

**ÖZ DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ**  
**Afyon Kocatepe Üniversitesi**  
**Sağlık Bilimleri Enstitüsü**  
**Besin/Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı**

**0.1-PROGRAMA AİT BİLGİLER**

**1-ÖĞRENCİLER**

**1.1-** Programa güz ve bahar dönemlerinde öğrenci alımı yapılmaktadır.

Öğrenci alımlarında ALES-Sayısal puanı-not ortalaması-yabancı dil puanı hesaplanarak sıralama yapılmaktadır. Mülakat sınavı ile de öğrencinin ilgili program ile yeterlilikleri ölçülmektedir.

Öğrenci Kabulünde: ALES puanının %50'si, yüksek lisans mezuniyet not ortalamasının %15'i, yabancı dil sınav puanının %15'i ve yapılacak bilimsel değerlendirme sınavı sonucunun %20'si toplamının, 100 üzerinden en az 70 puan olması gerekir.

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

Öğrenci / Mezun	[Dört önceki yıl]	[Üç önceki yıl]	[İki önceki yıl]	[Bir önceki yıl]	[İçinde bulunulan yıl]
Bilimsel Hazırlık Öğrencisi	-	-	-	-	-
Öğrenci	4	4	0	3	1
Mezun	0	0	0	0	0

1.1.2. Yatay geçiş kontenjanları EABD başkanlığının önerisi ve EYK kararı doğrultusunda her yarıyılın başlangıcından bir ay öncesinde belirlenir ve enstitünün internet sayfasında ilan edilir.

Doktora programı için en az bir yarıyılı tamamlamış, ancak yedinci yarıyılına başlamamış olması ve Başarısız olduğu dersinin bulunmaması gerekir

• **Tablo 1.2b Doktora/Sanatta Yeterlik Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi**

Akademik Yıl <sup>(1)</sup>	ALES puan türüne göre kabul edilen öğrenci sayısı	ALES Yüzdeler Dilim		ALES Puanı		Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı
		En düşük	En yüksek	En düşük	En yüksek	
[İçinde bulunulan yıl]	1			74,287	74,287	1
[1 önceki yıl]	3			64,499	67,237	3
[2 önceki yıl]	0			-	-	0
[3 önceki yıl]	4			67,493	88,803	4
[4 önceki yıl]	4			70,796	77,667	4

<sup>1</sup>İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.

**1.2-** Yatay geçiş kontenjanları EABD başkanlığının önerisi ve EYK kararı doğrultusunda her yarıyılın başlangıcından bir ay öncesinde belirlenir ve enstitünün internet sayfasında ilan edilir.

Doktora programı için en az bir yarıyılı tamamlamış, ancak yedinci yarıyılına başlamamış olması ve Başarısız olduğu dersinin bulunmaması gerekir.

• **Tablo 1.3 Yatay ve Diğer Geçiş, Ortak Diploma ve Değişim Bilgileri**

Akademik Yıl <sup>(1)</sup>	Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Bilimsel Hazırlık Programından Alınan Öğrenci Sayısı	Ortak Diploma Programı Öğrenci Sayısı	Değişim Öğrenci Sayısı
[İçinde bulunulan akademik yıl]	0	0	0	0
[1 önceki yıl]	0	0	0	0
[2 önceki yıl]	0	0	0	0
[3 önceki yıl]	0	0	0	0
[4 önceki yıl]	0	0	0	0

<sup>1</sup>İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.

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

Üniversite Başarı Katsayısı	Üniversite Başarı Notu	Diğer Karşılıklar				Üniversite Başarı Notu Aralığı
4,0	AA	5	A	Mükemmel / Excellent	> 3,50	90 – 100
3,5	BA	4	B	Pekiyi / Very Good	3,25 – 3,50	85 – 89
3,0	BB	3	C	İyi / Good	2,75 – 3,24	75 – 84
2,5	CB	2	D	Orta / Good Satisfactory	2,50 – 2,74	70 – 74
2,0	CC	1	E	Geçer / Satisfactory	2,00 – 2,49	60 – 69
1,5	DC		FX-F	Şartlı Geçer / Pass / Sufficient	1,50 – 1,99	50 – 59
1,0	DD			Başarısız / Fail	1,00 – 1,49	40 – 49
	FD			Başarısız / Fail	0,50 – 0,99	30 – 39
0,5						
0,0	FF			Başarısız / Fail	< 0,50	0 – 29

**1.3-** Ana bilim Dalı bazında bir anlaşma bulunmamakta olup, Sağlık Bilimleri Enstitüsü kapsamında ve Veteriner Fakültesi Kapsamında 20'den fazla uluslar arası üniversite ile öğrenci-personel hareketliliği anlaşmaları mevcuttur. Bilgilendirme ve tanıtım toplantıları Uluslararası ilişkiler ofisi tarafından yapılmıştır.

<https://uim.aku.edu.tr/erasmus-ka103-4/>

1.3.1 Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılan anlaşmalar ve kurulan ortaklıkları belirtiniz.

