

**Öz Değerlendirme Raporu
(2025-2026)**

**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı
Programı**

Prof. Dr. Zeki GÜRLER (Takım Başkanı)

Prof. Dr. Recep KARA (Üye)

Öğr. Gör. Dr. Ali SOYLU(Üye)

01.07.2026 - 31.07.2026

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, 3 Profesör, 1 Doçent ve 1 Öğretim Görevlisi Dr. ve 1 Araştırma Görevlisi mevcuttur. Anabilim Dalı ayrıca var olan Doktora ve Yüksek Lisans Programlarını aktif hale geçirmek için 2 Doçent Öğretim Üyesinden de destek almaktadır. Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalında, Yüksek Lisans Programına başvurabilmek için; Veteriner Fakültesi, Fen-Edebiyat Fakültesi Biyoloji Bölümü, Ziraat Fakültesi Gıda Bölümü ve Gıda Mühendisliği Bölümü, Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Eczacılık Fakültesi, Hemşirelik ve Beden Eğitimi ve Spor Bölümü mezunu olmak gerekmektedir. Doktora Programına başvurabilmek için; Veteriner Fakültesi mezunu olmak ya da 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

Son beş yılda programa alınan bilimsel hazırlık öğrencisi (varsa), program öğrencisi ve mezun sayılarını gösteren Tablo 1.1'i doldurunuz.

Tablo 1.1. Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları

Öğrenci / Mezun	2022-2023	2023-2024	2024-2025	2025-2026	2026-2027
Bilimsel Hazırlık Öğrencisi	-	-	-	-	-
Öğrenci	21	17	17	24	23
Mezun	9	4	3	1	5

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

Programa güz ve bahar dönemlerinde öğrenci kabul edilmektedir. Yüksek lisans programına Veteriner Fakültesi, Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü, Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Eczacılık Fakültesi, Hemşirelik ve Beden Eğitimi ve Spor Bölümü mezunları; doktora programına ise Veteriner Fakültesi mezunları veya Besin Hijyeni ve Teknolojisi alanında yüksek lisans diplomasına sahip adaylar başvurabilmektedir. Öğrenci kabulünde ALES-Sayısal puanı, yüksek lisans mezuniyet not ortalaması, yabancı dil puanı ve bilimsel değerlendirme sınavı birlikte değerlendirilmektedir. Değerlendirmede ALES puanının %50'si, yüksek lisans mezuniyet not ortalamasının %15'i, yabancı dil sınav puanının %15'i ve bilimsel değerlendirme sınavı sonucunun %20'si dikkate alınmakta; toplam puanın 100 üzerinden en az 70 olması gerekmektedir. Bilimsel değerlendirme/mülakat sürecinde adayların programa yönelik akademik yeterlilikleri ve alanla ilgili altyapıları da değerlendirilmektedir.

Tablo 1.2a Yüksek Lisans Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl ⁽¹⁾	ALES puan türüne göre kabul edilen öğrenci sayısı	ALES Yüzdelik Dilim		ALES Puanı		Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı
		En düşük	En yüksek	En düşük	En yüksek	
2026-2027	0					0
2025-2026	8			67,188	81,660	8
2024-2025	2			80,219	90,053	0
2023-2024	6			60,106	80,390	3
2022-2023	6			65,164	86,752	1

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

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

Akademik Yıl ⁽¹⁾		ALES Yüzdelik Dilim	ALES Puanı	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı
-----------------------------	--	---------------------	------------	-------------------------------

	ALES puan türüne göre kabul edilen öğrenci sayısı	En düşük	En yüksek	En düşük	En yüksek	
2026-2027	0					0
2025-2026	2			67,564	82,336	2
2024-2025	1			72,623	72,623	1
2023-2024	1			69,931	69,931	0
2022-2023	2			70,216	88,163	2

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

GRE puan türüne göre öğrenci kabul eden programlar için aşağıdaki tablolar da doldurulmalıdır:

Tablo 1.2c Yüksek Lisans Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl ⁽¹⁾	GRE puan türüne göre kabul edilen öğrenci sayısı	GRE Yüzdelik Dilim		GRE Puanı		Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı
		En düşük	En yüksek	En düşük	En yüksek	
2026-2027	-	-	-	-	-	-
2025-2026	-	-	-	-	-	-
2024-2025	-	-	-	-	-	-
2023-2024	-	-	-	-	-	-
2022-2023	-	-	-	-	-	-

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

Tablo 1.2d Doktora/Sanatta Yeterlik Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl ⁽¹⁾	GRE puan türüne göre kabul edilen öğrenci sayısı	GRE Yüzdelik Dilim		GRE Puanı		Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı
		En düşük	En yüksek	En düşük	En yüksek	
2026-2027	-	-	-	-	-	-
2025-2026	-	-	-	-	-	-
2024-2025	-	-	-	-	-	-
2023-2024	-	-	-	-	-	-
2022-2023	-	-	-	-	-	-

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

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

Programa öğrenci kabul sürecinde adayların akademik geçmişleri ve alan yeterlilikleri değerlendirilmekte, mülakat sürecinde bilimsel hazırlık gerektirebilecek bir akademik altyapıya sahip adaylar tespit edilmektedir. Genel olarak programa, bilimsel hazırlık gerektirmeyecek yeterli akademik altyapıya sahip adaylar kabul edilmektedir. Bu nedenle son yıllarda programa bilimsel hazırlık kapsamında öğrenci kabul edilmemiştir. Bilimsel hazırlık gerektiren bir adayın bulunması durumunda ise ilgili mevzuat doğrultusunda öğrencinin eksik olduğu alanlara yönelik ders ve içerikler belirlenerek uygulanacaktır.

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

Özel öğrenci ve yatay geçiş yoluyla öğrenci kabulü, tezli ve tezsiz lisansüstü programlar arasındaki geçişler, öğrenci değişimi ve daha önce başka kurumlarda alınmış derslerin ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesine ilişkin süreçler, Afyon Kocatepe Üniversitesi lisansüstü eğitim-öğretim mevzuatı ve ilgili Enstitü düzenlemeleri çerçevesinde yürütülmektedir. Başvurular, öğrencilerin önceki eğitim durumları ve alınan derslerin programla uyumu dikkate alınarak ilgili akademik birimlerin değerlendirmesi ve Enstitünün ilgili kurullarının kararı doğrultusunda sonuçlandırılmaktadır. Programda son beş yıl içerisinde özel öğrenci, yatay geçiş, tezli-tezsiz programlar arası geçiş veya öğrenci değişimi kapsamında gerçekleşen bir öğrenci kabulü bulunmamaktadır. Program kapsamında ortak diploma programı da uygulanmamaktadır. Bu kapsamda, başka kurum veya programlarda alınan derslerin ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesi gerektiğinde ilgili mevzuat hükümleri esas alınmaktadır.

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
2026-2027	0	0	0	0
2025-2026	0	0	0	0
2024-2025	0	0	0	0
2023-2024	0	0	0	0
2022-2023	0	0	0	0

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

Başka kurumlar ve/veya programlarla ortak diploma programları varsa, bu kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan kurallar ve politikaları anlatınız.

Öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak önlemleri özetleyiniz.

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
-	-	-

Tablo 1.6 Erasmus Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği

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

Tablo 1.7 Erasmus Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Hareketliliği

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

Tablo 1.8 Farabi Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği

Gittiği üniversite	Giden öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
-	-	-	-
Toplam			0

Tablo 1.9 Farabi Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Hareketliliği

Geldiği üniversite	Gelen öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
-	-	-	-
Toplam			0

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

Öğrencilere, lisansüstü eğitimleri süresince ders ve akademik çalışma planlamaları konusunda danışmanlık hizmeti verilmektedir. Öğrencilerin akademik gelişimleri danışmanları tarafından izlenmekte, ders seçimleri ve araştırma süreçleri öğrencilerin ilgi ve çalışma alanları doğrultusunda yönlendirilmektedir. Tez veya proje çalışmalarında öğrencilerin araştırma konularının belirlenmesi, çalışma planlarının oluşturulması ve araştırma sürecinin yürütülmesi danışman öğretim üyesinin rehberliğinde gerçekleştirilmektedir. Danışmanlık sürecinde öğrencilerin akademik ilgi alanları ve kariyer hedefleri dikkate alınarak bilimsel araştırma, yayın ve mesleki gelişim süreçlerine yönelik yönlendirmeler yapılmaktadır. Öğrencilerin tez ve

proje çalışmalarındaki gelişimleri danışmanları tarafından takip edilmekte ve gerekli durumlarda süreç içerisinde akademik yönlendirme sağlanmaktadır.

