

ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

Bolvadin Meslek Yüksekokulu

Gıda İşleme Bölümü

16.07.2026

Prof. Dr. Emine BULUT

Doç. Dr. Tuğba DEDEBAŞ

Öğr. Grv. Dr. 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 Kanunun 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 2021-2022 döneminde 49 öğrenci, 2022-2023 döneminde 49 ve 2023-2024 döneminde 52 öğrenci, 2024-2025 döneminde 54 öğrenci ve 2025-2026 döneminde ise 37 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	2021-2022	2022-2023	2023-2024	2024-2025	2025-2026
Hazırlık Öğrencisi	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok
Öğrenci	49	49	52	54	37
Mezun	8	23	22	21	18

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)

Doç. Dr. Tuğba DEDEBAŞ (Üye)

Öğr. Grv. Dr. Özlem EMREM TÜR (Üye)

Yüksekokul Yatay Geçiş Komisyonu

Başkan : Prof. Dr. Emine BULUT

Gıda Teknolojisi

Müd. Yrd: Dr. Öğr. Üyesi Murat KESKİN

Üye : Öğr. Gör. Mehmet Akif ÇAKIRER

Dış Ticaret

Üye : Öğr. Gör. Şükrü CEBE

Doğalgaz ve Tesisatı

Üye : Öğr. Gör. Ramazan GÖK

Elektrik ve Enerji

Üye : Öğr. Gör. Ahmet AYDIN

Yenilenebilir Enerji

Üye : Öğr. Gör. Barış KOÇ

Çağrı Merkezi Hizmetleri

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. Erdoğan BAYRAK

Otonom Sistemler Tekn.

Üye : Öğr. Gör. Şerafettin KARADEMİR

Kaynak Teknolojisi

Üye : Öğr. Gör. Şerafettin KARADEMİR

Makine

Üye : Öğr. Gör. Mustafa SAYAR

Bilgisayar Teknolojisi

Üye	: Öğr. Gör. Murat GÜR	Bankacılık ve Sigortacılık
Üye	: Öğr. Gör. Fatih ÇAMCI	İnşaat Teknolojisi
Üye	: Öğr. Gör. Dr. Özlem EMREM TÜR	Gıda 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
2025-2026	1	0	0	0
2024-2025	1	0	0	0
2023-2024	0	0	0	0
2022-2023	1	0	0	0
2021-2022	0	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. Bununla beraber 23.06.2026 tarihinde Avrupa Öğrenci Staj Hareketliliği Başvuruyla ilgili öğrencilere duyuru gerçekleştirilmiştir.

Kanıtlar

**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**
Bolvadin Meslek Yüksekokulu

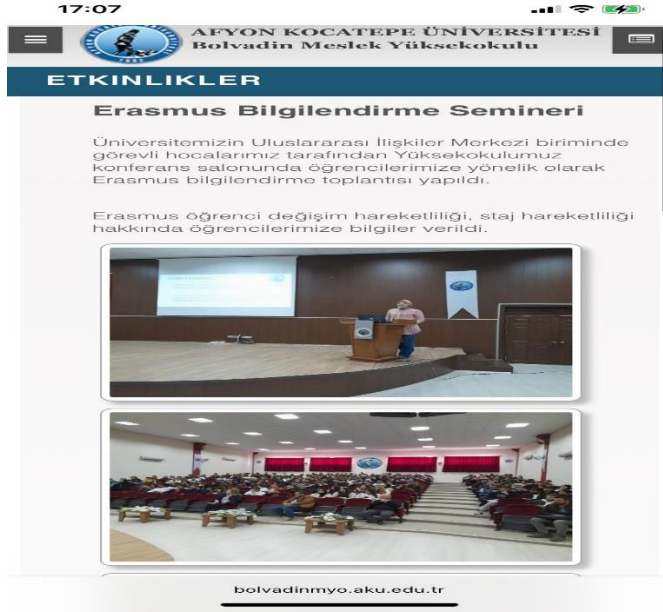
KURUMSAL EĞİTİM ÖĞRETİM YÖNETİM AKADEMİK PROGRAMLAR AKADEMİK KADRO FORMLAR BOLVADIN

ETKİNLİKLER

Erasmus+ KA131 (Avrupa) Öğrenci Staj Hareketliliği Başvuru İlanı

[Erasmus+ KA131 \(Avrupa\) Öğrenci Staj Hareketliliği Başvuru İlanı için tıklayınız...](#)

23 Şubat 2026, Pazartesi 155 kez görüntülendi



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 İşlem Bölümünde 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. Gıda İşleme Bölümü öğrencilerine yönelik akademik danışmanlık hizmetleri 2025-2026 eğitim öğretim yılında iki öğretim elemanı tarafından yürütülmektedir.

Kanıtlar

Tablo 1.12 Giriş Yılına Göre Öğrenci Danışmanlıklarının Dağılımı

ÖĞRENCİ DANIŞMANLIKLARI		
GİRİŞ YILI	DANIŞMAN	SAYI
2025	Tuğba DEDEBAŞ	37
2024	Özlem EMREM TÜR	54
2023	Tuğba DEDEBAŞ	52
2022	Özlem EMREM TÜR	49
2021	Tuğba DEDEBAŞ	49
ARTIK YIL	Özlem EMREM TÜR	59
	Tuğba DEDEBAŞ	

Link: <https://bolvadinmyo.aku.edu.tr/akademik-danismanlar-listesi/>

 T.C. AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ Bolvadin Meslek Yüksekokulu 		
2025-2026 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI AKADEMİK DANIŞMANLAR LİSTESİ		
PROGRAMI	SINIF	Normal Öğretim
Bankacılık ve Sigortacılık	1	Öğr. Gör. Murat GÜR
	2	Öğr. Gör. Hasan Basri İPEK
Bilgisayar Programcılığı	1	Öğr. Gör. Mustafa SAYAR
	2	Öğr. Gör. Fevzi ÖZEK
Büro Yön.ve Yön Asist.	1	Öğr. Gör. Hasan GÜRKAY
	2	Öğr. Gör. Carullah SÜER
Çağrı Merkezi Hizmetleri	1	Öğr. Gör. Barış KOÇ
	2	Öğr. Gör. Kumru ELER
Dış Ticaret	1	Öğr. Gör. Mehmet Akif ÇAKIRER
	2	Öğr. Gör. Erdal ERGÜN
Doğalgaz ve Tes. Tekn.	1	Öğr. Gör. Dr. Murat BARAZ
	2	Öğr. Gör. Armağan KORKMAZ
Elektrik	1	Öğr. Gör. Ramazan GÖK
	2	Öğr. Gör. Cemalettin AKDOĞAN
Gıda Teknolojisi	1	Dr. Öğr. Üyesi Tuğba DEDEBAŞ
	2	Öğr. Gör. Özlem Emrem TÜR
İnşaat Teknolojisi	1	Doç. Dr. İsmail HOCAOĞLU
	2	Öğr. Gör. Fatih ÇAMCI
Kaynak Teknolojisi	1	Öğr. Gör. Şerafettin KARADEMİR
Makine	2	Öğr. Gör. Şerafettin KARADEMİR
Mekatronik	2	Öğr. Gör. Erdoğan BAYRAK
Muhasebe ve Vergi Uyg.	1	Öğr. Gör. Hasan SANCAK
	2	Öğr. Gör. Ersan KULA
Otonom Sistemler Teknisyenliği	1	Öğr. Gör. F. Mehmet SARAÇ
Yenilenebilir Enerji Teknisyenliği	1	Öğr. Gör. Armağan KORKMAZ
Bolvadin Meslek Yüksekokulu Kırkgöz Kampüsü Konya Yolu 03300 BOLVADIN Telefon: 0 272 612 6353-2183464 Faks: 0 272 2183456 E-posta : bolvadin@aku.edu.tr Elektronik A&E: bolvadinmyo.aku.edu.tr		

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ BOLVADIN MESLEK YÜKSEKOKULU ÖĞRETİM ELEMANI ÖĞRENCİ DANIŞMANLIK VE TOPLANTI TUTANAĞI		
Bolvadin Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi bölümü birinci sınıf öğrencileri ile 28.04.2026 tarihinde saat 09.30'da D-106 nolu derslikte güz dönemi akademik danışmanlık toplantısı yapılmıştır. Toplantı kapsamında aşağıdaki konular anlatılmış ve öğrencilerden gelen sorular yanıtlanmıştır; 1-Sınavların türleri, ağırlıkları ve sınav düzeni ve sınavların duyurulması ile ilgili bilgilendirme yapıldı. 2-Staj ile ilgili bilgilendirme yapıldı. Staj zamanı ve başarı koşulları anlatıldı.Nerelerde staj yapabilecekleri ve staj defterleri hakkında bilgilendirme yapıldı 3-Staj formları tanıttıldı. Öğrencilerin staj ile ilgili soruları yanıtlandı. 4-Rehberlik ve psikolojik danışmanlık hizmetleri hakkında bilgi verildi. 5- Derslere devam zorunluluğu ve devamsızlık hakkında bilgi verildi 6-Tek ders hakkında bilgi verildi. 7- Derslerde derse katılımların daha fazla olması gerektiği, özellikle cep telefonu ile ilgilenmelerin derse olan konsantrasyonu etkilediği ve bu konuda hassas olmaları gerektiği konusunda uyarılar yapıldı. 8-CIKO yetenek kapısına ait web adresi öğrencilere tanıttıldı. İş ilanları,ulustaj platformu,.....vb. sayfalar öğrencilerle birlikte incelenerek sistem hakkında genel bilgiler verildi. 9-Öğrencilerin genel soruları, istek ve önerileri dinlendi, herhangi bir talep ve şikayeti gelmemiştir.		
RAPORUN TESLİM TARİHİ 06.05.2026	DANIŞMAN ADI SOYADI VE İMZA Doç. Dr. Tuğba DEDEBAŞ	Prof. Dr. Emine BULUT Gıda Teknolojisi Bölüm Başkanı

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ BOLVADIN MESLEK YÜKSEKOKULU ÖĞRETİM ELEMANI ÖĞRENCİ DANIŞMANLIK VE ÖĞRENCİ TOPLANTI TUTANAĞI		
Bolvadin Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi bölümü, ikinci sınıf, öğrencileri ile 30.04.2026 tarihinde saat 14:50'de derslikte toplantısı yapılmıştır. Toplantıda aşağıdaki konular eleştirilmiştir: 1. Öğretim planı, birim ve üniversitenin eğitim, öğretim ve sınav yönetmeliği, yükseköğretim kurulların kararları dışındaki yönetmelikler gibi öğrencilerden istenilen hususlar eleştirildi. 2. Üniversitenin ilgili yönetmelikleri ve yönetmeliklerinde tanıtıldı. 3. Kurul başkanlığı hakkında bilgi verildi. 4. Eğitim öğretim planı, vurt dış eğitim kurumları, burslar ve yurt dışında staj gibi konularda, bilgilendirme yapıldı. 5. Rehberlik ve psikolojik danışmanlık hizmetleri hakkında bilgi verildi. 6. Derslere devam zorunluluğu ve devamsızlık hakkında bilgilendirme yapıldı. 7. Staj, işbaşı eğitim ve iş bulma kurumları ve cikro yetenek kapısı hakkında konuşuldu. Bilgi alışverişinde bulunuldu. 8. Tek ders dersleri hakkında bilgi verildi. 9. Sınavların türleri, ağırlıkları, sınav düzeni ve sınavların duyurulması ile ilgili bilgilendirme yapıldı. 10. Derslerde derse katılımların daha fazla olması gerektiği, özellikle cep telefonları ile uyan, derslerde ilgilenmelerinin derse olan konsantrasyonu etkilediği, öğrencilerin olumsuz etkilemesi ve bu konuda daha hassas olmaları konusunda uyarılar yapıldı. 11. Öğrencilerden gelen genel sorular cevaplandı. Özellikle sınavlar için işe alım süreçleri ve işe alımlarında işe alım süreçleri hakkında konuşuldu. 12. Mesleki yetenek kapısına ait web adresi öğrencilere tanıttıldı. 13. Öğrencilerin istek, öneri ve şikayetleri soruldu. Yemekhanede yemeklerin 12.20 ye kadar bitmesi, öğlen bazon yemek veremedikleri ile ilgili, ayrıca cataba kasıtların ivi verememesi gibi oldu.		
RAPORUN TESLİM TARİHİ	DANIŞMAN ADI SOYADI VE İMZA Öğr.Gör.Dr. Özlem ENİREM TÜR	BÖLÜM BAŞKANI Prof. Dr. Emine BULUT

