Ö7		Kurutucu sistemlerini kavrar.

Programın Çıktıları	Öğrenme	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama	
P1		Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2		Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3		Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4		Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir
P5		Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6		Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7		Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8		Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9		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
P12		Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Gıda endüstrisine genel bakış	ders notları ve power point sunum
2	Gıdaların temel özellikleri ve üretimde kullanılan ilkeler	ders notları ve power point sunum
3	Hammadde hazırlık makineleri	ders notları ve power point sunum

4	Hammadde hazırlık makineleri	ders notları ve power point sunum
5	Üretim makineleri	ders notları ve power point sunum
6	Üretim makineleri	ders notları ve power point sunum
7	Isıl işlem makine ve ekipmanları	ders notları ve power point sunum
8	ARA SINAV	
9	Isıl işlem makine ve ekipmanları	ders notları ve power point sunum
10	Ambalaj ve ambalajlama makineleri	ders notları ve power point sunum
11	Ambalaj ve ambalajlama makineleri	ders notları ve power point sunum
12	Sistem temizliği	ders notları ve power point sunum
13	Sistem temizliği	ders notları ve power point sunum
14	Otomasyon	ders notları ve power point sunum
15	Fabrika kuruluş teknikleri	ders notları ve power point sunum
16	FİNAL	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
Tüm	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	5	4			
Ö1	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4			
Ö2	4	4	4	3	4	4	5	4	4	5	4	4			
Ö3	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö4	5	4	4	3	4	4	3	5	4	4	4	4			
Ö5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4			
Ö6	5	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö7	4	3	3	4	5	5	4	3	4	3	3	2			
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek		

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda İşleme Bölümü
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
3	GT207	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ I	2+0	2	3

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğrenim Türü	NÖ
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu derste fermentasyon teknolojisinin bilimsel temelleri incelenerek turşu ve zeytin, üretimi gibi fermente ürün teknolojileri ele alınacaktır.
Dersin İçeriği	Fermantasyonun bilimsel ilkesi ve mikroorganizmaların biyoteknolojik proseslerdeki yerinin kavranması, Fermantasyon çeşitleri ve gıda endüstrisindeki öneminin öğrenilmesi, Fermantasyon teknolojisinin kullanıldığı temel üretim teknolojilerinin öğrenilmesi
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Doç.Dr.Emine BULUT
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
-----------------	--

Ders Notları	
Kaynaklar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fermantasyon Teknolojisi Cilt 1 Prof.Dr. İsmet Türker Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları 553 Ankara 1974 2. Fermantasyon Mikrobiyolojisi Prof. Dr. M. Hilmi PAMİR Ankara Üniversitesi yayınları No 936 Ankara 1985 3. Turşu Teknolojisi Prof. Dr. Nihat AKTAN EGE ÜNİVERSİTESİ 1998 4. Sofralık Zeytin Teknolojisi Prof. Dr. Nihat AKTAN, Yük.Müh. Hatice Kalkan Ege Üniversitesi basımevi 1999
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%
Mühendislik Bilimleri	% 5
Mühendislik Tasarımı	%
Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	% 30
Sağlık Bilimleri	%
Alan Bilgisi	% 65

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları		
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.		
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
Toplam		% 100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)	14	3	42
Laboratuvar		0	
Uygulama		0	
Derse özgü staj (varsa)		0	
Alan Çalışması		0	
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	3	42
Sunum / Seminer Hazırlama		0	
Proje		0	
Ödevler		0	
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	2	2
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi : 3		87

Dersin Çıktıları	Öğrenme	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No		Açıklama
Ö1		Fermantasyon olayı hakkında bilgi sahibi olur
Ö2		Fermantasyon ile gıda ürünleri üretebilme yeteneği kazanır

Ö3	Fermentasyon teknolojisinde sorun çözme yeteneği kazanır.
Ö4	Fermentatif ürünlerin üretimine ilişkin bilgileri kayıt altına alma becerisi kazanır
Ö5	Fermentasyon teknolojisi ile ilgili gelişmeleri izlemek için yaşam boyu öğrenme becerisi kazanır.
Ö6	Kuramsal ve deneysel yöntemleri kullanarak fermentatif ürünlerin üretimi sırasında oluşabilecek olumsuzlukları ortadan kaldıracak düzeyde üretim gerçekleştirir.

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Fermentasyonun tanımı, genel özellikleri, hammadenin bileşimi	ders notları ve power point sunum
2	Karbonhidratlar, Azotlu bileşikler, Fermentler, Asitler	ders notları ve power point sunum
3	Fermentasyonda önemli olan Endüstriyel mikroorganizmalar	ders notları ve power point sunum
4	Mayalar; sınıflandırılması, fermentasyonda kullanılan mayalar ve özellikleri	ders notları ve power point sunum
5	Bakteriler; genel özellikleri, fermentasyon bakterileri	ders notları ve power point sunum
6	Küfler; genel özellikleri, fermentasyon teknolojisinde kullanılan küf türleri	ders notları ve power point sunum
7	ARA SINAV+DERS TEKRARI	ders notları ve power point sunum
8	Turşu teknolojisi	
9	Turşu hammadeleri, uygulanan ön işlemler	ders notları ve power point sunum
10	Hıyar turşusu üretim yöntemleri	ders notları ve power point sunum
11	Lahana turşusu, biber turşusu, yaprak salamurası üretim yöntemleri, turşularda görülen bozulmalar	ders notları ve power point sunum
12	Sofralık Zeytin teknolojisi, Zeytin yetiştiriciliği, zeytin meyvesi ve özellikleri	ders notları ve power point sunum
13	Siyah zeytin üretim yöntemleri	ders notları ve power point sunum
14	Yeşil zeytin üretim yöntemleri,	ders notları ve power point sunum
15	Zeytinlerde görülen bozulmalar	ders notları ve power point sunum
16	FİNAL	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
TÜM	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			

Ö3	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5			
Ö4	5	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5			
Ö5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5			
Ö6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek		

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi Bölümü / Programı
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
3	GT209	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	3+0	3	4

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Et Teknolojisi dersi,etin histolojik yapısı, kasın ete dönüşümü süresince oluşan değişimleri ve bu değişimlerin etin özellikleri üzerine etkisini, bunun teknolojik açıdan önemi, üretimlerde kullanılan katkıların, alet ve ekipmanların, depolama koşullarının öğrenilmesini amaçlamaktadır
Dersin İçeriği	Etin sağlıklı ve dengeli beslenme açısından önemi, kasaplık hayvanlar,etin kimyasal kompozisyonu, kasın ve kas ile ilişkili dokuların yapılanması, glikoliz, ölüm sertliği oluşum mekanizması, kasın ete dönüşümünü etkileyen faktörler ve et kalitesine etkileri, et kalitesini belirleyen faktörler, etin soğutulması ve dondurulması, depolama koşulları,
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Öğr. Grv. Özlem EMREM TÜR
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	Anar Ş., Et ve Et Ürünleri Teknolojisi Kitabı, 2012 Gökalp, H. Y., Kaya, M., Zorba, O., 2005. "Et Ürünleri İşleme Mühendisliği" kitabı - Kayaardı S., Et teknolojisi ders Notları, Celal Bayar Üniversitesi, 2004,
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%
Mühendislik Bilimleri	% 30
Mühendislik Tasarımı	%
Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	% 20

Sağlık Bilimleri	%
Alan Bilgisi	%50

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.

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
Toplam :	2	% 100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)	14	3	42
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	3	42
Sunum / Seminer Hazırlama			
Proje			
Ödevler	2	5	10
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	5	5
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	10	10
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi :

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Etin sağlıklı ve dengeli beslenme açısından önemini kavrama
Ö2	Kasaplık hayvanlarda kasın ete dönüşüm mekanizmasını kavrayabilme
Ö3	Etteki biyokimyasal değişiklikler ile et kalitesi arasındaki ilişkinin kurulabilmesi.
Ö4	Et kalitesini etkileyen kesim öncesi ve kesim sonrası faktörlerin öğrenilerek, kaliteli ürün eldesi konusunda bu bilgilerin kullanılabilmesi
Ö5	Et teknolojisi konusunda uygulanan temel işlemler konusunda kapsamlı bilgi sahibi olunması
Ö6	Et ürünleri üretiminde kullanılan katkı maddeleri, bu katkıların fonksiyonları, alet ve ekipmanların öğrenilmesi
Ö7	Et ve ürünlerinin işlenmesinde mühendislik bakış açısının geliştirilmesi
Ö8	Et ve et ürünlerinin depolanmasında, işlenmesinde karşılaşılabilecek problemleri saptayabilme ve çözebilme becerisinin kazandırılması.

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.

P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Etin tanıtımı, kimyasal kompozisyonu ve besleyici değeri	
2	Etin histolojik yapısı (bağ doku,kemik doku,kas doku)	
3	Kas dokunun yapısı, kas tipleri ve fonksiyonları	
4	Et Proteinleri	
5	Kasın kasılması	
6	Ette ölüm sonrası değişimler	
7	ARA SINAV+DERS TEKRARI	
8	ARA SINAV+DERS TEKRARI	
9	Kasın ete dönüşümü, DFD, PSE etler	
10	Et Kalitesi tanımı, taze et kalite özellikleri ve etkileyen faktörler	
11	Etin soğukta saklanması ve dondurulması	
12	Et teknolojisinde kullanılan katkılar, materyaller, alet ve ekipmanlar	
13	Fermente et ürünleri üretim teknikleri, karşılaşılabilecek problemler ve çözümleri	
14	Fermente et ürünleri üretim teknikleri, karşılaşılabilecek problemler ve çözümleri	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
Tüm	4	3	2	4	3	3	3	3	1	2	2	3			
Ö1	5	3	2	4	3	3	3	3	1	2	2	3			
Ö2	2	2	2	4	2	3	4	2	1	1	2	3			
Ö3	2	2	2	4	5	3	4	1	1	1	4	3			
Ö4	3	2	2	4	4	5	4	3	1	1	4	3			
Ö5	3	3	2	5	3	2	3	2	1	1	4	3			
Ö6	2	2	5	5	2	2	4	1	1	1	4	3			
Ö7	5	3	2	5	2	1	5	3	1	3	4	4			
Ö8	2	5	2	5	2	1	5	1	1	3	4	4			
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek		

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi Bölümü / Programı
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
3	GT211	SÜT TEKNOLOJİSİ I	3+0	3	4

Dersin Detayları

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Sütün fiziksel, kimyasal, biokimyasal , duyuşsal ve mikrobiyolojik özelliklerini öğrenciye öğretmek
Dersin İçeriğı	Hammadde olarak sütün özellikleri, bileşimi, yararları, kullanım alanları
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Öğr. Grv. Özlem EMREM TÜR
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	Metin, M.,1996, Sut Teknolojisi. Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir. Ucuncu, M., 1990, Sut Teknolojisi. Bornova, İzmir
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%
Mühendislik Bilimleri	%
Mühendislik Tasarımı	%
Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	%
Sağlık Bilimleri	%10
Alan Bilgisi	%90

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.

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	
Toplam		% 100	

AKTS Hesaplama İçeriğı			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)	14	3	42
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			

Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	3	42
Sunum / Seminer Hazırlama	1	6	6
Proje			
Ödevler	2	4	8
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	8	8
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	12	12
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi :

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Sütün Fiziksel Özellikleri
Ö2	Sütün Kimyasal Özellikleri
Ö3	İçme Sütü Üretimi
Ö4	Sütte Kalite Kriterleri
Ö5	Süt Teknolojisinde Temel Uygulamalar
Ö6	

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Hammadde olarak Sütün Fiziksel Özellikleri	
2	Hammadde Olarak Sütün Kimyasal Özellikleri	
3	Hammadde Olarak Sütün Mikrobiyolojik Özellikleri	
4	İçme Sütünün Genel Özellikleri	
5	Sütün Pastörizasyonu	
6	Sütün Sterilizasyonu	
7	UHT süt üretimi	
8	Ara Sınav + Konu tekrarı	
9	Ara Sınav + Konu Tekrarı	
10	Sütte Kalite Kontrol	
11	Son ürün olarak içme sütünün özellikleri	
12	Sütte görülen bozulmalar	
13	Sütlerin Depolanma Özellikleri	
14	Sütün Yan Ürünlerinin Değerlendirilmesi	
15	Final	
16		

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15

Tüm	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö6															
Ö7															
Ö8															
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük		2=Düşük		3=Orta		4=Yüksek		5=Çok Yüksek						

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi Bölümü / Programı
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
3	GT213	GIDA MEVZUATI	3+0	3	3

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Gıda hukuku ve gıda mevzuatında yer alan yönetmelik, tüzük ve direktiflerin kavranması
Dersin İçeriği	Türkiye'deki gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların kavranması
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Öğr. Grv. Özlem EMREM TÜR
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	Türk Gıda Kodeksi"Yürürlükteki Mevzuat" TSE Standardları AB Direktifleri
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%
Mühendislik Bilimleri	%20
Mühendislik Tasarımı	%
Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	%
Sağlık Bilimleri	%
Alan Bilgisi	%80

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.

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
Toplam		% 100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	15	2	30
Sunum / Seminer Hazırlama	1	1	1
Proje	5	2	10
Ödevler	5	1	5
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	3	3
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	6	6
Toplam İş Yüğü		AKTS Kredisi :

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
ö1	Gıda hukuku ve gıda mevzuatında yeralan yönetmelik, tüzük ve direktiflerin kavranması
ö2	Gıda kontrolü için gereklilik ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu için gerekli şartların kavranması
Ö3	Modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanmasında gerekli olan şartların kavranması
Ö4	Türkiye'deki gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların kavranması
Ö5	Gıda üretimi yapan işletmeler ile ve satış yapanların sorumluluklarının neler olduğunun kavranması
Ö6	Uluslararası gıda mevzuatında yeralan bazı çalışmaların kavranması (ISO, CAC, AB çalışmaları ve direktifleri, CE işareti, ABD gıda mevzuatı)

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Dersin kapsamı, gerekçesi ,önemi,kurallar ve gerekler	
2	Gıda hukuku ve gıda mevzuatı	
3	Gıda kontrolü için gereklilik ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu	
4	Gıda kontrolü için gereklilik ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu	
5	Modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanması	
6	Modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanması	
7	Modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanması	
8	ARA SINAVI	
9	Türkiye’de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı	
10	Türkiye’de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı	
11	Türkiye’de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı	
12	Gıda üretimi yapanların ve satanların sorumlulukları	
13	Uluslararası gıda mevzuatı (ISO, CAC, AB çalışmaları ve direktifleri, CE işareti, ABD gıda mevzuatı)	
14	Uluslararası gıda mevzuatı (ISO, CAC, AB çalışmaları ve direktifleri, CE işareti, ABD gıda mevzuatı)	
15	FİNAL SINAVI	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
Tüm	5	3	3	3	3	5	4	4	4	3	4	3			
Ö1	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö6	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö7															
Ö8															
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek		

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi Bölümü / Programı
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
3	SD201	GIDA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ (SEÇ)	2+0	2	2

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi

Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Bu derste; kalite yönetim sistemlerinin uygulama yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmıştır
Dersin İçeriği	Kalite Kavramı-Standart ve Standardizasyon
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Öğr. Grv. Özlem EMREM TÜR
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	Halis M. Meslek Yüksekokulları İçin Toplam Kalite Yönetimi, Seçkin Yayıncılık, 2010. Baş T., Oymak M. Kalite Yönetim Sistemi, Seçkin Yayıncılık, 2007.
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%
Mühendislik Bilimleri	%
Mühendislik Tasarımı	%
Sosyal Bilimler	%10
Eğitim Bilimleri	%20
Fen Bilimleri	%
Sağlık Bilimleri	%
Alan Bilgisi	%70

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.