Tablo 1.10 Giriş Yılına Göre Öğrenci Danışmanlıklarının Dağılımı

GİRİŞ YILI	DANIŞMAN	SAYI	
		YL	DR
2026	Prof. Dr. Zeki GÜRLER	3	2
2026	Prof. Dr. Recep KARA	3	0
2026	Prof. Dr. Şebnem PAMUK	2	0
2025	Prof. Dr. Zeki GÜRLER	2	1
2025	Prof. Dr. Recep KARA	1	0
2025	Prof. Dr. Şebnem PAMUK	2	0
2024	Prof. Dr. Zeki GÜRLER	3	4
2024	Prof. Dr. Recep KARA	4	2
2024	Prof. Dr. Şebnem PAMUK	2	1
Artık Yıl	Prof. Dr. Zeki GÜRLER	2	2
Artık Yıl	Prof. Dr. Recep KARA	3	0
Artık Yıl	Prof. Dr. Şebnem PAMUK	0	1

Öğrencilerin tez ve proje çalışmalarında ihtiyaç duydukları bilimsel kaynaklara erişim ve kaynakların etkin kullanımı konusunda Üniversitenin Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı tarafından çeşitli duyuru ve bilgilendirmeler yapılmaktadır. Ayrıca akademik çalışmalarda kaynak yönetimi ve bilimsel araştırma süreçlerini desteklemek amacıyla Mendeley, Zotero ve BibTeX gibi kaynak yönetim sistemleri ile yapay zekâ araçlarının akademik çalışmalarda etik ve uygun kullanımına yönelik bilgilendirme ve tanıtım faaliyetleri üniversite genelinde gerçekleştirilmektedir. Bu uygulamalar, öğrencilerin tez ve proje çalışmalarını yürütürken bilimsel kaynaklara erişim, kaynak yönetimi ve yayın etiği konularında bilinçli hareket etmelerini desteklemektedir.

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

Öğrencilerin ders ve diğer eğitim etkinliklerindeki başarıları, Afyon Kocatepe Üniversitesi lisansüstü eğitim-öğretim mevzuatı doğrultusunda şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle değerlendirilmektedir. Derslerde öğrencilerin başarıları, 0–4 aralığındaki akademik değerlendirme sistemi kapsamında sınavlar, ders içi çalışmalar ve gerekli görülen durumlarda ödev ve proje çalışmaları üzerinden değerlendirilmektedir. Ayrıca öğrencilerin laboratuvar ve uygulamalı çalışmalara katılımları ile devam durumları izlenmektedir. Öğrencilerin akademik gelişimlerinin değerlendirilmesinde, ders başarılarının yanı sıra akademik metinlere dayalı ödev ve proje çalışmaları ile uygulamalı eğitim süreçlerindeki performansları da dikkate alınmaktadır.

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

Öğrencilerin mezuniyet işlemleri, Afyon Kocatepe Üniversitesi lisansüstü eğitim-öğretim mevzuatında belirtilen koşullar doğrultusunda yürütülmektedir. Öğrencilerin ders yüklerini ve program kapsamında öngörülen diğer akademik yükümlülüklerini başarıyla tamamlamaları, tezli programlarda tez çalışmalarını tamamlayarak tez savunma sürecini başarıyla sonuçlandırmaları ve mezuniyet için

gerekli koşulları sağlamaları esas alınmaktadır. Öğrencilerin mezuniyet koşullarını yerine getirip getirmediikleri, ilgili akademik birimler ve Enstitü tarafından yürütülen kontrol ve onay süreçleriyle değerlendirilmekte ve gerekli koşulları sağlayan öğrencilerin mezuniyet işlemleri ilgili mevzuat çerçevesinde sonuçlandırılmaktadır.

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
2026-2027		12	7			
2025-2026		4	12			
2024-2025	0	3	11	0	0	2
2023-2024	0	5	13	0	8	1
2022-2023	0	14	15	0	1	1

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

Öğrencilerin mezuniyet işlemleri, Afyon Kocatepe Üniversitesi lisansüstü eğitim-öğretim mevzuatında belirtilen koşullar doğrultusunda yürütülmektedir.

2-PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

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

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

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.
PEA7	Lisansüstü eğitim sonrasında kendi kendine öğrenme, araştırma ve uygulama yeteneği kazanır.
PEA8	Bilimsel etik değerler konusunda hassas olur. Gıda alanında faaliyet gösteren işletmelerde görev yapacak yeterlilikte donanıma sahip olur.
PEA9	Bilimsel literatürü etkin ve aktif olarak kullanır. Gıda alanındaki bilgileri ile literatüre katkı yapacak hale gelir.
PEA10	Türkçe sözlü ve yazılı olarak etkili iletişim kurma ve bilimsel sunum yapma yeteneği gelişir.
PEA11	Multidisipliner konularda ve takımlarda etkin iş birliği yürütebilir. Gıda alanı bakış açısıyla sorun ve konuları yorumlayabilir. Bulguları diğer disiplinlerle etkin ve aktif bir şekilde paylaşabilecek yeteneği geliştirir.

*Program eğitim amaçları ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) tanımına uymalı ve mezunların bilgi, beceri ve davranışlarını ifade eden bireysel nitelikler içermemelidir. "Yakın gelecek"ten kasıt, 3-5 yıl süresinde bir zamandır. Program eğitim amaçlarının yazım şekli ana

bilim/sanat dalı özgörevi (misyonu) şeklinde değil, program mezunlarının kariyerlerine odaklı olmalıdır.

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

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 Uyumu

	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ		 ENSTİTÜSÜ		 ANA BİLİM/SANAT 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 gelmehtir.				
PEA1.					Veteriner Gıda Hijyeni alanında donanımlı, bilgi sahibi ve bu bilgileri etkin bir şekilde kullanabilen uzmanlar yetiştirmektedir.	Yetiştirilen profesyoneller vasıtası ile gıda hijyeni alanında topluma katkı sunmaktadır.
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 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	Lisansüstü eğitim ile kazandığı yetenekleri gıda alanında

					yeteneği kazanmış uzman yetiştirmektir.	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 gıda 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 yetiştirmektir.
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

GIDA HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI TEZLİ YÜKSEK LİSANS/DOKTORA DIŞ PAYDAŞ LİSTESİ	
Ad-Soyad*	Çalıştığı Kurum
Danet Et Ve Ürünleri San. Ve Tic. A.Ş	Danet Et Ve Ürünleri San. Ve Tic. A.Ş
Efendioğlu Et Ve Ürünleri San. Ve Tic. A.Ş	Efendioğlu Et Ve Ürünleri San. Ve Tic. A.Ş
İşlek Gıda Sanayi Tic. Pazarlama Ltd. Şti	İşlek Gıda Sanayi Tic. Pazarlama Ltd. Şti
Afyon İl Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü	Afyon İl Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü

*Liste alfabetik olarak sıralanmıştır.

ii) Öğrenci Ziyaretleri ile ilgili işletmeler ve gıda sektörü arasında organik bağ kurulmaktadır. Sahadaki güncel gelişmeler bu ziyaretler ve ziyaretler esnasındaki mesleki sohbetler ve görüş paylaşımları ile takip edilmektedir.

iii) Program eğitim amaçları konusunda mevzuat, sektör bileşenleri ve ihtiyaçları takip edilerek dinamik bir model uygulanmaktadır. Paydaşlarla iletişim esnasında ve Fakülte Dış Paydaşları toplantıları esnasında konu ile ilgili güncellemeler yapılmaktadır.

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.

Programlarımız vize ve final sınavlarının ders geçme başarısını ölçme için kullanılması temelinde ölçme ve değerlendirme sistemleri kullanmakla birlikte lisansüstü eğitimin doğasına uygun şekilde akademik danışmanın öğrenci ile mesleki bilgi, görgü paylaşımına dayalı ödev, laboratuvar çalışması, proje gibi enstrümanlar ile desteklenmektedir.

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 çıktılarını da içerecek biçimde tanımlanmalıdır. Programlar, eğitim amaçlarıyla tutarlı olmak koşuluyla, kendilerine özgü ek çıktılar tanımlayabilirler.