**Tablo 1.6 Erasmus Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği**

Gittiği ülke ve üniversite	Giden öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
-	Dr.	-	0
Toplam			0

**Tablo 1.7 Erasmus Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Hareketliliği**

Geldiği ülke ve üniversite	Gelen öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
-	Dr	-	0
Toplam			

**1.4-** Öğrencilere kesin kayıt yaptırmalarını takiben kendi görüş ve önerileri de alınarak Anbilim Dalı kurul Kararı ve EYK onayı ile bir danışan atanır.

Öğrencinin Tez konusuna göre 2. danışman da atanması talep edilebilir ve atanabilir.

Öğrenci danışmanı; Öğrencinin alacağı derslerin belirlenmesi, yönlendirilmesi, onaylanması işlemleri ile Öğrencinin çalışacağı konunun belirlenmesinde yol gösterir. Tez önerisi sunulması tezin takip edilmesi ve sonuçlandırılmasında öğrenciye danışmanlık yapar.

**Tablo 1.10 Giriş Yılına Göre Öğrenci Danışmanlıklarının Dağılımı**

GİRİŞ YILI	ÖĞRENCİ DANIŞMANLIKLARI	SAYI	
		DANIŞMAN	
		YL	DR
2022	Prof. Dr. Zeki GÜRLER	0	1
2021	Prof. Dr. Zeki GÜRLER	0	1
	Doç. Dr. Ömer HAZMAN	0	1
	Doç. Dr. Recep KARA	2	0
	Doç. Dr. Ulaş ACARÖZ	0	1
2020	-	-	-
2019	Prof. Dr. Zeki GÜRLER	0	1
	Doç. Dr. Recep KARA	4	1
	Doç. Dr. Şebnem PAMUK	1	0
	Doç. Dr. Ulaş ACARÖZ	6	0
2018	Prof. Dr. Zeki GÜRLER	0	3
	Doç. Dr. Recep KARA	1	1
	Doç. Dr. Şebnem PAMUK	2	1
	Doç. Dr. Ulaş ACARÖZ	1	1
Artık Yıl	Prof. Dr. Zeki GÜRLER	2	0
	Doç. Dr. Recep KARA	2	0
	Doç. Dr. Şebnem PAMUK	1	0
	Doc. Dr. Ulas ACARÖZ	2	0

**1.5-** Öğrenci başarıları "Öğrenci Not sistemi" üzerinden ilan edilmektedir. Ders geçme değerlendirmesinde arastnav notunun %40-Final Notunun %60'ı alınarak ders geçme hesaplanmaktadır. Ders not hesaplanmasında Mutlak veya Bağlı değerlendirme sistemleri tercihli olarak kullanılabilirlerdir.

**1.6-** Öğrenciye ait başvuru ve kesin kayıttan itibaren tüm bilgiler ve yapılan işlemler Öğrenci Bilgi sistemi ve Öğrenci arşivinde tutulmaktadır.

Her dönem için kayıt yaptıırıp yaptıımadığına bakılmaksızın sekiz yarıyıl olup, azami tamamlama süresi ise 12 yarıyıldır. Doktora programı için gerekli kredili dersleri ve Seminer dersini başarıyla tamamlamanın azami süresi ise dört yarıyıldır.

•Tüm dersler CB - YT not almalılardır.

•Doktora yeterlik sınavlarında başarılı; en az üç yarıyıl süre kullanmaları, üç kez TİK'e (Tez İzleme Komitesi) girmeleri ve en az bir makalenin yayınlanması (SCI-ve Tek Danışman) koşulu ile yedinci yarıyılın sonunda tez savunma sınavına girebilirler. Tezini başarı ile sunan ve evraklarını zamanında teslim etmiş olan öğrenciye EYK kararı ile Doktora diploması verilir.

**Tablo 1.13 Öğrenci ve Mezun Sayıları**

**Tablo 1.11 Öğrenci ve Mezun Sayıları**

Akademik Yıl <sup>1</sup>	Öğrenci Sayıları			Mezun Sayıları		
	Tezsiz Yüksek Lisans	Tezli Yüksek Lisans	Doktora/Sanatta Yeterlik	Tezsiz Yüksek Lisans	Tezli Yüksek Lisans	Doktora/Sanatta Yeterlik
[İçinde bulunulan akademik yıl]	0	0	1	0	1	0
[1 önceki yıl]	0	2	3	0	7	1
[2 önceki yıl]	0	0	1	0	2	1
[3 önceki yıl]	0	10	4	0	1	0
[4 önceki yıl]	0	3	3	0	0	0

## 2-PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

Program Eğitim Amaçları: Program mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedefleri ve mesleki beklentilerdir (FEDEK, 2017; MÜDEK, 2019). Bir programın eğitsel misyonunu nasıl planlamayı sağladığını ve paydaşlarının gereksinimlerini nasıl karşılayacağını bildiren açık ve genel ifadelerdir. Programın eğitim amaçları, mezunların bir programı bitirmelerini izleyen birkaç yıl içinde gerçekleştirmeleri beklenenleri tanımlayan ifadelerdir (YÖKAK, 2019).

