

ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

Bolvadin Meslek Yüksekokulu

Gıda İşleme Bölümü

22.07.2024

Prof. Dr. Emine BULUT

Dr. Öğretim Üyesi Tuğba DEDEBAŞ

Öğr. Gry. 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

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

1. ÖĞRENCİLER

1.1. Öğrenci Kabulleri

Bolvadin Meslek Yüksekokulu, Örgün Öğretim Programlarından biri olan Gıda İşleme Bölümüne 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 gerçekleştirilmektedir. Kayıt için zamanında başvuru yapamayan 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 öğrencinin kaydı 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 yapılan değerlendirmeye göre 2019-2020 döneminde 54 öğrenci, 2020-2021 döneminde 52 öğrenci, 2021-2022 döneminde 49 öğrenci, 2022-2023 döneminde 49 ve 2023-2024 döneminde ise 52 öğrenci kayıt yaptırarak bölüme kabul edilmiştir.

Programa Kabul Edilen Öğrencilerin Hazırlık Sınıfına İlişkin Bilgiler

Gıda Teknolojisi Programına 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 bulunmamaktadır.

Kanıtlar

Tablo 1.1. Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları

Öğrenci / Mezun	2019-2020	2020-2021	2021-2022	2022-2023	2023-2024
Hazırlık Öğrencisi	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok
Öğrenci	54	52	49	49	52
Mezun	33	22	8	23	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 gerçekleştirilmektedir. Bölüme yapılan 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 aşağıda gösterilmiştir:

Bölüm Muafiyet ve İntibak Komisyonu;

Prof. Dr. Emine BULUT (Başkan)

Dr. Öğr. Üyesi Tuğba DEDEBAŞ (Üye)

Öğr. Grv. Özlem EMREM TÜR (Üye)

Yüksekokul Yatay Geçiş Komisyonu

Başkan	: Prof. Dr. Emine BULUT	Gıda Teknolojisi
Üye	: Öğr. Gör. Mehmet Akif ÇAKIRER	Dış Ticaret
Üye	: Öğr. Gör. Şükrü CEBE	Elektrik ve Enerji
Üye	: Öğr. Gör. Carullah SÜER	Büro Yönetimi ve Sekreterlik
Üye	: Öğr. Gör. Ersan KULA	Muhasebe Ve Vergi Uygul.
Üye	: Öğr. Gör. Erdoğan BAYRAK	Mekatronik
Üye	: Öğr. Gör. Fuat KATRANCI	Makine
Üye	: Öğr. Gör. Mustafa SAYAR	Bilgisayar
Üye	: Öğr. Gör. Doğan ÖZTÜRK	Bankacılık ve Sigortacılık
Üye	: Öğr. Gör. Cevat CEYLAN	İnşaat Teknolojisi
Üye	: Mehmet Emin DEMİRÖRS	Yüksekokul Sekreteri
Üye	: Mükerrerem BULDUK	Bilgisayar İşletmeni

Gıda Teknolojisi Programı ders muafiyeti kapsamında, yatay geçiş, dikey geçiş ve muafiyet uygulamaları ile başka programlardan ve/veya kurumlardan alınan dersler ve 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. Öğrenci tarafından ÖSYM yerleştirme takvimi son kayıt tarihinden sonra iki hafta içerisinde birim öğrenci işlerine dilekçe ile intibak ve muafiyet başvurusu yapılır. Yatay geçiş öğrencilerinin ayrıca başvuru yapmasına gerek bulunmamaktadır.
2. Öğrencinin daha önce başarılı olduğu ders içerikleri (mühürlü, kaşeli ve imzalı) ve not belgesinin dilekçeye 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 tarafından Bölüm yönetimi kararının öğrenciye tebliğ tarihinden itibaren 5 iş günü içerisinde intibak ve muafiyet sonuçlarına 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
2023-2024	0	0	0	0
2022-2023	1	0	0	0
2021-2022	0	0	0	0
2020-2021	1	0	0	0
2019-2020	2	0	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

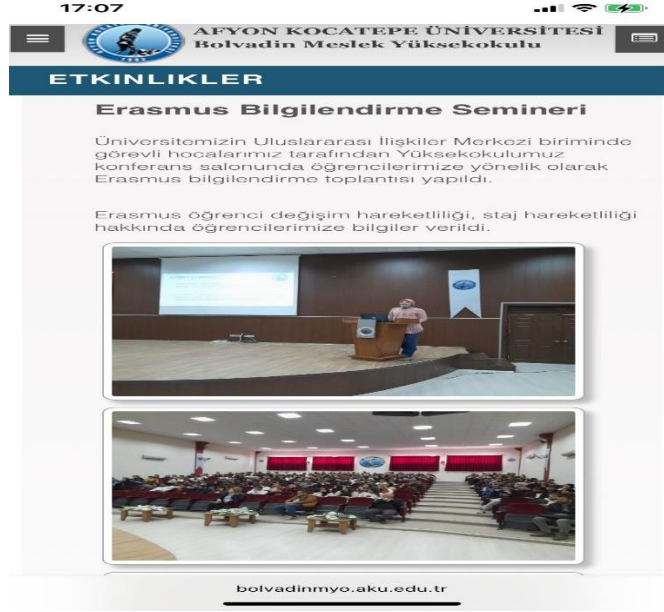
1.3.1.Anlaşma Yapılan Kurum ve Kuruluşlar

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 hareketliliği ile ilgili 11.10.2022 tarihinde Üniversitemiz Uluslararası İlişkiler Merkezinde görevli hocalarımız tarafından Erasmus Bilgilendirme toplantısı yapılmıştır.

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

Gıda İşleme Bölümü öğrencilerine yönelik akademik danışmanlık hizmetleri 2023-2024 eğitim öğretim yılında 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. Bölüme yeni kayıt yaptıran birinci sınıf öğrencilerine danışmanları tarafından okulla ilgili oryantasyon eğitimi verilmektedir. 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
2023	Tuğba DEDEBAŞ	85
2022	Özlem EMREM TÜR	69
2021	Tuğba DEDEBAŞ	68
2020	Özlem EMREM TÜR	52
2019	Tuğba DEDEBAŞ	54
ARTIK YIL	Özlem EMREM TÜR Tuğba DEDEBAŞ	33

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ BÖLÜMÜN MESLEK YÜKSEKOKULU ORYANTASYON PROGRAMI KATILIMCI LİSTESİ							
GÜNDEM	2023-2024 Oryantasyon Programı						
TOPLANTI TARİHİ	11 Kasım 2023	BÖLÜMÜ	Gıda Teknolojisi				
TOPLANTI SAATİ	15.00-15.30	SINIFI	Gıda Teknolojisi-1				
TOPLANTI YERİ	D-207	TOPLANTIYA KATILANLAR					
Öğrencinin	Adı	Soyadı	İmza	Adı	Soyadı	İmza	
1	Emine	KARACAN	[İmza]	26	Merve	Gökçe	[İmza]
2	Fatih	SOYLU	[İmza]	27	Merve	Özlem	[İmza]
3	Yasemin	DEMİR	[İmza]	28	Gözde	Atak	[İmza]
4	Bahar	MUTLUĞÜZÜ	[İmza]	29	Gözde	Özlem	[İmza]
5	Büşra	YILMAZ	[İmza]	30	Şahin	Özlem	[İmza]
6	Alara İrem	KARACAN	[İmza]	31	Furkan	Evren	[İmza]
7	Şeyma	YILMAZ	[İmza]	32	Emre	Karacan	[İmza]
8	Nilay	ARBAÇ	[İmza]	33	Emre	Karacan	[İmza]
9	Nilay	ARBAÇ	[İmza]	34	Emre	Karacan	[İmza]
10	Adem	YILMAZ	[İmza]	35			
11	Selma	BİLGİLİ	[İmza]	36			
12	Naime	ARBAÇ	[İmza]	37			
13	Peygamber	YILMAZ	[İmza]	38			
14	Arzu	KARACAN	[İmza]	39			
15	Barış	ARBAÇ	[İmza]	40			
16	Arzu	GÖZDE	[İmza]	41			
17	Şeyma	YILMAZ	[İmza]	42			
18	Seyda	YILMAZ	[İmza]	43			
19	Beyza	BEKİR	[İmza]	44			
20	Alma	ÖZLEM	[İmza]	45			
21	Caner	YILMAZ	[İmza]	46			
22	Elif	YILMAZ	[İmza]	47			
23	Büşra	YILMAZ	[İmza]	48			
24	Caner	ÖZLEM	[İmza]	49			
25	Reza	YILMAZ	[İmza]	50			

Dr. Öğr. Üyesi Tuğba DEDEBAŞ

Prof. Dr. Emre BULUT

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 dörtlük sistemdeki karşılıkları hesaplanmaktadır.