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

ii) Program çıktılarını 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	Veteriner Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanında, güncel bilimsel bilgi ve uygulamalara dayalı olarak ileri düzeyde kuramsal ve uygulamalı bilgiye sahip olur; bu bilgileri değerlendirir, yorumlar ve alanında uygular.
PÇ2	Gıda hijyeni ve teknolojisi alanında bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak bilgiye genişlemesine ve derinlemesine ulaşır; bilimsel bilgiyi eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir ve yeni bilgi üretir.
PÇ3	Alanı ile ilgili problemleri tanımlar, analiz eder ve bilimsel yöntemlerle çözüm geliştirir; belirsiz, sınırlı veya eksik verileri bilimsel yöntemlerle değerlendirerek sonuçlara ulaşır.
PÇ4	Kuramsal, deneysel ve uygulamalı araştırmaları planlar, tasarlar ve yürütür; araştırma sürecinde karşılaşılan karmaşık problemleri analiz ederek uygun ve yenilikçi çözümler geliştirir.
PÇ5	Veteriner Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanında yeni ve özgün fikir, yöntem ve uygulamalar geliştirir; güncel bilimsel ve teknolojik gelişmeleri izleyerek gerektiğinde bunları alanına uyarlar.
PÇ6	Gıda güvenliği, gıda hijyeni, halk sağlığı, zoonozlar ve gıda kaynaklı tehlikeler arasındaki ilişkileri değerlendirir; riskleri bilimsel temelde analiz eder ve koruyucu/önleyici yaklaşımlar geliştirir.
PÇ7	Gıda üretim ve işleme süreçlerinde hijyen, sanitasyon, kalite güvencesi ve gıda güvenliği sistemlerini bilimsel ve teknik esaslara göre değerlendirir ve uygular.
PÇ8	Alanıyla ilgili araştırma ve uygulamalarda uygun laboratuvar, analiz, ölçüm ve değerlendirme yöntemlerini seçer, kullanır ve elde edilen verileri uygun bilimsel yöntemlerle analiz eder ve yorumlar.
PÇ9	Disiplin içi ve çok disiplinli ekiplerde etkin biçimde çalışır; gerektiğinde bağımsız çalışabilir, sorumluluk alabilir ve karmaşık problemlerin çözümünde liderlik yapabilir.
PÇ10	Alanındaki çalışmalarının süreç ve sonuçlarını ulusal ve uluslararası bilimsel ortamlarda, bilimsel yazım ve sunum kurallarına uygun olarak açık, sistematik ve etkili biçimde sözlü ve yazılı olarak sunar.
PÇ11	Alanıyla ilgili bilimsel literatürü Türkçe ve en az bir yabancı dilde etkin biçimde takip eder; bilimsel bilgiye erişir, değerlendirir ve çalışmalarında kullanır.
PÇ12	Gıda hijyeni ve teknolojisi alanındaki uygulamaların toplum sağlığı, hayvan sağlığı, çevre, güvenlik, mevzuat ve mesleki sorumluluk boyutlarını değerlendirir ve bu alanlardaki yasal ve mesleki düzenlemelere uygun hareket eder.
PÇ13	Bilimsel araştırmaların planlanması, yürütülmesi, verilerin toplanması, analiz edilmesi, yorumlanması ve yayımlanması süreçlerinde bilimsel araştırma ve yayın etiği ilkelerine uygun davranır.
PÇ14	Yaşam boyu öğrenme yaklaşımını benimser; alanındaki bilimsel ve teknolojik gelişmeleri sürekli izler, mesleki bilgi ve becerilerini bağımsız olarak geliştirir ve yeni bilgi ve becerileri uygulamalarına aktarır.
PÇ15	Veteriner Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanında edindiği bilgi ve yetkinlikleri, gıda işletmeleri, kamu kurumları, araştırma kuruluşları ve diğer ilgili çalışma alanlarında toplum yararını gözeterek etkin ve sorumlu biçimde kullanır.

iii) Program çıktılarının ilgili akreditasyon kuruluşu olan VEDEK'in hedef ve amaçları ile ilişkilendirilmiş olup, Veteriner Fakültesi 2025 yılında VEDEK tarafından şartlı akreditasyon almıştır. Aynı zamanda uluslararası EAEVE akreditasyon süreci büyük ölçüde tamamlanmış olup 2027 yılında tamamlanması öngörülmektedir.

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
									X			
									X			
									X			
									X			
									X			
									X			
Yetkinlikler Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme	1						X			X		1 Yetkinlikler Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme
							X					
							X					
							X					
Yetkinlikler Öğrenme	1									X		1 Yetkinlikler Öğrenme
										X		
							X					
							X					

Yetkinlikler İletişim ve Sosyal	1			X													1	Yetkinlikler İletişim ve Sosyal
				X														
					X													
					X													
					X													
						X												
				X														
				X														
					X													
					X													

Yetkinlikler Alana Özgü	1			X						X							1	Yetkinlikler Alana Özgü
				X							X							
										X								
										X								
									X									
									X									

Bir program yeterliliği,

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

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	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
PEA1	5	5	4	4	4	4	4	4	2	2	3	3	2	4	3
PEA2	4	4	3	4	4	4	3	3	5	4	4	4	2	3	4
PEA3	5	4	5	5	4	5	5	5	3	3	3	5	3	4	5
PEA4	4	5	4	5	5	4	3	4	5	4	4	4	3	5	4
PEA5	4	5	5	5	5	5	4	5	3	4	4	5	3	5	4
PEA6	4	5	4	5	5	3	3	4	3	5	5	3	4	5	4
PEA7	4	5	4	5	5	3	3	4	3	3	5	3	4	5	4

PEA8	4	4	4	4	4	5	5	5	4	4	4	5	5	4	5
PEA9	4	5	4	5	5	4	3	4	3	5	5	3	5	5	4
PEA10	2	3	2	3	3	2	2	3	4	5	5	2	3	3	3
PEA11	3	4	3	4	4	4	3	3	5	5	4	4	3	4	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 çıktılarına ulaşma düzeyinin belirlenmesinde, **Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim Yönetmeliği** doğrultusunda öğrencilerin ders başarıları temel ölçme aracı olarak kullanılmaktadır. Öğrencilerin derslerdeki başarıları 0–4 aralığında kademeli olarak değerlendirilmekte ve devam durumları izlenmektedir. Bunun yanı sıra, Anabilim Dalı tarafından yürütülen laboratuvar çalışmalarına katılımları ile akademik metinlere dayalı olarak hazırladıkları ödev ve proje çalışmaları da öğrenci performanslarının değerlendirilmesinde dikkate alınmaktadır. Bu değerlendirmeler aracılığıyla öğrencilerin program çıktılarında belirtilen bilgi, beceri ve yetkinlikleri kazanma düzeyleri izlenmektedir.

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

i) Program çıktılarının öğrencilere kazandırılması; derslerde yürütülen teorik ve uygulamalı eğitim, Anabilim Dalı bünyesinde gerçekleştirilen laboratuvar çalışmaları, akademik metinlere dayalı ödev ve proje çalışmaları ile lisansüstü tez ve araştırma süreçleri aracılığıyla sağlanmaktadır. Öğrencilerin ders başarıları ve devam durumları Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim Yönetmeliği doğrultusunda izlenmekte ve değerlendirilmektedir. Bu uygulamalar, öğrencilerin alan bilgisi ve uygulama becerilerinin yanı sıra bilimsel araştırma, problem çözme, akademik literatürü kullanma, bilimsel etik, iletişim ve bağımsız çalışma becerilerinin geliştirilmesine katkı sağlamaktadır.

ii) Mezuniyet aşamasına gelen öğrencilerin program çıktılarına ulaşma düzeyleri; ders başarıları, laboratuvar çalışmalarına katılımları, akademik metinlere dayalı ödev ve proje çalışmaları ile tez ve araştırma süreçlerindeki performansları üzerinden değerlendirilmektedir. Bu değerlendirmeler sonucunda öğrencilerin program çıktılarında tanımlanan bilgi, beceri ve yetkinlikleri genel olarak sağladıkları değerlendirilmektedir. Öğrencilerin program çıktılarına ulaştıklarını gösteren temel kanıtlar; ders başarı kayıtları, öğrenci ödev ve proje çalışmaları, laboratuvar uygulamalarına ilişkin kayıtlar ve tez çalışmalarından oluşmaktadır.

iii) Program çıktılarına ilişkin kanıtlar, ilgili program çıktısının niteliğine göre öğrenci çalışmalarından seçilerek sunulmaktadır. Ders başarı kayıtları ve sınav sonuçları alan bilgisi ve kuramsal yeterlilikleri; laboratuvar çalışmaları uygulamalı bilgi ve becerileri; akademik metin temelli ödev ve projeler bilimsel araştırma, literatür kullanımı, problem çözme ve bilimsel değerlendirme becerilerini; tez çalışmaları ise araştırma yürütme, veri değerlendirme, bilimsel etik, bağımsız çalışma ve bilimsel sonuçları yorumlama yeterliliklerini destekleyen kanıtlar olarak ilişkilendirilmektedir. Bu kapsamda, sunulan her bir kanıtın hangi program çıktısını desteklediği, ilgili program çıktısı ile doğrudan ilişkilendirilerek gösterilmektedir