### 2.1.1

**Tablo 2.1 Program Eğitim Amaçları**

No	Program Eğitim Amaçları
PEA1	Veteriner Gıda Hijyeni alanında donanımlı ve yeterli bilgi birikimine sahip olur. Öğrendiği bilgileri etkin bir şekilde kullanır.
PEA2	Özgün bir bilimsel araştırma konusu tasarlar, ortaya koyduğu hipotez ile ilgili araştırmalar yapmak için gerekli deneyleri yapılandırır.
PEA3	Bağımsız araştırma yapar, bilimsel olayları geniş ve derin bir bakış açısı ile yorumlar.
PEA4	Yaptığı deneyler sonucu elde ettiği verileri analiz eder. Gıda alanı içerisinde değerlendirir. Bulguları bilimsel bir metin olarak sunar.
PEA5	Halk sağlığı, zoonozlar, gıda güvenliği ve hijyeni konularında duyarlı olur ve sürekli kendini geliştirir.
PEA6	Bilim ve teknolojideki gelişmeleri günümüzün şartlarındaki her türlü enstrümanla takip eder. Yaşam boyu öğrenme konusunda bilinçli olur.
PEA7	Lisansüstü eğitim sonrasında kendi kendine öğrenme, araştırma ve uygulama yeteneği kazanır.
PEA8	Bilimsel etik değerler konusunda hassas ve Gıda alanında faaliyet gösteren işletmelerde görev yapacak yeterlilikte donanıma sahip olur.
PEA9	Bilimsel literatürü etkin ve aktif olarak kullanır. Gıda alanındaki bilgileri ile literatüre katkı yapacak hale gelir.
PEA10	Türkçe sözlü ve yazılı olarak etkin iletişim kurma ve bilimsel sunum yapma yeteneği gelişir.
PEA11	Multidisipliner konu ve takımlarda etkin işbirliği yürütebilir. Gıda alanı bakış açısıyla sorun ve konuları yorumlayabilir. Bulguları diğer disiplinlerle etkin ve aktif bir şekilde paylaşabilecek yeteneği geliştirir.

**2.2-** Atatürk ilke ve inkılapları doğrultusunda; beden zihin, ahlak ve duygu bakımından sağlıklı olarak gelişmiş, yurt kalkınmasına ve ihtiyaçlarına cevap verecek, aynı zamanda kendi geçim ve mutluluğunu sağlayacak bir mesleğin bilgi, beceri, davranış ve genel kültürüne sahip vatandaşlar olarak yetiştirmektir. Ülkemizin sağlık bilimleri alanında kalkınmasına katkıda bulunacak programlar uygulayarak, çağdaş uygarlığın üretken, yaratıcı ve seçkin bir ortağı haline gelmesini sağlamaktır.

Aynı zamanda yüksek düzeyde bilimsel çalışma ve araştırma yapmak, bilgi ve teknoloji üretmek, üretilen ürünleri uluslararası ve ulusal düzeyde yaymak, ulusal alanda gelişme ve kalkınmaya destek olmak, yurt içi ve yurt dışı kurumlarla işbirliği yapmak suretiyle bilim ve sağlık alanları dünyasının seçkin bir üyesi haline gelmek, evrensel ve çağdaş gelişmeye katkıda bulunmaktır.

**2.3-** Değişen ve gelişen ülke ve dünya koşullarına uyum sağlayabilen, ileri uzmanlaşmaya yönelmiş, ömür boyu öğrenmeye açık, üst düzey standartları yakalamış ve kaliteli hizmet üreten, ulusal ve uluslararası düzeyde önemli işlere imza atan ve çalışma yapan, paydaş ilişkilerini önemseyen, üniversite-sanayi işbirliğini sağlamış ve en yüksek seviyede devam ettiren, lisans ve lisansüstü eğitimde öncü olmaktır.

Türkiye Cumhuriyeti Devletine, Atatürk İlke ve İnkılaplarına bağlı, çağın gerektirdiği eğitim-öğretim ilkeleri çerçevesinde edindiği bilgi ve deneyimi insanlığın hizmetine sunan, mesleki bilgi ve becerileri ile örnek gösterilebilecek niteliklere haiz insan gücü yetiştirmek ve etik ilkelere bağlı kalarak ulusal ve uluslararası düzeyde kaliteli bilimsel çalışmalar yapmak, nitelikli bilgi üretmek, elde edilen araştırma sonuçlarını bilimsel platformlarda paylaşmak, her düzeyde yüksek kalitede eğitim vermek amaçlanmaktadır.

**2.4-**Afyon Kocatepe Üniversitesi altında faaliyet gösteren ve bağışık çalışma yapılabilecek tüm fakülteler ve Veteriner Fakültesi Anabilim Dalları iç paydaşlardır.

Öğrenci gezilerinin yapıldığı mezbaha ve süt işletmeleri ve Lisansüstü eğitim tez çalışmaları nedeniyle ziyaret edilen gıda alanında faaliyet gösteren işletmeler dış paydaşlardır.

### **2.5-**

Yayınlanmamaktadır.

### **2.6-**

Öğrencilerin ve sektörün ihtiyaçları bağlamında dinamik olarak yeni bağlantılar kurulmakta ve güncellenmektedir.