Başarı ölçme ve değerlendirme yöntemleri Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği esaslarına göre değerlendirilmektedir. Öğrenci başarısını ifade eden notların sayısal değerleri ve onlara karşılık gelen harf notları ile başarıyı tanımlayan özel koşullar yönetmelik çerçevesinde tanımlıdır.

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 elemanlarından 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. Sınavlara kurşun kalem, tükenmez kalem, silgi ve gerekiyorsa diğer araçlarla girilecektir. Sınavlarda öğrenci kimlikleri sınav süresince sıranın üstünde bulunacaktır.

2. Sınava girecek öğrencilerin yanlarında cep telefonu, akıllı saat, bluetooth kulaklık vb.. Cep telefonu ile bağlantı sağlayan cihazlar 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. Cevap kâğıdında, Öğrenci No, Kitapçık Türü ve Soruların cevapları kurşun kalemle taşıma yapmadan dikkatli bir şekilde işaretlenecektir.

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 Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği:

<https://ogrenci.aku.edu.tr/egitim-ogretim-sinav-yonetmenligi/>

Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği :

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=16532&MevzuatTur=7&MevzuatTerTip=5>

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
2023-2024	Yok	52	99	Yok	Yok	154	Yok	Yok	2	Yok	Yok
2022-2023	Yok	112	46	Yok	Yok	158	Yok	Yok	22	Yok	Yok
2021-2022	Yok	100	43	Yok	Yok	143	Yok	Yok	23	Yok	Yok

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

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 sorumluların isim ve imzalarının bulunması gerekmektedir.

2. Mezuniyete onay verecek bölüm/program sorumluları OBS üzerinde tanımlanır, tanımlanan onay birimlerince mezuniyet onay işlemi gerçekleştirilir.

3. Mezuniyet onay işlemi sona eren öğrenciler için ilgili birimlerce düzenlenen transkript ve diploma föyleri, oluşturulur.

4. Mezuniyet Komisyonunca incelenerek "Mezuniyet Komisyon Raporu" düzenlenir.

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 Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönerge:

<https://ogrenci.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/97/2019/03/D%C4%B0PLOMA-D%C4%B0PLOMA-EK%C4%B0-VE-D%C4%B0%C4%9EER-BELGELER%C4%B0N-D%C3%9CZENLENMES%C4%B0NE-%C4%B0L%C4%B0%C5%9EK%C4%B0N-Y%C3%96NERGE.pdf>

Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği :
<https://ogrenci.aku.edu.tr/egitim-ogretim-sinav-yonetmenligi/>

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 ağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştiren bireyler oluşturmaktadır.

2.1.2. Program ğretim Amaçlarının Yayınlanması

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

Kanıtlar

Program Eğitim-ğretim Amaçları Bölüm Tanıtım Bilgileri Fakülte Web Sitesi linki:

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

2.2. Bölüm zgrevleriyle Tutarlılık

2.2.1. Bölüm zgrevleri

Gıda İşleme Bölümünün zgrevi; “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.” şeklinde dir.

2.2.2. Bölüm zgrevlerinin Yayınlanması

Gıda Teknolojisi Bölüm zgrevleri, 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 ğretim Amaçları ve Bölüm zgrevinin Uyumu

Gıda İşleme Bölümünün Program ğretim 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	
Program	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon

Eğitim Amaçları (PEA)			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
	Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarına öncülük edebilen nitelikli bireyler yetiştirmek, bölgesel ve ulusal kalkınmaya katkı sağlamaktır.	Bilimsel araştırma ve eğitim faaliyetlerinde kaliteyi sürekli artırarak bölgesel kalkınmaya katkı sunan, yenilikçi projelerle ulusal düzeyde girişimci üniversiteler arasında yer alan uluslararası bir üniversite haline gelmektir.				
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 Özgörevleri üniversite web sitesi üniversite hakkında genel bilgiler sekmesi altında misyonumuz ve vizyonumuz başlığı altındaki <https://aku.edu.tr/hakkimizda/universitemizgenel-bilgiler/misyon-vizyonumuz/> belirtilen web adresinde yer almaktadır.

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 bulunmaktadır”

2.3.2.1. Yüksekokul Özgörevlerinin Yayınlanması

Bolvadin Meslek Yüksekokulu özgörevleri yüksekokul web sitesinde misyonumuz ve vizyonumuz sekmesinin altında <https://bolvadinmyo.aku.edu.tr/stratejik-plan/> web adresi üzerinde yayınlanmaktadır.

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	
Program	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon

Eğitim Amaçları (PEA)			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 olmaktadır.	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
	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.				
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 yapıtaşısı 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 alışverişleri 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 102 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 yükseköğretim bazında gerçekleştirilecek iyileştirme faaliyetleri için dönem başı ve sonlarında gerçekleştirilen İdari toplantılarda konu gündeme getirilmektedir.

Kanıtlar

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 olmaktadırlar. Bölümde paydaşlarla buluşmayı

sağlayan etkinliklerin bilgisine ulaşmak için içerikler <https://bolvadinmyo.aku.edu.tr/gida-teknolojisi/web> adresinde yayınlanmaktadır.

<https://bolvadinmyo.aku.edu.tr/2024/06/05/gida-bolumu-emirdag-superfresh-fabrikasina-teknik-gezi-duzenlemistir/>

<https://bolvadinmyo.aku.edu.tr/2024/06/05/makarna-etkinligi/>

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.

PC12: 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	X	1	Beceriler
			X				X			X		X			
Beceriler	2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	2	Beceriler
					X						X				
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
		X			X	X	X		X				X		
	2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	2	
Yetkinlikler Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme	3	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	3	Yetkinlikler Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme
					X	X			X				X		
Yetkinlikler Öğrenme	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	1	Yetkinlikler Öğrenme
		X	X		X		X		X	X			X		
Yetkinlikler Öğrenme	2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	2	Yetkinlikler Öğrenme
			X			X		X			X				
Yetkinlikler İletişim ve Sosyal	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	1	Yetkinlikler İletişim ve Sosyal
		X	X		X	X		X		X	X	X			
Yetkinlikler Alana Özgü	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	1	Yetkinlikler Alana Özgü
		X		X	X	X		X		X	X		X		

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 : <https://kalite.aku.edu.tr/anket-sonuclari/>

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
2023-2024	Yok	52	99	Yok	Yok	154	Yok	Yok	2	Yok	Yok
2022-2023	Yok	112	46	Yok	Yok	158	Yok	Yok	22	Yok	Yok
2021-2022	Yok	100	43	Yok	Yok	143	Yok	Yok	23	Yok	Yok
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

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

²Kurumca tanımlanan "sınıf" kavramını burada açıklayınız.