PÇ	Program çıktısının sağlanmasına yönelik uygulama	Kanıt
PÇ1	Dersler, sınavlar, ödev ve projeler	Ders başarıları, öğrenci çalışmaları, devam durumu
PÇ2	Akademik metin çalışmaları, araştırma ve tez	Ödev/proje, tez
PÇ3	Ödev, proje ve araştırma çalışmaları	Öğrenci çalışmaları, tez
PÇ4	Araştırma ve tez çalışmaları	Tez, araştırma çalışmaları
PÇ5	Akademik araştırma ve tez çalışmaları	Tez, proje
PÇ6	Dersler, laboratuvar ve uygulamalar	Ders çalışmaları, laboratuvar çalışmaları
PÇ7	Laboratuvar ve uygulamalı çalışmalar	Laboratuvar çalışmaları

PÇ8	Laboratuvar, analiz ve araştırma çalışmaları	Laboratuvar çalışmaları, tez
PÇ9	Proje ve grup çalışmaları	Proje/ödev çalışmaları
PÇ10	Akademik çalışmalar ve sunumlar	Sunumlar, tez
PÇ11	Literatür taraması ve akademik metin çalışmaları	Ödev, proje, tez
PÇ12	Ders, uygulama ve araştırma çalışmaları	Ders/ödev/proje, tez
PÇ13	Araştırma ve tez süreçleri	Tez, akademik çalışmalar
PÇ14	Literatür ve bağımsız araştırma çalışmaları	Tez, ödev/proje
PÇ15	Alan uygulamaları ve lisansüstü araştırma	Laboratuvar çalışmaları, tez

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.

4.1 Programın eğitim-öğretim faaliyetleri kapsamında öğrencilerin ders başarıları, devam durumları, laboratuvar çalışmalarına katılımları ile akademik metinlere dayalı ödev ve proje çalışmaları izlenmekte ve değerlendirilmektedir. Bu değerlendirmelerden elde edilen sonuçlar, öğrencilerin program çıktılarının kazanım düzeylerinin belirlenmesinin yanı sıra eğitim-öğretim süreçlerinin geliştirilmesinde de dikkate alınmaktadır. Elde edilen değerlendirme sonuçları doğrultusunda, ihtiyaç duyulan durumlarda ders içerikleri, uygulamalı çalışmalar ve öğrencilerin akademik gelişimlerini destekleyen eğitim faaliyetleri gözden geçirilerek gerekli düzenlemeler yapılmaktadır.

4.2 Programın eğitim-öğretim ve araştırma altyapısının geliştirilmesi amacıyla Anabilim Dalı laboratuvar ve uygulama olanaklarında çeşitli iyileştirmeler gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda, Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı, Fizikokimyasal Analizler Laboratuvarı ve Duyusal Analizler Laboratuvarı olmak üzere üç ayrı laboratuvar oluşturulmuştur. Duyusal analiz çalışmalarının daha uygun koşullarda yürütülebilmesi amacıyla, duyusal analiz panelistlerinin kullanımına yönelik kabinler tesis edilmiştir.

Mevcut Süt ve Süt Ürünleri Ünitesinin uygulama olanakları geliştirilerek süt kabul bölümü ve ilgili operasyonlar tanımlanmış; bu kapsamda SH, pH ve alkol testleri ile kaynatma deneylerinin uygulamalı olarak gerçekleştirilmesine olanak sağlanmıştır. Ayrıca ünitenin HACCP planı güncellenmiştir.

Bunlara ek olarak, Et ve Et Ürünleri Ünitesi oluşturulmuş ve çeşitli üretim metotlarının uygulamalı olarak öğretilmesine başlanmıştır. Laboratuvar ve uygulama ünitelerinin geliştirilmesiyle birlikte, öğrencilerin teorik bilgilerini uygulamaya aktarmaları ve lisansüstü tez çalışmalarını ilgili laboratuvar ve ünitelerde etkin biçimde yürütmeleri için mevcut altyapının daha etkin kullanımı sağlanmıştır.

Gerçekleştirilen iyileştirmelere ilişkin kanıtlar; laboratuvar ve uygulama alanlarının mevcut durumunu gösteren görseller, laboratuvar ve ünite kullanımına ilişkin kayıtlar, güncellenen

HACCP planı, uygulamalı eğitim faaliyetlerine ilişkin kayıtlar ve tez çalışmalarında ilgili altyapının kullanımına ilişkin dokümanlardan oluşmaktadır.

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.

Tablo 5.1 Tezsiz Yüksek Lisans/Tezli Yüksek Lisans/Doktora/Sanatta Yeterlik Eğitim Planı
[Program Adı]

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	X				4
VBGD 223	GIDA SANİTASYONU	X				4
VBGD 224	GIDA MUHAFAZASI	X				4
VBGD 225	KANATLI ETİ HİJYENİ	X				4
VBGD 229	VETERİNER HALK SAĞLIĞI	X				4
VBGD 234	GIDA MİKROLOJİSİ	X				4
VBGD 236	SU ÜRÜNLERİ VE MUAYENE METOTLARI	X				4
VBGD 239	SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	X				4
VBGD 240	ET SANAYİNDE TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON	X				4
VBGD 242	GIDA MEVZUATI	X				4
VBGD 243	YUMURTA KALİTE KONTROLÜ VE MUAYENE METOTLARI	X				4
VBGD 244	BAL KALİTE KONTROLÜ VE MUAYENE METOTLARI	X				4
VBGD 246	SU HİJYENİ	X				4
VBGD 247	SU HİJYENİ KALİTE KONTROLÜ VE MUAYENE METOTLARI	X				4
VBGD 248	SÜT SANAYİNDE TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON	X				4
VBGD 249	SÜT YAN ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	X				4
VBGD 250	GIDA ALLERJENLERİ VE İNTOLERANS	X				4
VBGD 251	GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ GIDALAR	X				4
VBGD 252	ENSTRÜMENTAL ANALİZLER	X				4
VBGD 253	GIDA KATKI MADDELERİ	X				4
VBGD 254	GIDA AMBALAJLARI	X				4
VBGD 255	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	X				4
VBGD 256	GIDA KAYNAKLI VİRUSLAR	X				4
VBGD 257	GIDA KAYNAKLI PARAZİTLER	X				4
VBGD 258	FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	X				4
VBGD 259	MEZBAHA YAN ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	X				4
VBGD 260	GIDA SANAYİ ATIKLARI VE DEĞERLENDİRİLMESİ	X				4
VBGD 261	SÜT BİLİMİ	X				4

VBGD 262	PEYNİR TEKNOLOJİSİ	X				4
VBGD 263	SOSİS-SALAM TEKNOLOJİSİ	X				4
VBGD 264	SALAMURA ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	X				4
VBGD 265	KOYULAŞTIRILMIŞ SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	X				4
VBGD 266	TEREYAĞI TEKNOLOJİSİ	X				4
VBGD 267	DONDURMA TEKNOLOJİSİ	X				
	Uzmanlık Alan Dersi					
	Tez Hazırlık Çalışması					
	Tez Çalışması					
	Dönem Projesi					
	Seminer					
PROGRAMDAKİ TOPLAMLAR ⁽³⁾						
MEZUNİYET İÇİN GENEL TOPLAM						
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ						100
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 bütünüleyen 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

[DOKTORA]

Dersin Kodu	Dersin Adı	Mevcut Yılda Açılan Şube Sayısı	Ortalama Şube Büyüklüğü	Dersin Türü ⁽¹⁾			
				Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Diğer
VBGD 224	GIDA MUHAFAZASI	1	2	X			
VBGD 239	SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	1	2	X			
VBGD 261	SÜT BİLİMİ	1	1	X			

Not: (1) Her dersin oluştuğu türleri yüzde olarak veriniz (%75 teorik, %25 laboratuvar gibi).