## **3-PROGRAM ÇIKTILARI**

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

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

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

**3.1-**Atatürk ilke ve inkılapları doğrultusunda; beden zihin, ahlak ve duygu bakımından sağlıklı olarak gelişmiş, yurt kalkınmasına ve ihtiyaçlarına cevap verecek, aynı zamanda kendi geçim ve mutluluğunu sağlayacak bir mesleğin bilgi, beceri, davranış ve genel kültürüne sahip vatandaşlar olarak yetiştirmektir. Ülkemizin sağlık bilimleri alanında kalkınmasına katkıda bulunacak programlar uygulayarak, çağdaş uygarlığın üretken, yaratıcı ve seçkin bir ortağı haline gelmesini sağlamaktır. Aynı zamanda Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.

**3.2-** Afyon Kocatepe Üniversitesi “Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği” 13.07.2020 Tarih ve 31184 Sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak, yürürlüğe girmiştir.

Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim Ve Sınav Yönetmeliği ile ölçme ve değerlendirme süreçleri kontrol edilmektedir.

**3.3-** 13.07.2020 Tarih ve 31184 Sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak, yürürlüğe giren Afyon Kocatepe Üniversitesi “Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği” ile yapılan değerlendirmeler ve günün ihtiyaçları ve tarihsel süreçlerden elde edilen bilgilere göre ulusal ve anabilim dalı bazında hazırlanan müfredatlar ile mezunların program çıktılarını sağlamaları sürekli olarak izlenmektedir. Mezuniyet sonrası mezunlarla bağlantılar devam etmektedir.

#### **4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME**

**4.1-** Afyon Kocatepe Üniversitesi Kalite Komisyonu çalışmaları ile çeşitli anket ve diğer uygulamalar (eğiticilerin eğitimi, akademik kadronun uzmanlık alanı ile yürüttükleri ders arasında uyumun sağlanması gibi) yapılmakta bu sayede programın sürekli iyileştirilmesi sağlanmaktadır.

**4.2-** Başta Ölçüt 2 (Program Eğitim Amaçları) ve Ölçüt 3 (Program Çıktıları) ile ilgili alanlar olmak üzere, tüm program dinamik olarak devamlı izlenmektedir. Uygun zamanlarda programa katkı sağlanmaktadır.



## 5-EĞİTİM PLANI

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

AKTS Kredisi: Avrupa Kredi Transfer Sisteminde tanımlanan kredi.

**5.1-** Programa ait ders planı verilmiştir. Bu dersler programın amaçlarını ve program çıktılarını desteklemektedir. Eğitim planı disipline özgü bileşenleri içermektedir.

**Tablo 5.1 Öğretim Planı**  
**[Program Adı]**

Yıl, Dönem	Ders Kodu ve Adı	Kategori (Kredi/AKTS Kredisi) <sup>(1), (2)</sup>				TOPLAM Kredi/ AKTS
		Alanına Uygun Temel Öğretim*	Alanına Uygun Öğretim**	Genel Eğitim***	Diğer	
I	SAGBİDR01-Bilimsel Araştırma Yöntemleri					¾
I	VBGD242-Gıda Mevzuatı					4/4
I	VBGD246 -Su Hijyeni					4/4
I	VBGD231-Et Ürünleri Teknolojisi					4/4
I	VBGD 224-Gıda Muhafazası					4/4
II	VBGD 220-Süt Bilimi					4/4
II	VBGD 232-Et Bilimi					4/4
II	VBGD 228-Gıda Mikrobiyolojisi					4/4
II	VBGD 235-Gıda Kimyası					3,5/4
II	VBGD 218-Süt Hijyeni					4/4
III	VBGD 222-Et Hijyeni					4/4
III	VBGD 239-Süt Ürünleri Teknolojisi					4/4
III	VBGD 258-Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi					4/4
III	VBGD 226-Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları Sistemleri					4/4
III	VBGD 230-Gıdalarda Kalıntı ve Kontaminantlar					4/4

III	VBGD 227-Fermente Et Ürünleri ve Teknolojisi					4/4
I-II-II-IV-V-VI	Uzmanlık Alan Dersi					0/9
I-II-II-	Tez Hazırlık Çalışması					0/1
1IV-V-VI	Tez Çalışması					0/1
-	Dönem Projesi					0/4
III	Seminer					0/4
PROGRAMDAKİ TOPLAMLAR <sup>(3)</sup>						
MEZUNİYET İÇİN GENEL TOPLAM						
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ						
Mezuniyet için Genel Toplam bu satırlardan uygun olanını sağlamalıdır	Doktora/Sanatta Yeterlik Programı için: En düşük kredi/AKTS kredisi	60 Kredi <sup>(4)</sup> / 240 AKTS				
	Tezli Program için: En düşük kredi/AKTS kredisi	40 Kredi <sup>(4)</sup> / 120 AKTS				
	Tezsiz Program için: En düşük kredi/AKTS kredisi	40 Kredi <sup>(4)</sup> / 60 AKTS				

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

<sup>2</sup>Öğretim dilini yazınız.