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

4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

4.1. Kurulan Ölçme Değerlendirme Sisteminin Sürekli İyileştirilmesi

Gıda İşleme Bölümünde belirlenen sorunların giderilmesi ve eğitim öğretim kalitesinin artırılması 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 öz görevleri, 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 çıktılarının ve program öğretim amaçlarının belirlenmesi konularında görüş ve önerileri alınmaktadır. Yine dış paydaşlardan olan mezunlar, sektör İşletmeleri (Afyon Doğu Şeker fabrikası, Kereviş Gıda San. Ve Ticaret A.Ş Emirdağ süperfresh fabrikası), 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 öz görevleri, 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

Öğretim elemanı öğrenci danışmanlık toplantıları ve bölümle ilgili hususların değerlendirmeleri her dönem en az bir kere yapılmaktadır. 6 Şubat 2023 depremi sebebi ile 2022-2023 bahar döneminde eğitim öğretim uzaktan eğitimle birlikte isteyen öğrencilere sınıfta yüz yüze şeklinde yapıldığı için danışmanlık toplantıları uzaktan eğitim sisteminden online görüşmeler şeklinde yapılmıştır. Programın paydaşlarından olan öğrenciler ile de uzaktan eğitim sistemi üzerinden görüşmeler yapılmış ve özellikle danışmanlık faaliyetleri bu platformdan yürütülmüştür. Diğer dönemlerde danışmanlık toplantıları yüz yüze şekilde gerçekleştirilmiştir. Bunlarla ilgili bazı kayıtlar aşağıda sunulmuştur.

Kanıt: 4.1.1-Ek: 1. Gıda İşleme Bölümü 1. Sınıf Toplantı Raporu ve Katılan Listesi

AFYON KOCATEPE UNİVERSİTESİ BÖLVEDİN MESLEK YÜKSEKOKULU ÖĞRETİM ELEMANI ÖĞRENCİ DANIŞMANLIK VE ÖĞRENCİ TOPLANTI TUTANAGI			
2022-2023 Bahar Dönemi Akademik Danışmanlık Toplantısı			
GÜNDEM	TARİHİ	BÖLÜMÜ	Kıta İşleme Bölümü
	25.05.2023	SINIFI	1. Sınıf
TOPLANTI SAATI	17:00	DANIŞMANLIK YAPILAN ÖĞRENCİ SAYISI	74
TOPLANTI YERİ	Uzaktan eğitim sistemi üzerinden online canlı olarak yapılmıştır.		
TOPLANTIYA KATILANLAR			
ÖĞRENCİ	İMZA	ÖĞRENCİ	İMZA
1		21	41
2		22	42
3		23	43
4		24	44
5		25	45
6		26	46
7		27	47
8		28	48
9		29	49
10		30	50
11		31	51
12		32	52
13		33	53
14		34	54
15		35	55
16		36	56
17		37	57
18		38	58
19		39	59
20		40	60

TOPLANTIYA KATILAN ÖĞRENCİ LİSTESİ UZAKTAN EĞİTİM SİSTEMİNDEN RAPOR ALINARAK DANIŞMANLIK RAPORUNA EKLENMİŞTİR.

Ad	Sınıf	Kıta	Adres	E-posta	İletişim No.	İletişim Tarihi	Sertifika Tarihi	Öğrenci Durum	Not Durumu	Atalet
AYŞE	ÖĞRETMEN	221423265	keremayr15@gmail.com		*****564	18/01	18/01	1	Tamamlandı -1	Aktif
EE	ÖĞRETMEN	221423262	marcelo4@gmail.com		*****864	17/08	17/08	1	Tamamlandı -1	Aktif
EDA	ÖĞRETMEN	221423215	edepay44@gmail.com		*****861	17/05	17/05	1	Tamamlandı -1	Aktif
EMRE ERDOĞAN	ÖĞRETMEN	221423208	keremayr15@gmail.com		*****438	17/04	11/31	2	Tamamlandı -1	Aktif
EMRE	ÖĞRETMEN	221423203	keremayr15@gmail.com		*****424	16/09	17/08	2	Tamamlandı -1	Aktif
HERCE	ÖĞRETMEN	221423257	keremayr15@gmail.com		*****921	17/01	17/01	1	Tamamlandı -1	Aktif
HAYRİYE	ÖĞRETMEN	221423249	keremayr15@gmail.com		*****562	16/05	16/05	1	Tamamlandı -1	Aktif
RENKUR	ÖĞRETMEN	221423280	keremayr15@gmail.com		*****521	17/23	17/23	1	Tamamlandı -1	Aktif
KEZBAN	ÖĞRETMEN	221423202	keremayr15@gmail.com		*****580	17/00	17/00	1	Tamamlandı -1	Aktif
ELVA	ÖĞRETMEN	221423204	ayrincibgl@gmail.com		*****424	21/05	21/05	3	Tamamlandı -1	Aktif
MELVA	ÖĞRETMEN	221423212	keremayr15@gmail.com		*****948	17/00	17/00	1	Tamamlandı -1	Aktif
SÖNME	ÖĞRETMEN	221423259	keremayr15@gmail.com		*****494	16/08	17/09	2	Tamamlandı -1	Aktif
ŞİVA	ÖĞRETMEN	221423263	keremayr15@gmail.com		*****514	16/09	16/09	1	Tamamlandı -1	Aktif

2. Gıda İşleme Bölümü 2. Sınıf Toplantı Raporu ve Katılan Listesi

RAPOR

Toplantı süreci şu şekilde işlemiştir:

Bolvadin Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi bölümü ikinci sınıf öğrencileri ile 25.05.2023 tarihinde saat 17.00 da Uzaktan eğitim sistemi üzerinden danışmanlık toplantısı yapılmıştır. Toplantıda aşağıdaki konular görüşülmüş ve öğrencilerden gelen sorular cevaplanmıştır.

- 1- İdari ve akademik görevler tanıttı.
- 2- Obis programı ve uzaktan eğitim programı kullanımını hakkında bilgilendirme yapıldı.
- 3- Ders seçme onaylama konuları anlatıldı.
- 4- Derslere devam zorunluluğu hakkında bilgilendirme yapıldı.
- 5- Sınavların türleri, ağırlıkları, sınav düzeni ve sınavların duyurulması ile ilgili bilgilendirme yapıldı.
- 6- Öğrenci sağlık rapor sistemi ve tebligat hakkında bilgi verildi.
- 7- Ders kayıtları, Derslere katılım ve takibi hakkında önerilerde bulunuldu.
- 8- Staj formları tanıttı. Öğrencilerin staj ile ilgili soruları cevaplandı.
- 9- Zorunlu staj hakkında bilgiler verildi, staj yeri seçme hususunda dikkat edilmesi gereken konular anlatıldı.
- 10- Staj ile ilgili genel bilgilendirme yapıldı. Staj zamanı ve başarı koşulları anlatıldı.
- 11- Öğrencilere ders geçme sistemi, ders başarı sistemi ve mezun olmak için gerekli alınması gereken zorunlu seçmeli dersler hakkında bilgiler verildi.
- 12- Kayıt durdurma ile ilgili esaslar anlatıldı.
- 13- Öğrencilerden gelen genel sorular cevaplandı. Öğrencilerin istek ve önerileri dinlendi.

RAPORUN TESLİM TARİHİ	DANIŞMAN AD SOYAD VE İMZA	BÖLÜM BAŞKANI
29.05.2023	Öğr.Gör. Özlem EMREM TÜR	Prof. Dr. Emine BULUT

RAPOR

Toplantı süreci şu şekilde işlemiştir:

Bolvadin Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi bölümü ikinci sınıf öğrencileri ile 19.10.2023 tarihinde saat 16.00 da danışmanlık toplantısı yapılmıştır. Toplantıda aşağıdaki konular görüşülmüş ve öğrencilerden gelen sorular cevaplanmıştır.

- 1- Kurumsal Akreditasyon Programı (KAP) süreçleri hakkında bilgilendirmeler yapıldı.
- 2- Obis programı hakkında bilgilendirme yapıldı.
- 3- Ders seçme onaylama konuları anlatıldı.
- 4- Derslere devam zorunluluğu hakkında bilgilendirme yapıldı.
- 5- Sınavların türleri, ağırlıkları, sınav düzeni ve sınavların duyurulması ile ilgili bilgilendirme yapıldı.
- 6- Öğrenci sağlık rapor sistemi ve tebligat hakkında bilgi verildi.
- 7- Ders kayıtları, Derslere katılım ve takibi hakkında önerilerde bulunuldu.
- 8- Staj formları tanıttı. Öğrencilerin staj ile ilgili soruları cevaplandı.
- 9- Zorunlu staj hakkında bilgiler verildi, staj yeri seçme hususunda dikkat edilmesi gereken konular anlatıldı. Staj ile ilgili genel bilgilendirme yapıldı. Staj zamanı ve başarı koşulları anlatıldı.
- 11- Öğrencilere ders geçme sistemi, ders başarı sistemi ve mezun olmak için gerekli alınması gereken zorunlu seçmeli dersler hakkında bilgiler verildi.
- 12- Öğrencilerden gelen genel sorular cevaplandı. Öğrencilerin istek ve önerileri dinlendi.

