



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü



Sayı :E-21764456-060-286352
Konu :Program Öz Değerlendirme Süreçleri

26.07.2024

SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 02.07.2024 tarihli ve E-69932981-060-279091 sayılı yazı.

İlgi yazı gereği Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalımız tarafından oluşturulan "Program Öz Değerlendirme Raporu" ekte sunulmuştur.

Gereğini arz ederim.

Prof.Dr. Zeki GÜRLER
Veteriner Besin Hijyeni ve Teknolojisi
Anabilim Dalı Başkanı

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu :BSDLCU06MT

Belge Takip Adresi :

<https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=5381&eD=BSDLCU06MT&eS=286352>

Adres:AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ Ahmet Necdet Sezer Kampüsü, 03200,
AFYONKARAHİSAR
Telefon :0 272 218 14 85 – 0 272 218 14 88 -- Belgeç.: 0 272 218 14 82
E- posta : sabien@aku.edu.tr
Elektronik Ağ : www. aku.edu.tr.
Kep Adresi:aku@hs01.kep.tr

Bilgi için: Zeki Gürler
Unvanı: Ana Bilim Dalı Başkanı



LİSANSÜSTÜ PROGRAMLAR İÇİN ÖZ DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı Doktora Programı

0.1-PROGRAMA İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

1. İletişim Bilgileri

Anabilim Dalı Başkanı: Prof. Dr. Zeki GÜRLER/0272 218 2703-2890/zgurler@aku.edu.tr

2. Program Başlıkları

Doktora Programı

Tezli Yüksek Lisans Programı

3. Programın Türü

Doktora Programı (normal öğretim)

Tezli Yüksek Lisans Programı (normal öğretim)

4. Yönetim Yapısı

Afyon Kocatepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsüne bağlı Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı olarak hizmet vermektedir.

5. Programın Kısa Tarihçesi ve Değişiklikler

Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalında, 2 Profesör, 2 Doçent ve 1 öğretim görevlisi ve 1 Araştırma görevlisi mevcuttur. Anabilim Dalı Ayrıca var olan olan Doktora ve Yüksek Lisans Programlarını aktif hale geçirmek için 2 Prof. Dr. Öğretim Üyesinden de destek almaktadır. Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı'nda, Yüksek Lisans Programına başvurabilmek için; Veteriner Fakültesi, Fen-Edebiyat Fakültesi Biyoloji Bölümü, Ziraat Fakültesi Gıda Bölümü ve Gıda Mühendisliği Bölümü, Gıda Mühendisliği Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Eczacılık Fakültesi, Hemşirelik ve Beden Eğitimi ve Spor Bölümü mezunu olmak gerekmektedir. Doktora Programına başvurabilmek için; Veteriner Fakültesi mezunu olmak yada Besin Hijyeni ve Teknolojisi Yüksek Lisans diplomasına sahip olunması gerekmektedir.

6. Önceki Yetersizliklerin ve Gözlemlerin Kaldırılması Yönünde Alınan Önlemler

Herhangi bir yetersizlik bildirilmemiştir.

ÖLÇÜTLER

1-ÖĞRENCİLER

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	1	2	3	3	-
Mezun	0	1	9	4	1

1.1-Öğrenci Kabulleri: 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 1.2b Doktora/Sanatta Yeterlik Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl ⁽¹⁾	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]	0			-	-	0
[1 önceki yıl]	1			72,623	72,623	1
[2 önceki yıl]	2			70,126	88,163	2
[3 önceki yıl]	2			74,287	74,287	2
[4 önceki yıl]	1			64,499	67,237	1

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

1.2- Anabilim dalımızda bilimsel hazırlık programı bulunmamaktadır.

1.3- 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 ⁽¹⁾	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

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

Tablo 1.4 Lisansüstü Düzeyde Erasmus Anlaşması Bulunan Üniversiteler

Üniversite	Ülke

<https://uim.aku.edu.tr/erasmus-ka103-4/> adresinden anlaşmalı üniversitelerin güncel listesi ilan edilmektedir.

Tablo 1.5 Erasmus Bilgilendirme Toplantıları

Toplantı Konusu	Tarih	Yer
Kısa Dönem Doktora Staj Hareketliliği	14/02/2024	Çevrimiçi

Tablo 1.6 Erasmus Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği

Gittiği ülke ve üniversite	Giden öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
Toplam			

Anabilim Dalımızdan Erasmus Programı Kapsamında giden öğrenci bulunmamaktadır.

Tablo 1.7 Erasmus Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Hareketliliği

Geldiği ülke ve üniversite	Gelen öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
Toplam			

Anabilim Dalımızdan Erasmus Programı Kapsamında gelen öğrenci bulunmamaktadır.

Tablo 1.8 Farabi Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği

Gittiği üniversite	Giden öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
Toplam			

Anabilim Dalımızdan Farabi Programı Kapsamında giden öğrenci bulunmamaktadır.

Tablo 1.9 Farabi Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Hareketliliği

Geldiği üniversite	Gelen öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
Toplam			

Anabilim Dalımızdan Farabi Programı Kapsamında gelen öğrenci bulunmamaktadır.

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

Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendiren, öğrencinin gelişiminin izlenmesini sağlayan ve tez/proje çalışmalarını yönetecek danışmanlık hizmetlerini özetleyiniz. Tablo 1.10'u son beş yıl için doldurunuz.

Tablo 1.10 Giriş Yılına Göre Öğrenci Danışmanlıklarının Dağılımı

GİRİŞ YILI	DANIŞMAN	SAYI	
		YL	DR
		2024	0
2023	3	2	1
2022	3	1	2
2021	2	0	2
2020	2	0	2
Artık Yıl	3	0	3

Öğrencilerin tez/proje yazımında onlara destek olan birimler ve yayın etiği açısından kullanmaları özendirilen yazılım programları varsa, bunlar hakkında bilgi veriniz.

1.5- Öğrenci başarıları "Öğrenci Not sistemi" üzerinden ilan edilmektedir. Ders geçme değerlendirilmesinde ara sınav notunun %30'u ,Ödev Notunun %10'u Final Notunun %60'ı alınarak ders geçme hesaplanmaktadır. Ders not hesaplanmasında Mutlak veya Bağıl değerlendirme sistemleri tercihli olarak kullanılabilir.

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

Yüksek Lisans bitirme süresi, her dönem için kayıt yaptırıp 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 (Yazarları arasında danışmanın da bulunduğu) 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 1.11 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ¹	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	3	11	0	0	1
[1 önceki yıl]	0	5	13	0	2	2
[2 önceki yıl]	0	13	14	0	8	1
[3 önceki yıl]	0	14	15	0	1	1
[4 önceki yıl]	0	14	15	0	0	0

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

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).

Tablo 2.1 Program Eğitim Amaçları*

No	Program Eğitim Amaçları
PEA1	Veteriner Gıda Hijyeni alanında donanım kazanır 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, zoonoz hastalıklar, gıda kaynaklı riskler, 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.
PE7	Lisansüstü eğitim sonrasında kendi kendine öğrenme, araştırma ve uygulama yeteneği kazanır.
PE8	Bilimsel etik değerler konusunda hassas olur. Gıda alanında faaliyet gösteren işletmelerde görev yapacak yeterlilikte donanıma sahip olur.
PE9	Bilimsel literatürü etkin ve aktif olarak kullanır. Gıda alanındaki bilgileri ile literatüre katkı yapacak hale gelir.
PE10	Türkçe sözlü ve yazılı olarak etkili iletişim kurma ve bilimsel sunum yapma yeteneği gelişir.
PE11	Multidisipliner konularda 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

Tablo 2.2 Program Eğitim Amaçlarının Kurum, Enstitü, Ana Bilim/Sanat Dalı Vizyon ve Misyonu ile Uyumunu

	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ		SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ		GIDA HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ ANA BİLİM DALI	
	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.				
PEA1.					Veteriner Gıda Hijyeni alanında donanımlı, bilgi sahibi ve bu bilgileri etkin bir şekilde kullanabilen uzmanlar yetiştirmektir.	Yetiştirilen profesyoneller vasıtası ile gıda hijyeni alanında topluma katkı sunmaktır.
PEA2.					Özgün bir bilimsel araştırma konusu tasarlayabilen ve ortaya koyduğu hipotez ile ilgili araştırma ve deneyler	Yetiştirilen profesyoneller vasıtası ile gıda hijyeni ve teknolojisi alanında akademik bilgi

					yapabilen araştırmacılar yetiştirmektedir.	üreterek bilim alanına katkı sunmaktır
PEA3.					Bağımsız araştırma yapan, bilimsel olayları geniş ve derin bir bakış açısı ile yorumlayan uzmanlar yetiştirmektedir.	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanında ortaya çıkan sorunları tarafsız bir gözle, derin ve çok yönlü olarak araştırabilecek uzman yetiştirmek ve sorunun çözümü vasıtası ile katkı sunmaktır.
PEA4.					Yaptığı deneyler sonucu elde ettiğı sonuçları yorumlayabilen, bu sonuçları gıda alanı içerisinde değerlendirip bilimsel bir metin olarak sunabilen uzman yetiştirmektedir.	Gıda alanında nitelikli bilimsel bilgi üreterek bilim alanına katkı sağlamaktır.
PEA5.					Halk sağlığı, zoonoz hastalıklar, gıda kaynaklı riskler, gıda güvenliği ve hijyeni konularında duyarlı ve gelişime açık uzman yetiştirmektedir..	Halk sağlığı, zoonoz hastalıklar, gıda kaynaklı riskler, gıda güvenliği ve hijyeni konularında riskleri anlayan ve önlem alabilen güncel bilgi sahibi uzmanlar ile ülke güvenliğine ve toplum sağlığına katkı sunmaktır.
PEA6.					Bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri her türlü yol ve araçlarla takip edebilen ve yaşam boyu öğrenme konusunda bilinçli uzman yetiştirmektedir.	Güncel gelişmeler ve riskler hakkında güncel bilgileri takip ederek, oluşabilecek sorunları, bunların çözümleri ve alınabilecek önleyici tedbirleri tespit edebilen uzmanlar vasıtası

						ile ülke ekonomisi ve refahına katkıda bulunmaktadır.
PEA7.					Lisansüstü eğitim sonrasında öğrenme, araştırma ve uygulama yeteneği kazanmış uzman yetiştirmektedir.	Lisansüstü eğitim ile kazandığı yetenekleri gıda alanında uygulayarak gıda alanına katkı sunmaktadır.
PEA8.					Bilimsel etik değerler konusunda hassas, gıda alanında faaliyet gösteren işletmelerde görev yapacak yeterlilikte donanıma sahip uzmanlar yetiştirmektedir.	Gıda alanındaki işletmelerde denetleme alanında çalışacak uzman personeli etik değerlere bağlı yetiştirerek gıdal alanına ve toplum sağlığına katkıda bulunmaktadır.
PEA9.					Bilimsel literatürü etkin ve aktif olarak kullanır. Gıda alanındaki bilgileri ile literatüre katkı yapacak hale gelir.	Bilimsel gelişmeleri uygun yollarla takip edebilecek ve gerektiğinde gelişmelere katkıda bulunabilecek insan kaynağı yetiştirmek vasıtasıyla gıda alanına bilimsel bilgi açısından katkıda bulunmaktadır.
PEA10.					Türkçe sözlü ve yazılı olarak etkili iletişim kurma ve bilimsel sunum yapma yeteneği gelişir.	Türkçeyi doğru kullanarak, anlaşılır, bilgi içeriği yüksek sunumları topluluk karşısında yapabilen uzman personel yetiştirmektedir.
PEA11.					Multidisipliner konularda ve takımlarda etkin işbirliği yürütebilir. Gıda alanı bakış	Farklı alanlardaki ekiplerle uyumlu çalışabilecek nitelikte uzman yetiştirilmek

					açısıyla sorun ve konuları yorumlayabilir. Bulguları diğer disiplinlerle etkin ve aktif bir şekilde paylaşabilecek yeteneği geliştirir.	suretiyle karmaşık sorunların çözümüne gıda alanı bakış açısıyla çözüm sunmaktır.
--	--	--	--	--	---	---