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

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

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

**Tablo 5.4 Ders ve Sınıf Büyüklükleri**  
**[Besin /Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi]**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Mevcut Yılda Açılan Şube Sayısı	Ortalama Şube Büyüklüğü	Dersin Türü <sup>(1)</sup>			
				Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Diğer
VBGD 228	Gıda Mikrobiyolojisi	1	2	%75	-	%25	-
VBGD 235	Gıda Kimyası	1	2	%75	-	%25	-
VBGD 246	Su Hijyeni	1	2	%100	-	0	-
VBGD 218	Süt Hijyeni	1	2	%75	-	%25	-
VBGD 222	Et Hijyeni	1	2	%75	-	%25	-
SAGBİLDR001	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	1	2	%75	-	%25	-
VBGD 239	Süt Ürünleri Teknolojisi	1	2	%100	-	0	-
VBGD 258	Fermente Süt Ürünleri Tekn.	1	2	%75	-	%25	-
VBGD 226	Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları Sistemleri	1	2	%100	-	0	-
VBGD 230	Gıdalarda Kalıntı ve Kontaminantlar	1	2	%100	-	0	-
VBGD 227	Fermente Et Ürünleri ve Teknolojisi	1	2	%75	-	%25	-

5.1.2 Öğretim planının, öğrenciyi meslek kariyerine veya aynı disiplinde öğretimini sürdürmeye nasıl hazırladığını, program eğitim amaçlarına ve program çıktılarını erişimi nasıl desteklediğini açıklayınız. Burada, öğretim planında yer alan her dersin, program eğitim amaçları ve program çıktıları bileşenlerine katkılarını gösteren bir tablo kullanılması önerilir. Program çıktılarının her biri için, o çıktıyı tüm öğrencilere edindirmek amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamaları ayrıntılı olarak açıklayınız.

**Tablo 5.5 Ders-Program Çıktısı İlişkisi**

1.Yarıyıl Ders Planı												
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	
SAGBİLDRO1-	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
VBGD242-	Gıda Mevzuatı	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	
VBGD246 -	Su Hijyeni	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	
VBGD231-	Et Ürünleri Teknolojisi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
VBGD 224-	Gıda Muhafazası	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	
2.Yarıyıl Ders Planı												
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	
VBGD 220-	Süt Bilimi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
VBGD 232-	Et Bilimi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
VBGD 228-	Gıda Mikrobiyolojisi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
VBGD 235-	Gıda Kimyası	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
VBGD 218-	Süt Hijyeni	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
3.Yarıyıl Ders Planı												
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	
VBGD 222-	Et Hijyeni	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
VBGD 239-	Süt Ürünleri Teknolojisi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
VBGD 258-	Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
VBGD 226-	Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları Sistemleri	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	

VBGD 230-	Gıdalarda Kalıntı ve Kontaminantlar	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	
VBGD 227-	Fermente Et Ürünleri ve Teknolojisi	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	
<b>4.Yarıyıl Ders Planı</b>												
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	
VBGD208	Uzmanlık Alan Dersi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
VBGD209	Tez Çalışması	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
<b>5.Yarıyıl Ders Planı</b>												
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	
VBGD210	Uzmanlık Alan Dersi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
VBGD211	Tez Çalışması	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
<b>6.Yarıyıl Ders Planı</b>												
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	
VBGD212	Uzmanlık Alan Dersi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
VBGD214	Tez Çalışması	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
<b>7.Yarıyıl Ders Planı</b>												
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	
VBGD215	Uzmanlık Alan Dersi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
VBGD216	Tez Çalışması	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
<b>8.Yarıyıl Ders Planı</b>												
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	
VBGD217	Uzmanlık Alan Dersi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
VBGD218	Tez Çalışması	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	

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

**5.2-** Eğitim planının uygulanmasında kullanılan eğitim yöntemleri, istenen bilgi, beceri ve davranışların öğrencilere kazandırılmasını garanti etmekte ve uygun görülmektedir.

Eğitim planındaki dersler, laboratuvar çalışmaları ve saha uygulamaları sayesinde öğrencilere bilgi ve beceri kazandırılmaya çalışılmaktadır.

Yapılan sözlü ve yazılı sınavlar ile öğrencilerin istenen düzeye gelip gelmediği değerlendirilmektedir. İstene düzeye gelemeyen öğrencilerin dersleri tekrar alması ve ek sınavlara girmesi ile istene düzeye gelmesi sağlanmaktadır

**5.3-** Tüm dersler için alan içi ve alan dışı değerlendirilmesi için kanıt sunulmuştur

**5.4-** Öğretim planında yer alan dersler lisansüstü eğitimde ileri düzeydir. İçeriğinde temel bilimler de bulunmaktadır. temel bilimler 60 AKTS düzeyindedir. Eğitim planında yeterli temel bilim dersi mevcuttur.

**5.5-** Eğitim planında Doktora programı 3 yarıyılık yüksek lisans programı 2 yarıyılık ders müfredatına sahiptir ve disipline uygun mesleki eğitim dersleri içermektedir. Toplam kredi uygundur

**5.6-** Kanıtlar nitelik ve nicelik olarak yeterli görülmektedir. Kanıtlar yeterli görülmektedir. Eğitim programında, teknik içeriğini bütünleyen ve program amaçları doğrultusunda dersler bulunmaktadır.