(1) Gıda İşleme Bölümü 1. Sınıf

Danışmanlık Toplantı Raporu

(2) Gıda İşleme Bölümü 2. Sınıf

Danışmanlık Toplantı Raporu

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 ve okulun remi internet sayfasında 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. Öğrenci Kimliğinizi ya da Öğrenci Belgenizi Yanınızda Bulundurunuz Öğrenci kimlik kartı ya da belgesi olmayan öğrenciler gerekli durumlarda sınava alınmayabilir.
2. Cep Telefonu ve Akıllı Cihazlar Sınav Öncesi KAPALI Olmalıdır 📵 Sınav başlamadan önce cep telefonu, akıllı saat, bluetooth kulaklık, tablet vb. tüm cihazlar tamamen kapatılmalıdır. 📶 Sessize almak veya uçak moduna almak yeterli değildir. Cihazın açık olduğunun, çaldığının, titreştiğinin ya da herhangi bir nedenle kullanıldığının tespit edilmesi halinde tutanak tutulur ve öğrencinin sınavı geçersiz sayılabilir.
3. Sınav Araç-Gereçlerinizi Hazır Getiriniz Kurşun kalem, tükenmez kalem, silgi vb. araçların eksiksiz olması öğrencinin sorumluluğundadır.
4. Araç-Gereç Alışverişi Yasaktır Sınav sırasında kalem, silgi, hesap makinesi vb. alışverişi yapılmayacaktır.
5. Sıralarda Yasaklı Materyal Bulundurmayınız Kitap, defter, not, telefon veya sınavla ilgili herhangi bir materyal masada ya da sıra altında bulunmayacaktır.
6. Kimlik Kartınızı Sıra Üzerinde Tutunuz Sınav süresince öğrenci kimliği ya da belgenizi görünür şekilde masada bulunmalıdır.
7. Gözetmen Talimatlarına Uyunuz Sınav görevlilerinin tüm uyarı ve yönlendirmeleri bağlayıcıdır talimatlara uyulması zorunludur
8. İlk 15 Dakika Çıkış Yasaktır Sınavın ilk 15 dakikası dolmadan salon terk edilemez.
9. Sınav Sonrası Sessizlik Sınavını bitiren öğrenciler koridorda beklemeyip sessizce bina dışına çıkmalıdır.

10. Kopya ve Kural İhlali Disiplin Suçudur Kopya çekmek, kopyaya teşebbüs etmek veya sınav düzenini bozmak disiplin işlemine tabidir.

11. 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

<https://bolvadinmyo.aku.edu.tr/2026/05/24/2025-2026-bahar-donemi-final-sinav-programi/>

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&MevzuatTerip=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
2025-2026	Yok	37	25	Yok	Yok	62	Yok	Yok	18	Yok	Yok
2024-2025	Yok	54	50	Yok	Yok	104	Yok	Yok	21	Yok	Yok
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

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 kullanımı 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 sanayi hizmet sektörlerinin ara eleman ihtiyacını karşılamak için, gıda mamullerinin üretimi, pazarlanması ve denetimi konusunda özel üretim teknikleri, yeni üretim tasarımı konusunda ara eleman yetiştirmek

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

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

2.1.2. Program Öğretim Amaçlarının Yayınlanması

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

Kanıtlar

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

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

2.2. Bölüm Özgörevleriyle Tutarlılık

2.2.1. Bölüm Özgörevleri

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

2.2.2. Bölüm Özgörevlerinin Yayınlanması

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

2.2.3. Program Öğretim Amaçları ve Bölüm Özgörevinin Uyumu

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

Kanıtlar

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

	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ		BOLVADİN MESLEK YÜKSEKOKULU		GIDA TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ	
	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon
Program Eğitim Amaçları (PEA)	Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan 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.	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.	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

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

2.4.Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde İç ve Dış Paydaşların Rolü

2.4.1.Programın İç Paydaşları

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

2.6.2.Program Öğretim Amaçlarının Dış Paydaşların Gereksinimlerine Göre Güncellenme Yöntemi

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

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

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

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

2.6.3.Program Öğretim Amaçlarına Ulaşma

Gıda İşleme Bölümünde program öğretim amaçlarına ulaşılma durumunun ölçülmesine yönelik herhangi bir memnuniyet anketi vb. çalışma yapılmamıştır. Bu alan iyileştirilmesi düşünülen alanlardandır. Bölüm mezunları ile sadece bölümde görevli ve derse giren diğer öğretim elemanlarının ikili iletişimleri üzerinden iletişim kurulmakta, DGS ile geçiş yapan öğrenciler özellikle takip edilip okul whatsapp gruplarında paylaşılmaktadır. Bölümden son 5 yıl içerisinde 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 olmamaktadır. Bu konuda iyileştirmeler devam etmektedir ve okulumuz tarafından oluşturulan mezun ilişkileri komisyonu yardımıyla mezunlarla aktif iletişim sağlanması ve bu durumun iyileştirilmesi devam etmektedir.

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 yüksekokul yönetimi ile istişare edilmektedir. Öğretim amaçlarına ulaşılma durumunu ölçmeye yönelik bir analiz çalışması yapılmasa da gerek öğrencilerden gelen dönüşler gerekse öğretim elemanlarının dönüşlerinden elde edilen bulgular ve önemli noktalar gözden geçirilerek, bölüm içerisinde gerçekleştirilebilecek faaliyetler için eyleme geçilirken, hem bölüm içi eylem faaliyetleri hem de yüksekokul bazında gerçekleştirilecek iyileştirme faaliyetleri için dönem başı ve sonlarında gerçekleştirilen İdari toplantılarda konu gündeme getirilmektedir.

Kanıtlar

Öğrencilerimiz için belirli zaman periyotlarında gıda işleme fabrikalarına teknik geziler düzenlemekteyiz. Böylece öğrencilerimiz derslerde gördükleri konuların fabrikalarda işleyişini görerek daha iyi kavrayabilmektedirler ve mezun olduktan sonra ne gibi kurumlarda çalışacakları konusunda da fikir sahibi olmaktadır. Bölümde paydaşlarla buluşmayı sağlayan etkinliklerin bilgisine ulaşmak için içerikler <https://bolvadinmyo.aku.edu.tr/gida-teknolojisi/web> adresinde yayınlanmaktadır.

<https://bolvadinmyo.aku.edu.tr/2024/12/02/dogus-eker-fabrikasina-gida-isleme-bolumu-2-sinif-ogrencilerinin-katilimiyla-teknik-gezi-duzenlenmistir/>

<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.

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			
	2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	2	
					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	
		X	X	X	X		X	X		X		X			
	3	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	3	
					X	X			X				X		

Yetkinlikler Öğrenme	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	1	Yetkinlikler Öğrenme
	2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	2	
Yetkinlikler İletişim ve Sosyal	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	1	Yetkinlikler İletişim ve Sosyal
	2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	2	
Yetkinlikler Alana Özgü	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	1	Yetkinlikler Alana Özgü
	2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	2	

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>

Tablo 3.3 Program Çıktılarının Program Eğitim Amaçlarıyla Uyumu

	Program Çıktıları (PÇ)											
Program Eğitim Amaçları (PEA)	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.

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 şüana 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 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
2025-2026	Yok	37	25	Yok	Yok	62	Yok	Yok	18	Yok	Yok
2024-2025	Yok	54	50	Yok	Yok	104	Yok	Yok	21	Yok	Yok
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

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

²Kurumca tanımlanan "sınıf" kavramını burada açıklayınız.

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

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

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, The Ceel group/Ceello Kozmetik- Ceello Gıda), Tarım ve Orman Bakanlığı, YÖK, ÖSYM, MEB tarafından çıkarılan yasa ve yönetmeliklere göre bölümde değişiklikler/düzenlemeler yapılmaktadır. Bölüm başkanlığı tarafından iç ve dış paydaşlardan alınan görüş ve öneriler, Bölüm başkanlığı koordinasyonunda bölüm öğretim elemanları tarafından tartışılıp görüşülerek bir karara bağlanmaktadır.

Ayrıca bölüm 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 yüz yüze olarak yapılmaktadır. Bunlarla ilgili bazı kayıtlar aşağıda sunulmuştur.

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ BOLVADİN MESLEK YÜKSEKOKULU GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ BÖLÜM DANIŞMANLIK TOPLANTILARI DEĞERLENDİRME RAPORU Toplantı Tarihi: 11 / 05 / 2026 Toplantı Yeri: Bölüm Başkanı Odası Katılımcılar: Bölüm Başkanı ve Danışman Öğretim Elemanları GÜNDEM 1. Gıda teknolojisi programı 1. ve 2. sınıf öğrencileri ile yapılan danışmanlık toplantısında görülen konuların değerlendirilmesi GÖRÜŞÜLEN KONULAR 1. Öğrencilere yönelik bilgilendirme faaliyetleri (öğretim planı, yönetmelikler, disiplin hükümleri) değerlendirilmiş, danışmanlık süreçlerinin etkinliği ele alınmıştır. 2. Üniversite yönetmelik ve yönergelerinin öğrencilere aktarım süreci görüşülmüş, bilgilendirmelerin düzenli ve sistematik şekilde yapılmasının gerekliliği ifade edilmiştir. 3. Kütüphane hizmetleri ve kullanımına ilişkin öğrenci bilgilendirmeleri değerlendirilmiştir. 4. Değişim programları, burs imkanları ve yurt dışı staj fırsatları hakkında yapılan bilgilendirmeler ele alınmıştır. 5. Rehberlik ve psikolojik danışmanlık hizmetlerine yönelik süreçleri görüşülmüştür. 6. Derslere devam zorunluluğu ve devamsızlık uygulamalarının öğrencilere aktarımı değerlendirilmiştir. 7. Staj süreçleri, işbaşı eğitimleri, iş bulma imkanları ve CİSD Yetenek Kapsı hakkında yapılan bilgilendirmeler ele alınmıştır. 8. Tek ders sınavı ve genel sınav süreçlerine ilişkin bilgilendirmeler değerlendirilmiştir. 9. Sınav türleri, ağırlıklı ve duyuru süreçlerinin öğrencilere aktarımı görüşülmüştür. 10. Derslere katılım durumu ve ders esnasında cep telefonu kullanımı gibi dikkat dağcı unsurlar ele alınmıştır. 11. Öğrencilerden gelen genel soru ve talepler değerlendirilmiştir. 12. Mezuniyet süreci ve tören organizasyonu hakkında yapılan bilgilendirmeler görüşülmüştür. 13. Öğrencilerin yemekhane ile ilgili geri bildirimleri (yemeklerin erken tüketmesi ve hijyen sorunları) değerlendirilmiş, konunun ilgili müdür yardımcısına sözlü olarak iletiliği ve çözüm sürecine ilişkin geri bildirim alındığı ifade edilmiştir.	KARARLAR 1. Öğrenci danışmanlık faaliyetlerinin düzenli ve koordineli şekilde yürütülmesine, 2. Öğrenci bilgilendirme süreçlerinin standart hale getirilmesine, 3. Öğrenci geri bildirimlerinin düzenli olarak bölüm başkanlığına iletilmesine, 4. Tespit edilen sorunların ilgili idari birimlere zamanında aktarılmasına ve sürecin takip edilmesine, 5. Yemekhane ile ilgili iletilen sorunların ilgili müdür yardımcılığı tarafından çözüm sürecinin izlenmesine, 6. Öğrenci katılımını arttırmaya yönelik bilgilendirme çalışmalarının sürdürülmesine karar verilmiştir. SONUÇ Toplantıda, öğrenci danışmanlık süreçlerinin mevcut durumu değerlendirilmiş, iyileştirilmesi gereken alanlar ele alınmış ve yukarıda belirtilen kararlar alınmıştır. Danışmanlık faaliyetlerinin düzenli şekilde sürdürülmesinin eğitim-öğretim kalitesine katkı sağlayacağı değerlendirilmiştir. Öğr. Gör. Dr. Özlem EMREM TÜR Bölüm Başkanı Doç. Dr. Tuğba DEDEBAŞ Bölüm Başkanı Prof. Dr. Emine BULLUT Bölüm Başkanı
--	---

Kanıt: 4.1.1-Ek: 1. Gıda İşleme Bölümü Danışmanlık toplantıları Değerlendirme Raporu