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.

i) Programın iç ve dış paydaşlarını sıralayınız.

Tablo 2.3 Dış Paydaşlar

GIDA HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ TEZLİ YÜKSEK LİSANS/DOKTORA/SANATTA YETERLİK PROGRAMI DIŞ PAYDAŞ LİSTESİ	
Ad-Soyad*	Çalıştığı Kurum
İşlek Gıda Sanayi Tic. Pazarlama Ltd. Şti	İşlek Gıda Sanayi Tic. Pazarlama Ltd. Şti
Efendioğlu Et Ve Ürünleri San. Ve Tic. A.Ş	Efendioğlu Et Ve Ürünleri San. Ve Tic. A.Ş
Danet Et Ve Ürünleri San. Ve Tic. A.Ş	Danet Et Ve Ürünleri San. Ve Tic. A.Ş
*Liste alfabetik olarak sıralanmıştır.	

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.

Programın eğitim amaçlarına ulaşıldığını belirlemek ve belgelemek için kullanılan ölçme ve değerlendirme sürecini ve bu süreç yardımıyla program eğitim amaçlarına hangi düzeyde ulaşıldığını kanıtlarıyla anlatınız.

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.

i) Program çıktıları belirleme ve periyodik olarak gözden geçirme ve güncelleme yöntemini anlatınız.

ii) Program çıktıları sıralayınız. Program çıktıları ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) tanımına uymalı ve öğrencilerin mezuniyetlerine kadar edinmeleri beklenen bilgi, beceri ve davranışlardan oluşmalıdır.

Tablo 3.1 Program Çıktıları (sayısı en az 10, en fazla 15 olmalı)

No	Program Çıktısı
PÇ1	
PÇ2	
PÇ3	
PÇ4	
PÇ5	
PÇ6	
PÇ7	
PÇ8	
PÇ9	
PÇ10	
PÇ11	
PÇ12	
PÇ13	
PÇ14	
PÇ15	

iii) Program çıktılarının ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) çıktılarının tümünü eksiksiz bir şekilde nasıl kapsadığını gösteriniz. Eğer program çıktıları, ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) çıktılarından farklı bir şekilde tanımlanmışsa, bileşen bazında ayrıntılı bir çapraz ilişki tablosu kullanılmalıdır.

Örneğin mühendislik ile ilişkili herhangi bir yüksek lisans programının çıktılarının aşağıda sıralanan 12 MÜDEK yüksek lisans çıktısı ile uyumlu yazılması gerekmektedir:

1. Alanında bilimsel araştırma yaparak bilgiye genişlemesine ve derinlemesine ulaşır, bilgiyi değerlendirir, yorumlar ve uygular.
2. Mühendislikte uygulanan güncel teknik ve yöntemler ile bunların kısıtları hakkında kapsamlı bilgi sahibidir.
3. Belirsiz, sınırlı ya da eksik verileri kullanarak, bilimsel yöntemlerle bilgiyi tamamlar ve uygular; değişik disiplinlere ait bilgileri bir arada kullanabilir.
4. Mesleğinin yeni ve gelişmekte olan uygulamalarının farkındadır, ihtiyaç duyduğunda bunları inceler ve öğrenir.
5. Alanı ile ilgili problemleri tanımlar ve formüle eder, çözmek için yöntem geliştirir ve çözümlerde yenilikçi yöntemler uygular.

6. Yeni ve/veya özgün fikir ve yöntemler geliştirir; karmaşık sistem veya süreçleri tasarlar ve tasarımlarında yenilikçi/alternatif çözümler geliştirir.
7. Kuramsal, deneysel ve modelleme esaslı araştırmaları tasarlar ve uygular; bu süreçte karşılaşılan karmaşık problemleri irdeler ve çözümler.
8. Disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilir, bu tür takımlarda liderlik yapabilir ve karmaşık durumlarda çözüm yaklaşımları geliştirebilir; bağımsız çalışabilir ve sorumluluk alır.
9. Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü B2 Genel Düzeyinde kullanarak, sözlü ve yazılı iletişim kurar.
10. Çalışmalarının süreç ve sonuçlarını, o alandaki veya alan dışındaki ulusal ve uluslararası ortamlarda sistematik ve açık bir şekilde yazılı ya da sözlü olarak aktarır.
11. Mühendislik uygulamalarının sosyal, çevresel, sağlık, güvenlik, hukuk boyutları ile proje yönetimi ve iş hayatı uygulamalarını bilir ve bunların mühendislik uygulamalarına getirdiği kısıtların farkındadır.
12. Verilerin toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında ve mesleki tüm etkinliklerde toplumsal, bilimsel ve etik değerleri gözetir.

Tablo 3.2 TYYÇ-Program Yeterlilikleri İlişkisi (<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/>) adresinden ulaşılabilir.

Temel Alan	Program Yeterlilikleri											Ulusal Yeterlilik		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11			
Bilgi	1	X	X										1	Bilgi
Beceriler	1			X									1	Beceriler
Yetkinlikler	1												1	Yetkinlikler

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

Bir program yeterliliği,

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

iv) Program çıktılarının program eğitim amaçlarıyla uyumunu irdeleyiniz ve program çıktılarının program eğitim amaçlarına erişilmesini nasıl desteklediğini, aralarındaki ilişkileri de belirterek, açıklayınız. Tablo 3.3'ü doldururken program eğitim amaçları ve program çıktılarının sayısı kadar satır ve sütun eklenmelidir.

Tablo 3.3 Program Çıktılarının Program Eğitim Amaçlarıyla Uyumu

Program Eğitim Amaçları (PEA)	Program Çıktıları (PÇ)		
	PÇ1	PÇ2	PÇ3
Lisans düzeyi yeterliliklerine dayalı olarak, aynı veya farklı bir alanda bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir, derinleştirir	5	5	5
Veteriner Besin/Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanının ilişkili olduğu disiplinler arası etkileşimi teşhis eder.	5	5	5
Veteriner Besin/Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanında edindiği uzmanlık düzeyindeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanır.	5	5	5
Veteriner Besin/Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanında edindiği bilgileri farklı disiplin alanlarından gelen bilgilerle	5	5	5

bütünleştirerek yorumlar ve yeni bilgiler oluşturur.			
Veteriner Besin/Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanı ile ilgili karşılaşılan sorunları araştırma yöntemlerini kullanarak çözümler.	5	5	5

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

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.

Program çıktılarının her biri için ayrı ayrı olmak üzere, sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan ölçme ve değerlendirme sürecini anlatınız ve bu sürecin işletildiğine dair kanıtları sununuz. Bu amaçla kullanılan ölçme ve değerlendirme süreci sistematik olmalı, doğrudan ölçüm yöntemlerinin kullanımına imkân verecek şekilde, ağırlıklı olarak öğrenci çalışmalarına ve somut verilere dayanmalıdır. Yalnızca anketler ve/veya öğrenci ders başarı notları gibi, dolaylı ölçüm yöntemlerine dayalı süreçler yeterli sayılmayacaktır. Normal Örgün Öğretim yanında İkinci Örgün Öğretim programının da bulunması durumunda, bu süreç Normal Örgün Öğretim ve İkinci Örgün Öğretim programları için ayrıştırılmış sonuçlar verecek şekilde uygulanmalıdır.

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

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progLearnOutcomes.aspx?lang=tr&curSunit=3345>

Yukarıdaki verilen linkte belirlenen program çıktıları sunulmuş olup lisansüstü programlardan mezun olan öğrencilerimiz bu çıktılara sahiptir. Profesyonel meslek hayatlarında öğrendikleri bilgileri kullanabilecek konuma gelmektedir. Öğrencilere dönemsel olarak verilen ödev ve projelerle gelişimleri sağlanmaktadır.

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.

Programın, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanları olmak üzere, tüm gelişmeye açık alanları ile ilgili sürekli iyileştirme çalışmalarınıza yönelik yaklaşım ve uygulamalarınızı açıklayınız. Yapılan sürekli iyileştirme çalışmalarının sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere

dayalı olduğunu kanıtlarıyla açıklayınız. Bu çalışmalarınızı belgeleyen kanıtlar ile ilgili bilgi veriniz.

Kurmuş olduğunuz ölçme ve değerlendirme sistemleri aracılığı ile programda son 3-5 yıl içinde somut verilere dayalı olarak belirlenen sorunları ve bu sorunları gidermek için yaptığınız iyileştirme çalışmalarını kanıtlarıyla açıklayınız. Bu kanıtlar, sürekli iyileştirme için oluşturulan çözüm önerilerinin, bu önerileri uygulamaya alan sorumluların, bu uygulamaların gerçekleştirilme zamanlarının, gerçekleştirilenlerin izlenmesinin ve yapılan iyileştirmelerin yeterlilik değerlendirilmesinin kayıtlarıdır.

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.

Aşağıda verilen tabloda doktora programında verilen dersler gösterilmiştir.
<https://sagbilens.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/9/2019/08/Besin-G%C4%B1da-DR-TR.pdf> linkinden güncel listeye ulaşılabilir.