**5.7-** Programda saha uygulamaları, süt ve süt ürünleri uygulamaları gibi iş yeri eğitimi ve bunun yanı sıra staj eğitimi ile yeterli deneyim sağlanmaktadır. Öğrenciler, son sınıfta aldıkları intörn programı ile aldıkları teorik ve uygulamalı dersleri uygulamalı olarak gerçekleştirmektedirler.

## **6-ÖğRETİM KADROSU**

**6.1-** Programımız; anabilim dalı kadromuzda bulunan 1 Prof. Dr. ve 3 adet Doç. Dr. Öğretim yelerimiz ile programa dışarıdan destek veren 1'er adet Prof. Dr. ve Doç. Dr. Öğretim yelerimiz ile birlikte 6 ğretim üyesinden oluşmaktadır. r. Bünyesinde bulunan kadrolu ğretim elemanı ve destek veren ğretim elemanı sayısı ve niteliği ile eğitim ğretim faaliyetlerini başarılı bir şekilde yürütecek kapasitede ğretim kadrosuna sahiptir.

**Tablo 6.1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti**  
**[Besin /Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi Doktora Programı]**

Öğretim Elemanının Adı Soyadı	TZ, YZ, AG veya BÖ <sup>(1)</sup>	Son İki Dönemde Verdiği Dersler (Dersin Kodu/Kredisi/Dönemi/Yılı) <sup>(2)</sup>	Toplam Etkinlik Dağılımı <sup>(3)</sup>			
			Lisans Öğretimi	Lisansüstü Öğretimi	Araştırma	Diğer <sup>(4)</sup>
Prof. Dr. Zeki GÜRLER	TZ	VBGD218-Süt Hijyeni-4-2021 VBGY222-Süt Bilimi-4-2021 VBGD239-Süt Ürünleri T.-4-2021 VBGD258-Fermente Süt Ürünleri T.-4-2021	20	30	45	5
Doç. Dr. Recep KARA	TZ	VBGD228-Gıda Mikrobiyolojisi-4-2021 VBGY216-GıdaHij.veMik-4-2021 VBGD226-Teh.An.KKN-4-2021 VBGD230-Gıda.Kalıntı.Kont-4-2021 VETFAK-Veteriner Halk S. -4-2021	20	30	45	5
Doç. Dr. Ulaş ACARÖZ	TZ	VBGD246-Su Hijyeni-4-2021 VBGD222-Et Hijyeni-4-2021 VBGY229-Et Bilimi-4-2021 VBGD235-Gıda Kimyası-4-2021 VBGD227-Fermente Et Ürünleri T.-4-	20	30	45	5

		2021 VETFAK. Et Hij ve Muaye. 4 - 2021				
Doç. Dr. Ömer HAZMAN	TZ	VBGD235-Gıda Kimyası-4-2021 VBGY218-Gıda Kimyası-4-2021	20	30	45	5
Doç. Dr. Şebnem PAMUK	TZ	VETFAK. Süt Hij ve Muaye. 4 – 2021 VETFAK-Gıda Hij. ve Tek.-4-2021	20	30	45	5

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

<sup>2</sup>Her öğretim elemanı için son iki yarıyılıda verdiği tüm dersleri (lisansüstü ve başka programda verilen dersler dâhil) sıralayınız. Gerekliğinde satır ekleyiniz.

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

<sup>4</sup>Uzun süreli izinler ve sektör etkinlikleri bu sütunda gösterilir.

**Tablo 6.2 Öğretim Kadrosunun Analizi**  
**[Veterinerlik Gıda Hijyeni ve Teknolojisi]**

Öğretim Elemanının Adı <sup>(1)</sup>	Ünvanı	TZ veya YZ <sup>(2)</sup>	Aldığı Son Derece	Mezun Olduğu Son Kurum ve Mezuniyet Yılı	Deneyim Süresi, Yıl			Etkinlik Düzeyi (yüksek, orta, düşük, yok)		
					Kamu/Sanayi Deneyimi	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi	Mesleki Kuruluşlarda	Araştırmada	Sanayiye Verilen Danışmanlıkta
Prof. Dr. Zeki GÜRLER	Prof.Dr.	TZ	Prof.Dr.	SelçukÜ.2006	24	22	24	yüksek	yüksek	yüksek
Doç.Dr. Recep KARA	Doç.Dr.	TZ	Doç.Dr.	AKÜ-2011	17	12	17	yüksek	yüksek	yüksek
Doç. Dr. Şebnem PAMUK	Doç.Dr.	TZ	Doç.Dr.	AnkaraÜ.2006	22	16	22	yüksek	yüksek	yüksek
Doç. Dr. Ulaş ACARÖZ	Doç.Dr.	TZ	Doç.Dr.	Ludwig Maximilians Uni.2015	10	6	10	yüksek	yüksek	yüksek

1) Tabloyu programdaki her öğretim üyesi ve görevlisi için doldurunuz. Gerekliyse ek sayfa kullanabilirsiniz. Kurum ziyareti sırasında üncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir. Etkinlik derecesi son yıl (ziyaretten önceki yıl) ile önceki iki yılın ortalamasını ansıtmalıdır.