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

Tablo 5.3 Ders-Program Çıktısı İlişkisi

1.Yarıyıl Ders Planı																
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
VBGD 218	SÜT HİJYENİ	5	3	3	2	2	5	5	4	2	2	3	5	3	3	5
VBGD 223	GIDA SANİTASYONU	5	3	3	2	2	5	5	4	2	2	3	5	3	3	5
VBGD 224	GIDA MUHAFAZASI	5	3	4	3	3	5	5	4	2	2	3	4	3	3	5
VBGD 225	KANATLI ETİ HİJYENİ	5	3	3	2	2	5	5	4	2	2	3	5	3	3	5
VBGD 229	VETERİNER HALK SAĞLIĞI	5	4	4	3	3	5	4	4	3	3	4	5	3	4	5
2.Yarıyıl Ders Planı																
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
VBGD 234	GIDA MİKROLOJİSİ	5	5	4	4	4	5	4	5	2	2	4	5	4	5	5
VBGD 236	SU ÜRÜNLERİ VE MUAYENE METHODLARI	5	4	4	3	3	5	5	5	2	2	3	5	3	4	5
VBGD 239	SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	5	3	4	3	3	5	5	4	2	2	3	4	3	3	5
VBGD 240	ET SANAYİNDE TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON	5	3	4	3	3	5	5	5	2	2	3	5	3	3	5
VBGD 242	GIDA MEVZUATI	5	3	3	2	2	4	4	3	2	2	3	5	3	3	5
VBGD 243	YUMURTA KALİTE KONTROLÜ VE MUAYENE METOTLARI	5	4	4	4	3	5	5	5	2	2	4	5	3	4	5
VBGD 244	BAL KALİTE KONTROLÜ VE MUAYENE METOTLARI	5	4	4	4	3	5	5	5	2	2	4	5	3	4	5
3.Yarıyıl Ders Planı																
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
VBGD 246	SU HİJYENİ	5	3	3	2	2	5	5	4	2	2	3	5	3	3	5
VBGD 247	SU HİJYENİ KALİTE KONTROLÜ VE MUAYENE METOTLARI	5	4	4	4	3	5	5	5	2	2	4	5	3	4	5
VBGD 248	SÜT SANAYİNDE TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON	5	3	4	3	3	5	5	5	2	2	3	5	3	3	5
VBGD 249	SÜT YAN ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	5	3	4	3	3	5	5	4	2	2	3	4	3	3	5
VBGD 250	GIDA ALLERJENLERİ VE İNTOLERANS	5	4	4	3	3	5	4	4	2	2	4	5	3	4	5
VBGD 251	GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ GIDALAR	5	5	4	4	4	5	4	4	2	2	4	4	3	5	5

VBGD 252	ENSTRÜMENTAL ANALİZLER	5	5	5	5	4	4	5	5	2	2	4	4	4	5	5
4.Yarıyıl Ders Planı																
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
VBGD 253	GIDA KATKI MADDELERİ	5	4	4	3	3	5	5	4	2	2	4	4	3	4	5
VBGD 254	GIDA AMBALAJLARI	5	3	3	3	3	4	4	4	2	2	3	4	3	3	5
VBGD 255	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	5	5	4	5	5	5	4	4	2	2	4	4	4	5	5
VBGD 256	GIDA KAYNAKLI VIRUSLAR	5	4	4	3	3	5	4	4	2	2	4	5	3	4	5
VBGD 257	GIDA KAYNAKLI PARAZİTLER	5	4	4	3	3	5	4	4	2	2	4	5	3	4	5
VBGD 258	FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	5	4	4	3	3	5	5	4	2	2	3	4	3	4	5
VBGD 259	MEZBAHA YAN ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	5	3	4	3	3	5	5	4	2	2	3	5	3	3	5
-	Seminer	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5.Yarıyıl Ders Planı																
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
-	Uzmanlık Alan Dersi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
-	Tez Çalışması	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6.Yarıyıl Ders Planı																
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
-	Uzmanlık Alan Dersi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
-	Tez Çalışması	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
7.Yarıyıl Ders Planı																
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
-	Uzmanlık Alan Dersi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
-	Tez Çalışması	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
8.Yarıyıl Ders Planı																
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
-	Uzmanlık Alan Dersi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
-	Tez Çalışması	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

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

Derslere ilişkin bu bilgiler öğrenci Bilgi Sistemi Bologna Paketleri içeriğinde verilmiştir.

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				
Anabilim/Anasanat Dalı					
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	FİNAL	

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

Eğitim planının uygulanmasında, öğrencilerin program çıktılarında tanımlanan bilgi, beceri ve yetkinlikleri kazanmalarını destekleyecek farklı eğitim ve öğretim yöntemlerinden yararlanılmaktadır. Derslerde teorik anlatım ve tartışma yöntemlerinin yanı sıra, öğrencilerin öğrendikleri bilgileri uygulamaya aktarabilmelerini sağlamak amacıyla laboratuvar ve uygulamalı çalışmalar yürütülmektedir. Ayrıca akademik metinlere dayalı ödev ve proje çalışmaları ile öğrencilerin araştırma, literatür kullanma, bilimsel değerlendirme ve problem çözme becerilerinin geliştirilmesi desteklenmektedir. Lisansüstü düzeyde yürütülen tez ve araştırma çalışmaları aracılığıyla öğrencilerin alan bilgilerini bağımsız olarak kullanmaları, bilimsel araştırma süreçlerini yürütmeleri ve elde ettikleri sonuçları değerlendirmeleri sağlanmaktadır. Bu kapsamda kullanılan eğitim yöntemleri, teorik bilgi ile uygulamalı eğitimin

bütünleştirilmesine ve öğrencilerin program çıktılarında belirtilen bilgi, beceri ve yetkinlikleri eğitim süreci içerisinde kazanmalarına yönelik olarak uygulanmaktadır.

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

Eğitim planının öngöröldüğü biçimde uygulanması, derslerin ve eğitim-öğretim faaliyetlerinin ilgili mevzuat ve programın eğitim planı doğrultusunda yürütölmesiyle sağlanmaktadır. Derslerin yürütölmesi, öğrencilerin ders kayıtları ve devam durumları ile başarılarının izlenmesi Afyon Kocatepe Üniversitesi lisansüstü eğitim-öğretim süreçleri kapsamında gerçekleştirilmektedir. Eğitim planının uygulanması sürecinde ders içerikleri ve eğitim-öğretim faaliyetleri Anabilim Dalı tarafından izlenmekte; ihtiyaçlar ve değerlendirmeler doğrultusunda eğitim planının geliştirilmesine yönelik düzenlemeler yapılmaktadır. Bu kapsamda, eğitim planının uygulanması ile programın eğitim amaçları ve program çıktıları arasındaki uyum gözetilmekte ve eğitim sürecinin sürekli geliştirilmesi hedeflenmektedir.

6-ÖĞRETİM KADROSU

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

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	VBGD224/4/Bahar/2025-2026 VBGD220/4/Bahar/2025-2026 VBGD239/4/Bahar/2025-2026 VF411/3/Güz/2025-2026 VBGD235/4/Güz /2025-2026 VBGD233/4/Güz/2025-2026 VBGD218/4/Güz/2025-2026 Aln901/2/Güz/2025-2026	0	70	30	
Prof. Dr. Recep KARA	TZ	VBGD222/4/0/2025-2026 VBGD228/4/0/2025-2026 VBGY211/4/0/2025-2026 VBGY206/0/2/2025-2026 VBGY208/0/2 /2025-2026 VBGY202/0/1/2025-2026 VBGD201/8/0/2025-2026	25	55	20	
Prof. Dr. Şebnem PAMUK	TZ	VGBY210/4/Bahar/2025-2026 VGBY211/4/Bahar/2025-2026 VGBY218/4/Bahar/2025-2026 VF312/3/Bahar/2025-2026 VF312/3/Bahar/2025-2026 VET454/3/Güz/2025-2026 VET454/3/Güz/2025-2026	25	55	20	
Doç. Dr. Ulaş ACARÖZ	TZ					100
Öğr. Gör. Dr. Ali SOYLU	TZ	İntörn Gıda Hijyeni/-/Güz /2025-2026 Mesleki Uygulama/-/ Güz /2025-2026 Mesleki Uygulama/-/ Güz /2025-2026 İntörn Gıda Hijyeni/-/Bahar /2025-2026	40		60	
Arş. Gör. 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. Gerekğinde 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	28	26	28	Yüksek	Yüksek	Yüksek

Recep KARA	Prof. Dr.	TZ	Prof. Dr.	AKÜ/2011	21	16	21	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Şebnem PAMUK	Prof. Dr.	TZ	Prof. Dr.	Ankara Üni./2006	26	20	26	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Ulaş ACARÖZ	Doç. Dr.	TZ	Doç. Dr.	Ludwig Maximillians Uni./2015	14	10	14	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Ali SOYLU	Öğr. Gör. Dr.	TZ	Dr.	AKÜ/2024	15	6	9	Yüksek	Orta	Yok
Duygu UĞURLU	Arş. Gör.	TZ	-	Ankara Üni./2020	6	-	4	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.

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Zeki GÜRLER
UNVANI	PROF. DR.