Tablo 5.1 Tezsiz Yüksek Lisans/Tezli Yüksek Lisans/Doktora/Sanatta Yeterlik Eğitim Planı [DOKTORA PROGRAMI]

Yıl, Dönem	Ders Kodu ve Adı	Kategori (Kredi/AKTS Kredisi) ^{(1), (2)}				
		Alanına Uygun Temel Öğretim*	Alanına Uygun Öğretim**	Genel Eğitim***	Diğer	TOPLAM Kredi/AKTS
VBGD 218	SÜT HİJYENİ					4
VBGD 223	GIDA SANİTASYONU					4
VBGD 224	GIDA MUHAFAZASI					4
VBGD 225	KANATLI ETİ HİJYENİ					4
VBGD 229	VETERİNER HALK SAĞLIĞI					4
VBGD 234	GIDA MİKOLJİSİ					4
VBGD 236	SU ÜRÜNLERİ VE MUAYENE METHODLARI					4
VBGD 239	SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ					4
VBGD 240	ET SANAYİNDE TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON					4
VBGD 242	GIDA MEVZUATI					4
VBGD 243	YUMURTA KALİTE KONTROLÜ VE MUAYENE METOTLARI					4
VBGD 244	BAL KALİTE KONTROLÜ VE MUAYENE METOTLARI					4
VBGD 246	SU HİJYENİ					4
VBGD 247	SU HİJYENİ KALİTE KONTROLÜ VE MUAYENE METOTLARI					4
VBGD 248	SÜT SANAYİNDE TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON					4
VBGD 249	SÜT YAN ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ					4
VBGD 250	GIDA ALLERJENLERİ VE İNTOLERANS					4
VBGD 251	GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ GIDALAR					4
VBGD 252	ENSTRÜMENTAL ANALİZLER					4
VBGD	GIDA KATKI MADDELERİ					4

253						
VBGD 254	GIDA AMBALAJLARI					4
VBGD 255	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ					4
VBGD 256	GIDA KAYNAKLI VİRUSLAR					4
VBGD 257	GIDA KAYNAKLI PARAZİTLER					4
VBGD 258	FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ					4
VBGD 259	MEZBAHA YAN ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ					4
VBGD 260	GIDA SANAYİ ATIKLARI VE DEĞERLENDİRİLMESİ					4
VBGD 261	İÇME SÜTÜ TEKNOLOJİSİ					4
VBGD 262	PEYNİR TEKNOLOJİSİ					4
VBGD 263	SOSİS-SALAM TEKNOLOJİSİ					4
VBGD 264	SALAMURA ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ					4
VBGD 265	KOYULAŞTIRILMIŞ SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ					4
VBGD 266	TEREYAĞI TEKNOLOJİSİ					4
VBGD 267	DONDURMA TEKNOLOJİSİ					4
	Uzmanlık Alan Dersi					
	Tez Hazırlık Çalışması					
	Tez Çalışması					
	Dönem Projesi					
	Seminer					
PROGRAMDAKİ TOPLAMLAR ⁽³⁾						
MEZUNİYET İÇİN GENEL TOPLAM						
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ						
Mezuniyet için Genel Toplam bu satırlardan uygun olanını sağlamalıdır	Doktora/Sanat Yeterlik Programı için: En düşük kredi/AKTS kredisi	24 Kredi ⁽⁴⁾ / 240 AKTS				
	Tezli Program için: En düşük kredi/AKTS kredisi	21 Kredi ⁽⁴⁾ / 120 AKTS				
	Tezsiz Program için: En düşük kredi/AKTS kredisi	30 Kredi ⁽⁴⁾ / 60 AKTS				

Notlar:

*Alanına uygun temel öğretim dersleri, matematik ve temel bilimler ile ilgili derslerdir.

**Alanına uygun öğretim dersleri ise temel mühendislik, fen, sağlık, vb. bilimleri ve ilgili disipline uygun meslek dersleridir.

***Genel eğitim dersleri, eğitim programının teknik içeriğini bütünleyen ve program amaçları doğrultusundaki derslerdir.

(1) Her ders, seminer dersi, proje ve tez çalışması için ders kredisini (tez çalışması ve diğer kredisiz dersler için "0") ve AKTS kredisini "Kredi/AKTS" şeklinde veriniz.

(2) Bir ders birden fazla kategori ile ilgili ise, dersin toplam kredisi bu kategoriler arasında dağıtılabilir.

(3) Toplamları hesaplarken, zorunlu derslerin hepsi, seçmeli dersler ise sadece eğitim planında yer aldığı sayıda kullanılmalıdır.

(4) Tez çalışması ve diğer kredisiz dersler hariç.

Tablo 5.2 Ders ve Sınıf Büyüklükleri

7.Yarıyıl Ders Planı												
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
8.Yarıyıl Ders Planı												
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11

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

Eğitim planında yer alan tüm derslerin içeriklerini sonraki sayfada belirtilen formata uygun olarak veriniz. Ders izlenceleri için kullanılacak format her ders için aynı olmalı, verilen bilgi ders başına iki sayfayı geçmemeli ve aşağıdaki hususları içermelidir:

- Bölüm, kod ve ders adı
- Zorunlu/seçmeli ders bilgisi
- Dersin kredisi ve AKTS kredisi
- Ders (katalog) içeriği
- Önşart(lar)
- Ders kitabı (kitapları) ve/veya diğer gerekli malzeme
- Dersin amaçları
- Dersin öğrenim çıktıları
- İşlenen konular
- Dersin meslek eğitimini sağlamaya yönelik katkısı
- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri
- Bu tanıımı hazırlayan kişi(ler) ve hazırlanma tarihi

Afyon Kocatepe Üniversitesi
..... Enstitüsü
..... Programı
Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
---------	-------------	------------	-----	--------------	------

Dersin Detayları	
Dersin Dili	
Dersin Düzeyi	Tezsiz Yüksek Lisans / Tezli Yüksek Lisans / Doktora / Sanatta Yeterlilik
Bölümü / Programı	
Öğrenim Türü	NÖ / İÖ / UÖ
Dersin Türü	Zorunlu/Seçmeli yazılabilir.
Dersin Amacı	Ders ile öğrencilere kazandırılmak istenen hedefleri ifade eden birkaç cümle yazılabilir.
Dersin İçeriği	Dersin amacından ve derste işlenecek konulardan yola çıkılarak birkaç cümlelik kısa bir tanım yazılabilir.
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	Öğrencilerin kullanabilecekleri kitaplar, ders notları ve makaleler yazılabilir. En fazla 5-6 adet kaynak yazılması yeterlidir.
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

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

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları

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

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

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Dersi başarı ile tamamlayan öğrencilerin kazanacakları bilgi, beceri ve yetkinlikler yazılmalıdır. Öğrenme çıktılarının sayısı genelde 4- 8 arasında olmalı, öğrenme çıktıları tanımlanırken aktif fiiller kullanılmalıdır.
Ö2	
Ö3	
Ö4	
Ö5	
Ö6	

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	
P2	
P3	
P4	
P5	
P6	
P7	
P8	
P9	
P10	
P11	

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8	ARASINAV	
9		
10		

11		
12		
13		
14		
15		
16	FINAL	

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

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

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. İstenen düzeye gelemeyen öğrencilerin dersleri tekrar alması ve ek sınavlara girmesi ile istenen düzeye gelmesi sağlanmaktadır.

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

Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasının nasıl güvence altına alındığını ve sürekli gelişiminin nasıl sağlandığını anlatınız. Burada, programı yürüten ana bilim/sanat dalının, ana bilim/sanat dalı bölüm başkanlığı düzeyinde ve/veya öğretim elemanlarından oluşan komiteler aracılığıyla, lisansüstü program öğretim planının sürekli gözetimini ve gelişimi sağlayan bir sistem kurmuş olması beklenmektedir.

6-ÖĞRETİM KADROSU

6.1- Programımız; anabilim dalı kadromuzda bulunan 2 Prof. Dr., 2 adet Doç., bir Öğretim Görevlisi ve bir Araştırma Görevlisinden oluşmaktadır ayrıca programa dışarıdan destek veren 2 Prof. Dr. Öğretim Üyesi ile bir Dr. Öğretim Üyesi ile birlikte 9 öğretim elemanından oluşmaktadır. Bünyesinde bulunan kadrolu öğretim elemanı ve destek veren öğretim elemanı sayısı ve niteliği ile eğitim öğretim faaliyetlerini başarıyla yürütecek kapasitede bir öğretim kadrosuna sahiptir. Öğretim kadrosunun Ölçüt 6.1.a'da belirtilen etkinlikleri yürütecek ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterliliğini irdeleyiniz. Tablo 6.1 ve 6.2'yi doldurunuz. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz.

Tablo 6.1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti
[Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı]

Öğretim Elemanının Adı Soyadı	TZ, YZ, AG veya BÖ ⁽¹⁾	Son İki Dönemde Verdiği Dersler (Dersin Kodu/Kredisi/Dönemi/Yılı) ⁽²⁾	Toplam Etkinlik Dağılımı ⁽³⁾			
			Lisans Öğretimi	Lisansüstü Öğretimi	Araştırma	Diğer ⁽⁴⁾
Prof. Dr. Zeki GÜRLER	TZ	VBGD253/4/2023-2024/Bahar, VBGD242/4/2023-2024/Bahar, VBGD239/4/2023-2024/Bahar VF214/2/2023-2024/Bahar, VF411/3/2023-2024/Güz, VBGD225/4/2023-2024/Güz, VBGD246/4/2023-2024/Güz, VBGD225/4/2023-2024/Güz, VBGD222/4/2023-2024/Güz	15	45	40	-
Prof. Dr. Recep KARA	TZ					
Doç. Dr. Şebnem PAMUK	TZ					
Doç. Dr. Ulaş ACARÖZ	TZ	-	-	-	-	100
Öğretim Görevlisi Ali SOYLU	TZ	ALN901/2/2023-2024/GÜZ	80	-	20	-
Araştırma Görevlisi Duygu UĞURLU	TZ	-	-	-	-	-

--	--	--	--	--	--	--	--

(1) TZ: Tam zamanlı öğretim üyesi veya görevlisi, YZ: Yarı zamanlı veya ek görevli öğretim üyesi veya görevlisi, AG: Araştırma görevlisi, BÖ: Burslu öğrenci

(2) Her öğretim elemanı için son iki dönemde verdiği tüm dersleri (lisans ve lisansüstü, normal ve ikinci öğretim dahil) sıralayınız. Gerekliğinde ilave satır ekleyiniz.

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

(4) Uzun süreli izinleri "Diğer" sütununda gösteriniz.