RAPORUN TESLİM TARİHİ	DANIŞMAN AD SOYAD VE İMZA	BÖLÜM BAŞKANI
23.10.2023	Öğr.Gör. Özlem EMREM TÜR	Prof. Dr. Emine BULUT

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

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
BÖLVADİN MESLEK YÜKSEKOKULU
ÖĞRETİM ELEMANI ÖĞRENCİ DANIŞMANLIK VE ÖĞRENCİ TOPLANTI TUTANAĞI

GÜNDEM: 2023-2024 Çiöz Dönemi Akademik Danışmanlık Toplantısı

TOPLANTI TARİHİ: 19.10.2023 BÖLÜM: Gıda İşleme Bölümü

TOPLANTI SAATİ: 16:00 ÖĞRENCİ: 1. Sınıf

TOPLANTI YERİ: D-207 DANIŞMANLIK YAPILAN ÖĞRENCİ RAYISI: 603 kişi

TOPLANTIVA KATILANLAR					
ÖĞRENCİ	İMZA	ÖĞRENCİ	İMZA	ÖĞRENCİ	İMZA
1. Mevlan ÖZME	[İmza]	21. İsmail AKINCA	[İmza]	41.	
2. Ömer YILMAZ	[İmza]	22. Mustafa AKINCA	[İmza]	42.	
3. İsmail S. AKINCA	[İmza]	23. Emine TEKİN ÖZME	[İmza]	43.	
4. Seydi S. AKINCA	[İmza]	24. Ayşe AKINCA	[İmza]	44.	
5. Caner ÇELİK	[İmza]	25. Yener S. AKINCA	[İmza]	45.	
6. Mustafa ÇELİK	[İmza]	26. Ahmet S. AKINCA	[İmza]	46.	
7. Ece İNAN	[İmza]	27.		47.	
8. Murat D. AKINCA	[İmza]	28.		48.	
9. Mustafa D. AKINCA	[İmza]	29.		49.	
10. Mustafa D. AKINCA	[İmza]	30.		50.	
11. Buse S. AKINCA	[İmza]	31.		51.	
12. Feride D. AKINCA	[İmza]	32.		52.	
13. Ayşe S. AKINCA	[İmza]	33.		53.	
14. Ayşe S. AKINCA	[İmza]	34.		54.	
15. Mustafa S. AKINCA	[İmza]	35.		55.	
16. Nisan K. AKINCA	[İmza]	36.		56.	
17. Mustafa S. AKINCA	[İmza]	37.		57.	
18. Mustafa S. AKINCA	[İmza]	38.		58.	
19. Mustafa S. AKINCA	[İmza]	39.		59.	
20. Mustafa S. AKINCA	[İmza]	40.		60.	

RAPOR

Toplantıda görüşülen konular aşağıdaki gibidir:

RAPORUN TESLİM TARİHİ	DANIŞMAN AD SOYAD VE İMZA	BÖLÜM BAŞKANI
23.10.2023	Öğr.Gör. Özlem EMREM TÜR	Prof. Dr. Emine BULUT

RAPOR

Toplantı süreci şu şekilde işlemiştir:

Bolvadin Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi bölümü ikinci sınıf öğrencileri ile 19.10.2023 tarihinde saat 16.00 da danışmanlık toplantısı yapılmıştır. Toplantıda aşağıdaki konular görüşülmüş ve öğrencilerden gelen sorular cevaplanmıştır.

- 1- Kurumsal Akreditasyon Programı (KAP) süreçleri hakkında bilgilendirmeler yapıldı.
- 2- Obis programı hakkında bilgilendirme yapıldı.
- 3- Ders seçme onaylama konuları anlatıldı.
- 4- Derslere devam zorunluluğu hakkında bilgilendirme yapıldı.
- 5- Sınavların türleri, ağırlıkları, sınav düzeni ve sınavların duyurulması ile ilgili bilgilendirme yapıldı.
- 6- Öğrenci sağlık rapor sistemi ve tebligat hakkında bilgi verildi.
- 7- Ders kayıtları, Derslere katılım ve takibi hakkında önerilerde bulunuldu.
- 8- Staj formları tanıttı. Öğrencilerin staj ile ilgili soruları cevaplandı.
- 9- Zorunlu staj hakkında bilgiler verildi, staj yeri seçme hususunda dikkat edilmesi gereken konular anlatıldı. Staj ile ilgili genel bilgilendirme yapıldı. Staj zamanı ve başarı koşulları anlatıldı.
- 11- Öğrencilere ders geçme sistemi, ders başarı sistemi ve mezun olmak için gerekli alınması gereken zorunlu seçmeli dersler hakkında bilgiler verildi.
- 12- Öğrencilerden gelen genel sorular cevaplandı. Öğrencilerin istek ve önerileri dinlendi.

RAPORUN TESLİM TARİHİ	DANIŞMAN AD SOYAD VE İMZA	BÖLÜM BAŞKANI
23.10.2023	Öğr.Gör. Özlem EMREM TÜR	Prof. Dr. Emine BULUT

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

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	Prof.Dr.Emine BULUT	Öğr.Gör. Özlem Emrem TÜR Dr.Öğr.Üyesi 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 Yüksekokulunuz Gıda İşleme Bölüm Başkan Vekili Öğr.Gör. Tuğba DEDEBAŞ' ın 29.09.2017 tarihinde Bölüm Başkanlığı görevinden istifa etmesinden dolayı yerine Meslek Yüksekokulunuzda 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_Gida_Teknolojisi_DM.pdf

Tablo 5.1 Öğretim Planı
[Program Adı]

Ders Kodu	Ders adı ¹	Öğretim Dili ²	Kategori (AKTS Kredisi) ³				Diğer ⁴
			Alanına uygun temel öğretim	Alanına uygun öğretim	Seçmeli Dersler		
					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	TAHİL 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	TAHİL 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
Topamlar 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 yarıyılıda 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 (FRANZIZCA)	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 (FRANZIZCA)	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.

Gıda Teknolojisi müfredatında yer alan derslere ait bilgi paketleri aşağıdaki linkte verilmiştir.

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

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 örneklemeler, 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 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.

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.

Kanıtlar

Gıda Teknolojisi 2.sınıf öğrencileri ile Süt Teknolojisi II dersi kapsamında beyaz peynir üretimi gerçekleştirildi.



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.

Kanıtlar

Özellikle gıda teknolojisi ikinci sınıf öğrencileri ile derslerde ekipler kurularak belirlenmiş konularda araştırma yapmaları ve sınıfa araştırma sonuçlarını aktarmaları sağlanmıştır.



5.2.1.5.Benzetişim (Simülasyon)

Özel sektörde öğrencilerin karşılaşacağı bazı hususlar, eğitim döneminde öğrenemeyecekleri etkinlikler benzeşim 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 de 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.2021-2022 bahar döneminde covid-19 önlemlerinden dolayı gıda fabrikalarının teknik gezi amaçlı öğrenci kabulü konusunda olumsuz yaklaşımları sebebi ile teknik gezi yapılamamıştır.

Kanıtlar

1-<https://bolvadinmyo.aku.edu.tr/gida-teknolojisi/>



2- Gıda Teknolojisi -2. Sınıf öğrencileri ile Turizm fakültesi gastronomi klübü makarna etkinliği düzenlendi



5.2.1.8.Görüşme

Öğrencilerin bilgiyi kaynağından alması için sektör temsilcileri ile ve alanında uzman kişilerle bilgilendirme toplantısı sağlanmaktadır. Ayrıca dersler kapsamında verilen araştırma konuları ile ilgili, öğrencilerin sektör temsilcileri ile birebir görüşmeleri sağlanmaktadır.