Kanıt: 4.1.2. (1) Gıda İşleme Bölümü 1. Sınıf Danışmanlık Toplantı Raporu

(2) Gıda İşleme Bölümü 2. Sınıf Danışmanlık Toplantı Raporu

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ BOLVADIN MESLEK YÜKSEKOKULU ÖĞRETİM ELEMANI ÖĞRENCİ DANIŞMANLIK VE TOPLANTI TUTANAĞI Bolvadin Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi bölümü birinci sınıf öğrencileri ile 28.04.2026 tarihinde saat 09.30'da D-106 nolu derslikte güz dönemi akademik danışmanlık toplantısı yapılmıştır. Toplantı kapsamında aşağıdaki konular anlatılmış ve öğrencilerden gelen sorular yanıtlanmıştır; 1-Sınavların türleri, ağırlıkları ve sınav düzeni ve sınavların duyurulması ile ilgili bilgilendirme yapıldı. 2-Staj ile ilgili bilgilendirme yapıldı. Staj zamanı ve başarı koşulları anlatıldı.Nerelerde staj yapabilecekleri ve staj defterleri hakkında bilgilendirme yapıldı 3-Staj formları tanıtıldı. Öğrencilerin staj ile ilgili soruları yanıtlandı. 4-Rehberlik ve psikolojik danışmanlık hizmetleri hakkında bilgi verildi. 5- Derslere devam zorunluluğu ve devamsızlık hakkında bilgi verildi 6-Tek ders hakkında bilgi verildi. 7- Derslerde derse katılımların daha fazla olması gerektiği, özellikle cep telefonuyla ilgilenmelerin derse olan konsantrasyonu etkilediği ve bu konuda hassas olmaları gerektiği konusunda uyarılar yapıldı. 8-CIKO yetenek kapaına ait web adresi öğrencilere tanıtıldı. İş ilanları,ulusal staj platformu,.....vb. sayfalar öğrencilerle birlikte incelenerek sistem hakkında genel bilgiler verildi. 9-Öğrencilerin genel soruları, istek ve önerileri dinlendi, herhangi bir talep ve şikayet gelmemiştir. <table><tr><td>RAPORUN TESLİM TARİHİ</td><td>DANIŞMAN ADI SOYADI VE İMZA</td><td></td></tr><tr><td>06.05.2026</td><td>Doç. Dr. Tuğba DEDEBAŞ</td><td>Prof. Dr. Emine BULUT</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Gıda Teknolojisi Bölüm Başkanı</td></tr></table>			RAPORUN TESLİM TARİHİ	DANIŞMAN ADI SOYADI VE İMZA		06.05.2026	Doç. Dr. Tuğba DEDEBAŞ	Prof. Dr. Emine BULUT			Gıda Teknolojisi Bölüm Başkanı	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ BOLVADIN MESLEK YÜKSEKOKULU ÖĞRETİM ELEMANI ÖĞRENCİ DANIŞMANLIK VE ÖĞRENCİ TOPLANTI TUTANAĞI Bolvadin Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi bölümü, ikinci sınıfta öğrencileri ile 30.04.2026 tarihinde saat 14:50'de danışmanlık toplantısı yapılmıştır. Toplantıda aşağıdaki konular ele alınmış olup öğrencilerden gelen sorular cevaplandırılmıştır. 1. Öğretim planı, birim ve üniversitenin eğitim, öğretim ve sınav yönetmeliği, yükseköğretim kurulların eğitimci dışındaki yönetmeliği gibi öğrencilerden ilgilendiren hususlar ele alındı. 2. Üniversitenin ilgili yönetmelikleri ve yönetmeliklerinde taratıldı. 3. Kurul başkanları hakkında bilgi verildi. 4. Eğitimci dışındaki, yurt dışı eğitim kurumları, bursalar, yurt dışında staj gibi konularda, bilgilendirme yapıldı. 5. Rehberlik ve psikolojik danışmanlık hizmeti hakkında bilgi verildi. 6. Derslere devam zorunluluğu ve devamsızlık hakkında bilgilendirme yapıldı. 7. Staj, işbaşı eğitim ve iş bulma kurumları ve CIKO yetenek kapaı hakkında konuşuldu. Bilgi akış sürecinde bulunuldu. 8. Tek ders dersleri hakkında bilgi verildi. 9. Sınavların türleri, ağırlıkları, sınav düzeni ve sınavların duyurulması ile ilgili bilgilendirme yapıldı. 10. Derslerde derse katılma için daha fazla olması gerektiği, özellikle cep telefonları ile sınıfta, derslerde ilgilendiren derse olan konsantrasyonu etkilediği, öğrencilerin etkileşimi ve bu konuda daha hassas olmaları konusunda uyarılar yapıldı. 11. Öğrencilerden gelen genel sorular cevaplandırıldı. Özellikle sınavlar, işe alım süreçleri ve işe alımlarında ilgilendiren sorular hakkında konuşuldu. 12. Mesleki yetenek türleri hakkında genel bilgi verilerek CIKO ile ilgili öğrencilerin ilgilendi sorular cevaplandırıldı. 13. Öğrencilerin istek, öneri ve şikayetleri soruldu. Yemekhanede yemeklerin 12.20 ye kadar bitmesi, öğlen bazosu yemek veremedikleri ile ilgili, ayrıca canteen ve kasabaların yi'yi veremedikleri bildirildi. <table><tr><td>RAPORUN TESLİM TARİHİ</td><td>DANIŞMAN ADI SOYADI VE İMZA</td><td>BÖLÜM BAŞKANI</td></tr><tr><td></td><td>Öğr.Gör.Dr. Özlem EMREM TÜR</td><td>Prof. Dr. Emine BULUT</td></tr></table>	RAPORUN TESLİM TARİHİ	DANIŞMAN ADI SOYADI VE İMZA	BÖLÜM BAŞKANI		Öğr.Gör.Dr. Özlem EMREM TÜR	Prof. Dr. Emine BULUT
RAPORUN TESLİM TARİHİ	DANIŞMAN ADI SOYADI VE İMZA																	
06.05.2026	Doç. Dr. Tuğba DEDEBAŞ	Prof. Dr. Emine BULUT																
		Gıda Teknolojisi Bölüm Başkanı																
RAPORUN TESLİM TARİHİ	DANIŞMAN ADI SOYADI VE İMZA	BÖLÜM BAŞKANI																
	Öğr.Gör.Dr. Özlem EMREM TÜR	Prof. Dr. Emine BULUT																
(3) Gıda İşleme Bölümü 1. Sınıf Danışmanlık Toplantı Raporu	(4) Gıda İşleme Bölümü 2. Sınıf Danışmanlık Toplantı Raporu																	

4.2.İyileştirme Çalışmalarının Sistematikliği 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. (TAKIM LİDERİ) ADI SOYADI	(TAKIM ÜYELERİ) ADI SOYADI
Gıda İşleme	Gıda Teknolojisi	Prof.Dr.Emine BULUT	Öğr.Gör.Dr. Özlem Emrem TÜR
			Doç. Dr. Tuğba DEDEBAŞ

Kanıt.4.2.2. Bölüm Başkanlığı Atama Yazısı



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
Personel Daire Başkanlığı

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

BOLVADIN MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 29.09.2017 tarihli ve E.45209 sayılı yazınız.

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

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

e-imzalıdır
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				
			Alanına uygun temel öğretim	Alanına uygun öğretim	Seçmeli Dersler		Diğer ⁴
					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	3				
GT105	GENEL KİMYA	Türkçe	3				
GT107	GENEL MİKROBİYOLOJİ	Türkçe	3				
GT109	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	Türkçe		3			

GT111	LABORATUVAR TEKNİĞİ	Türkçe		3			
GT113	BESLENME İLKELERİ	Türkçe		3			
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							
AİT102	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			2		
SD210	MESLEKİ YABANCI DİL II (SEÇ)	Türkçe					
SD212	GİRİŞİMCİLİK II (SEÇ)	Türkçe					
PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI ⁵			12	72	24		12
MEZUNİYET İÇİN TOPLAM KREDİ			120				
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ			%10	%60	%20		%10
Toplamlar bu satırlardan en az birini sağlamalıdır	En düşük AKTS kredisi		60	90	60		
	En düşük yüzde		% 25	% 37,5	%25		

¹Öğretim dili Türkçe olmasa bile ders adını Türkçe veriniz.

²Öğretim dilini yazınız.

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

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

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

Tablo 5.2 Yarıyılar Temelinde Ders Planı

2024/2025 AKADEMİK YILI DERS PLANI ^{1,2}									
I. YARIYIL / GÜZ					II. YARIYIL / BAHAR				
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ³			AKTS	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	L			T	U	L	
AIIT101-ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2	0	0	1	AIIT102-ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2	0	0	1
GT101-BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I	2	0	0	2	GT102- BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II	2	0	0	2
GT103-GENEL MATEMATİK	2	0	0	3	GT104-GIDA ANALİZLERİ	2	1	0	4
GT105-GENEL KİMYA	2	0	0	3	GT106-GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2	1	0	4
GT107-GENEL MİKROBİYOLOJİ	2	1	0	3	GT108-GIDA KİMYASI	2	0	0	3
GT109-GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	2	0	0	3	GT110-GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ	2	0	0	2
GT111- LABORATUVAR TEKNİĞİ	2	1	0	3	GT112-GIDA KATKI MADDELERİ	2	0	0	3
GT113-BESLENME İLKELERİ	2	0	0	3	TUR102-TÜRK DİLİ II	2	0	0	1
TUR101-TÜRK DİLİ I	2	0	0	1	100-STAJ I	2	0	0	4
SG101-SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF GÜZ DÖNEMİ	2	0	0	2	SG103-SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF BAHAR DÖNEMİ	2	0	0	2
SG201-SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF GÜZ DÖNEMİ	2	0	0	4	SG301-SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF BAHAR DÖNEMİ	2	0	0	6
Toplam Kredi				28	Toplam Kredi				32
III. YARIYIL / GÜZ					IV. YARIYIL / BAHAR				
DERSİN ADI	Haftalık ders saati			AKTS	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	L			T	U	L	
GT201-TAHİL TEKNOLOJİSİ I	3	0	0	3	GT202-TAHİL TEKNOLOJİSİ II	3	0	0	3
GT203-MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ I	3	0	0	4	GT204-MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ II	2	0	0	3
GT205-BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	3	0	0	3	GT206-ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	3	0	0	3
GT207-FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ I	2	0	0	3	GT208-FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ II	2	0	0	3
GT209-ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	3	0	0	4	GT210-ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	3	0	0	3
GT211-SÜT TEKNOLOJİSİ I	3	0	0	4	GT212-SÜT TEKNOLOJİSİ II	3	0	0	4
GT213-GIDA MEVZUATI	3	0	0	3	GT214-BİTİRME PROJE	1	1	0	3
SG202-SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF GÜZ DÖNEMİ	2	0	0	4	200-STAJ II	0	0	0	4
Toplam Kredi				28	Toplam Kredi				32

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

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

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

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

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

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

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

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.

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

Gösterip yaptırma yöntemi, özellikle teorik bilginin uygulama ile desteklenmesini gerektiren alanlarda etkili bir öğretim yaklaşımı olarak kullanılmaktadır. Bu yöntemde öğretim elemanı, ilgili beceri, işlem veya uygulamayı sınıf ortamında aşamalı ve sistematik bir şekilde göstererek model olmakta, ardından öğrencilerin aynı uygulamayı bireysel veya grup çalışmaları kapsamında gerçekleştirmeleri sağlanmaktadır. Böylece öğrenciler, yalnızca gözlem yaparak değil, aynı zamanda uygulayarak, deneyimleyerek ve aktif katılım sağlayarak öğrenme sürecine dâhil olmaktadır.

Bu yaklaşım, öğrencilerin teorik bilgileri uygulamaya aktarmalarını, mesleki becerilerini geliştirmelerini ve kalıcı öğrenme gerçekleştirmelerini desteklemektedir. Aynı zamanda öğretim elemanı, uygulama sürecinde öğrencilere anlık geri bildirim vererek olası hata ve eksikliklerin giderilmesine katkı sağlamakta, öğrenme sürecinin etkinliğini artırmaktadır. Gösterip yaptırma yöntemi sayesinde öğrencilerin psikomotor becerileri, problem çözme yetkinlikleri ve uygulama yeterlilikleri geliştirilirken, özgüven kazanmaları ve mesleki yeterliliklerinin güçlendirilmesi de desteklenmektedir.

Kanıtlar

5.2.1.3.1 Gıda Teknolojisi 2.sınıf öğrencileri ile Süt Teknolojisi II dersi kapsamında beyaz peynir, yoğurt ve nohut ile yoğurt üretimi gerçekleştirildi. Aşağıda peynir ve yoğurt üretimi ile ilgili birkaç görsel görülmektedir.



5.2.1.3.2 Gıda Teknolojisi ikinci sınıf öğrencileri ile Meyve Sebze işleme teknolojisi dersi kapsamında turşu üretimi yapılmıştır.



5.2.1.4.İşbirlikli Öğrenme

Bu yöntemde öğrencilerin ortak bir amaç için birlikte çalışmaları esasına dayanan bir öğrenme türüdür. Farklı yeteneklere sahip öğrenciler, heterojen gruplarda bir araya gelerek birbirlerine yardımcı olmakta ve birlikte öğrenmektedirler. İşbirliği kurma sırasında yardım etme ve yardım alma, içinde bulunduğu grup birliğinin farkına varma gibi önemli deneyimler edinilmektedir. Böylece gelecekte iş yaşamında çok önemli bir beceri olan ekip çalışmasına yatkınlık konusunda kazanımlar gerçekleşmektedir. Uygulama, 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. Aşağıda araştırma konuları ile ilgili sunum yapan gıda teknolojisi 2. Sınıf öğrencilerinin bir fotoğrafı sunulmuştur.