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
Toplam		% 100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	2	28
Sunum / Seminer Hazırlama	1	2	2
Proje			
Ödevler	1	2	2

Ö4															
Ö5															
Ö6															
Ö7															
Ö8															
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük	2=Düşük	3=Orta	4=Yüksek	5=Çok Yüksek										

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi Bölümü / Programı
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
4	GT206	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	3+0	3	3

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Bazı özel gıdaların üretim teknikleri hakkında bilgi sahibi olmak
Dersin İçeriği	Bazı özel gıdaların üretim teknikleri hakkında bilgi sahibi olmak
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Öğr. Grv. Özlem EMREM TÜR
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	Bilişli, A., Özel Gıdalar, Sidas,2013. Altan, A., Özel Gıdalar Teknolojisi. Çukurova Üniv. Ziraat Fak. ofseti. Adana, 2008. 1. BeMiller, J.N. and Whistler, R.L., 2009, (Editor) Starch: Chemistry and technology, Academic Press; 3 edition 2. Booth, R.G. 1991, Snack Food, Springer 3. Sun, D., 2005, Emerging Technologies for Food Processing, Academic Press 4. Kinton, R., 1999, The Theory of Catering, Hodder Arnold H&S; 9th Revised edition edition 5. Türkiye’de Gıda Sanayi 6. Cano, M.P., Barta, J., 2008 . Handbook of Fruits and Fruit Processing, Wiley-Blackwell Inc. 7. Clarke, R.J., Macrae, R., 1985. Coffee. Elsevier Applied Science Publishers ; New York, NY, USA 8. Minifie, B.W., 1980. Chocolate, cocoa, and confectionery: science and technology. Avi Pub. Co., Westport, Conn.
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%
Mühendislik Bilimleri	%20
Mühendislik Tasarımı	%10
Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	%
Sağlık Bilimleri	%10

Alan Bilgisi	%60
--------------	-----

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları

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
Toplam :	2	% 100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)	14	3	42
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	2	28
Sunum / Seminer Hazırlama	3	2	6
Proje	1	2	2
Ödevler	5	2	10
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	4	4
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	8	8
Toplam İş Yüğü		AKTS Kredisi :

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Bazı özel gıdaların üretim teknikleri hakkında bilgi sahibi olmak
Ö2	Gıdaların işlenmesinde kullanılan yenilikçi yaklaşımlar konusunda farkındalık oluşturmak
Ö3	
Ö4	
Ö5	
Ö6	

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Tanıtım	
2	Şeker ve Şekerli Ürünler	
3	Şeker ve Şekerli Ürünler	
4	Nişasta	
5	Çay	
6	Kahve	
7	İnstant Çay ve Kahve	
8	Ara sınav	
9	Snack gıdalar	
10	Snack gıdalar	
11	Gıdaların işlenmesinde kullanılan yeni teknikler	
12	Gıdaların işlenmesinde kullanılan yeni teknikler	
13	Gıdaların işlenmesinde kullanılan yeni teknikler	
14	Gıdaların işlenmesinde kullanılan yeni teknikler	
15	Final	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
Tüm	5	4	4	3	3	4	4	3	3	4	3	4			
Ö1	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö3															
Ö4															
Ö5															
Ö6															
Ö7															
Ö8															
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek		

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi Bölümü / Programı
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
4	GT210	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	3+0	3	3

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Et ürünleri üretim proseslerinin öğrenilmesi ve ürün kalitesini etkileyen faktörlerin kontrol altına alınması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Et teknolojisinde tumbling ve massagiig teknikleri ve uygulanması Emülsiyon tipi et ürünleri (sosis salam) üretim teknolojisi Fermente et ürünleri ve sucuk üretim teknolojisi Et konserveleeri üretim teknolojisi Kavurma, fume dil, jele işkembe ve paça üretim teknolojisi Et ürünleri işlem teknolojisinde tütsüleme

Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Öğr. Grv. Özlem EMREM TÜR
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	Anar Ş., Et ve Et Ürünleri Teknolojisi Kitabı, 2012 Gökalp, H. Y., Kaya, M., Zorba, O., 2005. "Et Ürünleri İşleme Mühendisliği" kitabı Kayaardı S., Et teknolojisi ders Notları, Celal Bayar Üniversitesi, 2004,
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%
Mühendislik Bilimleri	%40
Mühendislik Tasarımı	%
Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	%20
Sağlık Bilimleri	%
Alan Bilgisi	%40

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları

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	
Toplam		% 100	

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)	14	3	42
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	2	28
Sunum / Seminer Hazırlama			
Proje			
Ödevler			
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	12	12
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	12	12
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi :

Dersin Öğrenme	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
-----------------------	--

Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö1	Et ürünlerinin yapımında et seçiminin önemini kavrar
Ö2	İşlenmiş ve emülsiyon et ürünlerinde kullanılan doğal ve yapay barsak kılıfları,baharatlar,katkı maddelerinin önemi bilir
Ö3	Sosis salam üretimini öğrenir
Ö4	Yeni ürün ve teknolojiler hakkında bilgi sahibi olur
Ö5	Et ürünleri üretiminde karşılaşılan sorunlara çözüm üretme konusunda bilgi kazanır
Ö6	Et ürünleri üretiminin kontrol edilmesi konusunda bilgi ve beceri kazanır

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Et teknolojisinde tumbling ve massajig teknikleri ve uygulanması	
2	Et teknolojisinde tumbling ve massajig teknikleri ve uygulanması	
3	Et teknolojisinde tütsüleme	
4	Emülsiyon teknolojisi hakkında genel bilgi	
5	Emülsiyon tipi et ürünleri (sosis salam) üretim teknolojisi	
6	Emülsiyon tipi et ürünleri (sosis salam) üretim teknolojisi	
7	DERS TEKRARI VE ARA SINAV	
8	DERS TEKRARI VE ARA SINAV	
9	Emülsiyon tipi ürünlerde kullanılan kılıflar	
10	Emülsiyon tipi ürünlerin muhafazası ve ambalajlanması	
11	Füme dil üretimi	
12	Jöle işkembe üretimi	
13	Kavurma teknolojisi	
14	Konserve et teknolojisi	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
Tüm	4	3	3	4	3	3	3	3	1	2	3	3			
Ö1	3	1	1	1	2	2	1	1	1	1	3	2			
Ö2	3	1	1	2	2	2	1	1	1	1	3	2			
Ö3	1	1	3	1	2	2	1	1	1	2	2	2			
Ö4	1	1	1	5	2	2	3	2	1	3	2	4			
Ö5	1	1	1	2	2	2	5	2	1	4	2	3			

Ö6	1	1	1	2	2	2	3	4	1	4	2	3				
Ö7																
Ö8																
Katkı Düzeyi		1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek		

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi Bölümü / Programı
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
4	GT212	SÜT TEKNOLOJİSİ II	3+0	3	4

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Süt ürünlerinin üretimini öğrenciye öğretmek.
Dersin İçeriği	Süt ürünleri üretimi.
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Öğr. Grv. Özlem EMREM TÜR
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	Akın, N., Modern Yoğurt Bilimi ve Teknolojisi, Konya, 2006. Hocalar, B., Tereyağı Teknolojisi, Ege Üniversitesi Yayınları, Bornova, 2011. Üçüncü, M., A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi, İzmir, 2008. Cenap Tekinşen, Süt Ürünleri Teknolojisi.
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%
Mühendislik Bilimleri	% 100
Mühendislik Tasarımı	%
Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	%
Sağlık Bilimleri	%
Alan Bilgisi	%

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.

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
Toplam		% 100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)			
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi			
Sunum / Seminer Hazırlama			
Proje			
Ödevler			
Ara Sınavlara hazırlanma süresi			
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi			
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi :

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Süt teknolojisi
Ö2	Yoğurt teknolojisi
Ö3	Peynir teknolojisi
Ö4	Analizlerin anlatılması
Ö5	Üretim tekniklerinin öğretilmesi

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Süt teknolojisi	
2	Pastörize süt üretimi	
3	UHT süt üretimi	

4	Yoğurt üretimi	
5	Yoğurt üretimi	
6	Ayran üretimi, kefir üretimi	
7	Vize	
8	Vize	
9	Peynir yapımı	
10	Peynir çeşitleri	
11	Dondurma üretimi	
12	Tereyağ üretimi	
13	Ürünlerin kalite kriterleri	
14	Analiz Yöntemleri, Üretim Teknikleri	
15	FINAL	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
Tüm	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö6															
Ö7															
Ö8															
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük		2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek			

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi Bölümü / Programı
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
4	SD206	YÖRESEL ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	2+0	2	2

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Farklı yörelere ait ürünlerin üretimi, ürünlerin özelliklerinde yörenin etkisini öğretebilmek
Dersin İçeriği	Farklı yörelere ait ürünlerin üretimi
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Öğr. Grv. Özlem EMREM TÜR
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	Kamber, U., Geleneksel Anadolu peynirleri, 2005 Farklı kaynaklardan hazırlanmış ders notları ve powerpoint sunum
Dokümanlar	

Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%
Mühendislik Bilimleri	%
Mühendislik Tasarımı	%20
Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	%
Sağlık Bilimleri	%
Alan Bilgisi	%80

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.

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
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	1	14
Sunum / Seminer Hazırlama	1	10	10
Proje			
Ödevler	1	10	10
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	3	3
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	6	6
Toplam İş Yüğü		AKTS Kredisi :

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
1	Farklı yörelere ait ürünler ile ilgili bilimsel ve teknik alanda kendini geliştirebilme
2	Türk Gıda Kodeksi ve mevzuata uygun olarak farklı yöresel ürünleri üretebilme
3	Yöresel ürünler üreten firmalarda takım çalışmasına yatkın olabilme
4	Farklı yöresel ürünler ile ilgili AR-GE yapabilecek yeteneğe sahip olabilme
5	Yöresel ürünlerin üretimindeki makineleri kullanma yeteneğinde olabilme
6	Ekonomik ve piyasada rekabet edebilir yöresel ürünler üretebilme
7	Yöresel ürünler üretimi yaparken mesleki etiğe uygun hareket edebilme

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır.
-----------------------------	---

	Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Marmara Bölgesi ürünleri	
2	Marmara Bölgesi ürünleri	
3	Karadeniz Bölgesi ürünleri	
4	Karadeniz Bölgesi ürünleri	
5	Akdeniz Bölgesi ürünleri	
6	Akdeniz Bölgesi ürünleri	
7	Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri	
8	ARA SINAV ve ders tekrarı	
9	Ege Bölgesi ürünleri	
10	Ege Bölgesi ürünleri	
11	Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri	
12	Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri	
13	İç Anadolu Bölgesi ürünleri	
14	İç Anadolu Bölgesi ürünleri	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
Tüm	5	5	2	2	2	4	3	3	3	2	3	2			
Ö1	5	5	1	2	3	3	3	3	2	2	4	2			
Ö2	5	5	1	2	2	3	3	3	2	2	3	3			
Ö3	5	5	3	5	3	4	3	4	5	2	3	5			
Ö4	5	5	1	2	5	4	3	4	2	2	5	3			
Ö5	5	5	1	3	5	4	3	4	5	2	5	2			
Ö6	4	5	1	3	4	5	4	4	3	2	4	2			
Ö7	4	5	1	2	4	5	4	4	5	2	4	2			
Tüm	5	5	2	2	2	4	3	3	3	2	3	2			
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük		2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek			

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda İşleme Bölümü
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
4	GT202	TAHİL TEKNOLOJİSİ II	3+0	3	3

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğrenim Türü	NÖ
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Mevzuat ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak tahıl ürünleri üretimini kontrol etme yeterliklerini kazandırmak.
Dersin İçeriği	Ekmek teknolojisi, makarna yapım teknolojisi, bisküvi, kraker, kek üretim teknolojisi, kahvaltılık tahıl üretim teknolojisi, kullanılan alet ekipman ve katkı maddeleri ayrıca diğer tahıllar ve işlem basamakları.
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Öğr.Gör.Dr. Tuğba Dedebaş
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemahloğlu, K. Hububat Teknolojisi, Ders Notları. 2. Ünal, S.S., 1991. Hububat Teknolojisi. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Çoğaltma Yayınları, Bornova-İzmir. 2. Elgün, A., Ertugay,Z., 2002.Tahıl İşleme Teknolojisi, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Erzurum 3. YARDIMCI KİTAPLAR: 1. Pyler, E.J., 1982, Baking Science and Technology, Siebel Publishing Com. Chicago, ill, 1240 p.
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	% 10
Mühendislik Bilimleri	% 10
Mühendislik Tasarımı	% 10
Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	% 10
Sağlık Bilimleri	%
Alan Bilgisi	% 60

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.

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
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)

Ders Süresi (x14)	14	3	42
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	3	42
Sunum / Seminer Hazırlama			
Proje			
Ödevler			
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	2	2
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi : 3		87

Dersin Çıktıları	Öğrenme	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No		Açıklama
Ö1		Hububat çeşitlerini öğrenebilme
Ö2		Hububatların depolanması için gerekli koşulların sağlanmasını kavrayabilme
Ö3		Hububatların öğütülmesi için gerekli koşulların sağlanmasını kavrayabilme
Ö4		Hububat ürünlerinin(ekmek, makarna, bisküvi vb.) teknolojik üretim temellerini kavrayabilme
Ö5		Üretim parametrelerinin çeşitli hububat ürünlerinde son ürün kalitesi üzerine etkilerini kavrayabilme
Ö6		Üretiminde oluşabilecek sorunları saptayabilme ve çözüm önerisi getirebilme
Ö7		Üretim kalitesini saptayabilecek analizleri yapabilme
Ö8		Elde edilen analiz sonuçlarını ilgili yasal yönetmeliklere göre değerlendirebilme

Programın Çıktıları	Öğrenme	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No		Açıklama
P1		Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2		Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3		Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4		Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir
P5		Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6		Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7		Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8		Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9		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
P12		Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Ekmek üretim teknolojisi	ders notları ve power point sunum
2	Makarna üretim teknolojisi	ders notları ve power point sunum
3	Makarna üretim teknolojisi	ders notları ve power point sunum
4	Makarna üretim teknolojisi	ders notları ve power point sunum
5	Bisküvi üretim teknolojisi	ders notları ve power point sunum
6	Bisküvi üretim teknolojisi	ders notları ve power point sunum
7	Bisküvi üretim teknolojisi	ders notları ve power point sunum

8	ARASINAV	
9	Bulgur üretim teknolojisi	ders notları ve power point sunum
10	Bulgur üretim teknolojisi	ders notları ve power point sunum
11	Tarhana üretim teknolojisi	ders notları ve power point sunum
12	Bisküvi üretim teknolojisi	ders notları ve power point sunum
13	Kraker üretim teknolojisi	ders notları ve power point sunum
14	Ekstrüde hububat ürünleri	ders notları ve power point sunum
15	Gofret ve kek üretim teknolojisi	ders notları ve power point sunum
16	FİNAL	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
Tüm	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö6	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö8	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek		

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda İşleme Bölümü
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
4	GT204	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ II	2+0	2	3

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğrenim Türü	NÖ
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak meyve ve sebzelerin üretim için hazırlık aşamaları, konserve, salça, reçel, dondurulmuş ve kurutulmuş meyve-sebze ürünlerinin üretimini yapma yeterliliklerini kazandırmak.
Dersin İçeriği	Meyve ve sebzelerin yıkanması-ayıklama ve sınıflandırılması, sap ve baş / uç alma işlemi-çekirdek çıkarma, kabuk soyma-doğrama, konserve üretimi için ön işlemler-dolgu sıvısı hazırlama, konserve dolumu ve kapatma-pastörizasyon, salça üretimi için ön işlemler-pulp eldesi, salçanın konsantrasyonu, salçanın dolumu ve kapatma-ısıtma işlemi reçel üretimi için ön işlemler-pişirme işlemi, soğutma ve dolum, dondurulmuş meyve-sebze üretimi için ön işlemler, meyve ve sebzelerin dondurulması, kurutulmuş meyve-sebze üretimi için hammadde hazırlık işlemleri, meyve-sebze kurutma
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Öğr.Gör.Dr. Tuğba Dedebaş
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	

Ders Notları	
Kaynaklar	1. Meyve ve sebze Teknolojisi Jale ACAR, Vural GÖKMEN Hacettepe Üniversitesi Müh.Fak. Yayınları No:48 Ankara 2000 2. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Cilt 1-2 Prof. Dr. Bekir CEMEROĞLU ISBN 975-98578-0-4
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	% 5
Mühendislik Bilimleri	% 15
Mühendislik Tasarımı	%
Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	% 10
Sağlık Bilimleri	%
Alan Bilgisi	% 70

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.