Kanıtlar

2023-2024 Bahar Döneminde Superfresh Emirdağ fabrikasında üretim müdürü, kalite müdürü ve diğer yöneticilerle görüşme yapılarak mezun olduktan sonraki işe alım süreçleri, özel sektörde gıda teknikerinin iş pozisyonu, öğrencilerin kendilerini nasıl geliştirebilecekleri, özel sektörün gıda teknikerlerinden beklentileri gibi konularda ufuklarını açacak motivasyonlarının artmasını sağlayan bilgilendirmeler yapıldı.



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 tümdengelim 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 eğitime 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 yarıyıldaki öğrenciyi 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 yarıyıldaki temel bilgileri, giriş derslerini ve bazı temel kavramları alan öğrencilere üçüncü yarıyıldan itibaren alana özgü daha geniş kapsamlı dersler verilmeye başlanmaktadır. Dördüncü yarıyıldaki 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 dönemselsel 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 arttırılması 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 yüksekokul 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 yarıyıldaki 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 Yarıyıda Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Haftalık Ders Saati				AKTS
				Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Diğer	
AIIT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	1		2	0	0	0	1
GT101	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I	1	54	2	0	0	0	2
GT103	GENEL MATEMATİK	1	62	2	0	0	0	3
GT105	GENEL KİMYA	1	72	2	0	0	0	3
GT107	GENEL MİKROBİYOLOJİ	1	70	2	1	0	0	3
GT109	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	1	60	2	0	0	0	3
GT111	LABORATUVAR TEKNİĞİ	1	61	2	1	0	0	3
GT113	BESLENME İLKELERİ	1	58	2	0	0	0	3
TUR101	TÜRK DİLİ I	1		2	0	0	0	1
SD101	GIDA KALİTE KONTROL (SEÇ)	1	56	2	0	0	0	2
SD103	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ (SEÇ)	1	62	2	0	0	0	2
YAD101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	1	66	2	0	0	0	2
AIIT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	1		2	0	0	0	1
GT102	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II	1	40	2	0	0	0	2
GT104	GIDA ANALİZLERİ	1	47	2	1	0	0	4
GT106	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	1	41	2	1	0	0	4
GT108	GIDA KİMYASI	1	44	2	0	0	0	3
GT110	GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ	1	42	2	0	0	0	2
GT112	GIDA KATKI MADDELERİ	1	40	2	0	0	0	3
TUR102	TÜRK DİLİ II	1		2	0	0	0	2
SD102	GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ (SEÇ)	1	41	2	0	0	0	2
SD104	GIDA HİJYEN VE SANİTASYON (SEÇ)	1	38	2	0	0	0	2
SD108	GIDA TEKNOLOJİSİNDE İSTATİSTİK UYGULAMALARI (SEÇ)	1	45	2	0	0	0	2
YAD102	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	1	43	2	0	0	0	2
GT201	TAHİL TEKNOLOJİSİ I	1	43	3	0	0	0	3
GT203	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ I	1	40	3	0	0	0	4

GT205	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	1	36	3	0	0	0	3
GT207	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ I	1	36	2	0	0	0	3
GT209	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	1	38	3	0	0	0	4
GT211	SÜT TEKNOLOJİSİ I	1	38	3	0	0	0	4
GT213	GIDA MEVZUATI	1	33	3	0	0	0	3
SD201	GIDA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ (SEÇ)	1	38	2	0	0	0	2
SD209	MESLEKİ YABANCI DİL I (SEÇ)	1	36	2	0	0	0	2
GT202	TAHİL TEKNOLOJİSİ II	1	38	3	0	0	0	3
GT204	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ II	1	38	2	0	0	0	3
GT206	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	1	37	3	0	0	0	3
GT208	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ II	1	36	2	0	0	0	3
GT210	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	1	38	3	0	0	0	3
GT212	SÜT TEKNOLOJİSİ II	1	36	3	0	0	0	4
GT214	BİTİRME PROJE	1	35	1	1	0	0	3
SD202	İÇECEK TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	1	34	2	0	0	0	2
SD206	YÖRESEL ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	1	33	2	0	0	0	2
SD210	MESLEKİ YABANCI DİL II (SEÇ)	1		2	0	0	0	2
SD208	FONKSİYONEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	1	29	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	GİDALARDA 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 BİYOTEKNOLOJİSİ (SEÇ)	5	3	1	5	3	3	3	3	1	3	3	5
SD105	GIDA PAZARLAMA TEKNİKLERİ (SEÇ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SD107	GIDA VE MESLEKİ ETİK (SEÇ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
YAD101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
YAD103	YABANCI DİL I (ALMANCA)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
YAD105	YABANCI DİL I (FRANSIZCA)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.Yarıyıl Ders Planı													
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
AIIT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
GT102	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II	2	2	4	2	2	2	2	4	3	4	4	4

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 TEKNOLOJİSİ II	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5
GT210	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	2	3
GT212	SÜT TEKNOLOJİSİ II	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
GT214	BİTİRME PROJE	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
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	5	4	4	4	4	4	4	3	1	3	4	5

	(SEÇ												
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 profesör, bir doktor öğretim görevlisi ve bir öğretim görevlisinden oluşan akademik kadrosu ile bölüm faaliyetlerini yürütmektedir. Bölüm öğretim elemanları haricinde Bolvadin Meslek Yüksekokulu bünyesindeki Bilgisayar Teknolojileri Bölümü, Büro Hizmetleri ve Sekreterlik Bölümü, Finans-Bankacılık ve Sigortacılık Bölümü, Muhasebe ve Vergi Bölümü, Pazarlama ve Dış Ticaret Bölümü, Yönetim ve Organizasyon 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 Prof.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		Birim	Tarih
DOÇ.		AKÜ FEN EDEBİYAT FAKÜLTESİ KİMYA	01.04.2016
DiĞER İŞ DENEYİMİ			
Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan	
AFYON FINAL DERŞHANESİ	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	27.07.2021

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

- 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.
- BULUT EMİNE, TURHAN YAKUP** (2021). Synthesis and characterization of temperature-sensitive microspheres based on acrylamide grafted hydroxypropyl cellulose and chitosan for the controlled release of amoxicillin trihydrate, International Journal of Biological Macromolecules, 191, 1191–1203.
- BULUT EMİNE** (2022). Design and Optimization of pH-Responsive Chitosan-Coated Zn-Carboxymethyl Cellulose Hydrogel Bead Carriers for Amoxicillin Trihydrate Delivery, ChemistrySelect 7 (24), e202200471.
- İ Erol, Ö Hazman, M Aksu, E Bulut** (2022). Synergistic effect of ZnO nanoparticles and Hesperidin on the antibacterial properties of chitosan, Journal of Biomaterials Science, Polymer Edition, 1-18.
- BULUT Emine** (2023) Assessment of temperature-sensitive properties of ionically crosslinked sodium alginate/hydroxypropyl cellulose blend microspheres: preparation, characterization, and in vitro release of paracetamol, Journal of Biomaterials Science, Polymer Edition, 34 (5), 565-586.
- Bilgin N, **Bulut E**, Sabah E (2023), Mechanistic insight into amoxicillin removal by natural sepiolite, International Journal of Environmental Science and Technology 20 (8), 8897-8912.