5.2.1.5.Benzetişim (Simölasyon)

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 öğrenme, öğrencileri proje geliştirmeye, yenilikçi fikirler üretmeye, problemlere çözüm geliştirmeye ve bu süreç sonunda özgün ürünler ortaya koymaya teşvik eden etkili bir öğretim yaklaşımıdır. Bu yöntem, öğrencilerin yaratıcılıklarını kullanmalarına, analitik ve eleştirel düşünme becerilerini geliştirmelerine, olaylara çok yönlü bakabilmelerine ve araştırma kültürü kazanmalarına katkı sağlamaktadır.

Bu kapsamda eğitim planında yer alan *Bitirme Projesi* dersi kapsamında öğrencilere girişimcilik sürecinin tüm aşamaları, proje döngüsü yönetimi, proje hazırlama teknikleri, finansal destek mekanizmaları ile ulusal ve uluslararası fon kaynaklarına yönelik uygulamalı eğitimler verilmektedir. Dönem sonunda öğrenciler, kendi işlerini kurma kurgusu çerçevesinde gıda üretimine yönelik bir fabrikanın kuruluşuna ilişkin fizibilite raporu hazırlayarak proje geliştirme deneyimi kazanmaktadır.

Bunun yanı sıra öğrenciler, edindikleri bilgi ve becerileri ulusal proje destek programlarına yansıtmaları konusunda teşvik edilmekte; özellikle TÜBİTAK 2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı kapsamında proje hazırlamaları ve başvuru yapmaları desteklenmektedir. Bu kapsamda program öğrencilerinden birinin hazırladığı "*Kestane İşleme Atıklarının Muffin Kek Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması*" başlıklı proje, TÜBİTAK 2209-A kapsamında destek almaya hak kazanmıştır. Bu başarı, öğrencilerin araştırma, yenilikçilik ve sürdürülebilir üretim konularındaki yetkinliklerinin gelişimine katkı sağlamasının yanı sıra, programda yürütölen proje tabanlı öğrenme yaklaşımının somut çıktılarından biri olarak değerlendirilmektedir.

Söz konusu çalışmaların grup çalışması şeklinde yürütölmesiyle öğrencilerin ekip çalışmasına uyum sağlama, etkili iletişim kurma, liderlik, görev paylaşımı, problem çözme, zaman yönetimi ve sorumluluk alma gibi mesleki ve sosyal yetkinliklerinin gelişimine de katkı sağlanmaktadır. Böylece öğrenciler, mezuniyet öncesinde hem uygulamalı proje deneyimi kazanmakta hem de ulusal düzeyde desteklenen araştırma projelerinde görev alarak bilimsel araştırma ve proje geliştirme kültürünü içselleştirmektedir.

Kanıtlar Proje Dersi kapsamında öğrenciler tarafından hazırlanan yeni ürün geliştirme projeleri ve sunumlarına ait örnek görseller kanıt olarak sunulmuştur.





Aşağıda TÜBİTAK 2209-A kapsamında desteklenen "Kestane İşleme Atıklarının Muffin Kek Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması" başlıklı öğrenci araştırma projesine ait tanıtım afişi ve kabul yazısı sunulmuştur.



T.C.
YÜKSEK ÖĞRETİM VE TEKNOLOJİK ARAŞTIRMA KURUMU BAŞKANLIĞI
Bilim İnsanları Destek Programları Başkanlığı

Sayı : B.14.2.TBT.0.06.01.00-221-745761
Konu : "2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma
Projeleri Destekleme Programı 2024 Yılı 1.
Dönem Başvurunuz"

07/05/2025

Sayın EMİNE KÖSEER

2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı 2024 Yılı 1. dönem çağrısına yaptığınız 19198012415372 numaralı başvuru destek almaya hak kazanmıştır.

Projenizin ilgili mevzuat, çağrı duyurusu ve alınan taahhütnamelede yer alan yükümlülükler doğrultusunda yürütülmesi gerektiğini hatırlatır, araştırmanızda başarılar dileriz.

5.2.1.7.Gezi

Teknik gezi yöntemi, öğrenme sürecini sınıf ortamının dışına taşıyarak öğrencilerin teorik bilgileri gerçek yaşam ve mesleki uygulamalarla ilişkilendirmelerine olanak sağlayan etkili bir öğretim yöntemidir. Bu kapsamda, bölümün eğitim alanıyla ilişkili kamu kurumları, özel sektör işletmeleri, üretim tesisleri ve diğer mesleki uygulama alanlarına teknik geziler düzenlenmektedir. Ayrıca öğrencilerin sosyal gelişimlerini desteklemek, bölüm içi iletişimi ve aidiyet duygusunu güçlendirmek amacıyla sınıf içi ve sınıf dışı sosyal etkinlikler de gerçekleştirilmektedir.

Düzenlenen teknik geziler sayesinde öğrenciler, mesleki uygulamaları yerinde gözlemleme, sektör temsilcileriyle etkileşim kurma ve teorik bilgilerini uygulama örnekleriyle pekiştirme fırsatı elde etmektedir. Bunun yanı sıra gerçekleştirilen sosyal etkinlikler ile öğrencilerin birbirleriyle iletişim kurmaları, ekip çalışması ve sosyal etkileşim becerilerini geliştirmeleri desteklenmektedir. Gıda Teknolojisi öğrencilerinin katılımıyla gerçekleştirilen piknik etkinliği kapsamında ise öğrencilerin gıda güvenliği, hijyen kuralları, gıdaların hazırlanması, muhafaza koşulları ve güvenli tüketim gibi mesleki konuların günlük yaşam içerisindeki uygulamalarını gözlemlemeleri sağlanmıştır.

Bu etkinlikler, öğrencilerin mesleki farkındalıklarının artırılmasına, sektörel gelişmeleri yakından takip etmelerine, sosyal becerilerinin geliştirilmesine ve bölüm aidiyetlerinin güçlendirilmesine katkı sağlamaktadır. Gerçekleştirilen teknik gezi ve sosyal etkinliklere ilişkin haberler, görseller ve diğer kanıtlar Bolvadin Meslek Yüksekokulunun resmî web sayfasında yayımlanmakta ve paydaşların erişimine sunulmaktadır.

İlgili link ve Afyonkarahisar Doğuş şeker fabrikasına düzenlediğimiz teknik geziden ve Gıda işleme bölümü 2. Sınıf öğrencileri ile yapılan piknik etkinliği ile ilgili birkaç görsel aşağıda verilmiştir.

Kanıtlar

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



5.2.1.8.Görüşme

Öğrencilerin mesleki bilgi ve deneyimi doğrudan kaynağından edinmelerini sağlamak amacıyla sektör temsilcileri, kamu kurumlarının uzman personeli ve alanında deneyimli profesyoneller ile bilgilendirme toplantıları, kariyer günü etkinlikleri ve söyleşiler düzenlenmektedir. Bu etkinlikler kapsamında öğrenciler, sektörün güncel uygulamaları, çalışma hayatının beklentileri, kariyer planlaması ve mesleki gelişim konularında bilgi edinme ve uzmanlara doğrudan soru yöneltme fırsatı bulmaktadır.

Ayrıca dersler kapsamında verilen araştırma ve uygulama konularına yönelik olarak öğrencilerin sektör temsilcileri ve ilgili kurumlarla birebir görüşmeler gerçekleştirmeleri teşvik edilmekte, böylece teorik bilgilerini saha deneyimleriyle ilişkilendirmeleri desteklenmektedir. Bu kapsamda düzenlenen Kariyer Günü etkinlikleri ile Dünya Gıda Günü kapsamında kamu kurumları ve özel sektör temsilcilerinin katılımıyla gerçekleştirilen bilgilendirme toplantıları, öğrencilerin mesleki farkındalıklarının artırılmasına, sektörle etkileşim kurmalarına ve uygulamaya yönelik bilgi ve deneyim kazanmalarına katkı sağlamaktadır.

Kanıtlar

16 Ekim Dünya Gıda Günü kapsamında, Tarım ve Orman İl Müdürlüğünde görev yapan gıda denetçileri ile Seğmen Gıda sektör temsilcilerinin katılımıyla bir bilgilendirme semineri düzenlenmiştir. Etkinlikte gıda güvenliği, gıda üretim süreçleri, kalite yönetimi, resmi denetim uygulamaları, sektörde güncel gelişmeler ve gıda sektörünün beklentileri hakkında öğrenciler bilgilendirilmiştir. Seminerin soru-cevap bölümünde öğrenciler, alan uzmanları ve sektör temsilcileriyle doğrudan etkileşim kurarak merak ettikleri konular hakkında bilgi alma ve görüş alışverişinde bulunma fırsatı elde etmiştir. Gerçekleştirilen etkinlik, öğrencilerin teorik bilgilerini sektör uygulamalarıyla ilişkilendirmelerine, mesleki farkındalıklarını artırmalarına ve kamu-üniversite-sektör iş birliğinin güçlendirilmesine katkı sağlamıştır. Etkinliğe ait birkaç görsel aşağıda verilmiştir.



Kariyer Günü Etkinliği: Bölüm öğrencilerinin sektör temsilcileriyle bir araya gelmelerini sağlamak ve kariyer planlamalarına katkıda bulunmak amacıyla Kariyer Günü etkinliği düzenlenmiştir. Etkinliğe Cello Gıda Firması Üretim Müdürü ile Emirdağ SuperFresh Fabrikası yemekhanesinde üretim hizmeti sunan Özdemir Yemek Firmasında gıda teknikeri olarak görev yapan mezun öğrencimiz konuşmacı olarak katılmıştır. Etkinlik kapsamında gıda sektöründeki üretim süreçleri, kalite ve hijyen uygulamaları, iş yaşamında karşılaşılan uygulamalar, işe alım süreçleri, işverenlerin nitelikli personelden beklentileri ve kariyer gelişimi konularında öğrencilere bilgi verilmiştir. Soru-cevap bölümünde öğrenciler, sektör temsilcileri ve mezun öğrencimizle doğrudan görüşerek mesleki deneyimler, kariyer olanakları ve çalışma hayatına ilişkin merak ettikleri konular hakkında bilgi edinme fırsatı bulmuştur. Etkinlik, öğrencilerin sektörle etkileşimlerini güçlendirmelerine, mesleki

farkındalık kazanmalarına ve kariyer planlamalarını bilinçli bir şekilde yapmalarına katkı sağlamıştır.



5.2.1.9.Beyin Fırtınası

Beyin fırtınası, belirli bir konu, problem veya durum karşısında öğrencilerin değerlendirme ve eleştiri baskısı olmaksızın mümkün olduğunca fazla fikir üretmelerini amaçlayan, yaratıcı düşünmeyi destekleyen aktif öğrenme yöntemlerinden biridir. Bu yöntemin temel amacı, öğrencilerin farklı bakış açıları geliştirmelerini, özgün çözüm önerileri sunmalarını ve düşüncelerini özgürce ifade edebilmelerini sağlamaktır.

Derslerde beyin fırtınası yöntemi kullanılarak öğrencilerin ön bilgileri ortaya çıkarılmakta, konuya ilişkin farklı görüş ve öneriler tartışılmakta ve ortak çözümler geliştirilmektedir. Süreç sonunda ortaya çıkan fikirler birlikte değerlendirilerek bilimsel ve mesleki açıdan en uygun çözüm yolları belirlenmektedir. Bu yöntem, öğrencilerin eleştirel ve yaratıcı düşünme, problem çözme, karar verme, iletişim ve ekip çalışması becerilerinin gelişmesine katkı sağlarken, derslere aktif katılımlarını ve öğrenme motivasyonlarını da artırmaktadır.

5.2.1.10.Ders Notları ve Kitapları

Öğretim planında yer alan tüm derslerde, eğitim-öğretim döneminin ilk haftasında dersin amacı, öğrenme çıktıları, haftalık ders içerikleri ve değerlendirme ölçütleri ile birlikte ders kapsamında kullanılacak temel ve yardımcı kaynaklar, ders notları, kitaplar ve diğer öğretim materyalleri hakkında öğrencilere ayrıntılı bilgi verilmektedir. Dersin yürütülmesi sürecinde kullanılacak kaynaklar, öğrencilerin ders kazanımlarına ulaşmalarını destekleyecek şekilde güncel, alanla ilgili ve güvenilir kaynaklardan seçilmektedir. Ders sürecinde öğretim elemanları tarafından önerilen ek kaynaklar ve materyaller doğrultusunda öğrencilerin farklı bilgi kaynaklarından yararlanmaları teşvik edilmekte, böylece bağımsız öğrenme, araştırma yapma ve alanla ilgili güncel gelişmeleri takip etme becerilerinin geliştirilmesi desteklenmektedir.