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans	-	-	-
Lisans	Veteriner Fakültesi	İstanbul Üniversitesi	1992
Doktora	Sağlık Bilimleri Enstitüsü	Selçuk Üniversitesi	2004

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	1995	
Kurumdaki hizmet süresi	31 Yıl	
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih
Öğr. Gör.	Emirdağ MYO	1995 -2004
Dr. Öğr. Üyesi	Veteriner Fakültesi	2004 -2016
Doç. Dr.	Veteriner Fakültesi	2016 - 2021
Prof. Dr.	Veteriner Fakültesi	2021 - devam ediyor.

DiĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2026	Doktora	Pastörize edilmiş sağlam kabuklu, kirli ve gizli çatlak yumurtaların bazı mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel ve reolojik kalitelerinin incelenmesi ve ısıtma işlem uygulanmamış örnekleri ile kıyaslanması	2026

2025	Doktora	ZnO ve polisakkarit ile güçlendirilmiş karabiber esansiyel yağı nanoemülsiyonuyla kaplanmış tavuk etinin kalite özelliklerinin ve raf ömrünün araştırılması	2025
2024	Doktora	Değişik oranlarda bromelain enjekte edilen farklı kalitedeki etlerden üretilen pastırmaların kalite özelliklerinin belirlenmesi	2024
2022	Doktora	Sodyum florür ile oksidatif stres oluşturulan ratlarda betaninin muhtemel koruyucu etkisinin araştırılması	2022
2022	Yüksek Lisans	Et ve süt ürünleri işletmelerinde üretim alanlarında mikrobiyolojik hava kalitesinin mevsimsel olarak belirlenmesi	2022

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev
VGHD	2021	Üye
GLADER	2019	Üye

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Gürler, Z., & Ünsal, T. E. (2026). Development and Quality Assessment of Fat-Reduced Turkish Fermented Sausage (Sucuk) Formulated with Functional Lemon Fiber. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, 76(1), 18-28.
- Erol, I., & Gürler, Z. (2023). A new methacrylate polymer functionalized with fluoroarylketon prepared by hydrothermal method and its nanocomposites with SiO₂: thermal, dielectric, and biocidal properties. Polymer Bulletin, 80(3), 2729-2752.
- Erol, I., Aksu, M., & Gürler, Z. (2022). Synthesis of novel methacrylate-based nanocomposites containing ZnO via the hydrothermal method and determination of thermal, optical, and biocidal properties. Journal of Applied Polymer Science, 139(42), e53030.
- Erol, I., & Gürler, Z. (2023). A new methacrylate polymer functionalized with fluoroarylketon prepared by hydrothermal method and its nanocomposites with SiO₂: thermal, dielectric, and biocidal properties. Polymer Bulletin, 80(3), 2729-2752.
- Kara, R., Acaröz, U., Gürler, Z., & Soylu, A. (2021). Bazı et ürünlerinin fizikokimyasal özelliklerinin araştırılması. Akademik Et ve Süt Kurumu Dergisi, (2), 5-12.
- İstanbullugil, F. R., Taş, N., Acaröz, U., Arslan-acaroz, D., Çakmak, Ö., Evrenkaya, S., & Gürler, Z. (2023). A review on the antimicrobial effect of honey on salmonella and listeria monocytogenes: Recent studies. Manas Journal of Agriculture Veterinary and Life Sciences, 13(2), 210-225.
- Erol, I., Yurdakal, S., Demirelli, K., & Gürler, Z. (2022). Preparation of PHEMA/TiO₂ nanocomposites by combination of in-situ polymerization/hydrothermal method and determination of their thermal, swelling, biological and dielectric properties. Journal of Polymer Research, 29(7), 281.
- Kucukbugru N., Kan F., Soylu A., Cakmak T., Tas N., Gurler Z., Kara R. (2025). Determination of Aflatoxin B1 Levels in Tarhana, a Traditional Fermented Turkish Food: A Survey from Three Provinces in Türkiye. Istanbul Journal on Applied Biological Sciences (IstanusJABS). 2025;1(1):e3. <https://doi.org/10.64012/istanusjabs.2025.1.1.e3>.
- Gürler, Z., Kara, R., Uğurlu, D., Soylu, A. (2026). Investigation of the Presence and Levels of Aflatoxin M1 in Labneh Cheese from Different Producers in Afyonkarahisar Using ELISA. Research and Practice in Veterinary and Animal Science (REPVAS), 3(1), 1-8. <https://doi.org/10.69990/REPVAS.2026.3.1.1>

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

- Birdane F.M., Eryavuz A., Kozan E., Korkmaz M., Gürler Z., Kara R., Acaröz U., Uyarlar C., Başer D.F., Tunç A.C. (2023). The effect of methionine and lysine supplementation on some blood and milk parameters in during the periparturient period of buffaloes. 5th International Cukurova Agriculture And Veterinary Congress, 52-54, July 21-23, 2023 Adana/Türkiye

2. Sadıgzade-Zengin Z., Kara R., Sorucu A. (2024). Investigation of the Effect Of Different Propolis Species on Fermented Sausage Quality Properties. 3. International Congress of Medical and Health Sciences Studies, 13 -14 Dec 2024,Ankara/ Türkiye

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. Kara R., Gürler Z., Asma S.T., Fermente Gıdalarda Gıda Güvenliği, 15. Bölüm, 103-118; Gıda Güvenliği, Editor Halil Yalçın, Akademisyen Kitabevi AŞ., Ankara, 2023.
2. Gürler Z., Kara R. Gıda Katkı Maddeleri ile İlgili Uluslararası Kuruluşlar, 2. Bölüm, 35-45; Et Ürünlerinde Kullanılan Gıda Katkı Maddeleri, Editor Zeki Gürler, Hiperlink Kitabevi AŞ., İstanbul, 2023.
3. Gürler Z., Kara R. Et Ürünlerinde Kullanılan Gıda Katkı Maddeleri, 3. Bölüm, 45-95; Et Ürünlerinde Kullanılan Gıda Katkı Maddeleri, Editor Zeki Gürler, Hiperlink Kitabevi AŞ., İstanbul, 2023.
4. Küçükkurt O., Kara R., Gürler Z. (2024). Antimikrobiyal Metabolitler ve Etki Mekanizmaları, 2. Bölüm, 18-32; Laktik Asit Bakterileri, Antimikrobiyal Metabolitler ve Probiyotik Bakteriler, Ed: Zeki Gürler, Recep Kara. BİDGE Yayınları, Ankara, 2024.
6. Gürler Z., Kara R. (2024). Gıda Katkı Maddeleri, 1. Bölüm, 4-29; Süt Endüstrisinde Kullanılan Gıda Katkı Maddeleri, Ed: Zeki Gürler. BİDGE Yayınları, Ankara, 2024.
7. Gürler Z., Kara R. (2025). Yumurta Özellikleri ve Çeşitleri, Bölüm 1, 4-52; Yumurta Teknolojisi: Kalite, Muhafaza Ve Gıda Güvenliği, Ed: Zeki Gürler, Recep Kara. BİDGE Yayınları, Ankara, 2025.

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Acaröz A., Kara R., Gürler Z., Soylu A., Küçükbüğrü N. (2023). Investigation of Microbiological Quality Parameters of Packaged and Unpackaged Ice Cream Samples Offered for Sale in Afyonkarahisar. Kocatepe Vet J., 16(1):70-76,
2. Kara R., Gürler Z., Uğurlu D., Aslan S. (2024). Tüketime Sunulan Farklı Markalara Ait Krem (Üçgen) Peynirlerde Aflatoksin M1 Varlığı. Akademik Et Ve Süt Kurumu Dergisi (8), 4-10.

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	RECEP KARA
UNVANI	PROF. DR.