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
Toplam		% 100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	3	42
Sunum / Seminer Hazırlama			
Proje			
Ödevler	2	5	10
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	2	2
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi : 3		83

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Meyve ve Sebzelerin işleneceği yonteme ilişkin işlem basamaklarını gerçekleştirmek amacıyla uygun parametreler belirler ve prosese uygular.
Ö2	Kuramsal ve deneysel yöntemleri kullanarak Meyve ve Sebzelerin işlenmesi sırasında ve sonrasında oluşabilecek olumsuzlukları ortadan kaldıracak düzeyde

	üretim gerçekleştirir.
Ö3	Meyve ve Sebze işleme teknolojisi kapsamında sorun çözme becerisi kazanır.
Ö4	Meyve ve Sebze işleme teknolojisi ile ilgili gelişmeleri izlemek için yaşam boyu öğrenme becerisi kazanır.
Ö5	Yeni muhafaza yöntemleri ile geleneksel yöntemler arasındaki farkı kavrar.

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Meyve ve sebzelerin fabrikaya kabulü ve ön işlemler	ders notları ve power point sunum
2	Konserve; tanımı, tarihsel gelişimi, uygulanan ön işlemler	ders notları ve power point sunum
3	Konserve kaplarının doldurulması ve hava çıkartma	ders notları ve power point sunum
4	Kapların kapatılması, kapama sistemleri	ders notları ve power point sunum
5	Isıl işlem sistemleri	ders notları ve power point sunum
6	Konservelere uygulanan sterilizasyon işlemleri	ders notları ve power point sunum
7	Sterilizasyon ve soğutma	ders notları ve power point sunum
8	ARA SINAV	
9	Reçel ve Marmelat üretiminde kullanılan hammaddeler ve hazırlanmaları	ders notları ve power point sunum
10	Pektin jeli oluşumu ve etkileyen faktörler, pektin kullanma yöntemleri	ders notları ve power point sunum
11	Reçel - marmelat üretim tekniği ve üretim hataları	ders notları ve power point sunum
12	Meyvelerin meyve suyu için hazırlanması ve preslenmesi	ders notları ve power point sunum
13	Durultma, berraklaştırma, Filtrasyon, konsantre etme	ders notları ve power point sunum
14	Meyve sularının ayarlanması, pastörizasyon, Aseptik dolum	ders notları ve power point sunum
15	Turunçgil sularının işlenmesi	ders notları ve power point sunum
16	FİNAL	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
Tüm	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö1	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5			
Ö2	5	4	5	4	5	4	4	5	4	4	4	5			
Ö3	4	5	4	5	4	5	5	4	5	4	5	4			
Ö4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	5			

Ö5	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4				
Katkı Düzeyi		1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek		

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda İşleme Bölümü
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
4	GT214	BİTİRME PROJE	1+1	1,50	3

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğrenim Türü	NÖ
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Öğrencilere proje hazırlama tekniklerinin esaslarını ayrıntılarıyla öğretmek gıda proses projesi hazırlanması amaçlanmaktadır
Dersin İçeriği	Proje kavramları, gıda projeleri ve özellikleri, proje konusunun belirlenmesi ve proje kararı, projenin gerekçesi ve piyasa etüdü, proje ölçeği ve kuruluş yeri seçimi, projenin teknik yönü, proje giderleri ve gelirleri, projelerin teknik değerlendirilmesi, projelerin mali açıdan değerlendirilmesi, projelerin ekonomik açıdan değerlendirilmesi, ödev ve tartışma
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Öğr.Gör.Dr. Tuğba Dedebaş
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	% 10
Mühendislik Bilimleri	% 20
Mühendislik Tasarımı	% 10
Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	% 10
Sağlık Bilimleri	%
Alan Bilgisi	% 50

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.

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
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	2	28
Sunum / Seminer Hazırlama			
Proje			
Ödevler			
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	2	2
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi : 2		59

Dersin Çıktıları	Öğrenme
	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Mesleği ile ilgili almış olduğu bilgileri sanayide uygulamaya dökebilme.
Ö2	Takım çalışması içerisinde yer alabilme.
Ö3	Mesleği ile ilgili görev ve sorumluluklarını yerine getirebilme.
Ö4	Gıda ürünlerinin üretim teknolojilerini ve/veya analizlerini uygulayabilme.
Ö5	İş hayatındaki hiyerarşik düzeni ve insan ilişkilerini öğrenme.
Ö6	Sanayi kuruluşunda yapılan aktiviteleri düzenli ve kurallarına uygun bir

Programın Çıktıları	Öğrenme
	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Proje kavramları	Ön Hazırlık ders notları ve power point sunum

2	Gıda projeleri ve özellikleri	ders notları ve power point sunum
3	Proje konusunun belirlenmesi ve proje kararı	ders notları ve power point sunum
4	Projenin gerekçesi ve piyasa etüdü	ders notları ve power point sunum
5	Proje ölçeği ve kuruluş yeri seçimi,	ders notları ve power point sunum
6	Projenin teknik yönü	ders notları ve power point sunum
7	Proje giderleri ve gelirleri	ders notları ve power point sunum
8	ARA SINAV	
9	Projelerin teknik değerlendirilmesi,	ders notları ve power point sunum
10	Projelerin mali açıdan değerlendirilmesi,	ders notları ve power point sunum
11	Projelerin ekonomik açıdan değerlendirilmesi	ders notları ve power point sunum
12	Ödev ve tartışma	ders notları ve power point sunum
13	Ödev ve tartışma	ders notları ve power point sunum
14	Ödev ve tartışma	ders notları ve power point sunum
15	Ödev ve tartışma	ders notları ve power point sunum
16	FİNAL	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
Tüm	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4			
Ö1	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö6	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek		

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda İşleme Bölümü
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
4	SD202	İÇECEK TEKNOLOJİSİ	2+0	2	2

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğrenim Türü	NÖ
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Mevzuat ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak içeceklerin üretimini kontrol etme yeterliklerini kazandırmak.
Dersin İçeriği	Su Önemi ve Su Teknolojisi,Şarap teknolojisi;şarabın tarihsel gelişimi, Türkiyede ve dünyada şarapçılık, Üzüm yetiştiriciliği ve bağcılık, üzüm meyvesinin bileşimi ve özellikleri, Şaraplık üzüm çeşitleri, Yerli kırmızı ve beyaz şaraplık üzüm çeşitlerimiz, Bira Teknolojisi; Biranın tarihsel gelişimi, Arpa ve yetiştiriciliği, Konyak üretimi, konyakların sınıflandırılması, konyak kalitesine etki eden faktörler, Rakı üretimi Alkolsüz gazlı içecekler üretimi, mineral sular ve maden suları üretim yöntemleri
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Öğr.Gör.Dr. Tuğba Dedebaş
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	1. MEB ders notları
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	% 10
Mühendislik Bilimleri	% 20
Mühendislik Tasarımı	% 10
Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	% 10
Sağlık Bilimleri	%
Alan Bilgisi	% 50

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.

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
Toplam		% 100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	2	28
Sunum / Seminer Hazırlama			
Proje			
Ödevler	1	2	2
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	2	2
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi : 2		61

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Fermantasyon teknolojisini bilir ve uygular.
Ö2	Bira üretiminde kullanılan hammaddeleri tanıır ve
Ö3	Bira üretimini kontrol eder.
Ö4	Yerli ve yabancı şaraplık üzüm türlerini tanıır.
Ö5	Şarap üretimini kontrol eder
Ö6	Gazlı içecek üretimini kontrol eder.

Ö7	İçecek teknolojisinde kullanılan katkı maddelerini bilir.
----	---

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Su Önemi ve Su Teknolojisi	ders notları ve power point sunum
2	Şarap teknolojisi;şarabın tarihsel gelişimi	ders notları ve power point sunum
3	Türkiyede ve dünyada şarapçılık, Üzüm yetiştiriciliği ve bağcılık, üzüm meyvesinin bileşimi ve özellikleri,	ders notları ve power point sunum
4	Şaraplık üzüm çeşitleri	ders notları ve power point sunum
5	Yerli kırmızı ve beyaz şaraplık üzüm çeşitlerimiz	ders notları ve power point sunum
6	Bira Teknolojisi; Biranın tarihsel gelişimi	ders notları ve power point sunum
7	Arpa ve yetiştiriciliği	ders notları ve power point sunum
8	ARA SINAV	
9	Konyak üretimi, konyakların sınıflandırılması,	ders notları ve power point sunum
10	Konyak kalitesine etki eden faktörler	ders notları ve power point sunum
11	Rakı üretimi	ders notları ve power point sunum
12	Alkolsüz gazlı içecekler üretimi	ders notları ve power point sunum
13	Alkolsüz gazlı içecekler üretimi	ders notları ve power point sunum
14	Mineral sular ve maden suları üretim yöntemleri	ders notları ve power point sunum
15	Mineral sular ve maden suları üretim yöntemleri	ders notları ve power point sunum
16	FİNAL	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
Tüm	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4			
Ö1	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö6	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ö7	4	3	3	4	5	5	4	4	4	3	3	2			
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek		

Afyon Kocatepe Üniversitesi
Bolvadin Meslek Yüksekokulu
Gıda İşleme Bölümü
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
4	GT208	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ II	2+0	2	3

Dersin Detayları	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Öğrenim Türü	NÖ
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu derste fermentasyon teknolojisinin bilimsel temelleri incelenerek gıda sanayisinde ve insan tüketiminde önemi olan fermente ürün teknolojileri ele alınacaktır.
Dersin İçeriği	Fermente ürünlerden bira, şarap, boza, şalgam suyu üretim yöntemleri ve teknolojileri
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Yok
Dersi Verenler	Doç.Dr.Emine BULUT
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	1. Şarap Teknolojisi Prof. Dr. Nihat AKTAN, Dr. Hatice KALKAN Kavaklıdere Eğitim Yayınları No: 4 Ankara 2000 2. Sirke Teknolojisi Prof. Dr. Nihat AKTAN, Yük. Müh. Hatice KALKAN Ege Üniversitesi Bornova Basımevi 1998 3. Fermentasyon Teknolojisi Cilt 1 Prof. Dr. İsmet TÜRKER Anklara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No: 553 Ankara 1974
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%
Mühendislik Bilimleri	% 5
Mühendislik Tasarımı	%
Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	% 20
Sağlık Bilimleri	%
Alan Bilgisi	% 75

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları		
Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.		
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
Toplam		% 100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)	14	3	42
Laboratuvar		0	
Uygulama		0	
Derse özgü staj (varsa)		0	
Alan Çalışması		0	
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	14	3	42
Sunum / Seminer Hazırlama		0	
Proje		0	
Ödevler		0	
Ara Sınavlara hazırlanma süresi	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi	1	2	2
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi : 3		87

Dersin Çıktıları	Öğrenme
	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Bira ve Şarap gibi fermantatif ürünler teknolojisi hakkında bilgi sahibi olur
Ö2	Yeni üretim yöntemleri ile geleneksel yöntemler arasındaki farkı kavrar
Ö3	Fermantatif ürünlerin üretimine ilişkin işlem basamaklarını gerçekleştirmek amacıyla uygun parametreler belirler ve prosesi gerçekleştirir.
Ö4	Üretime ilişkin bilgileri kayıt altına alma becerisi kazanır.
Ö5	Fermantatif ürünlerin üretimi ile ilgili gelişmeleri izleme ve yaşam boyu öğrenme yeteneği kazanır.
Ö6	Kuramsal ve deneysel yöntemleri kullanarak fermantasyon teknolojisinde üretim sırasında ve sonrasında ortaya çıkabilecek olumsuzlukları ortadan kaldıracak düzeyde üretim gerçekleştirir

Programın Çıktıları	Öğrenme
	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P2	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P3	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P4	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir
P5	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P6	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P7	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P8	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P9	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
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık

1	Şarap teknolojisi; şarabın tarihsel gelişimi, Türkiyede ve dünyada şarapçılık	ders notları ve power point sunum
2	Üzüm yetiştiriciliği ve bağcılık, üzüm meyvesinin bileşimi ve özellikleri	ders notları ve power point sunum
3	Şaraplık üzüm çeşitleri, Yerli kırmızı ve beyaz şaraplık üzüm çeşitlerimiz	ders notları ve power point sunum
4	Yabancı kırmızı ve beyaz üzüm çeşitleri	ders notları ve power point sunum
5	Şarap fermantasyonları, Eskitme, dinlendirme	ders notları ve power point sunum
6	Sirke Üretim yöntemleri	ders notları ve power point sunum
7	Sirke Üretim yöntemleri	ders notları ve power point sunum
8	DERS TEKRARI + ARA SINAV	
9	Bira Teknolojisi; Biranın tarihsel gelişimi, Arpa ve yetiştiriciliği	ders notları ve power point sunum
10	Arpada kıymet taktiri, Malt teknolojisi, Arpanın çimlendirilmesi	ders notları ve power point sunum
11	Kurutma, kavurma, Malta kıymet takdiri	ders notları ve power point sunum
12	Şıranın kaynatılması, soğutma,	ders notları ve power point sunum
13	Fermantasyon, dinlendirme, süzme, şişeleme	ders notları ve power point sunum
14	Şalgam suyu üretim teknikleri	ders notları ve power point sunum
15	Boza üretim teknikleri	ders notları ve power point sunum
16	FİNAL	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
Tüm	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ö1	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5			
Ö2	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4			
Ö3	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4			
Ö4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5			
Ö5	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4			
Ö6	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5			
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük			2=Düşük			3=Orta			4=Yüksek			5=Çok Yüksek		

5.2.Öğretim Planını Uygulama Yöntemi

5.2.1.Öğretim Planının Uygulanmasında Kullanılan Öğretim Yöntemleri

Gıda işleme bölümüne ait bir eğitim planı vardır ve bu planda bulunan derslerin öğrenciye en iyi şekilde aktarılabilmesi için teorik konuların yanında uygulamalar, staj zorunluluğu, projeler, ödevler, teknik geziler vb. faaliyetler gerçekleştirilmektedir. Gıda Teknolojisi eğitiminin temelini ifade eden içerik, teorik olarak konu bazında öğrencilere anlatılırken, konunun daha iyi kavratılabilmesi için örnekleme, iş hayatındaki güncel ve gerçek uygulamalar dersin sorumlu öğretim görevlisi tarafından aktarılmaktadır. 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 uygulama alanı çalışmasına bağlı olarak işlenmekte ve staj ise iş yerinde uzman personel nezaretinde uygulamalı olarak verilmektedir.