Tablo 6.2 Öğretim Kadrosunun Analizi
[Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı]

Öğretim Elemanının Adı (1)	Ünvanı	TZ veya YZ (2)	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
Zeki GÜRLER	Prof. Dr.	TZ	Prof. Dr.	Selçuk Üni./2006	26	24	26	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Recep KARA	Prof. Dr.	TZ	Prof. Dr.	AKÜ/2011	19	14	19	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Şebnem PAMUK	Doç. Dr.	TZ	Doç. Dr.	Ankara Üni./2006	24	18	24	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Ulaş ACARÖZ	Doç. Dr.	TZ	Doç. Dr.	Ludwig Maximilians Uni./2015	12	8	12	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Ali SOYLU	Öğr. Gör.	TZ	-	Ankara Üni./2010	13	4	7	Orta	Orta	Yok
Duygu UĞURLU	Arş. Gör.	TZ	-	Ankara Üni./2020	4	-	2	Yok	Yok	Yok

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

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

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.

Prof. Dr. Zeki GÜRLER

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

Prof. Dr. Recep KARA

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

Doç. Dr. Şebnem PAMUK

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

Doç. Dr. Ulaş ACARÖZ

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

Öğr. Gör. Ali SOYLU

<https://bys.aku.edu.tr/cv.php?cvGonder=261a0e5e124e718a886cad769d06d62454cc7e07>

Arş. Gör. Duygu UĞURLU

<https://bys.aku.edu.tr/cv.php?cvGonder=9ab75a471c1733b199f34cd2dfa6428a6bb8c745>

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	
UNVANI	

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans			
Yüksek lisans			
Doktora			

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi		
Kurumdaki hizmet süresi		
<i>Kurumda alınan unvanlar</i>	Birim	Tarih

DiĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE 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. Ulusal/Uluslararası Projeler ve Bu Projelerde Alınan Görevler

1. ...

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.

6.4- Öğrencilerin Öğretime Desteği: anabilim dalımız bünyesinde 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 bulunmamaktadır.

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.

Tablo 7. 1a Program Tarafından Kullanılan Sınıflar

Bulunduğu Kat	Mekân Adı (Derslik)	Büyüküğü (m ²)	Sıra Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
Zemin	Z1	200	40	40
Zemin	Z2	200	40	40
Zemin	Z3	100	20	20
Zemin	Z4	100	20	20
Zemin	Z5	200	40	40
Zemin	Z6	200	40	40
1	Konferans Salonu	300	100	100

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

Tablo 7.1b Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar

Bulunduğu Kat	Laboratuvar No	Mekânın Adı (Derslik/Lab)	Büyüküğü (m ²)	Sıra/Masa Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
1	115	Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi Lab.	150	25	25
Zemin	1	Süt ve Süt Ürünleri Ünitesi	650	-	15

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.

7.2- Üniversite bünyesinde sosyal olarak vakit ayıracağı imkanlar mevcuttur. Fakat artırılması 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 ve İslami İlimler Fakültesinde bulunana bir adet şube olmak üzere 2 adet kütüphane ile hizmet vermektedir.

Tablo 7.4a Kütüphanede Yer Alan Basılı ve Elektronik Kaynaklar

KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (BASILI) :			
Merkez Kütüphane	Basılı Yayınlar	157.954	Adet
	Basılı Süreli Yayınlar (Dergiler)	1.001	Çeşit
	Tezler	5.421	Adet
	Kitap Dışı Kaynaklar (Ekler, Proje vb.)	2.950	Adet
	Nadir Eserler (Matbu)	1.534	Adet
	Nadir Eserler (El Yazması)	57	Adet
İslami İlimler Fakültesi (Şube)	Basılı Yayınlar	12.213	Adet
TOPLAM		181.130	
KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (ELEKTRONİK) :			
Merkez Kütüphane	E-kitap (abone + satın)	4.439.551	Adet
	E-dergi (abone)	44.861	Adet
	E-tez (abone)	5.515.336	Adet
TOPLAM		9.999.748	

Tablo 7.4b Veritabanları ve Deneme Veritabanları

VERİTABANLARI	
AYEUM (Araştırma Yöntemleri Eğitim ve Uygulama Merkezi)	Nature Journals
Bmj Journals	Ovid - LWW
Cab Abstract (ULAKBİM)	ProQuest Dissertations & Theses
EBSCO e - Books	Sage
EBSCO (EKUAL) Veritabanları	ScienceDirect
Elsevier e - Book	Scopus
Emerald e - Journals Premier	Sobiad - Sosyal Bilimler Atıf Dizini
Grammarly Premium Aboneliği	Springer Link
IEEE Xplore	Taylor & Francis Online Journals (Informaworld)
IEEE MIT e - Books Library	Turnitin
IGI Global	VETİS
iThenticate	Wiley Online Library
İdealonline Elektronik Veritabanı	Wiley E-Book Library
İntihal.net	World eBook Library
JSTOR Archive Journal Content	WoS - Web of Science
Legal Online Veri Tabanı	
Mendeley	

DENEME VERİTABANLARI

The Company of Biologists

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. Biyogüvenlik rehberine Anabilim Dalı Laboratuvarından ve aşağıdaki adresten ulaşılmaktadır. <https://veteriner.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/70/2024/03/Veteriner-Fakultesi-Biyogüvenlik-Rehberi-son.pdf>

8-KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1-

8.1. Belirlenen yıllık planlama ile ihtiyaçlar karşılanmaktadır

Tablo 8.1 Parasal Kaynaklar ve Harcamalar
[Programın Adı]

Harcama Kalemi	Mali Yıl	[Önceki yıl] (Gerçekleşen) (TL)	[Başvurunun yapıldığı yıl] (Bütçelenen) (TL)	[Sonraki yıl] (Bütçelenen) (TL)
Ücretler ⁽¹⁾		-	-	-
Yolluklar		-	-	-
Hizmet alımları		-	-	-
Tüketim malları ve malzemeleri alımları		-	-	-
Bakım ve onarım giderleri		-	-	-
Yatırım harcamaları		-	-	-
Döner Sermaye gelirleri ⁽²⁾		-	-	-
Öğrenci harçlarından düşen pay ⁽³⁾		-	-	-
Diğer ⁽⁴⁾		-	-	-

(1) Öğretim üyelerinin ek ders, döner sermaye vs. dahil tüm gelirlerini belirtiniz.

(2) Döner sermaye gelirlerinden ana bilim/sanat dalı kullanımı için ayrılan miktarı belirtiniz.

(3) Öğrenci harçlar fonundan ana bilim/sanat dalı kullanımı için ayrılan miktarı yazınız.

(4) Miktar ve kaynak belirtiniz.

8.2. Yeterlidir

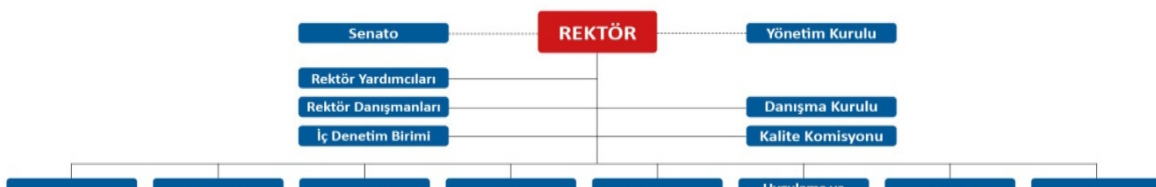
8.3. Yeterlidir

8.4. Program gereksinimleri karşılayacak destek personeli ve kurumsal hizmetler Veteriner Fakültesi yönetimince sağlanmaktadır.

9-ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

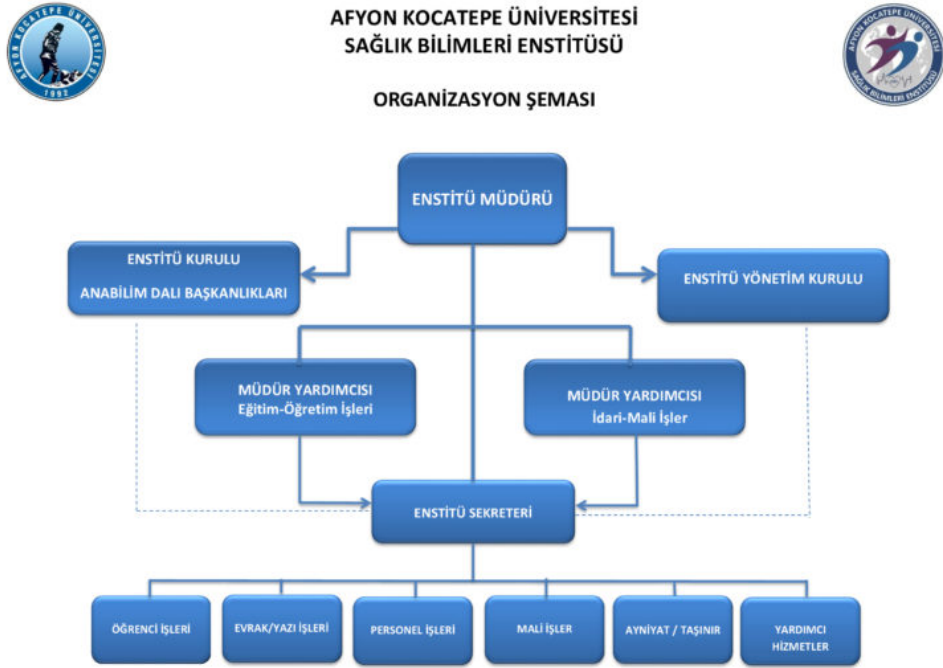
Programda alınan tüm kararlar programı oluşturan öğretim üyelerinin katılımı ile gerçekleştirilen AnabilimDalı/Bölüm kurul kararı ile oy birliği/oy çokluğu ile alınmaktadır.

Tablo 9a. Üniversite Organizasyon Şeması



Programın, ana bilim/sanat dalı, enstitü ve üniversite üst yönetimiyle yönetsel ilişkisini de organizasyon şeması kullanarak açıklayınız.

Tablo 9b. Sağlık Bilimleri Enstitüsü Organizasyon Şeması



LİSANSÜSTÜ PROGRAMLAR İÇİN ÖZ DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

0.1-PROGRAMA İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

1. İletişim Bilgileri

Anabilim Dalı Başkanı: Prof. Dr. Zeki GÜRLER/0272 218 2703-2890/zgurler@aku.edu.tr

2. Program Başlıkları

Doktora Programı

Tezli Yüksek Lisans Programı

3. Programın Türü

Doktora Programı (normal öğretim)

Tezli Yüksek Lisans Programı (normal öğretim)

4. Yönetim Yapısı

Afyon Kocatepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsüne bağlı Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı olarak hizmet vermektedir.