2) TZ: Tam zamanlı öğretim üyesi veya görevlisi; YZ: Yarı zamanlı veya ek görevli öğretim üyesi veya görevlisi.

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

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

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

**6.2-** Veterinerlik Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Programı öğretim kadrosunun analizi ekteki tablolar yardımıyla gösterilmektedir.

#### VETERİNERLİK GIDA HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ DOKTORA/YÜKSEK LİSANS ÖĞRETİM ÜYELERİ ÖZGEÇMİŞ BİLGİLERİ

Prof. Dr. Zeki GÜRLER (Anabilim Dalı Başkanı)

<https://bys.aku.edu.tr/cv.php?cvGonder=c378303d682f18f38c3197a21ce4fd8bf1be19fa>

Prof. Dr. Hüseyin ENGİNAR

<https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/AkademisyenGorevOgrenimBilgileri?islem=direct&authorId=51351B6354D9ACA2>

Prof. Dr. Ömer HAZMAN

<http://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/AkademisyenGorevOgrenimBilgileri?islem=direct&authorId=D3D85048B292612D>

Doç. Dr. Şebnem PAMUK

<https://bys.aku.edu.tr/cv.php?cvGonder=9e1644f3dddc3b49e4b100d2b5e91ec621fe9ab>



Doç. Dr. Recep KARA

<https://bys.aku.edu.tr/cv.php?cvGonder=d5ecee49e9a15c33e28f85ab71eb63d8a484864b>

Doç. Dr. Ulaş ACARÖZ

<https://bys.aku.edu.tr/cv.php?cvGonder=1ddd5104b23d46c4df4c4bbec2c236916678676b>

**6.3-** Öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri yukarıda verilen dersleri işleyişleri ve programın asgari yeterlilikleri göz önünde bulundurularak, Üniversite yönetimi tarafından kabul edilen ve YÖK tarafından onaylanan Atama yükseltme kriterlerine göre gerçekleştirilmektedir. İlgili Yönergeye göre puanlamaya dayalı ön değerlendirmenin gerektirdiği koşulların sağlanmış olması, akademik atamalarda adaylar için bir hak oluşturmaz.

## 7-ALTYAPI

**7.1-** Programımız da öğrenci ders anlatımları ve uygulamaları için farklı bölümler bulunmaktadır.

Sınıflar: Veteriner Fakültesi bünyesinde bulunan 6 derslik ve bir konferans salonu ders amaçlı ortak kullanımdadır.

Laboratuvarlar: Eğitim uygulama ve ArGe amaçlı bir laboratuvarımız bulunmaktadır. Ayrıca Öğrencilerin Süt ve Süt ürünleri uygulamaları için Süt ve Süt ürünleri ünitesi mevcuttur.

Teçhizat: Temel laboratuvar malzemelerinin yanında ileri tekniklerin çalışıldığı, Tekstür analiz cihazı, somatik hücre sayım cihazı, PCR cihazı, Renk cihazı gibi cihazlar ile gerekli alt yapıya sahiptir.

### ***Tablo 7.1a Program Tarafından Kullanılan Sınıflar***

Bulunduğu Kat	Mekan Adı (Derslik)	Büyüküğü (m <sup>2</sup> )	Sıra Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
Zemin	Z1	200	40	40
Zemin	Z2	200	40	40
Zemin	Z3	100	40	20
Zemin	Z4	100	40	20
Zemin	Z5	200	40	40
Zemin	Z6	200	40	40
1	Amfi	200	100	100

**Tablo 7.1b Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar**

Bulunduğu Kat	Laboratuvar No	Mekanın Adı (Derslik/Lab)	Büyükülüğü (m <sup>2</sup> )	Sıra/Masa Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
1	115	Gıfa Hijyeni ve Teknolojisi Lab.	150	25	25
Zemin	1	Süt ve Süt Ürünleri Ü.	650	-	15

**7.2-** Üniversite bünyesinde sosyal olarak vakit ayıracağı imkanlar mevcuttur. Fakat arttırılması gerekmektedir.

Öğretim Üyeleri için çalışma ofisleri mevcuttur ve yeterlidir. Hem öğrenci hem de öğretim üyelerinin Kütüphane sosyal tesis imkanları yeterlidir.

**7.3-** Hem öğrenciler hem de öğretim üyeleri için bilgisayar kullanımı ve teknik destek konusunda Üniversite Bilgi İşlem Merkezi görev yapmaktadır. Ayrıca Enformatik bölümü olarak gerekli bilgisayar alt yapı ve Bilgisayar laboratuvarları ile ihtiyaca cevap vermektedir.