Öğretim planı doğrultusunda bölümde kullanılan öğretim yöntemleri çeşitlilik taşımaktadır. Yöntem olarak anlatım, tartışma, gösterip yaptırma, işbirlikli öğrenme, benzetişim (simülasyon), proje, gezi, görüşme, beyin fırtınası, ders notları ve kitaplar, stajlar kullanılmaktadır. Bu yöntemlerin ayrıntıları ise aşağıda yer almaktadır.

5.2.1.1.Anlatım

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

5.2.1.2.Tartışma

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

5.2.1.3.Gösterip Yaptırma

Bu yöntem özellikle alana özgü ve teorik bilginin yanı sıra uygulama da içeren derslerde öğretim elemanı sınıf önünde yaparak göstermekte ve sonrasında öğrencilerin yapmaları sağlanmaktadır. Öğrenciler sadece bakarak ve izleyerek değil, aynı zamanda yaparak ve deneyerek öğrenmeye çalışmaktadırlar.

5.2.1.4.İşbirlikli Öğrenme

Bu yöntemde öğrencilerin ortak bir amaç için birlikte çalışmalarını 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, sunum ve proje hazırlama gibi içeriklere sahip derslerde derslerinde öğrenciler belirli gruplar halinde ekip çalışması ile bir hizmet sürecini yürütmesi veya bir ürün hazırlaması ve pazarlanması işbirlikçi öğrenme ile sağlanmaktadır.

5.2.1.5.Benzetişim (Simülasyon)

Özel sektörde öğrencilerin karşılaşacağı bazı hususlar, eğitim döneminde öğrenemeyecekleri etkinlikler benzetişim tekniği ile öğrenciye aktarılmaktadır. Burada özel sektörde uygulanan yöntemler öğrenci tarafından uygulanmaktadır.

5.2.1.6.Proje

Proje tabanlı öğrenim, öğrencilere proje geliştirmeye, yenilikler ortaya çıkarmaya, 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 Proje dersi kapsamında öğrencilere girişimcilik sürecinin tüm aşamaları, proje döngüsü yönetimi, finansal destek mekanizmaları uygulamalı olarak anlatılmakta ve dönem sonunda her öğrencinin kendi işini kurması kurgusu üzerinde öğrenciler bir gıda üretimine özgü fabrika kuruluşu ile ilgili fizibilite raporu hazırlamaktadır. Bu çalışmalarda öğrencilerin gruplar halinde çalışması teşvik edilerek ekip içerisinde uyumlu çalışabilme, liderlik vasıflarını kullanabilme....gibi özelliklerinin gelişmesi sağlanmaktadır.

5.2.1.7.Gezi

Öğrenmeyi sınıf dışına taşıyan bir yöntemdir. Bölüm alanına giren işletme ziyaretleri, motivasyon amaçlı kültür ve doğa gezileri gibi teknik gezi ve etkinlikler düzenlenerek öğrencilerin doğrudan gözlem yapmaları ve bilgi edinmeleri sağlanmaktadır.Bunlarla ilgili kanıtlar Bolvadin meslek Yüksekokulu web sayfasında da bulunmaktadır. İlgili link ve Bolvadin meslek yüksek okulu web sayfasında yer alan bir teknik gezimize ait görsel aşağıda verilmiştir.

Kanıtlar

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

Teknik Gezi ve Etkinlikler

Afyonkarahisar Şeker Fabrikasına Teknik Gezi

Öğrencilerimiz için belirli zaman periyotlarında gıda işleme fabrikalarına teknik geziler düzenlemekteyiz. Böylece öğrencilerimiz derslerde gördükleri konuların fabrikalarda işleyişini görebilerek daha iyi kavrayabilmektedirler ve mezun olduktan sonra ne gibi kurumlarda çalışacakları konusunda da fikir sahibi olmaktadır.



5.2.1.8.Görüşme

Öğrencilerin bilgiyi kaynağından alması için sektör temsilcilerinin ve alanında uzman kişilerin ders kapsamında eğitim vermesi sağlanmaktadır. Bu kapsamda Tarım ve Orman Bakanlığında görevli Denetim ekibinde yer alan görevliler ve Tarım ve Orman Bakanlığında Bölümümüz ile ilgili çalışanlarla konferanslar ve eğitimler düzenlenerek öğrencilerimizin sektörü ve Gıda Kanunlarını daha detaylı olarak tanıyabilme fırsatı sağlanmaktadır. Ayrıca dersler kapsamında verilen araştırma konuları ile ilgili, öğrencilerin sektör temsilcileri ile birebir görüşmeleri sağlanmaktadır.

5.2.1.9.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.

5.2.1.10.Ders Notları ve Kitapları

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

5.2.1.11.Staj

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

5.2.2. Öğretim Planında Derslerin Alınması İlişkisi

Yabancı dil dersleri 4 yarıyıl boyunca alınmakla birlikte 1. yarıyılıda Yabancı Dil 1, 2. yarıyılıda ise yabancı dil 2 şeklinde verilmektedir. 3. ve 4. Yarıyıllarda ise Mesleki yabancı dil 1 ve 2 dersleri seçmeli olarak öğrencilere sunulmaktadır. Genel olarak birbirini takip eden dersler aynı akademik yıl içerisinde verilmektedir. Müfredat dersleri içerisinde ön ders şartı yer almamakta olup öğrencinin alttan dersi kalması durumunda danışman öğretim elemanı tarafından ders kayıtları esnasında öncelikli olarak bu derslerin verilmesi sağlanmaktadır. Öğrencinin bilgi birikiminin tündengelim yöntemi ile aşamalı olarak geliştirilmesi stratejisi izlenmektedir.

5.2.3. Öğretim Planı

Gıda İşleme Bölümü öğretim planının oluşturulması sürecinde Türkiye’de ve bazı ülkelerde Gıda Teknolojisi alanında lisans düzeyinde eğitim veren diğer üniversitelerin öğretim planları da incelenmiştir. Öğretim planı oluşturulmasında dikkat edilen diğer hususlar ise Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi Uyumu ve Müfredat Revizyonu Kılavuzu’nda belirtilen kriterlerdir. Bölüm öğretim planındaki derslerin dağılımı ise genel dersleri takiben mesleğe yönelik derslerin verilmesi ve dil derslerinin ardışıklık ilkesi doğrultusunda bütünleşik program mantığı ile yerleştirilmesi şeklinde gerçekleştirilmektedir.

Gıda İşleme Bölümü öğretim planında Önlisans eğitimine yönelik ayrıntılı ve önemli derslerin hepsinin verilmesi arzulanmıştır. 2 yıllık eğitim süresi de göz önünde bulundurularak öğrenciyi üniversite hayatına ve sektöre hazırlayıcı nitelikte temel dersleri içeren bir program yapılmıştır. Birinci yarıyıl dersleri kapsamında bölümün temel konularına giriş niteliğindeki dersler yer almaktadır. İkinci yarıyıl dersleri de birinci yarıyılı destekler nitelikte olup bu yarıyılıda öğrenciyeye Gıda Teknolojisi ile ilgili teorik temel dersler anlatılmakta, mevzuat bilgisi içeren ayrıntılı dersler verilmekte ve Laboratuvar Tekniği gibi uygulama da barındıran dersler de eklenmektedir, böylelikle öğrencilerin hem sektörü hem de sektörü oluşturan işletmeler hakkında bilgilenmesi sağlanmaktadır. İlk iki yarıyılıda temel bilgileri, giriş derslerini ve bazı temel kavramları alan öğrencilere üçüncü yarıyıldan itibaren alana özgü daha geniş kapsamlı dersler vermeye başlanmaktadır. Dördüncü yarıyılda ise tüm bu alan derslerinin sayısı artarak devam etmekte ve öğrencilere geniş çaplı bilgi ve uygulama aktarımı yapılmaktadır. Bu süreçte birikimli bilginin verilmesi kapsamında dersler öncelik sırasına

göre öğretim planına yerleştirilmektedir. Alana özgü derslerin belirlenmesi ve öğretim planı içinde dağılımında, bilgi birikiminin aşamalı olarak sağlanması stratejisine bağlı olarak zorunlu derslerin yanı sıra seçmeli ders havuzlarındaki derslerin dağılımı da planlanmıştır.

Bölüm öğretim planında 1. Yarıyıldan başlayarak öğrencinin mezun olacağı dönem sonuna kadar genel anlamda ve sektörde yaşanan rekabet artışı, yenilikçi ve farklı düşünce kalıplarına olan ihtiyaçlar, farklılaşma ve girişimci ruhun oluşturulmasına yönelik eğitimleri verilmekte ve bunların pekiştirmelerine yönelik sektör uygulamaları, proje örnekleri ve firma proje örnekleri aktarılmaktadır. Öğrencilerin staj yapacağı yerleri belirlemelerinde bu tarz firmalara yönlendirmeleri konusunda teşvikler yapılmakta böylelikle öğrencilerin nitelikli yerlerde uygulamalı eğitim almaları sağlanabilmektedir. Ayrıca ilgili yarıyıllarda derslerin tamamı, öğrencilerin program öğretim amaçları doğrultusunda mesleki ve kariyer gelişimlerinde uzmanlaşmak istedikleri alanlara yönelik seçmeli olarak planlanmıştır.

Yukarıdaki açıklamalar doğrultusunda, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Gıda İşleme Bölümünde eğitim alan öğrenciler, öncelikle önlisans düzeyi eğitime adapte edilmekte, sonrasında Gıda Teknolojisi ile ilgili genel bilgilere erişmekte, bunları takiben alanına yönelik ihtiyaç duyacakları bilgileri belirli bir sistematik dâhilinde almaktadırlar. Öğretim planında derslerin kalitesi ve kapsamı dönemsel olarak bölüm kurullarında görüşülmekte, ayrıca derslere ilişkin eğitsel performans sonuçlarına göre elde edilen veriler doğrultusunda dersleri veren öğretim görevlileri ile bilgi alışverişi gerçekleştirilmektedir. Öğretim planında kalitenin sağlanması amacı ile aynı zamanda Gıda Mevzuatındaki değişiklikler, güncel gelişmeler takip edilerek uygun derslerde bu gelişmeler öğrencilere aktarılmaktadır. Öğretim planının etkinliğinin artırılması amacı ile teknolojik gelişmeler de öğretim yöntemlerinde destek unsur olarak kullanılmaktadır.

5.3.Öğretim Planı Yönetim Sistemi

5.3.1. Öğretim Planının Geliştirilmesine Yönelik Yönetim Sistemi

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Bolvadin Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü kuruluşundan bugüne kadarki süreçte Öğretim Planını sürekli iyileştirme ve geliştirme çabası içinde olmuştur. Öğretim Planı, Bölüm Başkanı ve öğretim elemanlarından oluşan Bölüm Kurulu tarafından sürekli olarak incelenmektedir. Bu kurul, tüm bölüm öğretim elemanlarını Öğretim Planı konusunda bilgilendirmekte ve Akademik Kurulda alınan kararlar doğrultusunda çalışmalarını yürütmektedir. Her akademik yılda açılması planlanan derslere yönelik öğretim görevlilerinin görevlendirmesi Bölüm kararı ve Yüksekokul müdürlük onayı ile gerçekleştirilmektedir. Öğretim planının yürütülmesinde, akademik açılış ve kapanış toplantılarına ilave olarak bölümde görevli tam zamanlı, yarı zamanlı ve ders saati ücretli öğretim elemanları ile belirli aralıklarla toplantılar yapılmaktadır. Düzenlenen bu toplantılarda, yüksekokul yönetiminden, öğretim elemanlarından ve öğrencilerden gelen geri bildirimlere göre planlama yapılmaktadır.

Öğretim planında yer alan derslerin içerik, değerlendirme, öğrenim çıktıları, ders planı vb. bilgilerinin standart bir şekilde sunumu ve uygulama birliği için her derse ait ders planı Bologna Bilgi Sistemine tanımlanmaktadır. Gıda İşleme Bölümü öğretim planı AKÜ Bologna Bilgi Sistemi ile yürütülmektedir. Bölüm öğretim planında yer alan tüm bilgiler (ders çıktıları, ders içerikleri, ders kaynakları vb.) dönem başında bu sistem yardımı ile güncellenmektedir.

Ayrıca Gıda İşleme Bölümü ders içeriklerini paylaşma, duyurular vb. için yükseköğretim web sayfası ve AKÜ Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) ders yönetim sistemi kullanılmaktadır.

5.4.Öğretim Planında "Temel Bilim Eğitimi" Düzeyi

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Bolvadin Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Ön lisans düzeyinde ve toplamda 2 yıl (4 yarıyıl) süre ile eğitim vermektedir. Bu yönüyle “*En az bir yıllık ya da en az 32 kredi ya da en az 60 AKTS kredisi tutarında temel bilim eğitimi verilmelidir*” ölçütüne uyulması imkansızdır ve böyle bir eğitim verilmemektedir. Bölümde sadece genel matematik, genel kimya ve genel mikrobiyoloji dersi toplamda 6 AKTS olarak aynı yarıyıldan okutulmaktadır.

Kanıtlar

https://bolvadinmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/52/2015/12/Bolvadin_MYO_Gida_Teknolojisi_DM.pdf

Tablo 5.4 Ders ve Sınıf Büyüklükleri
[Program Adı]

Dersin kodu	Dersin adı	Son İki Yarıyıldan Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Haftalık Ders Saati				AKTS
				Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Diğer	
AIIT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	1	91(Elektrik bölümü ile birleştirilmiş.)	2	0	0	0	1
GT101	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I	1	48	2	0	0	0	2
GT103	GENEL MATEMATİK	1	65	2	0	0	0	3
GT105	GENEL KİMYA	1	70	2	0	0	0	3
GT107	GENEL MİKROBİYOLOJİ	1	60	2	1	0	0	3
GT109	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	1	58	2	0	0	0	3
GT111	LABORATUVAR TEKNİĞİ	1	54	2	1	0	0	3
GT113	BESLENME İLKELERİ	1	57	2	0	0	0	3
TUR101	TÜRK DİLİ I	1	96(elektrik bölümü ile birleştirilmiş)	2	0	0	0	1
SD101	GIDA KALİTE KONTROL (SEÇ)	1	56	2	0	0	0	2
SD103	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ (SEÇ)	1	59	2	0	0	0	2
YAD101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	1	48	2	0	0	0	2
AIIT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	1	89 (Elektrik bölümü ile birleştirilmiş)	2	0	0	0	1
GT102	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II	1	53	2	0	0	0	2

GT104	GIDA ANALİZLERİ	1	54	2	1	0	0	4
GT106	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	1	53	2	1	0	0	4
GT108	GIDA KİMYASI	1	54	2	0	0	0	3
GT110	GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ	1	52	2	0	0	0	2
GT112	GIDA KATKI MADDELERİ	1	54	2	0	0	0	3
TUR102	TÜRK DİLİ II	1	89 (Elektrik bölümü ile birleştirilmiş)	2	0	0	0	2
SD102	GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ (SEÇ)	1	52	2	0	0	0	2
SD104	GIDA HİJYEN VE SANİTASYON (SEÇ)	1	52	2	0	0	0	2
SD108	GIDA TEKNOLOJİSİNDE İSTATİSTİK UYGULAMALARI (SEÇ)	1	55	2	0	0	0	2
YAD102	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	1	42	2	0	0	0	2
GT201	TAHİL TEKNOLOJİSİ I	1	48	3	0	0	0	3
GT203	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ I	1	49	3	0	0	0	4
GT205	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	1	44	3	0	0	0	3
GT207	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ I	1	46	2	0	0	0	3
GT209	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	1	46	3	0	0	0	4
GT211	SÜT TEKNOLOJİSİ I	1	48	3	0	0	0	4
GT213	GIDA MEVZUATI	1	47	3	0	0	0	3
SD201	GIDA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ (SEÇ)	1	47	2	0	0	0	2
SD209	MESLEKİ YABANCI DİL I (SEÇ)	1	48	2	0	0	0	2
GT202	TAHİL TEKNOLOJİSİ II	1	44	3	0	0	0	3
GT204	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ II	1	42	2	0	0	0	3
GT206	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	1	43	3	0	0	0	3
GT208	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ II	1	42	2	0	0	0	3
GT210	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	1	43	3	0	0	0	3
GT212	SÜT TEKNOLOJİSİ II	1	44	3	0	0	0	4
GT214	BİTİRME PROJE	1	43	1	1	0	0	3
SD202	İÇECEK TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	1	42	2	0	0	0	2
SD206	YÖRESEL ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	1	56	2	0	0	0	2
SD210	MESLEKİ YABANCI DİL II (SEÇ)	1	43	2	0	0	0	2

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.

