



ÜYBS

Üniversite Yönetim Bilgi Sistemi

Akran Değerlendirme Raporu

**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
GIDA HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ ANABİLİM
DALI
TEZLİ YÜKSEK LİSANS PR.**

Akran Değerlendirme Takımı

Prof. Dr. Esra ŞEKER (Başkan)

Doç. Dr. Mukadderat GÖÇMEN (Üye)

Doç. Dr. Halil YALÇIN (Üye)

LİSANSÜSTÜ PROGRAMLAR İÇİN ÖZ DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

0.1-PROGRAMA İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Değerlendirmeniz: 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. Okulun genel öğrenci kabul kriterleriyle uyumlu bir öğrenci alım politikası bulunmaktadır. genel olarak ekipman ve akademik personel açısından yeterli bir programdır. Eğitim ve öğretim ile ilişkili yoğun bir eğitim süreci izlenmektedir.

(Öz değerlendirme raporunda yukarıdaki başlıklar altına yazılanları okuyarak değerlendirmenizi lütfen buraya yazınız)

ÖLÇÜTLER

1-ÖĞRENCİLER

1.1-Öğrenci Kabulleri: Programa kabul edilen öğrenciler, programın kazandırmayı hedeflediği çıktıları (bilgi, beceri ve davranışları) öngörülen sürede edinebilecek altyapıya sahip olmalıdır. Öğrencilerin kabulünde göz önüne alınan göstergeler izlenmeli ve bunların yıllara göre gelişimi değerlendirilmelidir.

Değerlendirmemiz: İnsanların yaşamak, fiziksel ve mental gelişimlerini sağlamak için güvenilir bir gıdaya ulaşması gereklidir. Hayvansal gıdaların sağlıklı beslenmede önemli bir yer tuttuğu göz önünde bulundurulduğunda güvenilir gıda üretimini sağlamak amacıyla veteriner hekimlere önemli görevler düşmektedir. Bu bölümün temel etkinlik alanı hayvansal gıdalar ve diğer gıdaların çiftlikten sofraya tüm aşamalarda kaliteli ve güvenli olarak üretilmesi ve tüketiciye ulaştırılmasıdır. Lisansüstü eğitim ile bu alanda uzmanlar yetiştirerek araştırma faaliyetleri ile bilimsel gelişime katkı sağlamaktır. Program, bu hedefler açısından uygun bir şekilde işlemektedir.

1.2-Bilimsel Hazırlık Programı: Bilimsel Hazırlık Programındaki her bir öğrenciye uygulanacak program ayrıntılı olarak belirlenmiş, yayımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.

Değerlendirmemiz: Et Hijyeni ve Teknolojisi, süt hijyeni ve teknolojisi, gıda mikrobiyolojisi, gıda kimyası, gıda üretim teknolojileri, risk analizi, halk sağlığı, gıdalarda kalıntı ve kontaminantlar gibi konularda hem ders verilmektedir hem de araştırma konuları olarak bu alanlarda çalışmalar yürütülmektedir. Bu konulara yönelik program içerisinde yapılan çalışmalara program öğrencilerinin aktif katılımları sağlanarak belirlenen hedeflere ulaşılması sağlanmaktadır.

1.3- Yatay ve Diğer Geçişler, Öğrenci Değişimi, Ortak Diploma ve Ders Sayma: Özel öğrenci ve yatay geçişle öğrenci kabulü, tezsiz ve tezli programlar arası geçiş, öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlar ve/veya programlarla ortak diploma programları, bu kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan kurallar ve politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.

Değerlendirmemiz: Afyon Kocatepe Üniversitesi'nde öğrenciler ilgili kanunlar çerçevesinde bazı derslerden muaf tutulabilir. Dersin içeriği daha önce başka bir kurumda alınmışsa, ders içeriğinin değerlendirilmesi sonucunda ilgili enstitünün onayı ile öğrenci bu dersten muaf tutulabilir. Bu sayede kurumlar arası eşgüdüm ve öğrencinin akademik hayatı açısından oluşabilecek olumsuzlukların önüne geçilebilmektedir.

1.4- Danışmanlık ve İzleme: Öğrencilerin ders ve kariyer planlamalarını yönlendirecek, gelişimlerini izleyecek ve varsa tez veya proje çalışmalarını yönetecek danışmanlık hizmeti verilmelidir.