5. Programın Kısa Tarihçesi ve Değişiklikler

Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalında, 2 Profesör, 2 Doçent ve 1 öğretim görevlisi ve 1 Araştırma görevlisi mevcuttur. Anabilim Dalı Ayrıca var olan olan Doktora ve Yüksek Lisans Programlarını aktif hale geçirmek için 2 Prof. Dr. Öğretim Üyesinden de destek almaktadır. Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı'nda, Yüksek Lisans Programına başvurabilmek için; Veteriner Fakültesi, Fen-Edebiyat Fakültesi Biyoloji Bölümü, Ziraat Fakültesi Gıda Bölümü ve Gıda Mühendisliği Bölümü, Gıda Mühendisliği Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Eczacılık Fakültesi, Hemşirelik ve Beden Eğitimi ve Spor Bölümü mezunu olmak gerekmektedir. Doktora Programına başvurabilmek için; Veteriner Fakültesi mezunu olmak yada Besin Hijyeni ve Teknolojisi Yüksek Lisans diplomasına sahip olunması gerekmektedir.

6. Önceki Yetersizliklerin ve Gözlemlerin Kaldırılması Yönünde Alınan Önlemler

Herhangi bir yetersizlik bildirilmemiştir.

ÖLÇÜTLER

1-ÖĞRENCİLER

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	1	2	3	3	-
Mezun	0	1	9	4	1

1.1-Öğrenci Kabulleri: 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 1.2a Yüksek Lisans Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl ⁽¹⁾	ALES puan türüne göre kabul edilen öğrenci sayısı	ALES Yüzdellik Dilim		ALES Puanı		Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı
		En düşük	En yüksek	En düşük	En yüksek	
[İçinde bulunulan yıl]	0			-	-	0
[1 önceki yıl]	3			60,106	80,390	3
[2 önceki yıl]	1			73,423	73,423	1
[3 önceki yıl]	0			-	-	0
[4 önceki yıl]	2			82,665	82,665	2

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

1.2- Anabilim dalımızda bilimsel hazırlık programı bulunmamaktadır.

1.3- 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 ⁽¹⁾	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

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

Tablo 1.4 Lisansüstü Düzeyde Erasmus Anlaşması Bulunan Üniversiteler

Üniversite	Ülke

<https://uim.aku.edu.tr/erasmus-ka103-4/> adresinden anlaşmalı üniversitelerin güncel listesi ilan edilmektedir.

Tablo 1.5 Erasmus Bilgilendirme Toplantıları

Toplantı Konusu	Tarih	Yer
Kısa Dönem Doktora Staj Hareketliliği	14/02/2024	Çevrimiçi

Tablo 1.6 Erasmus Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği

Gittiği ülke ve üniversite	Giden öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
Toplam			

Anabilim Dalımızdan Erasmus Programı Kapsamında giden öğrenci bulunmamaktadır.

Tablo 1.7 Erasmus Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Hareketliliği

Geldiği ülke ve üniversite	Gelen öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
Toplam			

Anabilim Dalımızdan Erasmus Programı Kapsamında gelen öğrenci bulunmamaktadır.

Tablo 1.8 Farabi Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği

Gittiği üniversite	Giden öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
Toplam			

Anabilim Dalımızdan Farabi Programı Kapsamında giden öğrenci bulunmamaktadır.

Tablo 1.9 Farabi Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Hareketliliği

Geldiği üniversite	Gelen öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
Toplam			

Anabilim Dalımızdan Farabi Programı Kapsamında gelen öğrenci bulunmamaktadır.

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

Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendiren, öğrencinin gelişiminin izlenmesini sağlayan ve tez/proje çalışmalarını yönetecek danışmanlık hizmetlerini özetleyiniz. Tablo 1.10'u son beş yıl için doldurunuz.

Tablo 1.10 Giriş Yılına Göre Öğrenci Danışmanlıklarının Dağılımı

GİRİŞ YILI	DANIŞMAN	SAYI	
		YL	DR
		2024	0
2023	3	2	1
2022	3	1	2
2021	2	0	2
2020	2	0	2
Artık Yıl	3	0	3

Öğrencilerin tez/proje yazımında onlara destek olan birimler ve yayın etiği açısından kullanmaları özendirilen yazılım programları varsa, bunlar hakkında bilgi veriniz.

1.5- Öğrenci başarıları "Öğrenci Not sistemi" üzerinden ilan edilmektedir. Ders geçme değerlendirilmesinde ara sınav notunun %30'u ,Ödev Notunun %10'u Final Notunun %60'ı alınarak ders geçme hesaplanmaktadır. Ders not hesaplanmasında Mutlak veya Bağıl değerlendirme sistemleri tercihli olarak kullanılabilir.

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

Yüksek Lisans bitirme süresi, her dönem için kayıt yaptırap 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 (Yazarları arasında danışmanın da bulunduğu) 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 1.11 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ¹	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	3	11	0	0	1
[1 önceki yıl]	0	5	13	0	2	2
[2 önceki yıl]	0	13	14	0	8	1
[3 önceki yıl]	0	14	15	0	1	1
[4 önceki yıl]	0	14	15	0	0	0

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

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).

Tablo 2.1 Program Eğitim Amaçları*

No	Program Eğitim Amaçları
PEA1	Veteriner Gıda Hijyeni alanında donanım kazanır 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, zoonoz hastalıklar, gıda kaynaklı riskler, gıda güvenliği ve hijyeni konularında duyarlı olur ve sürekli kendini geliştirir.
PEA6	Bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri günümüzün şartlarındaki her türlü enstrümanla takip eder. Yaşam boyu öğrenme konusunda bilinçli olur.
PE7	Lisansüstü eğitim sonrasında kendi kendine öğrenme, araştırma ve uygulama yeteneği kazanır.
PE8	Bilimsel etik değerler konusunda hassas olur. Gıda alanında faaliyet gösteren işletmelerde görev yapacak yeterlilikte donanıma sahip olur.
PE9	Bilimsel literatürü etkin ve aktif olarak kullanır. Gıda alanındaki bilgileri ile literatüre katkı yapacak hale gelir.
PE10	Türkçe sözlü ve yazılı olarak etkili iletişim kurma ve bilimsel sunum yapma yeteneği gelişir.
PE11	Multidisipliner konularda 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

Tablo 2.2 Program Eğitim Amaçlarının Kurum, Enstitü, Ana Bilim/Sanat Dalı Vizyon ve Misyonu ile Uyumunu

	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ		SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ		GIDA HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ ANA BİLİM DALI	
	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.				
PEA1.					Veteriner Gıda Hijyeni alanında donanımlı, bilgi sahibi ve bu bilgileri etkin bir şekilde kullanabilen uzmanlar yetiştirmektir.	Yetiştirilen profesyoneller vasıtası ile gıda hijyeni alanında topluma katkı sunmaktır.

PEA2.					Özgün bir bilimsel araştırma konusu tasarlayabilen ve ortaya koyduğu hipotez ile ilgili araştırma ve deneyler yapabilen araştırmacılar yetiştirmektedir.	Yetiştirilen profesyoneller vasıtası ile gıda hijyeni ve teknolojisi alanında akademik bilgi üreterek bilim alanına katkı sunmaktadır
PEA3.					Bağımsız araştırma yapan, bilimsel olayları geniş ve derin bir bakış açısı ile yorumlayan uzmanlar yetiştirmektedir.	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanında ortaya çıkan sorunları tarafsız bir gözle, derin ve çok yönlü olarak araştırabilecek uzman yetiştirmek ve sorunun çözümü vasıtası ile katkı sunmaktadır.
PEA4.					Yaptığı deneyler sonucu elde ettiği sonuçları yorumlayabilen, bu sonuçları gıda alanı içerisinde değerlendirip bilimsel bir metin olarak sunabilen uzman yetiştirmektedir.	Gıda alanında nitelikli bilimsel bilgi üreterek bilim alanına katkı sağlamaktadır.
PEA5.					Halk sağlığı, zoonoz hastalıklar, gıda kaynaklı riskler, gıda güvenliği ve hijyeni konularında duyarlı ve gelişime açık uzman yetiştirmektedir..	Halk sağlığı, zoonoz hastalıklar, gıda kaynaklı riskler, gıda güvenliği ve hijyeni konularında riskleri anlayan ve önlem alabilen güncel bilgi sahibi uzmanlar ile ülke güvenliğine ve toplum sağlığına katkı sunmaktadır.
PEA6.					Bilim ve teknolojideki gelişmeleri her türlü yol ve araçlarla takip edebilen ve yaşam	Güncel gelişmeler ve riskler hakkında güncel bilgileri takip ederek, oluşabilecek

					boyu öğrenme konusunda bilinçli uzman yetiştirmektir.	sorunları, bunların çözümleri ve alınabilecek önleyici tedbirleri tespit edebilen uzmanlar vasıtası ile ülke ekonomisi ve refahına katkıda bulunmaktır.
PEA7.					Lisansüstü eğitim sonrasında öğrenme, araştırma ve uygulama yeteneği kazanmış uzman yetiştirmektir.	Lisansüstü eğitim ile kazandığı yetenekleri gıda alanında uygulayarak gıda alanına katkı sunmaktır.
PEA8.					Bilimsel etik değerler konusunda hassas, gıda alanında faaliyet gösteren işletmelerde görev yapacak yeterlilikte donanıma sahip uzmanlar yetiştirmektir.	Gıda alanındaki işletmelerde denetleme alanında çalışacak uzman personeli etik değerlere bağlı yetiştirerek gıdal alanına ve toplum sağlığına katkıda bulunmaktır.
PEA9.					Bilimsel literatürü etkin ve aktif olarak kullanır. Gıda alanındaki bilgileri ile literatüre katkı yapacak hale gelir.	Bilimsel gelişmeleri uygun yollarla takip edebilecek ve gerektiğinde gelişmelere katkıda bulunabilecek insan kaynağı yetiştirmek vasıtasıyla gıda alanına bilimsel bilgi açısından katkıda bulunmaktır.
PEA10.					Türkçe sözlü ve yazılı olarak etkili iletişim kurma ve bilimsel sunum yapma yeteneği gelişir.	Türkçeyi doğru kullanarak, anlaşılır, bilgi içeriği yüksek sunumları topluluk karşısında yapabilen uzman personel

						yetiştirmektedir.
PEA11.					Multidisipliner konularda ve takımlarda etkin işbirliği yürütebilir. Gıda alanı bakış açısıyla sorun ve konuları yorumlayabilir. Bulguları diğer disiplinlerle etkin ve aktif bir şekilde paylaşabilecek yeteneği geliştirir.	Farklı alanlardaki ekiplerle uyumlu çalışabilecek nitelikte uzman yetiştirilmek suretiyle karmaşık sorunların çözümüne gıda alanı bakış açısıyla çözüm sunmaktır.