5.5.Öğretim Planında İlgili Disipline Uygun Mesleki Eğitim Düzeyi

Öğretim planında yer alan ilgili disipline uygun mesleki eğitim öğretimi sağlayan derslerin AKTS toplamı 98'dir. 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 eğitimi verilmektedir.

Kanıtlar

https://bolvadinmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/52/2015/12/Bolvadin_MYO_Gida_Teknolojisi_DM.pdf

5.6.1. Öğretim Planının Program Öğretim Amaçları ve Çıktılarına Erişim Desteği

Öğretim planının program öğretim amaçlarına katkı düzeyi aşağıdaki tabloda belirtilmektedir.

Tablo 5.5 Ders-Program Çıktısı İlişkisi

1.Yarıyıl Ders Planı													
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
AIIT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	4	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1
GT101	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I	2	3	3	2	4	2	5	2	2	2	2	2
GT103	GENEL MATEMATİK	2	3	5	5	5	1	5	5	5	5	4	2
GT105	GENEL KİMYA	3	3	4	5	5	4	5	3	3	5	5	4
GT107	GENEL MİKROBİYOLOJİ	4	4	1	2	5	2	4	3	1	2	4	3
GT109	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GT111	LABORATUVAR TEKNİĞİ	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GT113	BESLENME İLKELERİ	4	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	4
TUR101	TÜRK DİLİ I	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
SG101	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF GÜZ DÖNEMİ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SG201	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF GÜZ DÖNEMİ	-	-	-	5	-	-	2	-	-	3	-	-
KP101	KARİYER PLANLAMA(SEÇ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SD101	GIDA KALİTE KONTROL (SEÇ)	4	3	2	3	4	4	4	2	3	4	3	3
SD103	GIDA	5	3	1	5	3	3	3	3	1	3	3	5

	(SEÇ)												
YAD102	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	3	2	2	2	2	1	1	1	1	2	1	4
YAD104	YABANCI DİL II (ALMANCA)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
YAD106	YABANCI DİL II (FRANSIZCA)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.Yarıyıl Ders Planı													
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
GT201	TAHİL TEKNOLOJİSİ I	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GT203	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ I	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
GT205	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GT207	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ I	5	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5
GT209	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	3	3	2	4	3	3	4	2	1	2	3	3
GT211	SÜT TEKNOLOJİSİ I	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
GT213	GIDA MEVZUATI	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
SG202	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF GÜZ DÖNEMİ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SD201	GIDA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ (SEÇ)	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
SD203	PROSES KONTROL VE TASARIMI (SEÇ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SD205	SOGUTULMUŞ VE DONDURULMUŞ ÜRÜN TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
SD207	KANATLI ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	3	4	4	3	3	3	3	2	2	2	3	3
SD209	MESLEKİ YABANCI DİL I (SEÇ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SD211	GİRİŞİMCİLİK I	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3
4.Yarıyıl Ders Planı													
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
GT202	TAHİL TEKNOLOJİSİ II	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
GT204	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ II	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5
GT206	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GT208	FERMENTE GIDALAR	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5

	TEKNOLOJİSİ II												
GT210	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	2	3
GT212	SÜT TEKNOLOJİSİ II	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
GT214	BİTİRME PROJE	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
200	STAJ II	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
SG302	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF BAHAR DÖNEMİ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SD202	İÇECEK TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	4	5	3	5	5	4	3	4	5	3	3	4
SD204	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ (SEÇ)	4	2	5	4	2	3	2	2	2	3	2	4
SD206	YÖRESEL ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	5	5	-	5	4	4	4	-	5	-	5	5
SD208	FONKSİYONEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	5	4	4	4	4	4	4	3	1	3	4	5
SD210	MESLEKİ YABANCI DİL II (SEÇ)	4	4	3	4	4	5	4	4	3	3	3	4
SD212	GİRİŞİMCİLİK II (SEÇ)	4	3	3	3	3	3	3	3	5	4	5	4

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

5.6.2. Öğretim Planının Programa Özgü Ölçütleri Sağlama Düzeyi

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Bolvadin Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümüne özgü akredite bir kurum ve ölçüt bulunamamıştır sadece TYYÇ değerlendirmesi yapılmaktadır ve bu alan iyileştirilmesi düşünülen alanlardandır.

Kanıtlar

Tablo 3.3 Program Çıktılarının Program Eğitim Amaçlarıyla Uyumu

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

PEA6	5	5	4	4	4	5	4	3	4	4	5	5
------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

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

5.7.Öğretim Planı Uygulama Deneyimi

Gıda İşleme Bölümü öğretim planında, mesleki uygulamalı derslerin yanı sıra alınan teorik ve kavramsal eğitimin alanda uygulanmasına yönelik “Staj” (Zorunlu) dersleri bulunmaktadır. “Staj” kapsamında, öğrenciler dönem içerisinde aldıkları teorik ve uygulamalı dersleri sektör işletmelerinde 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 staj dönemlerinde 30 işgünü staj yapmaktadırlar.

Kanıtlar

Bolvadin Meslek Yüksekokulunda uygulanan Staj Uygulama yönergesi :

https://bolvadinmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/52/2020/04/Staj_Yonergesi.pdf

https://bolvadinmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/52/2020/06/STAJ_HUSUSLAR.pdf

6. ÖĞRETİM KADROSU

6.1.Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği

Gıda İşleme Bölümü bir doçent, bir doktor öğretim görevlisi ve bir öğretim görevlisinden oluşan akademik kadrosu ile bölüm faaliyetlerini yürütmektedir. Bölüm öğretim elemanları haricinde Bolvadin Meslek Yüksekokulu bünyesindeki Büro Hizmetleri ve sekreterlik Bölümü, Pazarlama ve Dış Ticaret, Makine ve Metal işletme yönetimi ve çağrı merkezi hizmetleri, bilgisayar Teknolojileri, muhasebe bölümlerinden öğretim elemanları ile dersler eksiksiz olarak sürdürülmektedir. Bünyesinde bulunan kadrolu öğretim elemanı sayısı bakımından, 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

Gıda Bölümü öğretim kadrosunun analizi ekteki tablolar yardımıyla gösterilmektedir.

6.2.2. Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri

Gıda İşleme Bölümü öğretim kadrosunun ders verme dışındaki niteliklerine ilişkin bilgiler ekteki tablolar yardımıyla gösterilmektedir.

Kanıtlar

Kanıt:6.2.2.1 Doç.Dr. Emine Bulut Özgeçmiş

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	EMİNE BULUT
UNVANI	DOÇ.DR.

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans	-		
Lisans	KİMYA	GAZİ ÜNİVERSİTESİ	25.06.2001
Yüksek lisans	FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/KİMYA	GAZİ ÜNİVERSİTESİ	30.03.2005
Doktora	FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/KİMYA	GAZİ ÜNİVERSİTESİ	13.07.2011

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	23.09.2005
Kurumdaki hizmet süresi	16 YIL

Kurumda alınan unvanlar

DOÇ.	Birim	Tarih
	AKÜ FEN EDEBİYAT FAKÜLTESİ KİMYA	01.04.2016

DiĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
AFYON FİNAL DERŞHANEŞİ	1 YIL	KİMYA ÖĞRETMENİ

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2017	YÜKSEK LİSANS	HİDROKSİPROPİL SELÜLOZ-AŞI-POLİAKRİLAMİD/KİTOSAN MİKROKÜRELERDEN AMOKSİSİLİNİN KONTROLLÜ SALIMI	Savunmaya giriş 27.07.2021

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

- BULUT EMİNE, ŞANLI OYA** (2016). Novel ionically crosslinked acrylamide-grafted poly(vinyl alcohol)/sodium alginate/sodium carboxymethyl cellulose pH-sensitive microspheres for delivery of Alzheimer's drug donepezil hydrochloride: Preparation and optimization of release conditions. *Artificial Cells, Nanomedicine, and Biotechnology*, 44 (2), 431-442.
- BULUT EMİNE** (2016). Ibuprofen microencapsulation within acrylamide-grafted chitosan and methylcellulose interpenetrating polymer network microspheres: Synthesis, characterization, and release studies. *Artificial Cells, Nanomedicine, and Biotechnology*, 44, 1098-1108.
- BULUT EMİNE** (2016). Controlled delivery of a popular nonsteroidal anti-inflammatory drug paracetamol from chitosan-g-polyacrylamide microspheres prepared by emulsion-crosslinking technique. *Artificial Cells, Nanomedicine, and Biotechnology*, 44, 1482-1490.
- BULUT EMİNE** (2020). Chitosan coated- and uncoated-microspheres of sodium carboxymethyl cellulose/polyvinyl alcohol crosslinked with ferric ion: flurbiprofen loading and in vitro drug release study. *Journal of Macromolecular Science, Part A Pure and Applied Chemistry*, 57 (1), 72-82.
- BULUT EMİNE** (2020). Flurbiprofen-loaded interpenetrating polymer network beads based on alginate, polyvinyl alcohol and methylcellulose: design, characterization and in-vitro evaluation. *Journal of Biomaterials Science, Polymer Edition*, 31(13), 1671-1688.
- BULUT EMİNE** (2021). Development and optimization of Fe³⁺-crosslinked sodium alginate-methylcellulose semi-interpenetrating polymer network beads for controlled release of ibuprofen, *International Journal of Biological Macromolecules*, 168, 823-833.

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

- BULUT EMİNE**, 28-29 Haziran 2019, In vitro flurbiprofen release from chitosan coated- and uncoated-sodium carboxymethyl cellulose/polyvinyl alcohol microspheres crosslinked with ferric ions, 2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2019), Ankara.(Sözlü Bildiri).

2. **BULUT EMİNE**, 28-29 Haziran 2019, Preparation, characterization and release studies of flurbiprofen loaded microspheres based on water-soluble polymers, 2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2019), Ankara.(Sözlü Bildiri)

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. **BULUT EMİNE** (2021). Zn²⁺ İyonları ile Çapraz Bağlı Sodyum Karboksimetil Selüloz Kürelerden Flurbiprofenin Kontrollü Salımı, Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, 21, 031201 (538-548).

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. ...

Kanıt:6.2.2.2 Öğr.Gör.Dr. Tuğba Dedebaş Özgeçmiş

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Tuğba Dedebaş		
UNVANI	Öğr.Gör.Dr.		
ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Lisans	Gıda Mühendisliği	Süleyman Demirel Üniversitesi	05.02.2007
Yüksek lisans	Gıda Mühendisliği	Süleyman Demirel Üniversitesi	23.12.2009
Doktora	Gıda Mühendisliği	Erciyes Üniversitesi	06.02.2018
KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	20.10.2014		
Kurumdaki hizmet süresi	6 yıl 9 ay		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi		Bolvadin Meslek Yüksekokulu	20.10.2014
Öğretim Görevlisi Doktor		Bolvadin Meslek Yüksekokulu	06.02.2018
DiĞER İŞ DENEYİMİ			
Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan	
Gümüşhane Üniversitesi	4 yıl 4 ay	Öğretim Görevlisi	
DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
2014-2017	Gıda Teknolojisi Bölüm Başkanlığı (vekaleten)	15.11.2014	29.09.2017
2017-	Yüksekokul Yönetim Kurulu Üyesi	19.06.2017	-

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Dursun Çapar, T., **Dedebaş, T.**, Yalçın, H., Ekici, L., 2021. Extraction method affects seed oil yield, composition, and antioxidant properties of European cranberrybush (*Viburnum opulus*). *Industrial Crops And Products* , vol.168, 113632.

2. **Dedebaş T.**, Ekici, L. , Sağdıç, O., 2020. Chemical characteristics and storage stabilities of different cold-pressed seed oils. Journal of Food Processing and Preservation., <https://dx.doi.org/10.1111/jfpp.15107>

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

1. **Dedebaş, T.**, Karataş, Ş.M., Ekici, Ş., Sağdıç, O., 2018. Bioactivity and Chemical Properties of Olive Milk By-Products of Olive Oil. 4. Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sözlü Sunum.
2. **Dedebaş, T.**, Göksel Saraç, M., 2021. Investigation of gluten-free cake production from poppy seed (Papaver somniferum L.) pulp: TOPSIS application . 2. International Conference on Raw Material to Processed Foods (pp.15-25) Sözlü Sunum
3. Göksel Saraç, M., **Dedebaş, T.**, 2021. The Use Of Acoustic Method In Determining The Textural Properties Of Foods . 3rd International Conference on Food, Agriculture and Veterinary (pp.708-714). İzmir, Turkey Sözlü Sunum
4. **Dedebaş, T.**, Güner, S., Göksel Saraç, M., Ünsal Ekiz, T., 2021. Farklı Yöntemler ile Elde Edilmiş Sumak (Rhus coriaria L.) Yağının Özellikleri, International Online Conference on Engineering and Natural Science, Gümüşhane, Turkey Sözlü Sunum

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. HASTAOĞLU, E., GÖKSEL SARAÇ, M., ŞEKER, İ. T. , CAN, Ö. P. , AKTAŞ, A. B. , ÖZVURAL, E. B. ,CAN, Ö.P., YALÇINÇIRAY, Ö., HENDEK ERTOP, M.,AKTAŞ, B.A., ŞEKER, İ.T., **DEDEBAŞ, T.**, SUR, E. B. (2021). Gıdalarda Renk . Hastaoğlu, Emre (Ed.). : Akademisyen Yayınevi.
2. ÖZDOĞAN, G., ŞEKER, İ. T. , HASTAOĞLU, E., KARAOĞLAN, H. A. , **DEDEBAŞ, T.**, GÖKSEL SARAÇ, M. (Editor), (2020). Gıdalarda Tekstür . Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Göksel Saraç, M., **Dedebaş, T.**, 2019. Turunçgil albedoları ile zenginleştirilmiş lokum üretimi ve karakterizasyonu, GIDA, vol.44, pp.1221-1135.
2. **Dedebaş T.**, Dursun Çapar T. , Ekici L. , Yalçın H., 2021. Yağlı Tohumlarda Ultrasonik Destekli Ekstraksiyon Yöntemi ve Avantajları, Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, sa.21, ss.313-322.