Değerlendirmeniz: Bu programa kayıt olup başlayan her öğrencimizin danışman hocası eşliğinde alacağı dersler ve tez çalışmaları yürütülür. Haftalık yapılan derslerle program öğrencilerinin hedef ve amaçları güncellenmekte ve akademik danışmanlık etkin olarak yürütülmektedir.

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

Değerlendirmeniz:

Puan Notlar Katsayılar

90-100 A 4,00

85-89 B1 3,50

80-84 B2 3,25

75-79 B3 3,00

70-74 C1 2,75

65-69 C2 2,50

60-64 C3 2 ,00

50-59 F1 1,50

49 ve altı F2 0,00

Lisansüstü eğitim boyunca kayıtlı oldukları programlara göre öğrenciler çeşitli seviyelerde kesim süreci, et muayenesini öğrenmek, et ve et ürünlerinin mevzuata göre nasıl muhafaza edileceğine dair karar vermek, halk sağlığının gıda kaynaklı önemli patojenlerden korunmasının anlaşılmasını sağlamak, mikroorganizmaların ürün kalitesi ve güvenliği üzerindeki etkisini yönetmek, gıdaların temel kimyasal yapılarını öğrenmek, süt hijyeni, süt teknolojisi ve süt mikrobiyolojisini öğrenmek, süt ve süt ürünleri ünitelerinde sanitasyon, mikrobiyal aktiviteyi yavaşlatma tekniklerini ve mikrobiyal büyümeyi etkileyen faktörlere bağlı olarak muhafaza tekniklerini öğrenmektedirler. Bu sayede nitelikli insan gücü yetiştirilmektedir.

Bu programı başarıyla tamamlayan öğrencilere Yüksek Lisans derecesi verilir.

1.6- Mezuniyet Koşulları: Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

Değerlendirmeniz:

Mezuniyet şartları

Tezli Yüksek Lisans Programı en az 2 dönem ders, bir seminer, diğer eğitim faaliyetleri ve tez yazımı aşamalarından oluşur. Bu açılardan enstitünün kararlarına ve ilgili mevzuata uygun bir biçimde şartlar belirlenmiştir.

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-Program Eğitim Amaçları: Değerlendirilecek her yüksek lisans/doktora/sanatta yeterlik programı için, program mezunlarının gelecekte erişmeleri ya da karşılamaları istenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentileri tanımlayan genel ifadelerden oluşan program eğitim amaçları olmalıdır.

Değerlendirmeniz: İlgilendiği alanla ilgili ulusal ve uluslararası literatürü inceler ve değerlendirir.

- 2 Literatür taramasına dayalı araştırma önerisi geliştirin.
- 3 Tekliflerden bir konu belirleyin ve bu konu hakkında rapor hazırlayın.
- 3 Araştırma raporunu sunun ve tartışın.
- 3 Ulusal ve uluslararası projelerde bireysel ve takım çalışması becerilerini kullanmak
- 4 Program geliştirme alanı ile ilgili literatürü takip etmede yabancı dili etkin kullanma
- 5 Üst düzey düşünme becerilerini kullanma (örneğin eleştirel düşünme, problem çözme, yaratıcı düşünme, karar verme, yansıtma)
- 5 Bilimsel araştırma becerilerini kendi araştırmalarında kullanma
- 5 Etik kodlara uymak
- 5 İletişim becerilerini etkin kullanma

Amaç ve hedeflerle eğitimde kullanılan metot ve uygulamalar uyumludur.

2.2-Kurum Özgörevleriyle Tutarlılık: Program eğitim amaçları (a) kurumun, enstitünün ve ana bilim/sanat dalının özgörevleriyle uyumlu olmalı ve (b) programın web sayfasında yayımlanmış olmalıdır.

Değerlendirmeniz: Program hedefleri ve bu hedeflerin gerçekleşmesi, kurum özgrevleriyle uyumludur.

2.3-Program Eğitim Amaçlarını Belirleme ve Güncelleme Yöntemi: Program eğitim amaçları (c) programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri dikkate alınarak belirlenmeli ve (d) programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmelidir.