**7.4-** Afyon Kocatepe Üniversitesi Kütüphanesi bünyesinde bir adet merkezi kütüphane hizmet vermektedir.

Tablo 7.3 Kütüphanede Yer Alan Basılı ve Elektronik Kaynaklar

**Tablo 7.4 Veritabanları ve Deneme Veritabanları**

<b>VERİTABANLARI</b>	
<a href="#">YEUM (Araştırma Yöntemleri Eğitim ve Uygulama Merkezi)</a>	<a href="#">Nature Journals</a>
<a href="#">mj Journals</a>	<a href="#">Ovid - LWW</a>
<a href="#">ab Abstract (ULAKBİM)</a>	<a href="#">ProQuest Dissertations &amp; Theses</a>
<a href="#">BSCO e - Books</a>	<a href="#">Sage</a>
<a href="#">BSCO (EKUAL) Veritabanları</a>	<a href="#">ScienceDirect</a>
<a href="#">Isevier e - Book</a>	<a href="#">Scopus</a>
<a href="#">merald e - Journals Premier</a>	<a href="#">Sobiad - Sosyal Bilimler Atf Dizini</a>
<a href="#">rammarly Premium Aboneliği</a>	<a href="#">Springer Link</a>
<a href="#">EEE Xplore</a>	<a href="#">Taylor &amp; Francis Online Journals (Informaworld)</a>
<a href="#">EEE MIT e - Books Library</a>	<a href="#">Turnitin</a>
<a href="#">GI Global</a>	<a href="#">VETIS</a>
<a href="#">Thenticate</a>	<a href="#">Wiley Online Library</a>
<a href="#">jealonline Elektronik Veritabanı</a>	<a href="#">Wiley E-Book Library</a>
<a href="#">tihal.net</a>	<a href="#">World eBook Library</a>
<a href="#">STOR Archive Journal Content</a>	<a href="#">WoS - Web of Science</a>
<a href="#">egal Online Veri Tabanı</a>	
<a href="#">/endeley</a>	
<b>DENEME VERİTABANLARI</b>	
<a href="#">The Company of Biologists</a>	

**7.5-** Öğretim Üyeleri ve Öğrenciler için gerekli laboratuvar ve çevre güvenliği alınmıştır. İş Sağlığı ve Güvenliği kanunu, 17025 Laboratuvar Standardına göre fiziksel kimyasal ve biyolojik risklere karşı önlemler alınmış olup, Üniversite/Fakülte bünyesinde gerekli anlaşmalar yapılmıştır.

## 8-KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

**8.1-8.1.** Belirlenen yıllık planlama ile ihtiyaçlar karşılanmaktadır.

8.2. Yeterlidir

8.3. Yeterlidir

8.4. Teknik personel ve yardımcı personel ihtiyacı bulunmaktadır.

## 9-ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

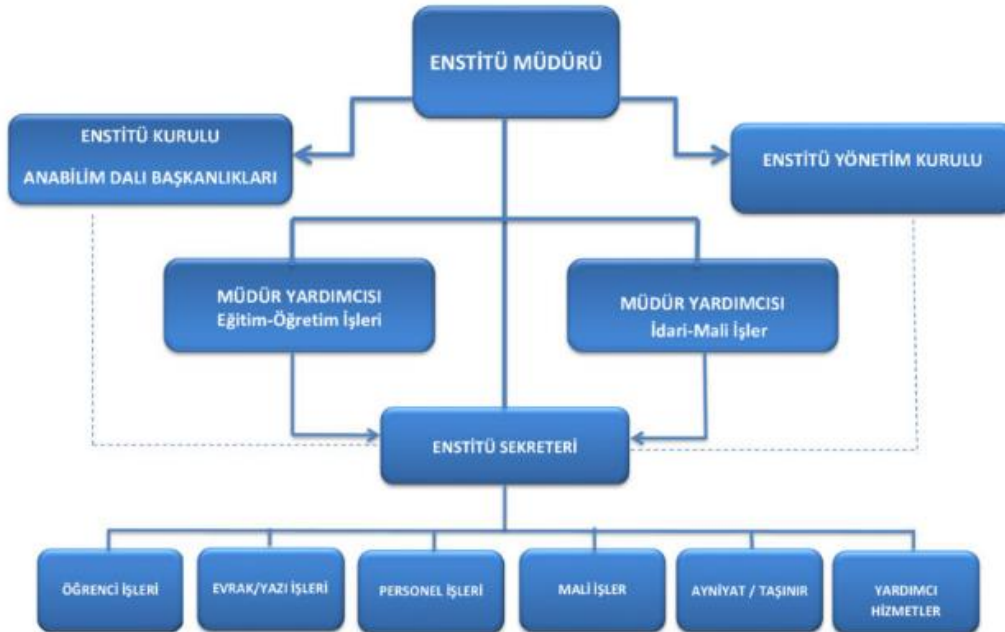
**9.1-** Programda alınan tüm kararlar programı oluşturan öğretim üyelerinin katılımı ile gerçekleştirilen AnabilimDalı/Bölüm kurul kararı ile oy birliği/oy çokluğu ile alınmaktadır.



### AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ



#### ORGANİZASYON ŞEMASI



**Tablo 9.1** Enstitü Organizasyon Şeması

## **10-PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER**

### **10.1-Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.**

sağlanmaktadır

Sağlık Bilimleri Enstitüsü bünyesinde yer alan Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Programı Lisansüstü eğitim ve öğretim faaliyetlerini başarılı bir şekilde devam etmektedir.