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. **Dedebaş, T.**, Tür, E.Ö., 2017. Bolvadin Lezzetleri. Bolvadin Sempozyumu, Sözlü Sunum
2. **Dedebaş, T.**, Karataş, Ş.M., Ekici, Ş., Sağdıç, O., 2017. Bioactive Properties of Dandelion. Reyhan Sempozyumu, Poster Sunum
3. **Tuğba Dedebaş**, Tuğba Dursun Çapar, Lütfiye Ekici, Hasan Yalçın, 2019. Amaranat Bitkisi ve Tohum Yağının Karakterizasyonu ve Sağlık Üzerine Etkileri, Yabited 4. Bitkisel Yağ Kongresi, Poster Sunum
4. Hasan Yalçın, Tuğba Dursun Çapar, **Tuğba Dedebaş**, Lütfiye Ekici, 2019. Yağlı Tohumlarda Ultrasonik-Destekli Ekstraksiyon Yönteminin Avantajları, Yabited 4. Bitkisel Yağ Kongresi, Poster Sunum.

Kanıt:6.2.2.3 Öğr.Gör. Özlem EMREM TÜR Özgeçmiş

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Özlem EMREM TÜR
UNVANI	Öğretim Görevlisi

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Lisans	Gıda Mühendisliği	Akdeniz Üniversitesi	27.05.2005
Lisans	İşletme	Anadolu Üniversitesi	26.01.2021
Yüksek lisans	Gıda Mühendisliği	Afyon Kocatepe Üniversitesi	25.06.2008
Doktora	Gıda Mühendisliği	Afyon Kocatepe Üniversitesi	devam

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi 21.10.2014
Kurumdaki hizmet süresi 6 yıl 9 ay

Kurumda alınan unvanlar

Öğretim Görevlisi	Birim	Tarih
Bolvadin Meslek Yüksek okulu	Yüksek	21.10.2014

*/

DİĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Hazer şekerleme ve Pişmaniye Gıda san.tic.Ltd.Şti.	1 yıl 6 ay	Teknik Müdür
Özdilek Alışveriş Merkezleri Tekstil San. A.Ş.	2 yıl 1 ay	Kalite Yönetim Sorumlusu-Gıda Yüksek Mühendisi
Özdilek Alışveriş Merkezleri Tekstil San. A.Ş.	4 yıl 3 ay	Kalite Yönetim Uzmanı-Gıda Yüksek Mühendisi

DANIŞMANLIKLAR

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

PATENTLER /ÖDÜLLER

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

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Üye	Görev
Gıda Mühendisleri Odası	2006		

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
-----	-------	------------------	--------------

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

1. ...

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

1. ...

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ...

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. ... Tür, E.Ö., Dedebaş, T., 2017. Bolvadin Lezzetleri. Bolvadin Sempozyumu, Sözlü Sunum

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Hasan SANCAK
UNVANI	Öğr. Gör.

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Müh.-Mim Fak. / Bilgisayar Mühendisliği	Çanakkale 18 Mart Üniversitesi	1999
Yüksek lisans	Fen Bil. Ens. / Makine Mühendisliği ABD	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2020
Doktora			

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER		
Kuruma ilk atanma tarihi	17.09. 2002	
Kurumdaki hizmet süresi	19 Yıl	
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih
Öğr. Gör.	Bolvadin Meslek Yüksekokulu	2002

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Yöre Bilgisayar İZMİR	2 Yıl	Bilgi İşlem Uzmanı
Diyalog Bilgi İşlem İZMİR	2 Yıl	Bilgi İşlem Uzmanı

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

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

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

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ...

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

1. ...

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ...

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. ...

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Ahmet Ferit Taktak
UNVANI	Öğretim Görevlisi

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Türk Dili ve Edebiyatı	Atatürk Üniversitesi	1979
Yüksek lisans	Türk Edebiyatı	Afyon Kocatepe Üniversitesi	1996
Doktora			

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	1996	
Kurumdaki hizmet süresi	25 yıl	
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih
Sosyal Programlar Bölüm Başkanı	Bolvadin Meslek Yüksekokulu	1999-2001
Müdür Yardımcısı	Bolvadin Meslek Yüksekokulu	2001-2007
Müdür Yardımcısı	Bolvadin Meslek Yüksekokulu	2011-2013

DiĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Bolvadin Ticaret Lisesi	1980 - 1987	Edebiyat öğretmeni
Dürer Gymnasium – Nürnberg /Almanya	1988- 1994	Edebiyat öğretmeni
Bolvadin Lisesi	1994-1996	Okul Müdürü

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ...

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

1. ...

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ...

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. ...

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	MURAT KESKİN
UNVANI	ÖĞR. GRV. DR.

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans	Açıköğretim Fakültesi/Adalet	Anadolu Üniversitesi	28.05.2018
Lisans	Eğitim Fakültesi / Bilgisayar ve Öğretim Teknolojileri Öğretmenliği	Ondokuz Mayıs Üniversitesi	21.06.2002
Yüksek lisans	Sosyal Bilimler Enstitüsü / İlköğretim Sınıf Öğretmenliği	Afyon Kocatepe Üniversitesi	20.06.2008
Doktora	Eğitim Bilimleri Enstitüsü / İlköğretim	Uludağ Üniversitesi	25.06.2019

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	01.08.2002		
Kurumdaki hizmet süresi	19 YIL		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi		Bolvadin Meslek Yüksekokulu	01.08.2002
Öğretim Görevlisi		Bolvadin Meslek Yüksekokulu	01.08.2019

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

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

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

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

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Keskin, M. (2021). Comparison of Prospective Teachers' Perceptions of Problem-Solving Skills in Terms of Various Variables. Open Journal for Educational Research, 5(1), 63-76. <https://doi.org/10.32591/coas.ojer.0501.06063k>.
- Keskin, M., Tapan-Broutin, M. S. (2019). Akıllı tahta ortamında uygulanan çember ders modülüne ilişkin öğrenci görüşlerinin incelenmesi, Turkish Studies, 14-4, 2495-2514. Doi: 10.29228/TurkishStudies.22883.

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

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	HASAN GÜRKAŞ
UNVANI	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	MATEMATİK ÖĞRETMENLİĞİ	GAZİ ÜNİVERSİTESİ	1993-1997
Yüksek lisans	Fen Bil. Ens. MATEMATİK ABD.	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ	1999-2002
Doktora			

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	1997	
Kurumdaki hizmet süresi	24	
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih
ÖĞRETİM GÖREVLİSİ	BOLVADİN MESLEK YÜKSEKOKULU	1997

DİĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
1	AKÜ Bolvadin MYO İktisadi Programlar Bölüm Başkan Yardımcılığı	2007	2008

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

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

1. A Study on the Success, Anxiety and Expectation Levels of Students Taking the Accounting Course and their Future Plans (C.Eryılmaz, H.Gürkaş) 2018
2. The Effects of Knowledge of Mathematics on the Success of Accounting Education (H.Gürkaş, C.Eryılmaz) 2018

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. Temel Matematik, Fonksiyonlar (bölüm yazarlığı), Lisans Yayıncılık, 2008
2. İstatistik, Regresyon, Korelasyon ve Trend Analizleri (bölüm yazarlığı) Lisans Yayıncılık, 2008

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. MESLEK YÜKSEKOKULLARINDA OKUTULAN MATEMATİK VE MUHASEBE DERSLERİ BAŞARI DÜZEYLERİ ARASINDAKİ İLİŞKİ (Poster Bildiri)

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	FİGEN ÖZPINAR
UNVANI	DOÇENT DOKTOR

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans	-		
Lisans	Matematik	Ege Üniversitesi	1992
Yüksek lisans	Matematik	Afyon Kocatepe Üniversitesi	1996
Doktora	Matematik	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2009

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	1997	
Kurumdaki hizmet süresi	24 yıl	
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi	Bolvadin MYO	1997
Öğretim Görevlisi Dr.	Bolvadin MYO	2009
Doktor Öğretim Üyesi	Bolvadin MYO	2011
Doçent Doktor	Bolvadin MYO	2020

DiĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum / İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Milli Eğitim Bakanlığı	4 yıl	Öğretmen

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER / ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev
Türk Matematik Derneği(TMD)	2019	Üye
Kadın Matematikçiler Derneği(TKMD)	2016	Üye
Matematikçiler Derneği(Matder)	2009	Üye

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
	Büro Yönetimi ve Sekreterlik Hizmetleri Bölüm Başkanlığı	2020	-

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Özpinar F., Belgacem F.B.M., The discrete homotopy perturbation Sumudu transform method for solving partial difference equations, Discrete Continuous Dynamical Systems - S, 12(3), 615-624, Doi: 10.3934/dcds.2019039(2019).
- Özpinar F., Applying Discrete Homotopy Analysis Method for Solving Fractional Partial Differential Equations, Entropy, 20(5), 332, Doi: 10.3390/e20050332(2018).

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

- Özpinar F., Discrete homotopy analysis method for fractional difference equations, Caucasian Mathematics Conference III(CMC-III), Rostov-on-Don, Russia(August 2019).
- Özsoy, N., Akkaya Y., Özpinar F., Umurbek M., The reasons why the teacher candidates who study in the primary school mathematics education program prefer the teaching profession and the expectations about teaching education: Samples of Afyon and Aydın, INTE-ITICAM-IDEC 2018 International Conference on New Horizons in Education, Paris, France(July 2018).
- Özpinar F., Discrete Adomian Decomposition Method for Fractional Difference Equations, International Conference on Applied Mathematics in Engineering (ICAME), Balıkesir/Turkey(June 2018).
- Özpinar F., Belgacem F.B.M., Discrete Homotopy Perturbation Sumudu Transform Method Fractional Difference Equations, 3rd International Conference on Computational Mathematics and Engineering Sciences (CMES2018), Cyprus(April 2018).

- Özpinar F., The Discrete Homotopy Analysis Method for Solving Fractional Partial Differential Equations, Caucasian Mathematics Conference II(CMC-II), Van, Turkey(August 2017).
- Özpinar F., Belgacem F.B.M., The Discrete Homotopy Perturbation Sumudu Transform Method for Solving Partial Difference Equations, 2nd International Conference on Computational Mathematics & Engineering Sciences(CMES2017), Istanbul,Turkey(May 2017).
- Özpinar F., Koçak Z. F., Discrete Homotopy Perturbation Method for Solving Fractional Partial Differential Equations, Computational Mathematics & Engineering Sciences(CMES), Errachidia, Morocco(March 2016).

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Özpinar F., Kesirli mertebeli kısmi diferensiyel denklemlerin ayrık homotopi pertürbasyon metodu ile çözümü, Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, 20(2020), 213-221, Doi:10.35414/akufemubid.685429(2020).
- Özpinar F., Solving fractional difference equations by discrete Adomian decomposition method, Journal of Balıkesir University Institute of Science and Technology, 20(3), 15-22, Doi:10.25092/baunfbed.475977(2018).

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

Tablo 6.1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti
[Program Adı]

Öğretim elemanının adı ve soyadı	TZ,YZ, DSÜ ¹	Son iki yarıyılıda verdiği dersler (Dersin kodu/kredisi/yarıyılı/yılı) ²	Toplam etkinlik dağılımı ³		
			Öğretim	Araştırma	Diğer ⁴
Özlem EMREM TÜR	TZ	Gıdalarda Temel İşlemler (GT109/2/1/2020-2021)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Beslenme İlkeleri (GT113/2/1/2020-2021)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Et ve Ürünleri Teknolojisi I (GT209/3/1/2020-2021)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Süt Teknolojisi I (GT211/3/1/2020-2021)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Gıda Mevzuatı (GT213/3/1/2020-2021)	60	40	
Özlem EMREM TÜR	TZ	Gıda Kalite Kontrol (SD101/2/1/2020-2021)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Gıda Kalite Kontrol Sistemleri (SD201/2/1/2020-2021)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Gıda Katkı Maddeleri (GT112/2/2/2020-2021)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Özel Gıdalar Teknolojisi (GT206/3/2/2020-2021)	60	40	
Özlem EMREM TÜR	TZ	Et ve ürünleri Teknolojisi II (GT 210/3/2/2020-2021)	60	40	
Özlem EMREM TÜR	TZ	Süt Teknolojisi II (GT212/ 3/2/2020-2021)	60	40	
Özlem EMREM TÜR	TZ	Gıda Hijyen ve Sanitasyon (SD104/2/2/2020-2021)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Yöresel ürünler Teknolojisi (SD206/2/2/2020-2021)	60	40	
Özlem EMREM TÜR	TZ	Yabancı Dil II (İNGİLİZCE) (YAD102/2/2/2020-2021)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Genel Mikrobiyoloji (GT107/2,5/1/2020-2021)	60	40	
Tuğba Dedebaş	TZ	Tahıl Teknolojisi-1 (GT201/3/1/2020-2021)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Meyve ve Sebze Teknolojisi-1 (GT203/3/1/2020-2021)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Bitkisel Yağ Teknolojisi (GT205/3/1/2020-2021)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Gıda Biyoteknolojisi (SD103/2/1/2020-2021)	50	50	
Tuğba Dedebaş	TZ	Gıda Mikrobiyoloji (GT106/2,5/2/2020-2021)	60	40	
Tuğba Dedebaş	TZ	Tahıl Teknolojisi-2 (GT202/3/2/2020-2021)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Meyve ve Sebze Teknolojisi-2(GT204/2/2/2020-2021)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Gıda Endüstri Makineleri (SD102/2/2/2020-2021)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	İçecek Teknolojisi (SD202/2/2/2020-2021)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Bitirme Projesi (GT214/1,5/2/2020-2021)	40	60	
Tuğba Dedebaş	TZ	Gıda Ambalaj Malzemeleri (GT110/2/2/2020-2021)	100		
Emine Bulut	TZ	GENEL KİMYA(GT105/2/1/2020)	100		
Emine Bulut	TZ	LABORATUVAR TEKNİĞİ/GT111/2,50/1/2020)	50	50	
Emine Bulut	TZ	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ I (GT207/2/1/2020)	100		
Emine Bulut	TZ	İLERİ FİZİKOKİMYA I (KIM-5057/3/1/2020)	100		

Emine Bulut	TZ	MESLEKİ YABANCI DİL I (SEÇ) (SD209/2/1/2020)	100		
Emine Bulut	TZ	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE) (SEÇ) (YAD101/2/1/2020)	100		
Emine Bulut	TZ	İNGİLİZCE I(109/2/1/2020)	100		
Emine Bulut	TZ	GIDA ANALİZLERİ(GT104/2,50/2/2021)	50	50	
Emine Bulut	TZ	GIDA KİMYASI (GT108/2/2/2021)	100		
Emine Bulut	TZ	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ II(GT208/2/2/2021)	100		
Emine Bulut	TZ	İLERİ FİZİKOKİMYA II(KİM-5044/3/2/2021)	100		
Emine Bulut	TZ	MESLEKİ YABANCI DİL II (SEÇ)(SD210/2/2/2021)	100		
Emine Bulut	TZ	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE) (SEÇ)(YAD102/2/2/2021)	100		
Emine Bulut	TZ	İNGİLİZCE II(110/2/2/2021)	100		

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

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

³Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz.

⁴Uzun süreli izinler ve sektör etkinlikleri bu sütunda gösterilir.