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Veteriner Fakültesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2005
Yüksek lisans	Sağlık Bilimleri Enstitüsü	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2007
Doktora	Sağlık Bilimleri Enstitüsü	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2011

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	26.09.2005		
Kurumdaki hizmet süresi	20		
Kurumda alınan unvanlar	Birim		Tarih
Arş. Gör.	Veteriner Fakültesi		2005 - 2011
Dr. Öğr. Üyesi	Veteriner Fakültesi		2011 - 2018
Doç. Dr.	Veteriner Fakültesi		2018 - 2023
Prof. Dr.	Veteriner Fakültesi		2023-devam

DİĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2022	Yüksek Lisans	Tüketime sunulan piliç etlerinde campylobacter jejuni, campylobacter coli ve campylobacter lari varlığının araştırılması	2022
2021	Yüksek Lisans	Tüketime sunulan Afyon tulum peynirlerinde aflatoksin M1 seviyesinin mevsimsel olarak araştırılması	2021

2023	Yüksek Lisans	Tedavi amaçlı kullanılan bazı bitki çaylarının total antioksidan ve total oksidan aktiviteleri ile mineral içeriğinin araştırılması	2023
2024	Doktora	Fermente sucuk kalite özellikleri üzerine farklı tür propolis türlerinin etkisinin araştırılması	2024
2025	Doktora	Sucuk köftelerde farklı propolis türlerinin kullanılabilirliği ve Listeria monocytogenes üzerine etkilerinin araştırılması	2025

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum
2020	Patent Ödüllü	Veteriner	Afyon Kocatepe Üniversitesi
2023	Eğitsel Performans Ödülü	Veteriner	Afyon Kocatepe Üniversitesi
2025	Doktora Tez Ödülü (Danışmanlığını Yürüttüğü)	Veteriner	Afyon Kocatepe Üniversitesi

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev
VGHD	2021	Üye
GLADER	2019	Üye
Ulusal Süt Konseyi	2022	Üniversite Temsilcisi
Afyonkarahisar Veteriner Hekimleri Odası	2005	Üye

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Akgül M., Kara R. (2022). Seasonal Investigation of Aflatoxin M1 Level in Afyon Tulum Cheese. Journal of Nutrition,Fasting and Health, 10(3):211-214
- Hazman Ö., Aksoy I., Büyükben A., Kara R., Kargıoğlu M., Cigerci İ.H., Yılmaz M.A. (2022). LC-MS/MS profiles, multielement levels and biological activities of Hypericum heterophyllum Vent. Indian Journal of Experimental Biology, 60: 743-752.
- Çiftçi E.R., Kara R. (2022). Investigation of Aflatoxin B1, Total Aflatoxin, and Ochratoxin A Presence in Cig Kofte: Raw Meatballs without Meat. Journal of Food Science and Technology, 59(12): 4706-4712.
- Akosman M.S., Kara R., Fidan A.F. (2022). Preservation of muscle tissue with a formaldehyde-free borax solution for gross anatomy lessons. World Journal of Advanced Research and Reviews, 16(03), 390-395
- Tandoğan M., Kara R., Çiçek H., Eser M., Göksu A. (2022). The Prevalence and Economic Importance of Hydatidosis in Slaughtered Cattle in the Afyonkarahisar Province of Turkey. World Journal of Business and Management, 8(2): 25-34.
- Balkir S., Hazman O., Aksoy L., Yılmaz M.A., Cakir O., Kara R., Erol I. (2023). Phytochemical Profile, Antioxidant and Antimicrobial Potency of Aerial Parts of Salvia tomentosa Miller. Acta Chmica Slovenica, 70(2): 218-225. 10.17344/acsi.2023.8008
- Öztürk A., Kara R., Fidan A.F. (2023). Investigation of heavy metal contamination and microbiological quality of massage oils sold in Turkey. World Journal of Advanced Research and Reviews, 19(02), 099-104.
- Kara R. (2023). Determination of Quality Properties of Sucuk Produced Using Head Meat. Scientific Journal "Meat Technology", 64(1), 13-19.
- Kara R., Küçükkurt O. (2024). Quality Parameters in Kaymak Preserved at Different Temperatures. Carpathian Journal of Food Science and Technology, 16(1): 5-11.
- Özmert Ergin S., Gün İ., Kara R., Soyuçok A., Albayrak Karaoğlu A. (2024). The Physicochemical, Textural, Microbiological and Sensory Properties of Skimmed Buffalo Milk Yogurt with Tragacanth Gum During Storage, Food Technol. Biotechnol. 62 (2) 205-217. <https://doi.org/10.17113/ftb.62.02.24.8259>.
- Akosman M.S., Erbülbül F., Kara R., Fidan A.F. (2024). Acute effect of the novel cadaver fixation and storage solution -Anatomical-biomechanical-microbiological study. World Journal of Advanced Research and Reviews, 2024, 23(03), 1250–1260.
- Akdağ, G., Hazman, Ö., Aksoy, L., Savrık, M., Büyükben, A., Yılmaz, M., Cakir, O. & Kara, R. (2025). Phytochemical composition, antimicrobial, antioxidant, and wound healing activities of Thermopsis turcica. Zeitschrift für Naturforschung C. 80 (5-6), 261-274. <https://doi.org/10.1515/znc-2024-0102>.
- Borazan S., Akosman M.S., Kara R., Fidan A.F. (2025). Storage Solutions Containing Tea Tree Oil May Be Alternative Cadaver Detection and Storage Solution. World Journal of Advanced Research and Reviews, 25(03), 1120-1129.

14. Gürel F.N., Kara R., Fidan A.F. (2025). Determination of Heavy Metal Migration in Different Kinds of Yogurt Produced in Earthenware. *Advances In Food Sciences*, 47(1), 17-16.
15. Kucukbugru N., Kan F., Soylu A., Cakmak T., Tas N., Gurler Z., Kara R. (2025). Determination of Aflatoxin B1 Levels in Tarhana, a Traditional Fermented Turkish Food: A Survey from Three Provinces in Türkiye. *Istanbul Journal on Applied Biological Sciences (IstanusJABS)*. 2025;1(1):e3. <https://doi.org/10.64012/istanusjabs.2025.1.1.e3>.
16. Yalçın, C.N., Kara, R., Hazman, Ö. (2026). Türkiye'nin Afyonkarahisar ve Kütahya illerinde satışa sunulan adaçayı, ıhlamur, kekik, ve yeşil çay örneklerinin oksidan/antioksidan aktivite ve mineral düzeylerinin araştırılması. *Food and Health*, 12(1), 31-38. <https://doi.org/10.3153/FH26003>.
17. Sadıgzade Z, Kara R, Sorucu A. Effect of Different Types of Propolis on the Quality Characteristics of Fermented Sucuk. *Fermentation*. 2026; 12(1):46. <https://doi.org/10.3390/fermentation12010046>
18. Gürler, Z., Kara, R., Uğurlu, D., Soylu, A. (2026). Investigation of the Presence and Levels of Aflatoxin M1 in Labneh Cheese from Different Producers in Afyonkarahisar Using ELISA. *Research and Practice in Veterinary and Animal Science (REPVAS)*, 3(1), 1-8. <https://doi.org/10.69990/REPVAS.2026.3.1.1>
19. Karakuş, Z., Kara, R., Yalçın, M. et al. ICP-MS based seasonal and spatiotemporal evaluation of potentially toxic and major elements in surface waters of Akdağ National Park, Türkiye. *Sci Rep* 16, 8508 (2026). <https://doi.org/10.1038/s41598-026-35053-z>

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

1. Kara R., Ceylan B. (2022). The Effect of Confusion Caused by Conflicting Information About Nutrition on Healthy Eating Attitudes and Behaviours of Individuals. 2nd International Congress on Biological and Health Sciences, 241, 24-27 February 2022, Afyonkarahisar, Türkiye.
2. Aslan S., Kara R., Arslan A. (2023). Prevalence of Escherichia coli O157:H7 and The Presence of Toxin Genes in Buffalo Feces and Milk. 2nd International Conference on Scientific and Academic Research, ICSAR 2023. 686-687, March 14-16, 2023: Konya, Türkiye.
3. Öztürk A., Kara R., Fidan A.F. (2023). Satışa Sunulan Masaj Yağlarında Ağır Metal Kontaminasyonu ve Mikrobiyolojik Kalitenin Araştırılması. International Conference on Global Practice of Multidisciplinary Scientific Studies-IV. April 28-30, 2023: Turkish Republic of Northern Cyprus
4. Kara R., Uyarlar C. (2023). Investigation of the Presence of Zearalenone in Corn Samples. International Congress of Academic Research. ID:238, 422-423, July 25-26, 2023; Türkiye.
5. Birdane F.M., Eryavuz A., Kozan E., Korkmaz M., Gürler Z., Kara R., Acaröz U., Uyarlar C., Başer D.F., Tunç A.C. (2023). The effect of methionine and lysine supplementation on some blood and milk parameters in during the periparturient period of buffaloes. 5th International Cukurova Agriculture And Veterinary Congress, 52-54, July 21-23, 2023 Adana/Türkiye
6. Sadıgzade-Zengin Z., Kara R., Sorucu A. (2024). Investigation of the Effect Of Different Propolis Species on Fermented Sausage Quality Properties. 3. International Congress of Medical and Health Sciences Studies, 13 -14 Dec 2024, Ankara/ Türkiye