Değerlendirmeniz: Gıda Alanı dinamik alan olduğu için belirli aralıklarla akademik kurullarda zamanın gereklerine uygun bazı değişiklikler yapılarak sistem güncellenmektedir.

2.4-Program Eğitim Amaçlarına Ulaşma: Eğitim amaçlarına ulaşıldığını belirlemek ve belgelemek için kullanılan bir ölçme ve değerlendirme süreci kurulmuş ve işletiliyor olmalıdır. Bu süreç yardımıyla program eğitim amaçlarına ulaşıldığı kanıtlanmalıdır.

Değerlendirmeniz: Üniversite eğitim ve öğretimine ilişkin mevzuatın gerektirdiği şekil ve şartlarda değerlendirmeler yapılmaktadır.

3-PROGRAM ÇIKTILARI

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

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

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

3.1- Program Çıktılarını Belirleme Yöntemi, Program Çıktıları, Program Çıktılarının Program Eğitim Amaçlarıyla Uyumu: Öğrencilerin programdan mezun oluncaya kadar, kazanmaları gereken bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlayan ifadeler olan program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamlı ve YÖKAK tarafından yetkilendirilen ilgili akreditasyon kuruluşlarının (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) değerlendirme çıktıları da içerecek biçimde tanımlanmalıdır. Programlar, eğitim amaçlarıyla tutarlı olmak koşuluyla, kendilerine özgü ek çıktılar tanımlayabilirler.

Değerlendirmeniz: Programda ilgili kurulların önerileri ve güncel gerekliliklere çıktılar sürekli izlenmektedir.

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

Değerlendirmeniz: Program çıktıları açısından Üniversite Kalite Biriminin yapmış olduğu anketlerden elde edilen bilgiler ışığında gerekli değerlendirmeler yapılmaktadır.

3.3-Program Çıktılarına Ulaşma: Mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerin program çıktılarına sağladıkları kanıtlanmalıdır.

Değerlendirmeniz: Program boyunca yapılan sınavlar ve tez savunma sınavları ile öğrencilerin mezuniyet öncesi program çıktılarına uyumları takip edilmektedir.

4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemlerinden elde edilen sonuçların programın sürekli iyileştirilmesine yönelik olarak kullanıldığına ilişkin kanıtlar sunulmalıdır. Bu iyileştirme çalışmaları, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanlar olmak üzere, programın tüm gelişmeye açık alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olmalıdır.

Değerlendirmeniz: İlgili ölçütlere uyum açısından mevzuat ve tüm diğer veriler ışığında sistematik olarak ölçme geliştirmeler yapılmaktadır.

5-EĞİTİM PLANI

Kredi: Bir lisansüstü dersin yarıyıl kredi değeri, bir yarıyıl devam eden bir dersin haftalık teorik ders saatinin tamamı ile haftalık uygulama veya laboratuvar saatinin yarısının toplamıdır.

AKTS Kredisi: Avrupa Kredi Transfer Sisteminde tanımlanan kredi.

5.1-Eğitim Planı (Müfredat) ve Eğitim Planının İçeriği: Programı tamamlama koşulları (devam, dersler, kredi-saat miktarı, ders sınavları, ders notları, derslerden başarılı sayılma koşulları, ders tekrarı, tez veya proje tamamlama koşulları) tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.

Değerlendirmeniz: Mezuniyet şartları

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

Her dönem için kayıt yaptıırıp yaptırmadığına 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.