Tablo 6.2 Öğretim Kadrosunun Analizi
[Program Adı]

Öğretim elemanının adı ve soyadı ¹	Unvanı	TZ, YZ, DSÜ ²	Aldığı son akademik unvan	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet Yılı	Deneyim süresi, yıl			Etkinlik düzeyi ³ (yüksek, orta, düşük, yok)			
					Kamu/ özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurumda ki deneyimi	Mesleki kuruluşlarda	Araştırmada	Dış paydaşlara verilen danışmanlıkta	
Tuğba Dedebaş	Öğr.Gör.Dr.	TZ	Öğr.Gör.Dr.	Erciyes Üniversitesi 2018		11 yıl 1 ay	6 yıl 9 ay	yok	Yüksek (100)	yok	
EMİNE BULUT	DOÇ.DR.	TZ	DOÇ.	GAZİ ÜNİFEN BİLİMLERİ ENST. KİMYA DOKTORA 13.07.2011	ÖZEL SEKTÖR	1 YIL	(AKÜ) 16 YIL		100		
Özlem EMREMTÜR	Öğr. Gör.	TZ	Öğr. Gör.	Afyon Kocatepe Üniversitesi i-Yüksek Lisans- 25.06.2008		7 yıl 10 ay	6 yıl 9 ay	6 yıl 9 ay	yok	100	yok

			Anadolu Üniversitesi (İkinci Üniversite) İşletme Fakültesi – 26.01.2021						
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

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

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

³Etkinlik düzeyi son 3 yılın ortalamasını yansıtmalıdır.

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 (<https://aku.edu.tr/wp-content/uploads/2019/01/Afyon-Kocatepe-Üniversitesi-Öğretim-Üyeliğine-Yükseltme-ve-Atanma-Yönergesi-1.pdf>) bulunmaktadır. Puanlamaya dayalı ön değerlendirmenin gerektirdiği koşulların sağlanmış olması, akademik atamalarda adaylar için bir hak oluşturmaz.

7. ALTYAPI

7.1. Öğretim için Kullanılan Sınıflar ve Donanımı

7.1.1. Öğretim için Kullanılan Sınıflar ve Donanımı

Gıda İşleme Bölümünün öğrenim amaçlarından biri “Gıda sektörünün gereksinim duyduğu, evrensel nitelikte bilgi ve teknolojiye ulaşabilen, kendini sürekli yenileyebilen, katılımcı, özgüveni yüksek bireyler yetiştirmeyi amaçlamak”tır. Bu kapsamda öğrencilerin yaratıcı

yeteneklerini artırma kapsamında teorik bilgi ve becerilerini geliştirmek önem arz etmektedir. Bunun için Tablo 7.1.1.'de görülebildiği üzere Bolvadin Meslek Yüksekokulu bünyesinde, Gıda İşleme Bölümü öğrencilerinin kullanabileceği toplam 1452 öğrenci kapasiteli 18 derslik, yaklaşık 20 öğrenci kapasiteli 1 adet gıda laboratuvarı, 171 öğrenci kapasiteli 6 adet bilgisayar laboratuvarı, 1 adet konferans salonu ve toplantı odaları bulunmaktadır. Gıda laboratuvarında sadece çok temel olan laboratuvar malzemeleri bulunmaktadır. Kullanılan dersliklerin her birinde projeksiyon cihazı, projeksiyon perdesi, dersi veren öğretim elemanının kullanımı için internet bağlantısı, beyaz yazı tahtası ile ergonomik öğrenci masaları ve sıraları yer almaktadır. Derslikler eğitim ve öğretim faaliyetlerinin etkili ve verimli sürdürülebilmesi için atmosfer açısından uygundur. Yüksekokul bünyesinde yer alan teorik eğitim amaçlı dersliklerin kapasitesi ve teknik donanımı derslerin sürdürülmesi açısından yeterli düzeydedir.

7.1.2. Öğretim Planında Kullanılan Derslikler ve Kullanımı

Öğretimde kullanılan başlıca sınıflar ve donanım özellikleri tablolarda bulunmaktadır. Gıda İşleme Bölümü Bolvadin Meslek Yüksekokulu bünyesinde bulunan 2 farklı bloktaki sınıflardan uygun olanları eğitim faaliyetlerinde kullanılmaktadır. Bölümdeki teorik temel alan dersleri sınıf ortamında yürütülür iken uygulamalı dersler gıda laboratuvarı ortamında gerçekleştirilmektedir. Simülasyon ve bilgi iletişim teknolojisi gibi dersler ise bilgisayar laboratuvarında yapılmaktadır.

Kanıtlar

Tablo 7. 1 Program Tarafından Kullanılan Sınıflar

Bulunduğu Kat	Mekan Adı (Derslik)	Büyüküğü (m ²)	Sıra Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
D Blok Zemin Kat	101	110	36	72
	102	110	38	76
	103 anfi	100	132	132
	104	75	38	76
	105	75	40	80
	106	75	36	72
D Blok Kat 1	201	75	34	68
	202	75	37	74
	203	75	36	72
	204	96	48	96
	205	100	52	104
	206	47	20	40
	207	100	48	96
D Blok Kat 2	301	75	37	74
	302	75	37	74
	304	96	50	100
	305	97	52	104
	306	50	21	42

Tablo 7.2 Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar

Bulunduğu Kat	Laboratuvar No	Mekanın Adı (Derslik/Lab)	Büyüküğü (m ²)	Sıra/Masa Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
C Blok Zemin Kat	102	ORKA Seminer salonu	70	48	48
	105		70		
	106	Bilgisayar Laboratuvarı	70	28	28
	108	Gıda Laboratuvarı	70	20	20
C Blok 1.Kat	202	Bilgisayar Laboratuvarı	70	26	26
	203		70		
	204	Bilgisayar Laboratuvarı	70	27	27
	205	Bilgisayar Laboratuvarı	95	34	34
	206	Bilgisayar Laboratuvarı	70	27	27
	207		90		
	208	Bilgisayar Laboratuvarı	90	29	29
A BLOK 1. KAT		Kütüphane	245	62	62

7.2. Ders Dışı Etkinliklere İlişkin Ortam ve Altyapı

Gıda İşleme bölümü öğrencilerinin, atıştırma ve çeşitli sıcak soğuk içeceklerle ulaşabilecekleri, ders aralarında vakit geçirebilecekleri Bolvadin Meslek Yüksekokulu bünyesinde yer alan merkezi kantini vardır. Yüksekokul kampüsünde altışar-yedişer kişilik kamelyalar, salıncak kamelya, banklar, spor alanları ve yeşillendirilmiş alanlar bulunmaktadır. Ayrıca kampüs içerisinde yer alan üniversite öğrencilerinin kullanımına açık Sosyal Tesis ve Merkezi Yemekhane öğrencilerin sosyalleşmesi için hizmet vermekte olan işletmelerdir.

Öğrencilerin sosyal ve sportif faaliyet içerisinde bulunabilecekleri çeşitli alanlarda basketbol ve voleybol sahaları, futbol sahaları yürüyüş ve koşma alanları ve kapalı spor salonu bulunmaktadır.

Ders dışı sosyal ve bilimsel etkinlikler için, konferans salonu, sosyal tesis alanları, toplantı odası, kütüphane ve atölyeler bulunmaktadır.

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 çalışmalarını için yeterli düzeyde olmalıdır.

7.3.1. Uygulama Alanlarına İlişkin Genel Bilgiler

Gıda İşleme Bölümünün öğrenim amaçlarından biri “Gıda sektörünün gereksinim duyduğu, evrensel nitelikte bilgi ve teknolojiye ulaşabilen, kendini sürekli yenileyebilen, katılımcı,

özgüveni yüksek bireyler yetiştirmeyi amaçlamak”tır. Bu kapsamda öğrencilerin yaratıcı yeteneklerini artırma kapsamında teorik bilgi ve becerilerini geliştirmek önem arz etmektedir. Bu bağlamda, Gıda İşleme Bölümü öğrencilerinin kullanabileceği C blok içerisinde yer alan bölüme ait 1 adet seminer salonu, 1 adet Gıda Laboratuvarı, 171 öğrenci kapasiteli 6 adet bilgisayar laboratuvarı ile uygulamalı dersler sürdürülmektedir.

7.3.2. Öğretim Elemanlarının Olanakları

7.3.2.1. Öğretim Elemanlarının Ofis Olanakları

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

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

Bolvadin Meslek Yüksekokulu Kütüphanesi; görevlerini en iyi şekilde yerine getirmek ve yüksekokulun en önemli bilgi yuvalarından biri haline gelmek için özveriyle, kararlı ve her türlü imkânı seferber eden bir prensip anlayışı ile çalışmaktadır. Kütüphanede ferah bir ortam, 1 adet toplantı odası ve geniş okuma alanları bulunmaktadır ve tüm kütüphane kaynakları öğrencilerin ve öğretim elemanlarının kullanımına sunulmuştur. 6230 basılı kitap vardır.

Kanıtlar

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
AYEUM (Araştırma Yöntemleri Eğitim ve Uygulama Merkezi) Bmj Journals Cab Abstract (ULAKBİM) EBSCO e - Books EBSCO (EKUAL) Veritabanları Elsevier e - Book Emerald e - Journals Premier Grammarly Premium Aboneliği IEEE Xplore IEEE MIT e - Books Library IGI Global IThenticate İdealonline Elektronik Veritabanı JSTOR Archive Journal Content Legal Online Veri Tabanı Mendeley Nature Journals Ovid - LWW ProQuest Dissertations & Theses Sage ScienceDirect Scopus Sobiad - Sosyal Bilimler Atıf Dizini Springer Link Taylor & Francis Online Journals (Informaworld) Turnitin VETİS Wiley Online Library Wiley E-Book Library World eBook Library WoS - Web of Science
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

7.5.1. Güvenlik Önlemleri

7.5.1. Kampüste ve Binada Alınan Güvenlik Önlemleri

Kampüs girişinde güvenlik görevlileri bulunmaktadır. Toplamda 6 adet güvenlik görevlisi kampüs içerisinde görev yapmaktadır. Aynı zamanda, üniversite girişinde kapı bariyeri yer almaktadır. Ayrıca bina içi ve çevresi 30 adet güvenlik kamerası ile 24 saat izlenmektedir.

7.5.1.2. Programın Gerekthirdiği İlave Güvenlik Önlemleri

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

7.5.2. Yangın Önlemleri

7.5.2.1. Kampüs Ortamı ve Eğitim Binasında Alınan Yangın Önlemleri

Bolvadin Meslek Yüksekokulu Kırkgöz 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 binaların her katında periyodik olarak bakım ve dolumu yapılan yangın tüpleri ile birlikte olası bir yangın durumunda uygulanması gereken yönergeler bulunmaktadır. Diğer yandan olası iş kazalarının (yangın ve ilkyardım dahil) önlenmesi amacı ile 30/06/2012 tarih 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nun 4.,5.,11.,12.,13. maddeleri ile İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulları Hakkında Yönetmeliğin 8. Maddesine dayanılarak, Afyon Kocatepe Üniversitesi Senatosu'nun 31/12/2014 tarih ve 2014/110 sayılı kararı ile Afyon Kocatepe Üniversitesi İş Sağlığı ve İş Güvenliği Birimi kurulmuştur

7.5.2.2. Programın Gerekthirdiği İlave Yangın Önlemleri

Program ilave yangın önlemleri gerektirmemektedir.

7.5.3. İlkyardım Önlemleri

7.5.3.1. Kampüste ve Binada Sağlanan İlkyardım Önlemleri

İlkyardım hizmetleri kapsamında bir önlem bulunmamaktadır. Bu alan iyileştirilmesi düşünülen alanlardandır

7.5.4. Engelliler için Önlemler

Afyon Kocatepe Üniversitesi Engellilere yönelik gerçekleştirmiş olduğu çalışmalar doğrultusunda "Engelsiz Üniversite" Belgesi almıştır. Bu kapsamda Bolvadin Meslek Yüksekokulu Kampüsünde de üniversite genelinde olduğu gibi engelliler için geniş çaplı düzenlemeler gerçekleştirilmiştir. Bunun sonucunda da üniversitemiz "Engelsiz Üniversite Ödülleri 2020"de Birincilik Ödülüne layık görülmüştür.

7.5.4.1. Kampüs Ortamında Rampaların Varlığı

Yüksekokul binasında dersliklerde ve yönetim binasının girişinde engelliler için hissedilebilir engelli yolları, her katta bina planını gösteren kabartmalı yönlendirme sistemleri, bina girişinde tekerlekli sandalye rampası bulunmaktadır fakat bina içerisinde engelli asansörü bulunmamaktadır.

7.5.4.2. Eğitim Binasında Rampaların Varlığı

Bina girişinde tekerlekli sandalye rampası bulunmaktadır.

7.5.4.3. Eğitim Binasında Engelli Asansörü Varlığı

Eğitim binalarında Engelli Asansörü bulunmamaktadır.

7.5.4.4. Eğitim Binasında Engelli Lavabosunun Bulunurluğu

Bina içerisinde bir adet engelli lavabosu bulunmamaktadır.

Kanıtlar

Tablo 7.1 Program Tarafından Kullanılan Sınıflar

Bulunduğu Kat	Mekan (Derslik) Adı	Büyüklüğü (m ²)	Sıra Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
D Blok Zemin Kat	101	110	36	72
	102	110	38	76
	103 anfi	100	132	132
	104	75	38	76
	105	75	40	80
	106	75	36	72
D Blok Kat 1	201	75	34	68
	202	75	37	74
	203	75	36	72
	204	96	48	96
	205	100	52	104
	206	47	20	40
	207	100	48	96
D Blok Kat 2	301	75	37	74
	302	75	37	74
	304	96	50	100
	305	97	52	104
	306	50	21	42

Tablo 7.2 Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar

Bulunduğu Kat	Laboratuvar No	Mekanın (Derslik/Lab) Adı	Büyüklüğü (m ²)	Sıra/Masa Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
C Blok Zemin Kat	102	ORKA Seminer salonu	70	48	48
	105		70		
	106	Bilgisayar Laboratuvarı	70	28	28
	108	Gıda Laboratuvarı	70	20	20

C Blok 1.Kat	202	Bilgisayar Laboratuvarı	70	26	26
	203		70		
	204	Bilgisayar Laboratuvarı	70	27	27
	205	Bilgisayar Laboratuvarı	95	34	34
	206	Bilgisayar Laboratuvarı	70	27	27
	207		90		
	208	Bilgisayar Laboratuvarı	90	29	29
A BLOK 1. KAT		Kütüphane	245	62	62

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
AYEUM (Araştırma Yöntemleri Eğitim ve Uygulama Merkezi)
Bmj Journals
Cab Abstract (ULAKBİM)

[EBSCO e - Books](#)
[EBSCO \(EKUAL\) Veritabanları](#)
[Elsevier e - Book](#)
[Emerald e - Journals Premier](#)
[Grammarly Premium Aboneliği](#)
[IEEE Xplore](#)
[IEEE MIT e - Books Library](#)
[IGI Global](#)
[IThenticate](#)
[Idealonline Elektronik Veritabanı](#)
[JSTOR Archive Journal Content](#)
[Legal Online Veri Tabanı](#)
[Mendeley](#)
[Nature Journals](#)
[Ovid - LWW](#)
[ProQuest Dissertations & Theses](#)
[Sage](#)
[ScienceDirect](#)
[Scopus](#)
[Sobiad - Sosyal Bilimler Atıf Dizini](#)
[Springer Link](#)
[Taylor & Francis Online Journals \(Informaworld\)](#)
[Turnitin](#)
[VETİS](#)
[Wiley Online Library](#)
[Wiley E-Book Library](#)
[World eBook Library](#)
[WoS - Web of Science](#)

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

8. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1.Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek

8.1.1. Program Bütçesinin Oluşturulma Süreci

Gıda İşleme Bölümünün kendisine ait bir program bütçesi yoktur. Bölüm Bolvadin Meslek yüksekokulu bünyesinde yer aldığı için yüksekokul bütçesinden faydalanmaktadır. Aşağıda belirtilen kalemlerden oluşan Bolvadin Meslek Yüksekokulu bütçesi her yıl genellikle Temmuz ayında teklif olarak Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı'na iletilmekte, ilgili daire başkanlığı mali yılsonunda (Aralık ayı) Bolvadin Meslek Yüksekokulu bütçesini netleştirmekte ve takip eden yılın ilk ayında (merkezi bütçe onayına bağlı olarak)

onaylamaktadır. Yüksekokul bütçesi içerisinde mali yıl süresince gelir ve giderlerin takibi yapılmakta ve ilgili daire başkanlığına bildirilmektedir.