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).
- 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

- BULUT EMİNE** (2021). Zn²⁺ iyonları 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 Dr. Öğretim Üyesi Tuğba Dedebaş Özgeçmiş

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Tuğba Dedebaş
UNVANI	Dr. Öğretim Üyesi
Doğum Tarihi	04.06.1983

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Doktora	Gıda Mühendisliği	Erciyes Üniversitesi	05.02.2018
Yükseklisans	Gıda Mühendisliği	Süleyman Demirel Üniversitesi	23.12.2009
Lisans	Gıda Mühendisliği	Süleyman Demirel Üniversitesi	05.02.2007

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	14.10.2014		
Kurumdaki hizmet süresi	10 yıl		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Dr. Öğretim Üyesi		Bolvadin Meslek Yüksekokulu	16.08.2022
Öğretim Görevlisi		Bolvadin Meslek Yüksekokulu	14.10.2014

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Gümüşhane Üniversitesi Şiran Mustafa Beyaz MYO.	4 yıl	Öğretim Görevlisi

DANIŞMANLIKLAR (yalnızca son 5 yıl içerisindeki danışmanlıkları belirtiniz)			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER (var ise belirtiniz) (yalnızca son beş yıl)			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan (tıp, mühendislik, turizm vb.)	Kurum

*: Daha patent sahibi iseniz lütfen satır arttırınız

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR* (var ise belirtiniz)		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

*: Daha fazla kurum /kuruluşa üye iseniz lütfen satır arttırınız

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler) (yalnızca son 5 yılı belirtiniz)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A.Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- DEDEBAŞ TUĞBA (2024). Determination of the effect of bitter melon (*Momordica charantia* L.) seed oil on the oxidative stability of sunflower oil. International Journal of Food Engineering, 20(3), 161-172., Doi: 10.1515/ijfe-2023-0279.
- DEDEBAŞ TUĞBA, ÇEBİ NUR (2024). Investigation of the Effect of Different Seed Flours on Gluten-Free Products: Baton Cake Production, Characterization, and TOPSIS Application. Foods, 13(6), Doi: 10.3390/foods13060964
- DEDEBAŞ TUĞBA (2024). Oxidative stability of poppy seed oils: kinetic and thermodynamic analyses under accelerated conditions. Journal of Food Measurement and Characterization, 18(3), 1969-1979., Doi: 10.1007/s11694-023-02323-7
- DURSUN ÇAPAR TUĞBA, DEDEBAŞ TUĞBA, KAVUNCUOĞLU HATİCE, KARATAŞ ŞEYDA MERVE, EKİCİ LÜTFİYE, YALÇIN HASAN (2023). Phenolic Components, Mineral Composition, Physicochemical, and Bioactive Properties of *Opuntia ficus-indica* with Different Drying Methods. Erwerbs-Obstbau, 65, 347-353., Doi: 10.1007/s10341-022-00807-2
- DEDEBAŞ TUĞBA, EKİCİ LÜTFİYE, SAĞDIÇ OSMAN (2022). Influence of Heating on Thermal Stability of Essential Oils During Storage. Journal of Essential Oil Bearing Plants, 25, Doi: 10.1080/0972060X.2022.2089058

GÖKSEL SARAÇ MERYEM, DEDEBAŞ TUĞBA, HASTAOĞLU EMRE, ARSLAN EBUZER (2022). **Influence of using scarlet runner bean flour on the production and physicochemical, textural, and sensorial properties of vegan cakes: WASPAS-SWARA techniques.** International Journal of Gastronomy and Food Science, 27, 100489, Doi: 10.1016/j.ijgfs.2022.100489

DEDEBAŞ TUĞBA, EKİCİ LÜTFİYE, SAĞDIÇ OSMAN (2021). **Chemical characteristics and storage stabilities of different cold pressed seed oils.** Journal of Food Processing and Preservation, 45(2), Doi: 10.1111/jfpp.15107

DURŞUN ÇAPAR TUĞBA, DEDEBAŞ TUĞBA, YALÇIN HASAN, EKİCİ LÜTFİYE (2021). **Extraction method affects seed oil yield, composition, and antioxidant properties of European cranberrybush (Viburnum opulus)** Industrial Crops and Products, 168, Doi: 10.1016/j.indcrop.2021.113632.

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

The Effect of Cold Pressed Oils on The Oxidatives Stability of Sunflower and Corn Oil , DEDEBAŞ TUĞBA, GÜNER SENEM, EKİZ ÜNSAL TESLİME (2022).. INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD RESEARCHES, (Tam metin bildiri)

Importance and Role of Volatile Oils and Their Encapsulated Forms in Packing Technology , DEDEBAŞ TUĞBA, GÖKSEL SARAÇ MERYEM (2022).. AGRO INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE Azerbaijan State Agrar University, (Tam metin bildiri)

USE OF RAMAN SPECTROSCOPY IN DETERMINING THE QUALITY OF EDIBLE OILS , DEDEBAŞ TUĞBA (2023).. ICONFOOD'23 INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD RESEARCHES, (Tam metin bildiri)

USE POSSIBILITIES OF DIFFERENT CEREAL FLOURS IN VEGAN MEATBALL PRODUCTION , DEDEBAŞ TUĞBA, GÖKSEL SARAÇ MERYEM (2023).. INTERNATIONAL CONGRESS ON ADVANCED RESEARCH AND APPLICATIONS, (Tam metin bildiri)

EVALUATION OF COLD PRESS OIL WASTES , DEDEBAŞ TUĞBA, GÖKSEL SARAÇ MERYEM (2023). INTERNATIONAL CONGRESS ON ADVANCED RESEARCH AND APPLICATIONS, (Tam metin bildiri)

FARKLI SÜTLERE İLE HAZIRLANAN MATCHA LATTELERİN DUYUSAL DEĞERLENDİRMESİ: SAW UYGULAMASI , GÖKSEL SARAÇ MERYEM, DEDEBAŞ TUĞBA, CAN ÖZLEM PELİN (2023).. International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics-V, (Tam metin bildiri)

GÖRSEL ETKİLERİNİN YANINDA BESİNSEL FAYDALARI; YENİLEBİLİR ÇİÇEKLER , DEDEBAŞ TUĞBA, GÖKSEL SARAÇ MERYEM, CAN ÖZLEM PELİN (2023).. International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics-V, (Tam metin bildiri)

GIDALARDA TEKNOLOJİK İYİLEŞTİRME VE BESİNSEL ZENGİNLEŞTİRME: ÇEKİRDEK UNU İLAVESİ , GÖKSEL SARAÇ MERYEM, DEDEBAŞ TUĞBA, CAN ÖZLEM PELİN (2023).. 5th International Black Sea Modern Scientific Research Congress, (Tam metin bildiri)

Pistacia terebinthus TOHUMUNUN KURABIYELERİN FİZİKSEL, DOKUSEL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNDEKİ ETKİSİ , DEDEBAŞ TUĞBA, GÖKSEL SARAÇ MERYEM, CAN ÖZLEM PELİN (2023).. 5th International Black Sea Modern Scientific Research Congress, (Tam metin bildiri)

Use of Electro-Spin Spectroscopy Method in Determining the Oxidation Stability of Oils , DEDEBAŞ TUĞBA (2021).. International Congress on Multidisciplinary Natural Sciences and Engineering, (Tam metin bildiri)

Farklı Yöntemler ile Elde Edilmiş Sumak (Rhus coriaria L.) Yağının Özellikleri , DEDEBAŞ TUĞBA, GÜNER SENEM, GÖKSEL SARAÇ MERYEM, EKİZ ÜNSAL TESLİME (2021).. International Online Conferences on Engineering and Natural Science, 147, (Özet bildiri)

The Use Of Acoustic Method In Determining The Textural Properties Of Foods , GÖKSEL SARAÇ MERYEM, DEDEBAŞ TUĞBA (2021).. 3rd International Conference on Food, Agriculture and Veterinary, 708-715., (Tam metin bildiri)

Investigation of gluten-free cake production from poppy seed (Papaver somniferum L.) pulp: TOPSIS application , DEDEBAŞ TUĞBA, GÖKSEL SARAÇ MERYEM (2021).. 2. International Conference on Raw Material to Processed Foods, (Tam metin bildiri)

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

Polysaccharides-Based Hydrogels, Bölüm adı:(Antioxidant and antimicrobial properties of polysaccharides: structure-activity relationship) (2024)., DEDEBAŞ TUĞBA, Elsevier, Editör:Ahmed Shakeel, Ali Akbar, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 649, ISBN:978-0-323-99341-8, İngilizce, Endeks Adı: Diğer(Bilimsel Kitap)