SEÇMELİ DERSLER HAVUZU							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	TEO.	UYG	TOP.	KREDİ	
	SEÇMELİ DERSLER					ULUSAL	ECTS
VBGY 210	GIDA MUAFAZASI	S	4	0	4	4	4
VBGY 211	SU HİJYENİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 212	ET VE ET ÜRÜNLERİNİN DOKUSAL AYRIMINDA KULLANILAN YÖNTEMLER	S	3	1	4	3,5	4
VBGY 213	KANATLI ETİ MUAYENESİ	S	3	1	4	3,5	4
VBGY 214	GIDALARDA KALINTI KONTAMİNANTLAR	S	4	0	4	4	4
VBGY 215	FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 216	GIDA HİJYENİ VE MİKROBİYOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 217	BİYOİSTATİSTİK	S	3	0	3	3	4
VBGY 218	GIDA KİMYASI	S	4	0	4	4	4
VBGY 219	SÜT SANAYİNDE TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON	S	3	1	4	3,5	4
VBGY 220	PROBİYOTİK FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ VE TEKNOLOJİLERİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 221	SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 222	SÜT BİLİMİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 223	GIDA SANİTASYONU	S	3	1	4	3,5	4
VBGY 224	ET TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 225	YUMURTA KALİTE KONTROLÜ VE MUAYENE METODLARI	S	4	0	4	4	4
VBGY 226	BAL KALİTE KONTROLÜ VE MUAYENE METODLARI	S	4	0	4	4	4
VBGY 227	KANATLI ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 228	PEYNİR TEKNOLOJİSİ	S	3	1	4	3,5	4
VBGY 229	ET BİLİMİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 230	GIDA KONTROL VE ANALİZ METOTLARI	S	4	0	4	4	4
VBGY 231	KANATLI ETİ HİJYENİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 232	SU KALİTE KONTROLÜ VE MUAYENE METODLARI	S	4	0	4	4	4
VBGY 233	GIDA MEVZUATI	S	4	0	4	4	4
VBGY 234	GIDA SANAYİNDE KULLANILAN STARTER KÜLTÜRLER	S	4	0	4	4	4
VBGY 235	GIDA KALİTE KONTROLU VE ANALİZ METODLARI	S	4	0	4	4	4
VBGY 236	KOYULAŞTIRILMIŞ SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 237	TEREYAĞI TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 238	İÇME SÜTÜ TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 239	DONDURMA TEKNOLOJİSİ	S	3	1	4	3,5	4
VBGY 240	FERMENTE ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4

VBGY 241	SOSİS-SALAM TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 242	SALAMURA ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	3	1	4	3,5	4
VBGY 243	ET SANAYİNDE TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON	S	4	0	4	4	4
VBGY 244	DEZENFEKSİYON VE DEZENFEKTANLAR	S	4	0	4	4	4

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

Değerlendirmemiz: İlgilendiği alanla ilgili ulusal ve uluslararası literatürü incelemesini ve değerlendirmesini sağlamak ve bu becerileri kazandırmak hedeflenmekte ve bu konuda program öğrencilerinin yeterlilikleri güncel olarak izlenmektedir.

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

Değerlendirmemiz: Lisansüstü eğitim sistemimizde her geçen yıl bir öncekinden daha gelişmektedir. Sanayi ve toplumun gelişmiş iş gücü ve nitelikli personel ihtiyacına yönelik güncellemeler akademik kurular vasıtasıyla alınmaktadır.

6-ÖĞRETİM KADROSU

6.1-Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği: Öğretim kadrosu sayıca yeterli olmalıdır. Bu sayı, (a) her biri yeterli düzeyde olmak üzere, öğretim üyesi-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, tez yöneticiliğini/dönem projesini, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, araştırma etkinliklerini, programla ilişkili sanayi ve kamu kuruluşları ile ilişkileri sürdürebilmeyi sağlamalı ve (b) programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde olmalıdır.

Değerlendirmemiz: Öğretim kadromuz lisansüstü programlarında öğrenci alacak kadar yeterlidir. İhtiyaçlar ve imkanlar doğrultusunda Anabilim Dalı kadrosu kuvvetlendirilmeye çalışılmaktadır.

6.2-Öğretim Kadrosunun Nitelikleri: Öğretim kadrosu yeterli niteliklere sahip olmalı ve programın etkin bir şekilde sürdürülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini

sağlamalıdır. Öğretim üyelerinin genel anlamda yeterlilikleri; eğitimleri, araştırma alanlarındaki yayın ve deneyimleri, konularının çeşitliliği, mesleki deneyimleri, tamamladıkları projeleri, öğretme becerileri ve deneyimleri, iletişim becerileri, daha etkin programlar geliştirme yönündeki heyecanları gibi hususlarla değerlendirilebilir.

Değerlendirmemiz: Öğretim üyelerinin toplam 2 kitabı, uluslararası ve ulusal hakemli dergilerde sırasıyla 57 ve 44 adet yayını, 68 projesi, 102 adet bildirisi bulunmaktadır. Kadronun akademik anlamda yeterli güce sahip olduğu düşünülmektedir.