Bolvadin Meslek Yüksekokulu Bütçe kalemleri aşağıdaki gibidir ;

Temel Maaşlar

Taban Aylığı

Zamlar ve Tazminatlar

Ödenekler

Sosyal Haklar

Ek Çalışma Karşılıkları

Ek Ders Ücretleri

Sosyal Güvenlik Primi Ödemeleri

Sağlık Primi Ödemeleri

Kırtasiye Alımları

Temizlik Malzemesi Alımları

Yurtiçi Geçici Görev Yollukları

Yurtiçi Sürekli Görev Yollukları

Posta ve Telgraf Giderleri

Bilgisayar, Bilgisayar Sistemleri ve Yazılımları Kiralaması Giderleri

Büro ve İşyeri Makine ve Teçhizat Alımları

Diğer Dayanıklı Mal ve Malzeme Alımları

Makine Teçhizat Bakım ve Onarım Giderleri

Okul Bakım ve Onarımı Giderleri

Kanıtlar

2020 faaliyet raporu linki aşağıda verilmiştir.

<https://bolvadinmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/52/2021/03/2020-yili-birim-faaliyet-raporu.pdf>

8.2.Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği

8.2.1. Öğretim Kadrosu Açısından Bütçenin Yeterliliği

Bölüm öğretim kadrosunun yapılanması ve kısa-orta ve uzun dönemli akademik kadro gelişim planlamaları Bolvadin Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü ve Gıda İşleme Bölüm Başkanlığı'nın 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 8.2.2’de belirtilen akademik ve mesleki gelişim olanakları sunulmaktadır. Bu süreçte öğretim elemanının bir önceki yıldaki performansına bağlı olarak proje destek ödemeleri artırılabilir.

8.2.2. Öğretim Elemanlarına Kendilerini Geliştirmesi İçin Sağlanan Bütçe Olanakları

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

Kanıtlar

2020 faaliyet raporu linki aşağıda verilmiştir.

<https://bolvadinmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/52/2021/03/2020-yili-birim-faaliyet-raporu.pdf>

8.3. Altyapı ve Donanım Desteği

8.3.1. Altyapı ve Donanımı Temin Etmek İçin Parasal Desteğin Yeterliliği

Bölümde ihtiyaç duyulan altyapı ve donanımın temini, ilgili altyapı ve donanımın bakımı ve işletilmesi Bolvadin Meslek Yüksekokulu bütçesinden finanse edilmektedir. Üniversite tarafından yüksekokul için tahsis edilen bütçe teorik ve uygulamalı derslerin sürdürülebilmesi, gerekli laboratuvar ekipman ve malzemelerin tahsisi, makine ve teçhizatın düzenli bakımı, için kullanılmaktadır. Bu konularda bütçe planlaması dönem başında yapılmakta ve sağlanan bütçenin yetersiz kaldığı durumlarda, işlerliğin aksatılmaması için üniversite yönetiminden ek bütçe desteği alınmaktadır.

8.4.1. Teknik ve İdari Personelin Sayıca Yeterliliği

Bolvadin Meslek Yüksekokulunda Teknik ve idari personel olarak bir yüksekokul sekreteri, dört öğrenci işleri, iki yazı işleri, iki staj işlemleri, bir ayniyat, bir tahakkuk, bir kütüphane biriminde olmak üzere 12 idari personel ve bunlara ek olarak bir tekniker, iki teknisyen, 3 hizmetli ve 9 sürekli işçi bulunmaktadır

8.4.2. Teknik ve İdari Personelin Niteliksel Yeterliliği

Yüksekokulumuz idari personeli görevlerini gerçekleştirmede yeterli niteliksel becerilere sahiptir

8.4.3. İdari Personele Sağlanan Bütçe Olanakları

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

9. ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

9.1. Kurulan Ölçme Değerlendirme Sisteminin Sürekli İyileştirilmesi

Gıda İşleme Bölümünde eğitim öğretim kalitesinin artırılması ve laboratuvar olanaklarının artırılması, belirlenen sorunların giderilmesi kapsamında iyileştirme çalışmaları sürekli olarak yapılmaktadır. Bu kapsamda, öncelikli olarak iç ve dış paydaşlardan görüşler alınmaktadır. Gıda İşleme Bölümünün iç paydaşlarından olan bölüm öğrencileri, mezun durumda olan öğrenciler, bölüm öğretim elemanları ve yüksekokuldaki diğer bölüm öğretim elemanlarından bölüm başlıca görevleri, programın öğretim amaçları ve program çıktılarının belirlenmesi gibi konularda görüş ve öneriler alınmaktadır. Ayrıca, iç paydaşlardan Bolvadin Meslek Yüksekokulu ve Rektörlükten alınan bilgi ve talimatlar doğrultusunda bölümde yapılan/yapılacak olan faaliyet ve uygulamalara yönelik çeşitli düzenleme ve değişiklikler yapılmaktadır.

Dış paydaşlar olarak belirlenen bölüm mezunları, sektör temsilcileri, emekli akademik personeller ve yerel yönetimlerden bölüm program çıktılarının ve program öğretim amaçlarının belirlenmesi konularında görüş ve önerileri alınmaktadır. Yine dış paydaşlardan olan Gıda Sektör İşletmeleri, diğer üniversitelerin Gıda İşleme bölümleri ve öğrencilerin staj yaptığı kurumlar, YÖK, ÖSYM, MEB tarafından çıkarılan yasa ve yönetmeliklere göre bölümde değişiklikler/düzenlemeler yapılmaktadır.

Bölüm başkanlığı tarafından iç ve dış paydaşlardan alınan görüş ve öneriler, bölüm yönetimi ve yüksekokul yönetimi tarafından incelenip tartışılarak karara varılmaktadır.

Bölüm Kurul toplantılarında birçok iç ve dış paydaşlardan alınan görüş ve öneriler dışında, bölümün başlıca görevleri, program çıktılarının belirlenmesi, program öğretim amaçları, 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 önemlidir. Ara sınav ve dönem sonu sınavları, eğitsel performans ölçütleri, staj anketleri, bölüm kurul toplantıları, akademik kurul toplantıları, bölümdeki diğer komisyonların faaliyetleri, öğretim elemanlarının görüşleri ve dış paydaş görüşleri eğitim ve öğretimin sürdürülmesinde ve değerlendirilmesinde önem arz etmektedir.

Kanıtlar

Yönetim

Prof. Dr. İbrahim Hakkı CİĞERCİ (Müdür)

Doç. Dr. Yunus Emre YÜKSEL (Müdür Yrd.)

Dr. Öğr. Üyesi Fuat ÖZ (Müdür Yrd.)

Mustafa BABALIK (Yük. Ok. Sek.)

Yüksekokul Kurulu

Müdür Prof. Dr. İbrahim Hakkı CİĞERCİ

Müdür Yardımcısı Dr. Öğr. Üyesi Fuat ÖZ

Müdür Yardımcısı Doç. Dr. Yunus Emre YÜKSEL

BÖLÜM BAŞKANLARI

BİLGİSAYAR TEKNOLOJİLERİ BÖLÜM BAŞKANI Öğr. Gör. Mustafa SAYAR
BÜRO HİZMETLERİ VE SEKRETERLİK BÖLÜM BAŞKANI Doç. Dr. Figen ÖZPINAR
ELEKTRİK VE ENERJİ BÖLÜM BAŞKANI Doç. Dr. Yunus Emre YÜKSEL
ELEKTRONİK VE OTOMASYON BÖLÜM BAŞKANI Öğr. Gör. F. Mehmet SARAÇ
FİNANS – BANKACILIK VE SİGORTACILIK BÖLÜM BAŞKANI Öğr. Gör. Hasan
Basri İPEK
GIDA İŞLEME BÖLÜM BAŞKANI Doç. Dr. Emine BULUT
İNŞAAT BÖLÜM BAŞKANI Dr. Öğr. Üyesi İsmail HOCAOĞLU
MAKİNE VE METAL TEKNOLOJİLERİ BÖLÜM BAŞKANI Öğr. Gör. Şerafettin
KARADEMİR
MALZEME VE MALZEME İŞLEME TEKN. BÖLÜM BAŞKANI: Öğr. Gör. Davut
ŞAKACI
YÖNETİM VE ORGANİZASYON BÖLÜM BAŞKANI Öğr. Gör. M. Akif ÇAKIRER
MUHASEBE VE VERGİ BÖLÜM BAŞKANI Öğr. Grv. Ersan KULA
PAZARLAMA ve DIŞ TİCARET BÖLÜM BAŞKANI Dr. Öğr. Üyesi Fuat ÖZ

Raportör : Mustafa BABALIK

Yüksekokul Yönetim Kurulu

Başkan Prof. Dr. İbrahim Hakkı CİĞERCİ
Üye Dr. Öğr. Üyesi Fuat ÖZ
Üye Doç. Dr. Yunus Emre YÜKSEL
Üye Öğr. Gör. Davut ŞAKACI
Üye Öğr. Gör. Dr. Tuğba DEDEBAŞ
Üye Öğr. Gör. Mustafa SAYAR
Raportör Mustafa BABALIK

10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1. Programa Özgü Ölçütlerin Sağlanma Yöntemi

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

Programa özgü ölçütlerin sağlanmasında destekleyici diğer unsurlar ise;

Öğrencilerin belirli aralıklarla gıda sektör temsilcileri ile buluşturulması,

Öğrencilere yönelik kariyer, gelişim ve girişimcilik günleri/zirveleri düzenlenmesi,

Derslerden bağımsız olarak organize edilen il içi ve dışı teknik geziler düzenlenmesi,

Kanıtlar

Programa Özgü Ölçütlere ulaşılacak Web adresleri:

MÜDEK	http://www.mudek.org.tr/tr/ana/ilk.shtm
TEPDAD	http://www.tepdad.org.tr/
FEDEK	http://www.fedek.org.tr/
VEDEK	http://www.vedek.org.tr/
EPDAD	https://epdad.org.tr/
HEPDAK	https://www.hepdak.org.tr/
İLAD-İLEDAK	http://iledak.ilad.org.tr/
SABAK	https://www.sabak.org.tr/index.php/tr/
TUADER-TURAK	https://turak.org/
ECZAKDER	https://www.eczakder.org.tr/
TPD	https://akreditasyon.psikolog.org.tr/tr/

SONUÇ

Gıda İşleme bölümü kurulduğu günden bugüne gıda sektörüne alanında teknik ve laboratuvar bilgilerine sahip olan elemanlar yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

Bölüm öz değerlendirmesine göre öğrenci kabulü, bölümün tercih edilirliliği ve genel kontenjanları, mezuniyet rakamları ve yıllardır süre gelen sürdürülebilirliği ile gıda işleme bölümünün bu güçlü iç dinamikleriyle eğitim ve öğretime devam etmesi ve bazı noktalarda iyileştirme güncellemeleriyle de daha da güçlenmesi doğru bulunmuştur.

Bölümün öz değerlendirmesinde program amaçları, eğitim çıktıları, öğretim kadrosu ve eğitim planı açısından değerlendirmelerde bulunduğumuzda da yine bu yönlerde de yılların vermiş olduğu bilgi ve birikim, iyi planlanmış eğitim altyapısı, öğretim elemanlarının akademik ve sektörel tecrübeleri, yüksekokul paydaşlığının sağlamış olduğu diğer bölümlerden görevlendirilebilecek öğretim elemanlarının olması da bölümün güçlü yönlerini ortaya koymaktadır.

Yapılan bir diğer öz değerlendirmeye göre altyapı, kurum desteği ve karar alma süreçleri ölçütleri açısından da Gıda işleme bölümünde eğitim ve öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesi gerekmektedir. Bolvadin Meslek Yüksekokulu bugün mükemmel bir fiziki kapasiteye ulaşmıştır. Şehir içindeki eski lise binasından, Konya yolu üzerindeki kampüste 4 Eğitim Binası, 3 Atölye ve 1 İdari Bina ayrıca Olimpik Spor Salonu, Futbol sahası, Basketbol ve Hentbol Sahaları, Parklar ve Yeşil alanlar ile Kantin ve Yemekhanesiyle fiziki açıdan hiç bir eksiği bulunmamaktadır. 34 yıl önce iki bölümle öğretime başlayan okulumuz tüm bölümleri açısından çok güçlü bir altyapı, iyi bir yönetim desteği ve teşvik edici çalışmalar ile bölümlere destek olmaktadır.

Yukarıda sayılan tüm bu güçlü yönler, bölümün öğrenci kapasitesinin yüksek oluşu, mezunların istihdam edilebilirliğinin yüksekliği, altyapı ve öğretim kadrosunun gelişmişliği, güncel müfredatlar ve ders içerikleri ile üniversitemiz yönetiminin ve yüksekokul yönetiminin sağlamış olduğu destekler bölümün ve güçlü yönlerinin sürdürülebilirliğinin güvencesidir.

Gıda işleme bölümünde bahsedilen tüm güçlü yanların yanı sıra geliştirilmesi gereken önemli alanlarda bulunmaktadır.

Şöyle ki ;

1-Bölümde iç ve dış paydaşlar oldukça geniş bir dağılım göstermektedir bu yönüyle paydaşlar arasında ilişkilerin, ortak faaliyetlerin, bilgi paylaşımlarının, toplantıların ve çeşitli analizlerin yapılması gerekmektedir. Yapılacak bu analizlerle ve paydaş katılımları ile bölümün sektörel anlamda ihtiyaçları daha iyi karşılayacak düzeyde bir eğitim yapısı oluşturmasına ve mezunlarının sektörde daha da çabuk istihdam edilmesi noktasına katkı sağlanabilecektir.

2- İç ve dış paydaşlardan şüana kadar herhangi bir memnuniyet, beklenti ya da ihtiyaç anketi yoluyla bilgi toplanması yapılmamıştır. Bu alanda önemli bir iyileştirmeye ihtiyaç duyulmaktadır. Ölçülebilir düzeyde memnuniyet olgusu bölümün gelişimine katkı sağlayacaktır. Yapılacak ölçümlerle bölüm bazında tüm ölçütlerde eksiklikler, güçlü yönler, tehditler ve fırsatlar ortaya çıkarılabilecek bu da bölüm ve yüksekokul yönetiminin yoluna ışık tutacak önemli bir veri kaynağı olacaktır.

3- Yabancı dil eğitimi konusunda daha fazla konuşma yeteneğini geliştirici, mesleki anlamda fark oluşturucu bir iç iyileştirme yapılabilmesi mümkündür. Ders müfredat ve saatlerinin, ek kursların ya da online ekstra eğitimlerin öğrencilerle paylaşımın yapılması ve bu konuda farkındalık oluşturulması da mezunlara fayda sağlayıcı bir iyileştirme olabilir.

4- Bölümümüzdeki gıda laboratuvarımızdaki kimyasal madde ve cihazların biraz daha artırılarak geliştirilmesi öğrencilerimizin deneysel olarak da gelişmesi açısından iyi olacaktır.