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. yarıyıl da Yabancı Dil 1, 2. yarıyıl da 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 Uyum ve Müfredat Revizyonu Kılavuzu’nda belirtilen kriterlerdir. Bölüm öğretim planındaki derslerin dağılımı ise genel dersleri takiben mesleğe yönelik derslerin verilmesi ve dil derslerinin ardışıklık ilkesi doğrultusunda bütünleşik program mantığı ile yerleştirilmesi şeklinde gerçekleştirilmektedir.

Gıda İşleme Bölümü öğretim planında Önlisans eğitimine yönelik ayrıntılı ve önemli derslerin hepsinin verilmesi arzulanmıştır. 2 yıllık eğitim süresi de göz önünde bulundurularak öğrenciyi üniversite hayatına ve sektöre hazırlayıcı nitelikte temel dersleri içeren bir program yapılmıştır. Birinci yarıyıl dersleri kapsamında bölümün temel konularına giriş niteliğindeki dersler yer almaktadır. İkinci yarıyıl dersleri de birinci yarıyıla destekler nitelikte olup bu yarıyıl da öğrenciye 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 yarıyıldan itibaren alana özgü daha geniş kapsamlı dersler verilmeye başlanmaktadır. Dördüncü yarıyıldan itibaren tüm bu alan derslerinin sayısı artarak devam etmekte ve öğrencilere geniş çaplı bilgi ve uygulama aktarımı yapılmaktadır. Bu süreçte birikimli bilginin verilmesi kapsamında dersler öncelik sırasına göre öğretim planına yerleştirilmektedir. Alana özgü derslerin belirlenmesi ve öğretim planı içinde dağılımında, bilgi birikiminin aşamalı olarak sağlanması stratejisine bağlı olarak zorunlu derslerin yanı sıra seçmeli ders havuzlarındaki derslerin dağılımı da planlanmıştır.

Bölüm öğretim planında 1. Yarıyıldan başlayarak öğrencinin mezun olacağı dönem sonuna kadar genel anlamda ve sektörde yaşanan rekabet artışı, yenilikçi ve farklı düşünce kalıplarına olan ihtiyaçlar, farklılaşma ve girişimci ruhun oluşturulmasına yönelik eğitimleri verilmekte ve bunların pekiştirmelerine yönelik sektör uygulamaları, proje örnekleri ve firma proje örnekleri aktarılmaktadır. Öğrencilerin staj yapacağı yerleri belirlemelerinde bu tarz firmalara yönlendirmeleri konusunda teşvikler yapılmakta böylelikle öğrencilerin nitelikli yerlerde uygulamalı eğitim almaları sağlanabilmektedir. Ayrıca ilgili yarıyıllarda derslerin tamamı, öğrencilerin program öğretim amaçları doğrultusunda mesleki ve kariyer gelişimlerinde uzmanlaşmak istedikleri alanlara yönelik seçmeli olarak planlanmıştır.

Yukarıdaki açıklamalar doğrultusunda, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Gıda İşleme Bölümünde eğitim alan öğrenciler, öncelikle önlisans düzeyi eğitime adapte edilmekte, sonrasında Gıda Teknolojisi ile ilgili genel bilgilere erişmekte, bunları takiben alanına yönelik ihtiyaç duyacakları bilgileri belirli bir sistematik dâhilinde almaktadırlar. Öğretim planında derslerin kalitesi ve kapsamı dönemsel olarak bölüm kurullarında görüşülmekte, ayrıca derslere ilişkin eğitsel performans sonuçlarına göre elde edilen veriler doğrultusunda dersleri veren öğretim görevlileri ile bilgi alışverişi gerçekleştirilmektedir. Öğretim planında kalitenin sağlanması amacı ile aynı zamanda Gıda Mevzuatındaki değişiklikler, güncel gelişmeler takip edilerek uygun derslerde bu gelişmeler öğrencilere aktarılmaktadır. Öğretim planının etkinliğinin artırılması amacı ile teknolojik gelişmeler de öğretim yöntemlerinde destek unsur olarak kullanılmaktadır.

5.3.Öğretim Planı Yönetim Sistemi

5.3.1. Öğretim Planının Geliştirilmesine Yönelik Yönetim Sistemi

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Bolvadin Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü kuruluşundan bugüne kadarki süreçte Öğretim Planını sürekli iyileştirme ve geliştirme çabası içinde olmuştur. Öğretim Planı, Bölüm Başkanı ve öğretim elemanlarından oluşan Bölüm Kurulu tarafından sürekli olarak incelenmektedir. Bu kurul, tüm bölüm öğretim elemanlarını Öğretim Planı konusunda bilgilendirmekte ve Akademik Kurulda alınan kararlar doğrultusunda çalışmalarını yürütmektedir. Her akademik yılda açılması planlanan derslere yönelik öğretim görevlilerinin görevlendirmesi Bölüm kararı ve Yüksekokul müdürlük onayı ile gerçekleştirilmektedir. Öğretim planının yürütülmesinde, akademik açılış ve kapanış toplantılarına ilave olarak bölümde görevli tam zamanlı, yarı zamanlı ve ders saati ücretli öğretim elemanları ile belirli aralıklarla toplantılar yapılmaktadır. Düzenlenen bu

toplantılarda, yüksekokul yönetiminden, öğretim elemanlarından ve öğrencilerden gelen geri bildirimlere göre planlama yapılmaktadır.

Öğretim planında yer alan derslerin içerik, değerlendirme, öğrenim çıktıları, ders planı vb. bilgilerinin standart bir şekilde sunumu ve uygulama birliği için her derse ait ders planı Bologna Bilgi Sistemine tanımlanmaktadır. Gıda İşleme Bölümü öğretim planı AKÜ Bologna Bilgi Sistemi ile yürütülmektedir. Bölüm öğretim planında yer alan tüm bilgiler (ders çıktıları, ders içerikleri, ders kaynakları vb.) dönem başında bu sistem yardımı ile güncellenmektedir. Ayrıca Gıda İşleme Bölümü ders içeriklerini paylaşma, duyurular vb. için 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 Yarıyıldaki 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		2	0	0	0	2
GT103	GENEL MATEMATİK	1		2	0	0	0	3
GT105	GENEL KİMYA	1	45	2	0	0	0	3
GT107	GENEL MİKROBİYOLOJİ	1	41	2	1	0	0	3
GT109	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	1	36	2	0	0	0	3
GT111	LABORATUVAR TEKNİĞİ	1	36	2	1	0	0	3
GT113	BESLENME İLKELERİ	1	39	2	0	0	0	3
TUR101	TÜRK DİLİ I	1		2	0	0	0	1
SD101	GIDA KALİTE KONTROL (SEÇ)	1	38	2	0	0	0	2
SD103	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ (SEÇ)	1	47	2	0	0	0	2
YAD101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	1		2	0	0	0	2

AIİT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	1		2	0	0	0	1
GT102	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II	1		2	0	0	0	2
GT104	GIDA ANALİZLERİ	1	36	2	1	0	0	4
GT106	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	1	39	2	1	0	0	4
GT108	GIDA KİMYASI	1	38	2	0	0	0	3
GT110	GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ	1	39	2	0	0	0	2
GT112	GIDA KATKI MADDELERİ	1	35	2	0	0	0	3
TUR102	TÜRK DİLİ II	1		2	0	0	0	2
SD102	GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ (SEÇ)	1	36	2	0	0	0	2
SD104	GIDA HİJYEN VE SANİTASYON (SEÇ)	1	35	2	0	0	0	2
SD108	GIDA TEKNOLOJİSİNDE İSTATİSTİK UYGULAMALARI (SEÇ)	1		2	0	0	0	2
YAD102	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	1		2	0	0	0	2
GT201	TAHİL TEKNOLOJİSİ I	1	36	3	0	0	0	3
GT203	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ I	1	33	3	0	0	0	4
GT205	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	1	26	3	0	0	0	3
GT207	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ I	1	27	2	0	0	0	3
GT209	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	1	25	3	0	0	0	4
GT211	SÜT TEKNOLOJİSİ I	1	22	3	0	0	0	4
GT213	GIDA MEVZUATI	1	22	3	0	0	0	3
SD201	GIDA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ (SEÇ)	1	25	2	0	0	0	2
SD209	MESLEKİ YABANCI DİL I (SEÇ)	1	27	2	0	0	0	2
GT202	TAHİL TEKNOLOJİSİ II	1	22	3	0	0	0	3
GT204	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ II	1	26	2	0	0	0	3
GT206	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	1	21	3	0	0	0	3
GT208	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ II	1	20	2	0	0	0	3
GT210	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	1	19	3	0	0	0	3
GT212	SÜT TEKNOLOJİSİ II	1	20	3	0	0	0	4
GT214	BİTİRME PROJE	1	20	1	1	0	0	3
SD202	İÇECEK TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	1	23	2	0	0	0	2
SD206	YÖRESEL ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	1	21	2	0	0	0	2
SD210	MESLEKİ YABANCI DİL II (SEÇ)	1		2	0	0	0	2

	PLANLAMA(SEÇ)												
SD101	GIDA KALİTE KONTROL (SEÇ)	4	3	2	3	4	4	4	2	3	4	3	3
SD103	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ (SEÇ)	4	4	4	5	4	4	5	5	4	4	5	4
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
AİİT102	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
GT104	GIDA ANALİZLERİ	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GT106	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	5	4	2	3	3	4	3	3	1	2	1	2
GT108	GIDA KİMYASI	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GT110	GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GT112	GIDA KATKI MADDELERİ	5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	5
TUR102	TÜRK DİLİ II	1	1	1	1	1	1	1	1	3	5	4	1
100	STAJ I	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
SG103	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF BAHAR DÖNEMİ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SG301	SEÇMELİ DERS GRUBU : 1. SINIF BAHAR DÖNEMİ	5	5	1	2	2	4	3	4	3	2	4	2
SD102	GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ (SEÇ)	4	4	3	5	4	4	4	4	3	4	4	4
SD104	GIDA HİJYEN VE SANİTASYON (SEÇ)	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5
SD106	BİYOKİMYA VE GIDA BİYOKİMYASI (SEÇ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SD108	GIDA TEKNOLOJİSİNDE İSTATİSTİK UYGULAMALARI (SEÇ)	5	4	4	4	5	5	5	5	4	5	4	4

SD110	ORGANİK GIDA TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
YAD102	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	3	2	2	2	2	1	1	1	1	2	1	4
YAD104	YABANCI DİL II (ALMANCA)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
YAD106	YABANCI DİL II (FRANSIZCA)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.Yarıyıl Ders Planı													
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
GT201	TAHİL TEKNOLOJİSİ I	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
GT203	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ I	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GT205	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5
GT207	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ I	5	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5
GT209	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	3	3	2	4	3	3	4	2	1	2	3	3
GT211	SÜT TEKNOLOJİSİ I	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
GT213	GIDA MEVZUATI	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
SG202	SEÇMELİ DERS GRUBU : 2. SINIF GÜZ DÖNEMİ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SD201	GIDA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ (SEÇ)	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
SD203	PROSES KONTROL VE TASARIMI (SEÇ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SD205	SOĞUTULMUŞ VE DONDURULMUŞ ÜRÜN TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
SD207	KANATLI ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	3	4	4	3	3	3	3	2	2	2	3	3
SD209	MESLEKİ YABANCI DİL I (SEÇ)	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	-
SD211	GİRİŞİMCİLİK I												
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	4	5	4	5	5	5	5	4	4	4
GT206	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	5	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4	5
GT208	FERMENTE	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5

	GIDALAR TEKNOLOJİSİ II												
GT210	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	5	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	5
GT212	SÜT TEKNOLOJİSİ II	5	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4	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	2	3	4	4	4	4	4	4	4	3
SD208	FONKSİYONEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5
SD210	MESLEKİ YABANCI DİL II (SEÇ)	4	4	3	4	4	5	4	4	3	3	3	4
SD212	GİRİŞİMCİLİK II (SEÇ)	4	3	3	3	3	3	3	3	5	4	5	4

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

5.6.2. Öğretim Planının Programa Özgü Ölçütleri Sağlama Düzeyi

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Bolvadin Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümüne özgü akredite bir kurum ve ölçüt bulunamamıştır sadece TYYÇ değerlendirmesi yapılmaktadır ve bu alan iyileştirilmesi düşünülen alanlardandır.