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

Değerlendirmemiz: Atama ve Yükseltme mevzuatı etkin şekilde işletilmektedir.

6.4-Öğrencilerin Öğretime Desteği: Öğrencilerin araştırma görevlisi yükümlülükleri şeklinde veya kurumun sağladığı destek/burs karşılığında kurumdaki lisans ve diğer eğitimlere destek olarak yaptıkları (laboratuvar asistanlığı, eğitim asistanlığı, sistem sorumluluğu, ödev hazırlama ve okuma vb. gibi) etkinlikler onların öğrenim ve araştırma faaliyetlerine olanak verecek düzeyde olmalıdır.

Değerlendirmemiz: Program öğrencilerinin uygulama ve eğitimlere etkin bir şekilde katılımları ve ilgili akademik personel nezaretinde laboratuvar asistanlığı, eğitim asistanlığı, sistem sorumluluğu, ödev hazırlama ve okuma vb. gibi uygulamalar yapmaları sağlanmaktadır.

7-ALTYAPI

7.1-Eğitim veya Araştırma için Öğrencilerin Kullandığı Alanlar ve Teçhizat: Sınıflar, laboratuvarlar, özel amaçlı odalar (soğuk/temiz odalar gibi) ve diğer teçhizat, eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli, öğrenmeye ve araştırmaya yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olmalıdır.

Değerlendirmemiz: 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. Bu cihazlar etkin olarak kullanılmaktadır.

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

Değerlendirmeniz: Üniversite bünyesinde sosyal olarak vakit ayıracağı imkânlar mevcuttur. Fakat artırılması gerekmektedir.

Öğretim Üyeleri için çalışma ofisleri mevcuttur ve yeterlidir. Ancak ihtiyaçlar doğrultusunda kapalı mekanlar artırılmalıdır. Hem öğrenci hem de öğretim üyelerinin Kütüphane sosyal tesis imkânları yeterlidir.

7.3-Modern Araçlar ve Bilgisayar Altyapısı: Programlar öğrencilerine öğrenim ve araştırma için gereken modern araçları kullanma olanakları sağlamalıdır. Bilgisayar ve enformatik altyapıları, programın eğitim amaçlarını destekleyecek doğrultuda, öğrenci ve öğretim üyelerinin bilimsel ve eğitsel çalışmaları için yeterli düzeyde olmalıdır.

Değerlendirmeniz: 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. Bu konuda anabilim dalı koşulları uyumludur.

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

Değerlendirmeniz: Afyon Kocatepe Üniversitesi Kütüphanesi bünyesinde bir adet merkezi kütüphane hizmet vermektedir. Yeterli bir altyapıya sahiptir.

7.5-Özel Önlemler: Öğretim ortamında ve araştırma laboratuvarlarında gerekli iş sağlığı ve güvenliği önlemleri alınmış olmalıdır. Engelliler için altyapı düzenlemesi yapılmış olmalıdır.

Değerlendirmeniz: 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. Konu ile ilgili raporlar uyumludur.

8-KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

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

Değerlendirmemiz: Belirlenen yıllık planlama ile ihtiyaçlar karşılanmaktadır. Konu ile ilgili problem izlenmemiştir.

8.2-Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği: Kaynaklar, nitelikli bir öğretim kadrosunu çekecek, tutacak ve araştırma faaliyetlerini sürdürmesini sağlayacak yeterlilikte olmalıdır.

Değerlendirmemiz: Belirlenen yıllık planlama ile ihtiyaçlar karşılanmaktadır. Konu ile ilgili problem izlenmemiştir.

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

Değerlendirmemiz: Belirlenen yıllık planlama ile ihtiyaçlar karşılanmaktadır. Konu ile ilgili problem izlenmemiştir.

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

Değerlendirmemiz: Teknik hizmetler ve idari hizmetler açısından bölüm kadrosunda eksik bulunmaktadır. En kısa sürede bunu tamamlanması gerekmektedir.

9-ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

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

Değerlendirmemiz: Programda alınan tüm kararlar programı oluşturan öğretim üyelerinin katılımı ile gerçekleştirilen AnabilimDalı/Bölüm kurul kararı ile oy birliği/oy çokluğu ile alınmaktadır. İlgili mevzuatlarla uyumludur.