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.

i) Programın iç ve dış paydaşlarını sıralayınız.

Tablo 2.3 Dış Paydaşlar

..... TEZSİZ YÜKSEK LİSANS/TEZLİ YÜKSEK LİSANS/DOKTORA/SANATTA YETERLİK PROGRAMI DIŞ PAYDAŞ LİSTESİ	
Ad-Soyad*	Çalıştığı Kurum
İşlek Gıda Sanayi Tic. Pazarlama Ltd. Şti	İşlek Gıda Sanayi Tic. Pazarlama Ltd. Şti
Efendioğlu Et Ve Ürünleri San. Ve Tic. A.Ş	Efendioğlu Et Ve Ürünleri San. Ve Tic. A.Ş
Danet Et Ve Ürünleri San. Ve Tic. A.Ş	Danet Et Ve Ürünleri San. Ve Tic. A.Ş
*Liste alfabetik olarak sıralanmıştır.	

ii) Program eğitim amaçlarının iç ve dış paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak nasıl belirlendiğini kanıtlarıyla açıklayınız.

iii) Program eğitim amaçlarının iç ve dış paydaşların gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla nasıl güncellendiğini kanıtlarıyla açıklayınız.

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.

Programın eğitim amaçlarına ulaşıldığını belirlemek ve belgelemek için kullanılan ölçme ve değerlendirme sürecini ve bu süreç yardımıyla program eğitim amaçlarına hangi düzeyde ulaşıldığını kanıtlarıyla anlatınız.

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 kapsamalı 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.

i) Program çıktıları belirleme ve periyodik olarak gözden geçirme ve güncelleme yöntemini anlatınız.

ii) Program çıktıları sıralayınız. Program çıktıları ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) tanımına uymalı ve öğrencilerin mezuniyetlerine kadar edinmeleri beklenen bilgi, beceri ve davranışlardan oluşmalıdır.

Tablo 3.1 Program Çıktıları (sayısı en az 10, en fazla 15 olmalı)

No	Program Çıktısı
PÇ1	
PÇ2	
PÇ3	
PÇ4	
PÇ5	
PÇ6	
PÇ7	
PÇ8	
PÇ9	
PÇ10	
PÇ11	
PÇ12	
PÇ13	
PÇ14	
PÇ15	

iii) Program çıktıları ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) çıktıları tümünü eksiksiz bir şekilde nasıl kapsadığını gösteriniz. Eğer program çıktıları, ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) çıktılarından farklı bir şekilde tanımlanmışsa, bileşen bazında ayrıntılı bir çapraz ilişki tablosu kullanılmalıdır.

Örneğin mühendislik ile ilişkili herhangi bir yüksek lisans programının çıktıları aşağıda sıralanan 12 MÜDEK yüksek lisans çıktısı ile uyumlu yazılması gerekmektedir:

1. Alanında bilimsel araştırma yaparak bilgiye genişlemesine ve derinlemesine ulaşır, bilgiyi değerlendirir, yorumlar ve uygular.

2. Mühendislikte uygulanan güncel teknik ve yöntemler ile bunların kısıtları hakkında kapsamlı bilgi sahibidir.
3. Belirsiz, sınırlı ya da eksik verileri kullanarak, bilimsel yöntemlerle bilgiyi tamamlar ve uygular; değişik disiplinlere ait bilgileri bir arada kullanabilir.
4. Mesleğinin yeni ve gelişmekte olan uygulamalarının farkındadır, ihtiyaç duyduğunda bunları inceler ve öğrenir.
5. Alanı ile ilgili problemleri tanımlar ve formüle eder, çözmek için yöntem geliştirir ve çözümlerde yenilikçi yöntemler uygular.
6. Yeni ve/veya özgün fikir ve yöntemler geliştirir; karmaşık sistem veya süreçleri tasarlar ve tasarımlarında yenilikçi/alternatif çözümler geliştirir.
7. Kuramsal, deneysel ve modelleme esaslı araştırmaları tasarlar ve uygular; bu süreçte karşılaşılan karmaşık problemleri irdeler ve çözümler.
8. Disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilir, bu tür takımlarda liderlik yapabilir ve karmaşık durumlarda çözüm yaklaşımları geliştirebilir; bağımsız çalışabilir ve sorumluluk alır.
9. Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü B2 Genel Düzeyinde kullanarak, sözlü ve yazılı iletişim kurar.
10. Çalışmalarının süreç ve sonuçlarını, o alandaki veya alan dışındaki ulusal ve uluslararası ortamlarda sistematik ve açık bir şekilde yazılı ya da sözlü olarak aktarır.
11. Mühendislik uygulamalarının sosyal, çevresel, sağlık, güvenlik, hukuk boyutları ile proje yönetimi ve iş hayatı uygulamalarını bilir ve bunların mühendislik uygulamalarına getirdiği kısıtların farkındadır.
12. Verilerin toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında ve mesleki tüm etkinliklerde toplumsal, bilimsel ve etik değerleri gözetir.

Tablo 3.2 TYYÇ-Program Yeterlilikleri İlişkisi (<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/>) adresinden ulaşılabilir.

Temel Alan	Program Yeterlilikleri											Ulusal Yeterlilik		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11			
Bilgi	1	X	X										1	Bilgi
Beceriler	1			X									1	Beceriler

Veteriner Besin/Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanının ilişkili olduğu disiplinler arası etkileşimi teşhis eder.	5	5	5
Veteriner Besin/Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanında edindiği uzmanlık düzeyindeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanır.	5	5	5
Veteriner Besin/Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanında edindiği bilgileri farklı disiplin alanlarından gelen bilgilerle bütünleştirerek yorumlar ve yeni bilgiler oluşturur.	5	5	5
Veteriner Besin/Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanı ile ilgili karşılaşılan sorunları araştırma yöntemlerini kullanarak çözümler.	5	5	5

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

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.

Program çıktılarının her biri için ayrı ayrı olmak üzere, sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan ölçme ve değerlendirme sürecini anlatınız ve bu sürecin işletildiğine dair kanıtları sununuz. Bu amaçla kullanılan ölçme ve değerlendirme süreci sistematik olmalı, doğrudan ölçüm yöntemlerinin kullanımına imkân verecek şekilde, ağırlıklı olarak öğrenci çalışmalarına ve somut verilere dayanmalıdır. Yalnızca anketler ve/veya öğrenci ders başarı notları gibi, dolaylı ölçüm yöntemlerine dayalı süreçler yeterli sayılmayacaktır. Normal Örgün Öğretim yanında İkinci Örgün Öğretim programının da bulunması durumunda, bu süreç Normal Örgün Öğretim ve İkinci Örgün Öğretim programları için ayrıştırılmış sonuçlar verecek şekilde uygulanmalıdır.

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

- i) Program çıktılarının her biri için, o çıktıyı sağlamak amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamaları ayrıntılı olarak açıklayınız.
- ii) Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerin o program çıktısına ne düzeyde ulaştıklarını açıklayınız ve bununla ilgili kanıtları özetleyiniz.
- iii) Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, o çıktı ile ilişkilendirilebilecek ve o çıktının sağlandığının kanıtı olarak ayrıca gösterilecek belgeleri (öğrenci çalışmaları, bunlara ilişkin yapılan değerlendirmeler, vb.) listeleyiniz. Kanıt olarak sunulacak belgeler ile program çıktıları arasında nasıl bir ilişki kurulacağını örneklerle açıklayınız.

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/progLearnOutcomes.aspx?lang=tr&curSunit=3345>

Yukarıdaki verilen linkten program çıktıları belirlenmiş olup lisansüstü programlardan mezun olan öğrencilerimiz bu çıktıların çoğuna sahip olup meslek hayatlarında öğrendikleri bilgileri kullanabilecek konuma gelmiş olacaktırlar.

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.

Programın, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanları olmak üzere, tüm gelişmeye açık alanları ile ilgili sürekli iyileştirme çalışmalarınıza yönelik yaklaşım ve uygulamalarınızı açıklayınız. Yapılan sürekli iyileştirme çalışmalarının sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olduğunu kanıtlarıyla açıklayınız. Bu çalışmalarınızı belgeleyen kanıtlar ile ilgili bilgi veriniz.

Kurmuş olduğunuz ölçme ve değerlendirme sistemleri aracılığı ile programda son 3-5 yıl içinde somut verilere dayalı olarak belirlenen sorunları ve bu sorunları gidermek için yaptığınız iyileştirme çalışmalarını kanıtlarıyla açıklayınız. Bu kanıtlar, sürekli iyileştirme için oluşturulan çözüm önerilerinin, bu önerileri uygulamaya alan sorumluların, bu uygulamaların gerçekleştirilme zamanlarının, gerçekleştirilenlerin izlenmesinin ve yapılan iyileştirmelerin yeterlilik değerlendirilmesinin kayıtlarıdır.

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.

Eğitim planında yer alan ders, seminer, tez/proje ve bunların kredilerini gösteren Tablo 5.1'i ve sınıf büyüklüklerini gösteren Tablo 5.2'yi doldurunuz. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz.

Tablo 5.1 Tezsiz Yüksek Lisans/Tezli Yüksek Lisans/Doktora/Sanatta Yeterlik Eğitim Planı [YÜKSEK LİSANS PROGRAMI]

Aşağıda verilen tabloda yüksek lisans programında verilen dersler gösterilmiştir.

<https://sagbilens.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/9/2019/08/Besin-G%C4%B1da-DR-TR.pdf> linkinden güncel listeye ulaşılabilir.