Natural Gums Extractions, Properties, and Applications, Bölüm adı:(Extraction, structural properties, and applications of honey locust gum) (2023)., DEDEBAŞ TUĞBA, Elsevier, Editör:Shakeel Ahmed, Akbar Ali, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 485, ISBN:978-0-323-994468-2, İngilizce, Endeks Adı: Diğer(Bilimsel Kitap) K-887-3952

Tüm Yönleriyle Et Analizleri, Bölüm adı:(Etin Besin İçeriğinin Belirlenme Yöntemleri) (2022). DEDEBAŞ TUĞBA, Akademisyen Yayınevi, Editör:CAN ÖZLEM PELİN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 314, ISBN:9786258299663, Türkçe, Endeks Adı: Diğer(Bilimsel Kitap)

Gıdalarda Renk, Bölüm adı:(Özel Gıdalarda Renk) (2021)., DEDEBAŞ TUĞBA, ŞEKER İBRAHİM TUĞKAN, SUR ESEN BİLGE, Akademisyen, Editör:HASTAOĞLU EMRE, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 1247, ISBN:978-625-7401-03-06, Türkçe(Bilimsel Kitap)

Current Debates on Natural and Engineerings Sciences, Bölüm adı:(Use of Electro-Spin Spectroscopy Method in Determining the Oxidation Stability of Oils) (2021)., DEDEBAŞ TUĞBA, Bilgin Kültür Sanat Yayınları, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 342, ISBN:978-625-7799-40-9, Türkçe(Bilimsel Kitap)

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

GÜRLER ZEKİ, GÜNER SENEM, DEDEBAŞ TUĞBA, EKİZ ÜNSAL TESLİME (2023). **Some Physicochemical Properties and Fatty Acid Compositions of Different Originated Anatolian Water Buffaloes Milk Samples.** Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, 23, 152-159., Doi: 10.35414/akufemubid.1231594

DEDEBAŞ TUĞBA (2022). **Farklı renk karabiber esansiyel yağların karakteristik özellikleri: ön işlem mikrodalga uygulamasının etkisi.** Kahramanmaraş Sütcu İmam University Journal of Engineering Sciences, 25(3), 212-221., Doi: 10.17780/ksujes.1092022

DEDEBAŞ TUĞBA, DURŞUN ÇAPAR TUĞBA, EKİCİ LÜTFİYE, YALÇIN HASAN (2021). **Yağlı Tohumlarda Ultrasonik-Destekli Ekstraksiyon Yöntemi ve Avantajları.** European Journal of Science and Technology, 313-322., Doi: 10.31590/ejosat.759702

GÖKSEL SARAÇ MERYEM, DEDEBAŞ TUĞBA (2019). **Turunçgil Albedoları ile Zenginleştirilmiş Lokum Üretimi ve Karakterizasyonu.** GIDA, 44(6), 1221-1135., Doi: 10.15237/gida.GD19084

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

Amaranth Bitkisi ve Tohum Yağının Karakterizasyonu ve Sağlık Üzerine Etkileri , DEDEBAŞ TUĞBA,DURSUN ÇAPAR TUĞBA,EKİCİ LÜTFİYE,YALÇIN HASAN (2019).. IV. YABİTED Bitkisel Yağ Kongresi,, (Özet bildiri)
Yağlı Tohumlarda Ultrasonik-Destekli Ekstraksiyon Yönteminin Avantajları, YALÇIN HASAN,DURSUN ÇAPAR TUĞBA, DEDEBAŞ TUĞBA, EKİCİ LÜTFİYE (2019). IV. YABİTED Bitkisel Yağ Kongresi, (Özet bildiri)

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
Ön lisans			
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	9 yıl 9 ay		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi		Bolvadin Meslek Yüksek okulu	21.10.2014

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /İşletme	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 BİLİMSSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev
Gıda Mühendisleri Odası	2006	Üye

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. Tür, Ö. E., & Duman, E. Farklı Tip Karayemiş Meyve ve Çekirdeklerinin Besinsel Özellikleri. *Kocatepe Veterinary Journal*, 17(2), 122-131.

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. ... Tür, E.Ö., Dedebaş, T., 2017. Bolvadin Lezzetleri. Bolvadin Sempozyumu, Sözlü Sunum

Kanıt:6.2.2.4 Öğr.Gör. Mustafa Sayar Özgeçmiş

(Bölüm dışı derse giren öğretim görevlisi)

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Mustafa SAYAR
UNVANI	Öğretim Görevlisi

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Mühendislik Mim. Fak/Bilgisayar Mühendisliği	Trakya Üniversitesi	2000
Yüksek lisans	Fen Bilimleri Enst./Bilgisayar Müh.	Selçuk Üniversitesi	2010
Doktora			

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	05.07.2004		
Kurumdaki hizmet süresi	20 yıl		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi		Bolvadin Meslek Yüksekokulu	2004

DİĞER İŞ DENEYİMİ			
Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan	
Egs Sigorta Bilgi İşlem Sorumlusu /İSTANBUL	1 yıl	Bilgi İşlem Sorumlusu	
Demisaş Döküm Emaye Mamülleri Sanayi A.Ş. /BİLECİK	1 Yıl	Bilgi İşlem Sistem Destek Elemanı	

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

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 (GT109/2/1/2023-2024)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Beslenme İlkeleri (GT113/2/1/2023-2024)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Et ve Ürünleri Teknolojisi I (GT209/3/1/2023-2024)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Süt Teknolojisi I (GT211/3/1/2023-2024)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Gıda Mevzuatı (GT213/3/1/2023-2024)	60	40	
Özlem EMREM TÜR	TZ	Gıda Kalite Kontrol (SD101/2/1/2023-2024)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Gıda Kalite Kontrol Sistemleri (SD201/2/1/2023-2024)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Gıda Katkı Maddeleri (GT112/2/2/2023-2024)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Özel Gıdalar Teknolojisi (GT206/3/2/2023-2024)	60	40	
Özlem EMREM TÜR	TZ	Et ve ürünleri Teknolojisi II (GT 210/3/2/2023-2024)	60	40	
Özlem EMREM TÜR	TZ	Süt Teknolojisi II (GT212/ 3/2/2023-2024)	60	40	
Özlem EMREM TÜR	TZ	Gıda Hijyen ve Sanitasyon (SD104/2/2/2023-2024)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Yöresel ürünler Teknolojisi (SD206/2/2/2023-2024)	60	40	
Özlem EMREM TÜR	TZ	Gıda Endüstri Makineleri (SD102/2/2023-2024)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Gıda Ambalaj Malzemeleri (GT110/2/2/2023-2024)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Fonksiyonel Gıda Teknolojisi (SD208/2/2/2023-2024)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Tahıl Teknolojisi I (GT201/3/1/2023-2024)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Tahıl Teknolojisi II (GT202/3/3/2023-2024)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Gıda Teknolojisi ve Mevzuatı (GMS312/2/2/2023-2024)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Gıda Ambalaj Malzemeleri (GT110/2/2/2023-2024)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Bitkisel Yağ Teknolojisi (GT205/1/1/2023-2024)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Gıdalarda Duyusal Analiz (SD328/2/2/2023-2024)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Meyve ve Sebze Teknolojisi I (GT203/3/1/2023-2024)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Meyve ve Sebze Teknolojisi II (GT 204/2/2/2023-2024)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	İçecek Teknolojisi (SD202/ 2/2/2023-2024)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Genel Mikrobiyoloji (GT107/2,5/1/2023-2024)	60	60	
Tuğba Dedebaş	TZ	Gıda Mikrobiyolojisi (GT106/2,5/2/2023-2024)	60	40	
Tuğba Dedebaş	TZ	Yabancı Dil II (İNGİLİZCE) (110/2/2/2023-2024)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Yabancı Dil I (İNGİLİZCE) (109/2/2/2023-2024)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Gıda Biyoteknolojisi (SD103/2/1/2023-2024)	50	50	
Emine Bulut	TZ	GENEL KİMYA(GT105/2/1/2023-2024)	100		
Emine Bulut	TZ	LABORATUVAR TEKNİĞİ/GT111/2,50/1/2023-2024)	50	50	
Emine Bulut	TZ	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ I (GT207/2/1/2023-2024)	100		
Emine Bulut	TZ	MESLEKİ YABANCI DİL I (SEÇ) (SD209/2/1/2023-2024)	100		
Emine Bulut	TZ	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE) (YAD101/2/1/2023-2024)	100		
Emine Bulut	TZ	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE) (YAD101/2/1/2023-2024)	100		