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	PROF.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
PROF.		AKÜ BOLVADİN MYO	2023
DİĞER İŞ DENEYİMİ			
Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan	
AFYON FİNAL DERSHANESİ	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 2025

2022	YÜKSEK LİSANS	Antikanser ilaç taşıyıcı sistem olarak sunitinib malat-yüklü karboksimetil selüloz-poli(vinil alkol)-ZnO nanokompozit küreler	2025
2022	YÜKSEK LİSANS	Antikanser ilacı mitomisin C'nin kontrollü salımı için kitosan-poli(vinil alkol)-Fe3O4 biyo-nanokompozit taşıyıcıların sentezi ve karakterizasyonu	

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum
ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR			
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev	

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
-----	-------	------------------	--------------

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- BULUT EMİNE** (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.
- I 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.
- Baydır A. T. Bulut E, Sabah E** (2024), Mechanistic insight into cefuroxime sodium (CXM) by sepiolite-rich dolomite, Separation Science and Technology , 59 (16), 1510-1529, 2024.
- Sabah E, Bilgin N, Bulut E** (2025), Removing an antibiotic from aqueous solution using sepiolite-rich dolomite – kinetic, isotherm, and thermodynamic studies, Water SA , 51 (3), 288-301.
- Bulut E, Ersöz A, Çiğerci İ. H** (2025), Development and Optimization of ZnO Nanoparticle-Embedded Fe3+-Crosslinked pH-Sensitive Carboxymethyl Cellulose/Poly(Vinyl Alcohol) Nanocomposite Beads: in Vitro Release Properties of an Anti-Cancer Drug, J Pharm Innov, 20(180), 1-29.

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

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- BULUT EMİNE** (2021). Zn2+ İyonları ile Çapraz Bağlı Sodyum Karboksimetil Selüloz Kürelerden Flurbiprofenin Kontrollü Salımı, Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, 21, 031201 (538-548).

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. ...

Kanıt:6.2.2.2 Doç.Dr. 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	12 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 /İşletme	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	
2023	Yükseklisans	Atımlı uv ışığının fermente dana dilimli sucuk yüzeyindeki <i>Listeria monocytogenes</i> 'in inaktivasyonu üzerine etkileri	25.06.2025	
2024	Yükseklisans	Effect of cold-pressed poppy oil and pumpkin seed oil on quality characteristics of chicken meatballs	Devam	
2025	Yükseklisans	Afyonkarahisar Yöresel Mutfağında Moleküler Gastronomi Tekniklerinin Uygulanabilirliğinin İncelenmesi ve Tüketici Duyusal Algısının Değerlendirilmesi	Devam	

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 BİLİMSSEL 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

Göksel Saraç, M., Dedebaş, T., Hastaoğlu, E., Eyce, Ş., Can, Ö. P. (2026). **Gluten free cookie production with popcorn flour: effect of corn color and sweetener types**. Journal of Food Science and Technology <https://doi.org/10.1007/s13197-026-06635-6>

Göksel Saraç, M., Dedebaş, T., Can, Ö. P., Hastaoğlu, E., Eyce, Ş. (2025). **The Effect Of Pulsed Uv Light On Biochemical Changes Quail Egg Model For Salmonella typhimurium Inactivation**. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 31(4), 517–526.

Dedebaş, T. (2025). **Effects Of Cold-Pressed Oils On Physicochemical Textural Biochemical And Sensorial Properties Of Muffin Cakes Saw Method**. Latin American Applied Research - An International Journal, 55, 0–0.

DEDEBAŞ TUĞBA (2024). **Determination of the effect of bitter gourd (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

DURSUN 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

Fat Substitutes In Food Formulations, GÖKSEL SARAÇ, M., DEDEBAŞ, T., CAN, Ö. P. (2024). Presented At The Ispec 16th International Conference On Engineering & Natural Sciences (Tam metin bildirir)

Use Possibilities Of Different Cereal Flours In Vegan Meatball Production, DEDEBAŞ T., GÖKSEL SARAÇ M., (2023). International Congress On Advanced Research And Applications. (Tam metin bildirir)

Effect Of Sunflower Oil On Quality Parameters During Deep-Frying Of Schnitzel Coated With Oleaster Seed Flour And Corn Flour DEDEBAŞ, T., GÖKSEL SARAÇ, M., CAN, Ö. P. (2025). Presented At The Vi. Bilisel Uluslararası Kıbrıs Bilimsel Araştırmalar Kongresi (Tam metin bildirir)

Aqueous- Assisted Enzymatic Oil Extraction: A Sustainable Alternative Approach, DEDEBAŞ, T., (2025).. 4th International Congress On Food Researches (ICONFOOD`25). (Tam metin bildirir)

Analytical Methods In Discrimination Of Fake Oils Found In Foods Nuclear Resonance Spectroscopy NMR, DEDEBAŞ, T., GÖKSEL SARAÇ, M., CAN, Ö. P. (2024).. Presented At The International Scientific Research And Innovation Congress-2, Adana. (Tam metin bildirir)

The Effect Of Hemp Powder On Yogurt Quality Parameters. CAN, Ö. P., GÖKSEL SARAÇ, M., DEDEBAŞ, T. (2025). Presented At The International Conference On Engineering & Natural Sciences . (Tam metin bildirir)

Investigation Of The Use Possibilities Of Cold Plasma Technology In The Food Industry, DEDEBAŞ, T., GÖKSEL SARAÇ, M., CAN, Ö. P. (2024). Presented At The 2. Bilisel Uluslararası Kıbrıs Bilimsel Araştırmalar Kongresi . (Tam metin bildirir)

Investigation Of The Utilization Possibilities Of Duckweed Lemna Minor As A New Protein Source, DEDEBAŞ, T., GÖKSEL SARAÇ, M. (2025). Presented At The 17th International Conference On Engineering & Natural Sciences, Prag. (Tam metin bildirir)

The Importance Of Some Commercially Essential And Seed Oils. DEDEBAŞ, T., GÖKSEL SARAÇ, M., CAN, Ö. P. (2024). Presented At The Ispec 16th International Conference On Engineering & Natural Sciences . (Tam metin bildirir)

A Sensory Defect In Meat Products: Warmed-Over Flavor, GÖKSEL SARAÇ, M., DEDEBAŞ, T., CAN, Ö. P. (2024). ITEC`24 International Congress Tourism, Economy and Culture. (Tam metin bildirir)

Zeyrek An Illustrious Un Known From Sivas Production And Properties, DEDEBAŞ, T., GÖKSEL SARAÇ, M., CAN, Ö. P. (2024).. Presented At The Ittec`24 International Congress Tourism, Economy And Culture, Skopje. (Tam metin bildirir)

Effects Of Essential Oils On Cancer And Their Mechanisms Of Action, BEKÇİ, H., DEDEBAŞ, T., GÖKSEL SARAÇ, M. (2024). Presented At The 8th International Conference On Global Practice Of Multidisciplinary Scientific Studies, Dubai. (Tam metin bildirir)

Investigation Of Plant-Based Milk Production From Lupine Termiye, GÖKSEL SARAÇ, M., DEDEBAŞ, T., CAN, Ö. P. (2024). Presented At The Ganud-6 International Conference On Gastronomy, Nutrition And Dietetics (Tam metin bildirir)

The Effect Of Sour Cherry Seed Flour And Corn Flour Addition On The Quality And Sensory Properties Of Non-Fat Chicken Patties Topsis Technique Application, GÖKSEL SARAÇ, M., DEDEBAŞ, T., CAN, Ö. P. (2025). Presented At The International Congress On Advanced Research And Applications-III, Sivas. (Tam metin bildirir)

Properties And Uses Of The Herb Curmen Allium Scordoprasum L Known As Wild Garlic, GÖKSEL SARAÇ, M., DEDEBAŞ, T. (2025). Presented At The 17th International Conference On Engineering & Natural Sciences, Prag. (Tam metin bildirir)

Sensory Effects Of Pre-Marinating With Rosemary Oil On Bried Squid During Storage Topsis Application, CAN, Ö. P., GÖKSEL SARAÇ, M., DEDEBAŞ, T. (2024). Presented At The International Scientific Research And Innovation Congress-2, Adana. (Tam metin bildirir)

Effect Of Okra And Coriander Seed Flours On Physical Textural And Sensory Properties Of Gluten-Free Cookies, DEDEBAŞ, T., GÖKSEL SARAÇ, M., CAN, Ö. P. (2024). Presented At The Ganud-6 International Conference On Gastronomy, Nutrition And Dietetics, Istanbul. (Tam metin bildirir)

The Effect Of Frying Squid Coated With Cherry Seed Flour In Different Oils On Oil Quality And Squid Characteristics, GÖKSEL SARAÇ, M., DEDEBAŞ, T., CAN, Ö. P. (2025). Presented At The International Congress On Advanced Research And Applications-III, Sivas. (Tam metin bildirir)

Determination Of Quality Characteristics Of Pineapple Seed Oil, DEDEBAŞ, T., CAN, Ö. P., GÖKSEL SARAÇ, M. (2025). Presented At The VI. Bilisel Uluslararası Kıbrıs Bilimsel Araştırmalar Kongresi .

The Effect Of White Cherry Stem On Physicochemical And Sensory Properties Of Muffin Cakes, DEDEBAŞ, T., TECEM, E. (2024).. Presented At The Iconfood'24 3rd International Congress On Food Researches, Sivas. (Tam metin bildirir)

The Effect Of Bitter Lupin Lupinus Albus Addition On The Physical Microbiological And Sensory Properties Of Beef Meatballs. CAN, Ö. P., GÖKSEL SARAÇ, M., DEDEBAŞ, T. (2025). Presented At The International Conference On Engineering & Natural Sciences. (Tam metin bildirir)

Gastronomi Ve İnovasyon Afyon Lokumu Üzerine Duyusal Bir Değerlendirme. Çiğiltepe, E., Dedebeş, T., Mutlu, A. S. (2025). Presented At The 9. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi (Ugtak) 2025, Kayseri

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 bildirir)

Importence 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 bildirir)

Use Of Raman Spectroscopy In Determining The Quality Of Edible Oils , DEDEBAŞ TUĞBA (2023).. ICONFOOD'23 INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD RESEARCHES, (Tam metin bildirir)

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 bildirir)

Evaluation Of Cold Press Oil Wastes , DEDEBAŞ TUĞBA, GÖKSEL SARAÇ MERYEM (2023). INTERNATIONAL CONGRESS ON ADVANCED RESEARCH AND APPLICATIONS, (Tam metin bildirir)

Farklı Sütlerle İle Hazırlanan Matcha Lattelerin Duyusal Değerlendirmesi: Saw Uygulaması , GÖKSEL SARAÇ MERYEM, DEDEBAŞ TUĞBA, CAN ÖZLEM PELİN (2023). International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics-V, (Tam metin bildirir)

Görsel Etkilerinin Yanında Besinsel Faydaları; Yenilebilir Çiçekler , DEDEBAŞ TUĞBA, GÖKSEL SARAÇ MERYEM, CAN ÖZLEM PELİN (2023).. International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics-V, (Tam metin bildirir)

Gıdalarda Teknolojik İyileştirme Ve Besinsel Zenginleştirme: Çekirdek Unu İlavesi, GÖKSEL SARAÇ MERYEM, DEDEBAŞ TUĞBA, CAN ÖZLEM PELİN (2023). 5th International Black Sea Modern Scientific Research Congress, (Tam metin bildirir)

Pistacia terebinthus TOHUMUNUN KURABİYELERİN 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 bildirir)

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 bildirir)

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 bildirir)

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 bildirir)

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

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

Gıda Sistemlerinde Sürdürülebilirlik Bölüm Adı:(Yemeklik Yağ Endüstrisinde Sürdürülebilirlik) (2025).. AKTAŞ AYŞE BURCU, DEDEBAŞ TUĞBA, Nobel Akademik Yayıncılık, Editör: Hastaoğlu Emre, Basım Sayısı:1, Sayfa Sayısı 307, Isbn:978-625-376-786-0, Türkçe(Bilimsel Kitap)

Gastronomi Turizmi Çalışmalarıbölüm Adı: **Gastronomi Ve İnovasyon: Afyon Lokumu Üzerine Duyusal Bir Değerlendirme**, ÇİĞİLTEPE ELİF, DEDEBAŞ TUĞBA, MUTLU ASILHAN SEMİH, 2025. Detay Yayınları

Food Analogues: Emerging Methods And Challenges, Bölüm Adı:(**Application Of Multi-Criteria Decision Making Techniques In Sensory Evaluation Of Food Analogues**) (2024).. ARSLAN EBUZER,DEDEBAŞ TUĞBA,HASTAOĞLU EMRE, Springer, Editör:Can Özlem Pelin, Göksele Saraç Meryem, Aslan Türker Duygu, Basım Sayısı:1, Sayfa Sayısı 567, Isbn:978-3-031-69872-9, İngilizce(Bilimsel Kitap)

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 Engineering 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

KARADAĞOĞLU, E., CAN, Ö. P., DEDEBAŞ, T. (2025). **Impact of Pulsed UV Light on Listeria monocytogenes Decontamination and Biochemical Properties of Fermented Sliced Beef Sucuk**. Turkish Journal of Agriculture- Food Science and Technology, 13, 0–0.