Yıl, Dönem	Ders Kodu ve Adı	Kategori (Kredi/AKTS Kredisi) ^{(1), (2)}				TOPLAM Kredi/ AKTS
		Alanına Uygun Temel Öğretim*	Alanına Uygun Öğretim**	Genel Eğitim***	Diğer	

VBGY 210	GIDA MUAFAZASI					5
VBGY 211	SU HİJYENİ					5
VBGY 212	ET VE ET ÜRÜNLERİNİN DOKUSAL AYRIMINDA KULLANILAN YÖNTEMLER					5
VBGY 213	KANATLI ETİ MUAYENESİ					5
VBGY 214	GIDALARDA KALINTI KONTAMİNANTLAR					5
VBGY 215	FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ					5
VBGY 216	GIDA HİJYENİ VE MİKROBİYOLOJİSİ					5
VBGY 217	BİYOİSTATİSTİK					5
VBGY 218	GIDA KİMYASI					5
VBGY 219	SÜT SANAYİNDE TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON					5
VBGY 220	PROBİYOTİK FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ VE TEKNOLOJİLERİ					5
VBGY 221	SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ					5
VBGY 222	SÜT BİLİMİ					5
VBGY 223	GIDA SANİTASYONU					5
VBGY 224	ET TEKNOLOJİSİ					5
VBGY 225	YUMURTA KALİTE KONTROLÜ VE MUAYENE METODLARI					5
VBGY 226	BAL KALİTE KONTROLÜ VE MUAYENE METODLARI					5
VBGY 227	KANATLI ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ					5
VBGTY 218	PEYNİR TEKNOLOJİSİ					5
VBGTY 219	ET BİLİMİ					5
VBGTY 220	GIDA MEVZUATI					5
VBGTY 221	GIDA SANAYİNDE KULLANILAN STARTER KÜLTÜRLER					5
VBGTY 222	SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ					5
VBGTY 223	GIDALARDA KALINTI KONTAMİNANTLAR					5
VBGTY 224	GIDA SANİTASYONU					5
VBGTY 225	TEREYAĞI TEKNOLOJİSİ					5
VBGTY 226	İÇME SÜTÜ TEKNOLOJİSİ					5
VBGTY 227	DONDURMA TEKNOLOJİSİ					5

VBGTY 228	KANATLI ETİ MUAYENESİ					5
VBGTY 229	GIDA KİMYASI					5
VBGTY 230	KANATLI ETİ HIJYENİ					5
VBGTY 231	GIDA HIJYENİ VE MİKROBİYOLOJİSİ					5
VBGTY 232	SU KALİTE KONTROLÜ VE MUAYENE METODLARI					5
VBGTY 233	GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZ METODLARI					5
VBGTY 234	KOYULAŞTIRILMIŞ SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ					5
VBGTY 235	FERMANTE ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ					5
VBGTY 236	SOSIS-SALAM TEKNOLOJİSİ					5
VBGTY 237	SALAMURA ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ					5
VBGTY 238	ET SANAYİNDE TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON					5
VBGTY 239	DEZENFEKSİYON VE DEZENFEKTANLAR					5
	Uzmanlık Alan Dersi					
	Tez Hazırlık Çalışması					
	Tez Çalışması					
	Dönem Projesi					
	Seminer					
PROGRAMDAKİ TOPLAMLAR ⁽³⁾						
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	24 Kredi ⁽⁴⁾ / 240 AKTS				
	Tezli Program için: En düşük kredi/AKTS kredisi	21 Kredi ⁽⁴⁾ / 120 AKTS				
	Tezsiz Program için: En düşük kredi/AKTS kredisi	30 Kredi ⁽⁴⁾ / 60 AKTS				

Notlar:

*Alanına uygun temel öğretim dersleri, matematik ve temel bilimler ile ilgili derslerdir.

**Alanına uygun öğretim dersleri ise temel mühendislik, fen, sağlık, vb. bilimleri ve ilgili disipline uygun meslek dersleridir.

***Genel eğitim dersleri, eğitim programının teknik içeriğini bütünleyen ve program amaçları doğrultusundaki derslerdir.

(1) Her ders, seminer dersi, proje ve tez çalışması için ders kredisini (tez çalışması ve diğer kredisiz dersler için "0") ve AKTS kredisini "Kredi/AKTS" şeklinde veriniz.

(2) Bir ders birden fazla kategori ile ilgili ise, dersin toplam kredisi bu kategoriler arasında dağıtılabilir.

(3) Toplamları hesaplarırken, zorunlu derslerin hepsi, seçmeli dersler ise sadece eğitim planında yer aldığı sayıda kullanılmalıdır.

4) Tez çalışması ve diğer kredisiz dersler hariç.

7.Yarıyıl Ders Planı												
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11

8.Yarıyıl Ders Planı												
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11

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

Eğitim planında yer alan tüm derslerin içeriklerini sonraki sayfada belirtilen formata uygun olarak veriniz. Ders izlenceleri için kullanılacak format her ders için aynı olmalı, verilen bilgi ders başına iki sayfayı geçmemeli ve aşağıdaki hususları içermelidir:

- Bölüm, kod ve ders adı
- Zorunlu/seçmeli ders bilgisi
- Dersin kredisi ve AKTS kredisi
- Ders (katalog) içeriği
- Önşart(lar)
- Ders kitabı (kitapları) ve/veya diğer gerekli malzeme
- Dersin amaçları
- Dersin öğrenim çıktıları
- İşlenen konular
- Dersin meslek eğitimini sağlamaya yönelik katkısı
- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri
- Bu tanımı hazırlayan kişi(ler) ve hazırlanma tarihi

Afyon Kocatepe Üniversitesi

..... Enstitüsü

..... Programı

Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS

Dersin Detayları	
Dersin Dili	
Dersin Düzeyi	Tezsiz Yüksek Lisans / Tezli Yüksek Lisans / Doktora / Sanatta Yeterlilik
Bölümü / Programı	
Öğrenim Türü	NÖ / İÖ / UÖ
Dersin Türü	Zorunlu/Seçmeli yazılabilir.
Dersin Amacı	Ders ile öğrencilere kazandırılmak istenen hedefleri ifade eden birkaç cümle yazılabilir.
Dersin İçeriği	Dersin amacından ve derste işlenecek konulardan yola çıkılarak birkaç cümlelik kısa bir tanım yazılabilir.
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	Öğrencilerin kullanabilecekleri kitaplar, ders notları ve makaleler yazılabilir. En fazla 5-6 adet kaynak yazılması yeterlidir.
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%

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

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları

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

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

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Dersi başarı ile tamamlayan öğrencilerin kazanacakları bilgi, beceri ve yetkinlikler yazılmalıdır. Öğrenme çıktılarının sayısı genelde 4- 8 arasında olmalı, öğrenme çıktıları tanımlanırken aktif fiiller kullanılmalıdır.
Ö2	
Ö3	
Ö4	
Ö5	
Ö6	

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	
P2	
P3	
P4	
P5	
P6	
P7	
P8	
P9	
P10	
P11	

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1		
2		
3		

4		
5		
6		
7		
8	ARASINAV	
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16	FINAL	

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

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

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. İstenen düzeye gelemeyen öğrencilerin dersleri tekrar alması ve ek sınavlara girmesi ile istenen düzeye gelmesi sağlanmaktadır.

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

Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasının nasıl güvence altına alındığını ve sürekli gelişiminin nasıl sağlandığını anlatınız. Burada, programı yürüten ana bilim/sanat dalının, ana bilim/sanat dalı bölüm başkanlığı düzeyinde ve/veya öğretim elemanlarından oluşan komiteler aracılığıyla, lisansüstü program öğretim planının sürekli gözetimini ve gelişimi sağlayan bir sistem kurmuş olması beklenmektedir.

6-ÖĞRETİM KADROSU

6.1- Programımız; anabilim dalı kadromuzda bulunan 2 Prof. Dr., 2 adet Doç., bir Öğretim Görevlisi ve bir Araştırma Görevlisinden oluşmaktadır ayrıca programa dışarıdan destek veren 2 Prof. Dr. Öğretim Üyesi ile bir Dr. Öğretim Üyesi ile birlikte 9 öğretim elemanından oluşmaktadır. Bünyesinde bulunan kadrolu öğretim elemanı ve destek veren öğretim elemanı sayısı ve niteliği ile eğitim öğretim faaliyetlerini başarıyla yürütecek kapasitede bir öğretim kadrosuna sahiptir.

Öğretim kadrosunun Ölçüt 6.1.a'da belirtilen etkinlikleri yürütecek ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterliliğini irdeleyiniz. Tablo 6.1 ve 6.2'yi doldurunuz. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz.

Tablo 6.1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti
[Program Adı]

Öğretim Elemanının Adı Soyadı	TZ, YZ, AG veya BÖ ⁽¹⁾	Son İki Dönemde Verdiği Dersler (Dersin Kodu/Kredisi/Dönemi/Yılı) ⁽²⁾	Toplam Etkinlik Dağılımı ⁽³⁾			
			Lisans Öğretimi	Lisansüstü Öğretimi	Araştırma	Diğer ⁽⁴⁾
Prof. Dr. Zeki GÜRLER	TZ	VBGD253/4/2023-2024/Bahar, VBGD242/4/2023-2024/Bahar, VBGD239/4/2023-2024/Bahar, VF214/2/2023-2024/Bahar, VF411/3/2023-2024/Güz, VBGD225/4/2023-2024/Güz, VBGD246/4/2023-2024/Güz, VBGD225/4/2023-2024/Güz, VBGD222/4/2023-2024/Güz	15	45	40	-
Prof. Dr. Recep KARA	TZ	VBGD220/2023-2024/Bahar VBGY211/2023-2024/Bahar VBGY214/2023-2024/Bahar VBGD232/2023-2024/Güz VBGY216/2023-2024/Güz				
Doç. Dr. Şebnem PAMUK	TZ	-	-	-	-	-
Doç. Dr. Ulaş ACARÖZ	TZ	-	-	-	-	100
Öğretim Görevlisi Ali SOYLU	TZ	ALN901/2/2023-2024/GÜZ	80	-	20	-
Araştırma Görevlisi Duygu UĞURLU	TZ	-	-	-	-	-

(1) TZ: Tam zamanlı öğretim üyesi veya görevlisi, YZ: Yarı zamanlı veya ek görevli öğretim üyesi veya görevlisi, AG: Araştırma görevlisi, BÖ: Burslu öğrenci

(2) Her öğretim elemanı için son iki dönemde verdiği tüm dersleri (lisans ve lisansüstü, normal ve ikinci öğretim dahil) sıralayınız. Gerekliğinde ilave satır ekleyiniz.

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

(4) Uzun süreli izinleri "Diğer" sütununda gösteriniz.

Tablo 6.2 Öğretim Kadrosunun Analizi
[Program Adı]

Öğretim Elemanının Adı ⁽¹⁾	Ünvanı	TZ veya YZ ⁽²⁾	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
Zeki GÜRLER	Prof. Dr.	TZ	Prof. Dr.	Selçuk Üni./2006	26	24	26	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Recep KARA	Prof. Dr.	TZ	Prof. Dr.	AKÜ/2011	19	14	19	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Şebnem PAMUK	Doç. Dr.	TZ	Doç. Dr.	Ankara Üni./2006	24	18	24	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Ulaş ACARÖZ	Doç. Dr.	TZ	Doç. Dr.	Ludwig Maximilians Uni./2015	12	8	12	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Ali SOYLU	Öğr. Gör.	TZ	-	Ankara Üni./2010	13	4	7	Orta	Orta	Yok
Duygu UĞURLU	Arş. Gör.	TZ	-	Ankara Üni./2020	4	-	2	Yok	Yok	Yok

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

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

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.