Emine Bulut	TZ	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE) (YAD101/2/1/2023-2024)	100		
Emine Bulut	TZ	GIDA ANALİZLERİ(GT104/2,50/2/2023-2024)	50	50	
Emine Bulut	TZ	GIDA KİMYASI (GT108/2/2/2023-2024)	100		
Emine Bulut	TZ	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ II(GT208/2/2/2023-2024)	100		
Emine Bulut	TZ	İNGİLİZCE II (110/2/2/2023-2024)	100		
Emine Bulut	TZ	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE) (YAD102/2/2/2023-2024)	100		
Emine Bulut	TZ	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)(YAD102/2/2/2023-2024)	100		

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

²Her öğretim elemanı için son iki yarıyıldaki verdiği tüm dersleri (lisansüstü ve başka programda verilen dersler dâhil) sıralayınız. Gerekli olduğunda 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.D r.	TZ	Öğr.Gör.D r.	Erciyes Üniversitesi 2018		14 yıl 1 ay	9 yıl 9 ay	yok	Yüksek (100)	yok	
EMİNE BULUT	Ptof. Dr..	TZ	Prof.	GAZİ ÜNİFEN BİLİMLERİ ENST. KİMYA DOKTORA 13.07.2011	ÖZEL SEKTÖR	1 YIL	(AKÜ) 18 yıl 6 ay		100		
Özlem EMREM TÜR	Öğr. Gör.	TZ	Öğr. Gör.	Afyon Kocatepe Üniversitesi-Yüksek Lisans- 25.06.2008 Anadolu Üniversitesi (İkinci Üniversite) İşletme Fakültesi – 26.01.2021		17 yıl 7 ay	9 yıl 9 ay	9 yıl 9 ay	yok	Yüksek (100)	yok

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 çalışmaları 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 özverili, 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

Akademik Sunum Veri Tabanları
Akademik TV
Akademik Gelişim ve Eğitim Veri Tabanı (AKAGEV)
Annual Reviews Veritabanı
AYEUM (Araştırma Yöntemleri Eğitim ve Uygulama Merkezi)
Military Big Data
Bmj Journals
BookCites
Cab Abstract (ULAKBİM)
EBSCO e - Books
EBSCO (EKUAL) Veritabanları
Elsevier e - Book
Emerald e - Journals Premier
eOsmanlıca
Grammarly Premium Aboneliği
IEEE Xplore
IEEE MIT e - Books Library
IGI Global
IThenticate
İdealonline Elektronik Veritabanı
İntihal.net
JSTOR Archive Journal Content
Kelime.com
KODSİS
LEXPRA Yeni Nesil Hukuk Bilgi Sistemi
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)
Turcademy
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

Yükseköğretim 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 Adı (Derslik)	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 Adı (Derslik/Lab)	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	
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

Akademik Sunum Veri Tabanları
Akademik TV
Akademik Gelişim ve Eğitim Veri Tabanı (AKAGEV)
Annual Reviews Veritabanı
AYEUM (Araştırma Yöntemleri Eğitim ve Uygulama Merkezi)
Military Big Data
Bmj Journals
BookCites
Cab Abstract (ULAKBİM)
EBSCO e - Books
EBSCO (EKUAL) Veritabanları
Elsevier e - Book
Emerald e - Journals Premier
eOsmanlıca
Grammarly Premium Aboneliği
IEEE Xplore
IEEE MIT e - Books Library
IGI Global
IThenticate
İdealonline Elektronik Veritabanı
İntihal.net
JSTOR Archive Journal Content
Kelime.com
KODSİS
LEXPRA Yeni Nesil Hukuk Bilgi Sistemi
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)
Turcademy
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

2023 faaliyet raporu linki aşağıda verilmiştir.

<https://bolvadinmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/52/2024/01/2023-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

2023 faaliyet raporu linki aşağıda verilmiştir.

<https://bolvadinmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/52/2024/01/2023-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. İsmail Hocaoğlu (Müdür Yrd.)

Dr. Öğr. Üyesi Fuat ÖZ (Müdür Yrd.)

Mehmet Emin Demirörs (Yük. Ok. Sek.)

Yüksekökol Kurulu

Müdür Prof. Dr. İbrahim Hakkı CİĞERCİ

Müdür Yardımcısı Dr. Öğr. Üyesi Fuat ÖZ

Müdür Yardımcısı Doç. Dr. İsmail HOCAOĞLU

BÖLÜM BAŞKANLARI

BİLGİSAYAR TEKNOLOJİLERİ BÖLÜM BAŞKANI Dr. Öğr. Üyesi Murat KESKİN

BÜRO HİZMETLERİ VE SEKRETERLİK BÖLÜM BAŞKANI Doç. Dr. Figen ÖZPINAR

ELEKTRİK VE ENERJİ BÖLÜM BAŞKANI Öğr. Gör. Armağan KORKMAZ

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 Prof. Dr. Emine BULUT

İNŞAAT BÖLÜM BAŞKANI Doç. Dr. İsmail HOCAOĞLU

MAKİNE VE METAL TEKNOLOJİLERİ BÖLÜM BAŞKANI Öğr. Gör. Dr. Murat

BARAZ

MALZEME VE MALZEME İŞLEME TEKN. BÖLÜM BAŞKANI

MUHASEBE VE VERGİ BÖLÜM BAŞKANI Öğr. Grv. Ersan KULA

PAZARLAMA ve DIŞ TİCARET BÖLÜM BAŞKANI Dr. Öğr. Üyesi Fuat ÖZ

YÖNETİM VE ORGANİZASYON BÖLÜM BAŞKANI Öğr. Gör. M. Akif ÇAKIRER

Raportör : Mehmet Emin DEMİRÖRS

Yüksekökol Yönetim Kurulu

Başkan	Prof. Dr. İbrahim Hakkı CİĞERCİ
Üye	Dr. Öğr. Üyesi Fuat ÖZ
Üye	Doç. Dr. İsmail HOCAOĞLU
Üye	Prof. Dr. Emine BULUT
Üye	Doç. Dr. Figen ÖZPINAR
Üye	Öğr. Gör. Dr. Tuğba DEDEBAŞ
Raportör	Mehmet Emin DEMİRÖRS

10. PROGRAMAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1. Programama Özgü Ölçütlerin Sağlanma Yöntemi

Gıda İşleme bölümünde programama 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.

Programama 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

Programama Özgü Ölçütlere ulaşılabilir 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 bugüne kadar gıda sektörüne ve gıdayı içinde barındıran birçok sektöre yönelik olarak teknik ve laboratuvar bilgilerine sahip elemanlar yetiştirmektedir.

Bölümün öz değerlendirmesinde eğitim çıktıları, program amaçları, eğitim 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.

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.

Yapılan bir diğer öz değerlendirmeye göre altyapı, kurum desteği ve karar alma süreçleri ölçütleri açısından da Gıda İşleme 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. 36 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 İşleme 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- İ ve dış paydaşlardan şuana kadar herhangi bir memnuniyet, beklenti ya da ihtiyaç anketi yoluyla bilgi toplanması yapılmamıştır. Bu alanda önemli bir iyileştirmeye ihtiyaç duyulmaktadır. lülebilir 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- Bölümümüzdeki gıda laboratuvarımızdaki kimyasal madde ve cihazların biraz daha artırılarak geliştirilmesi öğrencilerimizin deneysel olarak da gelişmesi açısından iyi olacaktır.

4- Yabancı dil eğitimi konusunda daha fazla konuşma yeteneğini geliştirici, mesleki anlamda fark oluşturucu bir i 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.