DEDEBAŞ, T., KARATAŞ, Ş. M., EKİCİ, L., SAĞDIÇ, O. (2025). **Farklı Formlardaki Kudret Narı Momordica Charantia L Meyvelerinin Antioksidan Ve Antimikrobiyal Özelliklerinin Karşılaştırılması**. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, 28, 0–0.

TUĞBA DEDEBAŞ, SILA YÜKSEL, MERVE DURAK, DÖNDÜ YILDIRIM (2026). **Muffin cakes enriched with the addition of potato peels: physical, chemical, textural and sensory properties**. Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, 30(1): 768-777 DOI: 10.29050/harranziraat.1728289

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

DEDEBAŞ TUĞBA, DURSUN 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

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

ÇİĞİLTEPE, E., DEDEBAŞ, T. (2025). **Algilerin Gıda Ve Gastronomi Alanında Kullanım Olanaklarının Araştırılması**. Presented At The Kapgtak 2025, Kapadokya Gastronomi, Gıda Ve Turizm Araştırmaları Kongresi, Nevşehir.

ÇİĞİLTEPE, E., DEDEBAŞ, T. (2025). **İlibada Bitkisinin Gastronomi Alanındaki Önemi**. Presented At The Kapgtak 2025, Kapadokya Gastronomi, Gıda Ve Turizm Araştırmaları Kongresi, Nevşehir.

Kanıt:6.2.2.3 Öğr.Gör. Özlem EMREM TÜR Özgeçmiş

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Özlem EMREM TÜR
UNVANI	Öğretim Görevlisi Dr.

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	15.01.2025

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	21.10.2014		
Kurumdaki hizmet süresi	11 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 BİLİMSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

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

SON BES 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	22 yıl	
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi	Bolvadin Meslek Yüksekokulu	2004

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Eğs 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

Kanıt:6.2.2.5 Öğr.Gör. Hasan GÜRKAŞ Özgeçmiş

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Hasan GÜRKAŞ
UNVANI	Öğretim Görevlisi

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Lisans	Matematik Öğretmenliği	Gazi Üniversitesi	Temmuz-1997
Yüksek lisans	Matematik	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Haziran 2002
Doktora	Matematik	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Devam ediyor

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi		25/12/1997	
Kurumdaki hizmet süresi		29 yıl	
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
ÖĞRETİM GÖREVLİSİ		Bolvadin MYO	1997

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Hava K.K. Etimesgut Hava Hastanesi	11 ay	İstihkam Tesis Bakım Komutanı (Yedek Subay/Subay)

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

- ON INVARIANT CONVERGENCE OF COMPLEX UNCERTAIN SEQUENCES, Electronic Journal of Mathematical Analysis and Applications, 2026, YÖK ID: 10248008

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

- Muhasebe Dersini Alan Öğrencilerin Kaygı, Beklenti ve Başarı Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği SOSYAL BİLİMLER İNOVASYON KONGRESİ
- A Critical Review of Social Sciences Theory and Practice Frontpage Publications Limited
- Muhasebe Eğitiminde Matematik Bilgi Düzeyinin Başarıya Etkisi: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği SOSYAL BİLİMLER İNOVASYON KONGRESİ

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

- Temel Matematik Lisans Yayıncılık (Bölüm Yazarlığı)
- İstatistik Lisans Yayıncılık (Bölüm Yazarlığı)

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- ...

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

- MESLEK YÜKSEKOKULLARINDA OKUTULAN MATEMATİK VE MUHASEBE DERSLERİ BAŞARI DÜZEYLERİ ARASINDAKİ İLİŞKİ. 7. MATEMATİK SEMPOZYUMU

Kanıt:6.2.2.6 Öğr.Gör. Hande Yağcıoğlu Özgeçmiş

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Hande Yağcıoğlu
UNVANI	Öğretim Görevlisi

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Ön lisans			
Lisans	İngilizce Öğretmenliği	Gazi Üniversitesi	06/2012
Yüksek lisans			
Doktora			

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	26/03/2018		
Kurumdaki hizmet süresi	8 yıl 4 ay		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi		Yabancı Diller Yüksekokulu	03/2018

Öğretim Görevlisi Dr.		
Dr. Öğr. Üyesi		

DiğER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
İstek Afyon Okulları	2 yıl	İngilizce Öğretmeni

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

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

1.

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

1.

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1.

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ...

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. ...

F. Eğitim Öğretim Faaliyetleri

Öğretim elemanının adı ve soyadı	TZ,YZ, DSÜ ¹	Son iki yarıyıda verdiği dersler (Dersin kodu/kredisi/yarıyılı/yılı) ²	Toplam etkinlik dağılımı ³		
			Öğretim	Araştırma	Diğer ⁴
Hande Yağcıoğlu	TZ	YAD101/2/Güz/2025-2026	100		
Hande Yağcıoğlu	TZ	YAD102/2/Bahar/2025-2026	100		

Öğretim elemanının adı ve soyadı ¹	Unvanı	TZ, YZ, DSÜ ²	Aldığı son akademik unvan	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet Yılı	Deneyim süresi, yıl			Etkinlik düzeyi ³ (yüksek, orta, düşük, yok)		
					Kamu/ özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurumdaki deneyimi	Mesleki kuruluşlarda	Araştırmada	Dış paydaşlara verilen danışmanlıkta
		TZ						Yok	Yok	Yok

Tablo 6.1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti
[Program Adı]

Öğretim elemanının adı ve soyadı	TZ,YZ, DSÜ ¹	Son iki yarıyıda verdiği dersler (Dersin kodu/kredisi/yarıyılı/yılı) ²	Toplam etkinlik dağılımı ³		
			Öğretim	Araştırma	Diğer ⁴
Özlem EMREM TÜR	TZ	Gıdalarda Temel İşlemler (GT109/2/1/2025-2026)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Beslenme İlkeleri (GT113/2/1/2025-2026)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Et ve Ürünleri Teknolojisi I (GT209/3/1/2025-2026)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Süt Teknolojisi I (GT211/3/1/2025-2026)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Gıda Mevzuatı (GT213/3/1/2025-2026)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Gıda Kalite Kontrol (SD101/2/1/2025-2026)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Gıda Kalite Kontrol Sistemleri (SD201/2/1/2025-2026)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Gıda Katkı Maddeleri (GT112/2/2/2025-2026)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Özel Gıdalar Teknolojisi (GT206/3/2/2025-2026)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Et ve ürünleri Teknolojisi II (GT 210/3/2/2025-2026)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Süt Teknolojisi II (GT212/ 3/2/2025-2026)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Gıda Hijyen ve Sanitasyon (SD104/2/2/2025-2026)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Yöresel ürünler Teknolojisi (SD206/2/2/2025-2026)	100		
Özlem EMREM TÜR	TZ	Gıda Endüstri Makineleri (SD102/2/2/2025-2026)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Gıda Ambalaj Malzemeleri (GT110/2/2/2025-2026)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Fonksiyonel Gıda Teknolojisi (SD208/2/2/2025-2026)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Tahıl Teknolojisi I (GT201/3/1/2025-2026)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Tahıl Teknolojisi II (GT202/3/3/2025-2026)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Gıda Teknolojisi ve Mevzuatı (SD350/2/2/2025-2026)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Gıdalarda Duyusal Analiz (SD360/2/2/2025-2026)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Gıda Ambalaj Malzemeleri (GT110/2/2/2025-2026)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Bitkisel Yağ Teknolojisi (GT205/1/1/2025-2026)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Meyve ve Sebze Teknolojisi I (GT203/3/1/2025-2026)	100		

Tuğba Dedebaş	TZ	Meyve ve Sebze Teknolojisi II (GT 204/2/2/2025-2026)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	İçecek Teknolojisi (SD202/2/2/2025-2026)	100		
Tuğba Dedebaş	TZ	Genel Mikrobiyoloji (GT107/2,5/1/2025-2026)	60	40	
Tuğba Dedebaş	TZ	Gıda Mikrobiyolojisi (GT106/2,5/2/2025-2026)	60	40	
Tuğba Dedebaş	TZ	Bitirme Projesi (GT214/1,5/2/2025-2026)	50	50	
Tuğba Dedebaş	TZ	Gıda Biyoteknolojisi (SD103/2/1/2025-2026)	100		
Emine Bulut	TZ	GENEL KİMYA(GT105/2/1/2025-2026)	100		
Emine Bulut	TZ	LABORATUVAR TEKNİĞİ/GT111/2,50/1/2025-2026)	50	50	
Emine Bulut	TZ	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ I (GT207/2/1/2025-2026)	100		
Emine Bulut	TZ	MESLEKİ YABANCI DİL I (SEÇ) (SD209/2/1/2025-2026)	100		
Emine Bulut	TZ	GIDA ANALİZLERİ(GT104/2,50/2/2025-2026)	50	50	
Emine Bulut	TZ	GIDA KİMYASI (GT108/2/2/2025-2026)	100		
Emine Bulut	TZ	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ II(GT208/2/2/2025-2026)	100		

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

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

³Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz.

⁴Uzun süreli izinler ve sektör etkinlikleri bu sütunda gösterilir.

Tablo 6.2 Öğretim Kadrosunun Analizi
[Program Adı]

Öğretim elemanının adı ve soyadı ¹	Unvanı	TZ, YZ, DSÜ ²	Aldığı son akademik unvan	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet Yılı	Deneyim süresi, yıl			Etkinlik düzeyi ³ (yüksek, orta, düşük, yok)		
					Kamu/ özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurumdaki deneyimi	Mesleki kuruluşlarda	Araştırmada	Dış paydaşlara verilen danışmanlıkta
Tuğba Dedebaş	Dr. Öğretim Üyesi	TZ	Doç.Dr.	Erciyes Üniversitesi 2018		16 yıl 1 ay	12 yıl 9 ay	yok	Yüksek (100)	yok
EMİNE BULUT	Prof. Dr..	TZ	Prof.	Gazi ünifen bilimleri enst. Kimya doktora 13.07.2011	ÖZEL SEKTÖR, 1 yıl	21 yıl, 6 ay	(AKÜ) 20 yıl 6 ay		100	
15Özlem EMREM TÜR	Öğr. Gör.	TZ	Öğr. Gör.	Afyon Kocatepe Üniversitesi -Doktora- 15.01.2025	19 yıl 7 ay	11 yıl 9 ay	11 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 Atama Yönergesi esaslarına yapılmaktadır. Kadro ilanı sonrasında, öğretim üyeliği kadrolarına başvuracak olan adaylar, 2547 sayılı Kanun ve Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönetmeliği ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama 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 Atama 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-Atama-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 özveriyle, kararlı ve her türlü imkânı seferber eden bir prensip anlayışı ile çalışmaktadır. Kütüphanede ferah bir ortam, 1 adet toplantı odası ve geniş okuma alanları bulunmaktadır ve tüm kütüphane kaynakları öğrencilerin ve öğretim elemanlarının kullanımına sunulmuştur. 6230 basılı kitap vardır.

Kanıtlar

Tablo 7.3 Kütüphanede Yer Alan Basılı ve Elektronik Kaynaklar

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

Tablo 7.4 Veritabanları ve Deneme Veritabanları

VERİTABANLARI

Akademik TV
Al Manhal Books and Journals Collection
Annual Reviews Veritabanı
AYEUM (Araştırma Yöntemleri Eğitim ve Uygulama Merkezi)
Bmj Journals
BookCites
Cab Abstract (ULAKBİM)
Cambridge Journals Online
EBSCO e - Books
EBSCO (EKUAL) Veritabanları
Elsevier e - Book
Emerald e - Journals Premier
eOsmanlıca
Essential Science Indicators (ESI)
Grammarly Premium Aboneliği
IEEE Xplore
IEEE MIT e - Books Library
IGI Global
InCites
Institute of Physics (IOP)
lThenticate
İdealonline Elektronik Veritabanı
İntihal.net
JoVE (Journal of Visualized Experiments)
Journal Citation Reports
JSTOR Archive Journal Content
Kelime.com
LexiQamus
LEXPERA Yeni Nesil Hukuk Bilgi Sistemi
LibraryTürk E-Kitap Platformu
Mendeley
Military Big Data
Muteferriqa veri tabanı
Nature Journals
New England Journal of Medicine (NEJM)
Ovid - LWW
Oxford University Press (OUP)
ProQuest Dissertations & Theses
ProQuest Ebooks (PQE)
Piri Keşif Aracı
Royal Society of Chemistry veri tabanı
Sage
ScienceDirect
Scopus
Sobiad - Sosyal Bilimler Atıf Dizini

[Springer Link](#)

[SPORTDiscus with Full Text](#)

[Taylor & Francis Online Journals \(Informaworld\)](#)

[Trinka AI](#)

[Turcademy](#)

[Turnitin](#)

[VETİS](#)

[Wikilala](#)

[Wiley Online Library](#)

[Wiley E-Book Library](#)

[WoS - Web of Science](#)

DENEME VERİTABANLARI

[Airisto Yapay Zekâ Tespit Aracı](#)

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 Yönetmeliğın 8. Maddesine dayanılarak, Afyon Kocatepe Üniversitesi Senatosu'nun 31/12/2014 tarih ve 2014/110 sayılı kararı ile Afyon Kocatepe Üniversitesi İş Sağlığı ve İş Güvenliği Birimi kurulmuştur

7.5.2.2. Programın Gerekthirdiği İlave Yangın Önlemleri

Program ilave yangın önlemleri gerektirmemektedir.