Öğretim kadrosunun sahip oldukları niteliklerin yeterliliğini ve programın sürdürülmesi, değerlendirilmesi ve geliştirilmesi yönündeki yaklaşım ve uygulamalarını Ölçüt 6.2'de belirtilen özellikleri de göz önüne alarak irdeleyiniz.

Ders vermekle yükümlü olan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli öğretim üyesi ve öğretim görevlilerinin özet özgeçmişlerini sonraki sayfada belirtilen formata uygun olarak veriniz. Özgeçmişler aynı formatta olmalı, verilen bilgi kişi başına iki sayfayı geçmemeli ve en az aşağıdaki hususları içermelidir:

- Adı, soyadı ve unvanı
- Aldığı dereceler (alan, kurum ve tarih bilgisi ile)
- Kurumdaki hizmet süresi, ilk atama tarihi ve unvan terfi tarihleri
- Diğer iş deneyimi (Öğretim, kamu/özel sektör, vb.)
- Danışmanlıkları, patentleri, vb.
- Son beş yıldaki belli başlı yayınları
- Son beş yılda tamamladığı projeler ve bu projelerdeki görevleri
- Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar
- Aldığı ödüller
- Son beş yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler
- Son beş yıldaki akademik gelişme etkinlikleri

Prof. Dr. Zeki GÜRLER

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

Prof. Dr. Recep KARA

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

Doç. Dr. Şebnem PAMUK

<https://bys.aku.edu.tr/cv.php?cvGonder=9e1644f3dddcb3b49e4b100d2b5e91ec621fe9ab>

Doç. Dr. Ulaş ACARÖZ

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

Öğr. Gör. Ali SOYLU

<https://bys.aku.edu.tr/cv.php?cvGonder=261a0e5e124e718a886cad769d06d62454cc7e07>

Arş. Gör. Duygu UĞURLU

<https://bys.aku.edu.tr/cv.php?cvGonder=9ab75a471c1733b199f34cd2dfa6428a6bb8c745>

Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalımız öğretim üyeleri ve elemanlarına ait bilgilere yukarıdaki linkten ulaşabilirsiniz.

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	
-------------	--

UNVANI	
--------	--

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans			
Yüksek lisans			
Doktora			

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER		
Kuruma ilk atanma tarihi		
Kurumdaki hizmet süresi		
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih

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

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE 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. Ulusal/Uluslararası Projeler ve Bu Projelerde Alınan Görevler

1. ...

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 değerlendirilmenin gerektirdiği koşulların sağlanmış olması, akademik atamalarda adaylar için bir hak oluşturmaz.

6.4-Öğrencilerin Öğretime Desteği: anabilim dalımız bünyesinde 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 bulunmamaktadır.

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.

Tablo 7. 1a Program Tarafından Kullanılan Sınıflar

Bulunduğu Kat	Mekân Adı (Derslik)	Büyüküğü (m ²)	Sıra Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
Zemin	Z1	200	40	40
Zemin	Z2	200	40	40
Zemin	Z3	100	20	20
Zemin	Z4	100	20	20
Zemin	Z5	200	40	40
Zemin	Z6	200	40	40
1	Konferans Salonu	300	100	100

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

Tablo 7.1b Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar

Bulunduğu Kat	Laboratuvar No	Mekânın Adı (Derslik/Lab)	Büyüküğü (m ²)	Sıra/Masa Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
1	115	Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi Lab.	150	25	25
Zemin	1	Süt ve Süt Ürünleri Ünitesi	650	-	15

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.

7.2- Üniversite bünyesinde sosyal olarak vakit ayıracağı imkanlar mevcuttur. Fakat artırılması 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 ve İslami İlimler Fakültesinde bulunana bir adet şube olmak üzere 2 adet kütüphane ile hizmet vermektedir. Ayrıca üniversitemiz bünyesinde bulunan kütüphane program eğitim amaçlarına ve çıktıklarına ulaşmak için yeterli düzeyde olup , aşağıdaki adresten ulaşılabilir. <https://kutuphane.aku.edu.tr/>

Tablo 7.4a Kütüphanede Yer Alan Basılı ve Elektronik Kaynaklar

KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (BASILI) :			
Merkez Kütüphane	Basılı Yayınlar	157.954	Adet
	Basılı Süreli Yayınlar (Dergiler)	1.001	Çeşit
	Tezler	5.421	Adet
	Kitap Dışı Kaynaklar (Ekler, Proje vb.)	2.950	Adet
	Nadir Eserler (Matbu)	1.534	Adet
	Nadir Eserler (El Yazması)	57	Adet
	İslami İlimler Fakültesi (Şube)	Basılı Yayınlar	12.213
TOPLAM		181.130	
KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (ELEKTRONİK) :			
Merkez Kütüphane	E-kitap (abone + satın)	4.439.551	Adet
	E-dergi (abone)	44.861	Adet
	E-tez (abone)	5.515.336	Adet
TOPLAM		9.999.748	

Tablo 7.4b Veritabanları ve Deneme Veritabanları

VERİTABANLARI	
AYEUM (Araştırma Yöntemleri Eğitim ve Uygulama Merkezi)	Nature Journals
Bmj Journals	Ovid - LWW
Cab Abstract (ULAKBİM)	ProQuest Dissertations & Theses
EBSCO e - Books	Sage
EBSCO (EKUAL) Veritabanları	ScienceDirect
Elsevier e - Book	Scopus
Emerald e - Journals Premier	Sobiad - Sosyal Bilimler Atıf Dizini
Grammarly Premium Aboneliği	Springer Link
IEEE Xplore	Taylor & Francis Online Journals (Informaworld)
IEEE MIT e - Books Library	Turnitin
IGI Global	VETİS
IThenticate	Wiley Online Library
İdealonline Elektronik Veritabanı	Wiley E-Book Library
İntihal.net	World eBook Library
JSTOR Archive Journal Content	WoS - Web of Science
Legal Online Veri Tabanı	
Mendeley	
DENEME VERİTABANLARI	
The Company of Biologists	

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. Biyogüvenlik rehberine Anabilim Dalı Laboratuvarından ve aşağıdaki adresten ulaşılabilir. <https://veteriner.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/70/2024/03/Veteriner-Fakultesi-Biyogüvenlik-Rehberi-son.pdf>

8-KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1-

8.1. Belirlenen yıllık planlama ile ihtiyaçlar karşılanmaktadır

Tablo 8.1 Parasal Kaynaklar ve Harcamalar
[Programın Adı]

Harcama Kalemi	Mali Yıl	[Önceki yıl] (Gerçekleşen) (TL)	[Başvurunun yapıldığı yıl] (Bütçelenen) (TL)	[Sonraki yıl] (Bütçelenen) (TL)
Ücretler ⁽¹⁾	-	-	-	-
Yolluklar	-	-	-	-
Hizmet alımları	-	-	-	-
Tüketim malları ve malzemeleri alımları	-	-	-	-
Bakım ve onarım giderleri	-	-	-	-
Yatırım harcamaları	-	-	-	-
Döner Sermaye gelirleri ⁽²⁾	-	-	-	-
Öğrenci harçlarından düşen pay ⁽³⁾	-	-	-	-
Diğer ⁽⁴⁾	-	-	-	-

(1) Öğretim üyelerinin ek ders, döner sermaye vs. dahil tüm gelirlerini belirtiniz.

(2) Döner sermaye gelirlerinden ana bilim/sanat dalı kullanımı için ayrılan miktarı belirtiniz.

(3) Öğrenci harçlar fonundan ana bilim/sanat dalı kullanımı için ayrılan miktarı yazınız.

(4) Miktar ve kaynak belirtiniz.

8.2. Yeterlidir

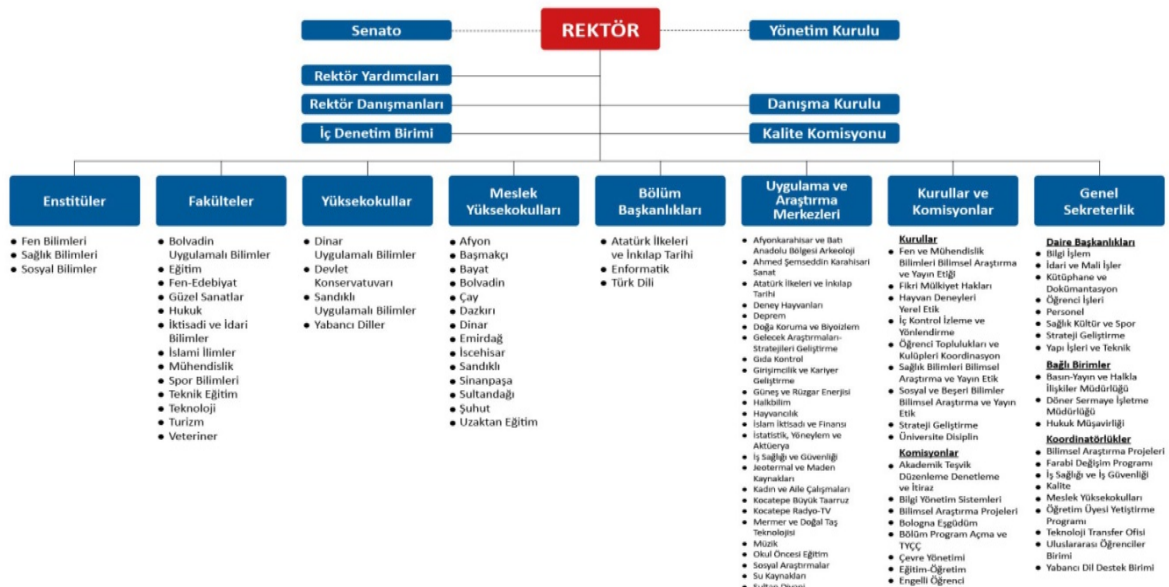
8.3. Yeterlidir.

8.4. Program gereksinimleri karşılayacak destek personeli ve kurumsal hizmetler Veteriner Fakültesi yönetimince sağlanmaktadır.

9-ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

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

Tablo 9a. Üniversite Organizasyon Şeması



Programın, ana bilim/sanat dalı, enstitü ve üniversite üst yönetimiyle yönetsel ilişkisini de organizasyon şeması kullanarak açıklayınız.

Tablo 9b. Sağlık Bilimleri Enstitüsü Organizasyon Şeması



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**



ORGANİZASYON ŞEMASI