7.5.3. İlkyardım Önlemleri

7.5.3.1. Kampüste ve Binada Sağlanan İlkyardım Önlemleri

İlkyardım hizmetleri kapsamında bir önlem bulunmamaktadır. Bu alan iyileştirilmesi düşünülen alanlardandır

7.5.4.Engelliler için Önlemler

Afyon Kocatepe Üniversitesi Engellilere yönelik gerçekleştirmiş olduğu çalışmalar doğrultusunda “Engelsiz Üniversite” Belgesi almıştır. Bu kapsamda Bolvadin Meslek Yüksekokulu Kampüsünde de üniversite genelinde olduğu gibi engelliler için geniş çaplı düzenlemeler gerçekleştirilmiştir. Bunun sonucunda da üniversitemiz “Engelsiz Üniversite Ödülleri 2020”de Birincilik Ödülüne layık görülmüştür.

7.5.4.1. Kampüs Ortamında Rampaların Varlığı

Yüksekokul binasında dersliklerde ve yönetim binasının girişinde engelliler için hissedilebilir engelli yolları, her katta bina planını gösteren kabartmalı yönlendirme sistemleri, bina girişinde tekerlekli sandalye rampası bulunmaktadır fakat bina içerisinde engelli asansörü bulunmamaktadır.

7.5.4.2. Eğitim Binasında Rampaların Varlığı

Bina girişinde tekerlekli sandalye rampası bulunmaktadır.

7.5.4.3. Eğitim Binasında Engelli Asansörü Varlığı

Eğitim binalarında Engelli Asansörü bulunmamaktadır.

7.5.4.4. Eğitim Binasında Engelli Lavabosunun Bulunurluğu

Bina içerisinde bir adet engelli lavabosu bulunmamaktadır.

Kanıtlar

Tablo 7. 1 Program Tarafından Kullanılan Sınıflar

Bulunduğu Kat	Mekan 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)	Büyükülüğü (m ²)	Sıra/Masa Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
C Blok Zemin Kat	102	ORKA Seminer salonu	70	48	48
	105		70		
	106	Bilgisayar Laboratuvarı	70	28	28
	108	Gıda Laboratuvarı	70	20	20
C Blok 1.Kat	202	Bilgisayar Laboratuvarı	70	26	26
	203		70		
	204	Bilgisayar Laboratuvarı	70	27	27
	205	Bilgisayar Laboratuvarı	95	34	34
	206	Bilgisayar Laboratuvarı	70	27	27
	207		90		
	208	Bilgisayar Laboratuvarı	90	29	29
A BLOK 1. KAT		Kütüphane	245	62	62

Tablo 7.3 Kütüphanede Yer Alan Basılı ve Elektronik Kaynaklar

KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (BASILI) :			
Merkez Kütüphane	Basılı Yayınlar		Adet
	Basılı Süreli Yayınlar (Dergiler)		Çeşit
	Tezler		Adet
	Kitap Dışı Kaynaklar (Ekler, Proje vb.)		Adet
	Nadir Eserler (Matbu)		Adet
	Nadir Eserler (El Yazması)		Adet
İslami İlimler Fakültesi (Şube)	Basılı Yayınlar		Adet
TOPLAM			

KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (ELEKTRONİK) :			
Merkez Kütüphane	E-kitap (abone + satın)		Adet
	E-dergi (abone)		Adet
	E-tez (abone)		Adet
TOPLAM			

Tablo 7.4 Veritabanları ve Deneme Veritabanları

VERİTABANLARI
Akademik TV Al Manhal Books and Journals Collection Annual Reviews Veritabanı <u>AYEUM (Araştırma Yöntemleri Eğitim ve Uygulama Merkezi)</u> <u>Bmj Journals</u> BookCites <u>Cab Abstract (ULAKBİM)</u> Cambridge Journals Online <u>EBSCO e - Books</u> <u>EBSCO (EKUAL) Veritabanları</u> <u>Elsevier e - Book</u> <u>Emerald e - Journals Premier</u> eOsmanlıca Essential Science Indicators (ESI) <u>Grammarly Premium Aboneliği</u> <u>IEEE Xplore</u> <u>IEEE MIT e - Books Library</u> <u>IGI Global</u> InCites Institute of Physics (IOP) <u>IThenticate</u> <u>İdealonline Elektronik Veritabanı</u> İntihal.net JoVE (Journal of Visualized Experiments) Journal Citation Reports <u>JSTOR Archive Journal Content</u> Kelime.com LexiQamus LEXPRA Yeni Nesil Hukuk Bilgi Sistemi LibraryTürk E-Kitap Platformu <u>Mendeley</u> Military Big Data Muteferriqa veri tabanı <u>Nature Journals</u> New England Journal of Medicine (NEJM) <u>Ovid - LWW</u>

[Oxford University Press \(OUP\)](#)
[ProQuest Dissertations & Theses](#)
[ProQuest Ebooks \(PQE\)](#)
[Piri Keşif Aracı](#)
[Royal Society of Chemistry veri tabanı](#)
[Sage](#)
[ScienceDirect](#)
[Scopus](#)
[Sobiad - Sosyal Bilimler Atıf Dizini](#)
[Springer Link](#)
[SPORTDiscus with Full Text](#)
[Taylor & Francis Online Journals \(Informaworld\)](#)
[Trinka AI](#)
[Turcademy](#)
[Turnitin](#)
[VETİS](#)
[Wikilala](#)
[Wiley Online Library](#)
[Wiley E-Book Library](#)
[WoS - Web of Science](#)

DENEME VERİTABANLARI

[Aristo Yapay Zekâ Tespit Aracı](#)

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

2025 faaliyet raporu linki aşağıda verilmiştir.

<https://bolvadinmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/52/2026/01/2025-FAALİYET-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 yarıyıl da bir ulusal ya da uluslararası bilimsel etkinliğe katılım için yolluk-yevmiye desteği sağlanmaktadır. Öğretim elemanlarının projeler için ihtiyaç duydukları finansal destekler Afyon Kocatepe Üniversitesi bünyesinde faaliyet gösteren Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi (BAP) tarafından sağlanmaktadır. Bu kapsamda lisansüstü tez projeleri, tematik projeler, fikri ve sınai mülkiyet hakları destek projesi ve kariyer destek projeleri BAP tarafından değerlendirmeye alınmakta ve uygun görülen projeler BAP koordinatörlüğünde yürütülmektedir.

Kanıtlar

2025 faaliyet raporu linki aşağıda verilmiştir.

<https://bolvadinmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/52/2026/01/2025-FAALİYET-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. Hüseyin BAYRAKÇEKEN (Müdür)

Dr. Öğr. Üyesi Murat KESKİN (Müdür Yrd.)

Dr. Öğr. Üyesi Fuat ÖZ (Müdür Yrd.)

Mehmet Emin Demirörs (Yük. Ok. Sek.)

Yüksekokul Kurulu

Prof. Dr. Hüseyin BAYRAKÇEKEN

Müdür Yardımcısı Dr. Öğr. Üyesi Fuat ÖZ

Müdür Yardımcısı Dr. Öğr. Üyesi Murat KESKİN

BÖLÜM BAŞKANLARI

BİLGİSAYAR TEKNOLOJİLERİ BÖLÜM BAŞKANI Dr. Öğr. Üyesi Murat KESKİN

BÜRO HİZMETLERİ VE SEKRETERLİK BÖLÜM BAŞKANI Öğr. Gör. Dr. Ahmet

KUMRU

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

MUHASEBE VE VERGİ BÖLÜM BAŞKANI Öğr. Grv. Ersan KULA

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

Raportör : Mehmet Emin DEMİRÖRS

Yüksekokul Yönetim Kurulu

Başkan Prof. Dr. Hüseyin BAYRAKÇEKEN

Üye Dr. Öğr. Üyesi Fuat ÖZ

Üye Dr. Öğr. Üyesi Murat KESKİN

Üye Prof. Dr. Emine BULUT

Üye Doç. Dr. İsmail HOCAOĞLU

Üye Doç. Dr. Tuğba DEDEBAŞ

Raportör Mehmet Emin DEMİRÖRS

10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1. Programa Özgü Ölçütlerin Sağlanma Yöntemi

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

Programa özgü ölçütlerin sağlanmasında destekleyici diğer unsurlar ise;

Öğrencilerin belirli aralıklarla gıda sektör temsilcileri ile buluşturulması,

Öğrencilere yönelik kariyer, gelişim ve girişimcilik günleri/zirveleri düzenlenmesi,

Derslerden bağımsız olarak organize edilen il içi ve dışı teknik geziler düzenlenmesi,

Kanıtlar

Programa Özgü Ölçütlere ulaşılacak Web adresleri:

MÜDEK

<http://www.mudek.org.tr/tr/ana/ilk.shtm>

TEPDAD

<http://www.tepdad.org.tr/>

FEDEK	http://www.fedek.org.tr/
VEDEK	http://www.vedek.org.tr/
EPDAD	https://epdad.org.tr/
HEPDAK	https://www.hepdak.org.tr/
İLAD-İLEDAK	http://iledak.ilad.org.tr/
SABAK	https://www.sabak.org.tr/index.php/tr/
TUADER-TURAK	https://turak.org/
ECZAKDER	https://www.eczakder.org.tr/
TPD	https://akreditasyon.psikolog.org.tr/tr/

SONUÇ

Gıda İşleme bölümü 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 işleme bölümünde eğitim ve öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesi gerekmektedir. Bolvadin Meslek Yüksekokulu bugün mükemmel bir fiziki kapasiteye ulaşmıştır. Şehir içindeki eski lise binasından, Konya yolu üzerindeki kampüste 4 Eğitim Binası, 3 Atölye ve 1 İdari Bina ayrıca Olimpik Spor Salonu, Futbol sahası, Basketbol ve Hentbol Sahaları, Parklar ve Yeşil alanlar ile Kantin ve Yemekhanesiyle fiziki açıdan hiç bir eksiği bulunmamaktadır. 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 işleme bölümünde bahsedilen tüm güçlü yanların yanı sıra geliştirilmesi gereken önemli alanlarda bulunmaktadır.

Şöyle ki ;

1-Bölümde iç ve dış paydaşlar oldukça geniş bir dağılım göstermektedir bu yönüyle paydaşlar arasında ilişkilerin, ortak faaliyetlerin, bilgi paylaşımlarının, toplantıların ve çeşitli analizlerin yapılması gerekmektedir. Yapılacak bu analizlerle ve paydaş katılımları ile bölümün sektörel anlamda ihtiyaçları daha iyi karşılayacak düzeyde bir eğitim yapısı oluşturmaya ve mezunlarının sektörde daha da çabuk istihdam edilmesi noktasına katkı sağlanabilecektir.

2- İç ve dış paydaşlardan şuan kadar herhangi bir memnuniyet, beklenti ya da ihtiyaç anketi yoluyla bilgi toplanması yapılmamıştır. Bu alanda önemli bir iyileştirmeye ihtiyaç duyulmaktadır. Ölçülebilir düzeyde memnuniyet olgusu bölümün gelişimine katkı sağlayacaktır. Yapılacak ölçümlerle bölüm bazında tüm ölçütlerde eksiklikler, güçlü yönler, tehditler ve fırsatlar ortaya çıkarılabilecek bu da bölüm ve yükseköğretim 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 oluşturu bir iç iyileştirme yapılabilmesi mümkündür. Ders müfredat ve saatlerinin, ek kursların ya da online ekstra eğitimlerin öğrencilerle paylaşımının yapılması ve bu konuda farkındalık oluşturulması da mezunlara fayda sağlayıcı bir iyileştirme olabilir.