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. Kara R., Gürler Z., Asma S.T., Fermente Gıdalarda Gıda Güvenliği, 15. Bölüm, 103-118; Gıda Güvenliği, Editor Halil Yalçın, Akademisyen Kitabevi AŞ., Ankara, 2023.
2. Gürler Z., Kara R. Gıda Katkı Maddeleri ile İlgili Uluslararası Kuruluşlar, 2. Bölüm, 35-45; Et Ürünlerinde Kullanılan Gıda Katkı Maddeleri, Editor Zeki Gürler, Hiperlink Kitabevi AŞ., İstanbul, 2023.
3. Gürler Z., Kara R. Et Ürünlerinde Kullanılan Gıda Katkı Maddeleri, 3. Bölüm, 45-95; Et Ürünlerinde Kullanılan Gıda Katkı Maddeleri, Editor Zeki Gürler, Hiperlink Kitabevi AŞ., İstanbul, 2023.
4. Küçükkurt O., Kara R., Gürler Z. (2024). Antimikrobiyal Metabolitler ve Etki Mekanizmaları, 2. Bölüm, 18-32; Laktik Asit Bakterileri, Antimikrobiyal Metabolitler ve Probiyotik Bakteriler, Ed: Zeki Gürler, Recep Kara. BİDGE Yayınları, Ankara, 2024.
5. Çiftçi E.R., Kara R. (2024). Probiyotik Bakteriler ve Sağlık Üzerine Etkisi, 3. Bölüm, 33-45; Laktik Asit Bakterileri, Antimikrobiyal Metabolitler ve Probiyotik Bakteriler, Ed: Zeki Gürler, Recep Kara. BİDGE Yayınları, Ankara, 2024.
6. Gürler Z., Kara R. (2024). Gıda Katkı Maddeleri, 1. Bölüm, 4-29; Süt Endüstrisinde Kullanılan Gıda Katkı Maddeleri, Ed: Zeki Gürler. BİDGE Yayınları, Ankara, 2024.
7. Gürler Z., Kara R. (2025). Yumurta Özellikleri ve Çeşitleri, Bölüm 1, 4-52; Yumurta Teknolojisi: Kalite, Muhafaza Ve Gıda Güvenliği, Ed: Zeki Gürler, Recep Kara. BİDGE Yayınları, Ankara, 2025.
8. Kara R., Uğurlu D. (2025). Yumurta Tüketimi ve Halk Sağlığı Açısından Önemi, Bölüm 2, 53-77; Yumurta Teknolojisi: Kalite, Muhafaza Ve Gıda Güvenliği, Ed: Zeki Gürler, Recep Kara. BİDGE Yayınları, Ankara, 2025

9. Kara R. (2025). Coğrafi İşaretli Et Ürünleri, Bölüm 2, 246-402; Hayvansal Orijinli Gıdalarda Coğrafi İşaret, Ed: Zeki Gürler, BİDGE Yayınları, Ankara, 2025

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Kara R., Ceylan B. (2022). Beslenme ile İlgili Çelişkili Bilgi Kaynaklı Kafa Karışıklığının Bireylerin Sağlıklı Beslenme Tutum ve Davranışları Üzerine Etkisi. Akademik Et ve Süt Kurumu Dergisi, 3: 26-32.
2. Sadıgzade-Zengin Z., Kara R. (2022). Investigation of milk origin in sheep and goat cheese with Real-Time PCR. Journal of Advances in VetBio Science and Techniques, 7(2): 179-184.
3. Acaröz A., Kara R., Gürler Z., Soylu A., Küçükbüğrü N. (2023). Investigation of Microbiological Quality Parameters of Packaged and Unpackaged Ice Cream Samples Offered for Sale in Afyonkarahisar. Kocatepe Vet J., 16(1):70-76,
4. Şişman F.D., Kara R. (2023) Afyonkarahisar’da Tüketime Sunulan Piliç Etlerinde Campylobacter jejuni, Campylobacter coli ve Campylobacter lari Varlığının Real-Time PCR ile Araştırılması. OKU Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 6(1): 832-841.
5. Aslan S., Aslan E.L., Kara R. (2023). COVID-19 COVID-19 Pandemi Sürecinin Gıda Tüketim Davranışı ve Hijyen Alışkanlığı Üzerindeki Etkisi. Kocatepe Tıp Dergisi. 24(3):266-271.
6. Or-Küçükkurt M., Kara R. (2023). Diyet Kliniğine Başvuran Bireylerin Gıda Katkı Maddelerine Karşı Tutum ve Davranışlarının Araştırılması. Akademik Et ve Süt Kurumu Dergisi, (6), 21-27.
7. Kara R., Gürler Z., Uğurlu D., Aslan S. (2024). Tüketime Sunulan Farklı Markalara Ait Krem (Üçgen) Peynirlerde Aflatoksin M1 Varlığı. Akademik Et Ve Süt Kurumu Dergisi (8), 4-10.
8. Al-Gburi N.A.M., Kara R. (2026). Investigation of Antibiotic Residue and Quality Parameters in Sterilized Milk (UHT). Kocatepe Veterinary Journal, 19(1): 14-25

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. Kara R., Tandoğan M. (2022). Subklinik Mastitis ve Ekonomik Önemi. IV. Ulusal Hayvancılık Ekonomisi Kongresi, 20-23 Ekim 2022. Antalya, Türkiye (85-86)

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Şebnem PAMUK
UNVANI	PROF. DR.

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans	-	-	-
Lisans	Veteriner Fakültesi	Ankara Üniversitesi	1997
Doktora	Sağlık Bilimleri Enstitüsü	Ankara Üniversitesi	2006

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	2001		
Kurumdaki hizmet süresi	25 Yıl		
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih	
Arş. Gör.	Veteriner Fakültesi	2001 -2006	
Dr. Öğr. Üyesi	Veteriner Fakültesi	2006 -2018	
Doç. Dr.	Veteriner Fakültesi	2018 - 2024	
Prof. Dr.	Veteriner Fakültesi	2024 - devam ediyor.	

DİĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2021	Yüksek Lisans	Zayıflama amacıyla kullanılan bitkisel çaylarda aflatoksin varlığının araştırılması	2021

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev
VGHD	2008	Üye

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Salmonella in Food Environments in Canteens: A Focus on Antibiotic and Disinfectant Resistance Patterns
Yazarlar: Şebnem Pamuk, Metin Erdoğan, Yeliz Yıldırım, Nurhan Ertaş Onmaz
Dergi: Progress in Nutrition.Yıl: 2022
- Prevalence of, and Genetic Relationship Between, Coliforms in Food, Food Handlers and Contact Surfaces
Yazarlar: Şebnem Pamuk, Metin Erdoğan
Dergi: Progress in Nutrition. Yıl: 2021
- Comparison of the Anti-tumoral Effects of Kefir with Buffalo and Cow Yogurt on 1,2-Dimethylhydrazine-Induced Colon Cancer in Mice
Yazarlar: İ. Demirkan, T. Ertekin, M. Korkmaz, Şebnem Pamuk, H. Yüksel (ve diğer yazarlar)
Dergi: Pakistan Veterinary Journal.Yıl: 2025
- Isolation of Salmonella spp. and Listeria monocytogenes from Chicken Internal Organs Retailed in Afyonkarahisar by Immunomagnetic Separation Method and Determination of Antibiotic Resistance of the Isolates
Yazarlar: Özgür Sepin, Şebnem Pamuk, Yıl: 2021

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

- Farklı Şekerlerin Kullanımının Sucuğun Yağ Asidi Profiline Etkisi.
HAYRUNNİSA ÖZLÜ,MERYEM AYDEMİR ATASEVER,MUSTAFA ATASEVER,ŞEBNEM PAMUK (04.11.2021 -07.11.2021) , Yayın Yeri:Uluslararası Katılımlı Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi , 2021

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

- Türk Dünyasında Geleneksel Gıdalar
Kitap Bölümü:Macaristan'da Geleneksel Süt Ürünleri
Yazar: Şebnem Pamuk, Editör: Fatma Seda ERGENEKON
Kitap: Türk Dünyasında Geleneksel Gıdalar
Yayınevi: Akademisyen Yayınevi
Yıl: 2025

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Investigation of Aflatoxin Presence in Herbal Teas Used for Weight Loss
Yazarlar: Şebnem Pamuk, Ebrar Biçer
Dergi: Kocatepe Veterinary Journal. Yıl: 2022
- Zayıflama Amacıyla Kullanılan Bitkisel Çaylarda Aflatoksin Varlığının Araştırılması
Yazarlar: Şebnem Pamuk, Ebrar Biçer
Dergi: Kocatepe Veterinary Journal. Yıl: 2022

3. Afyonkarahisar'da Satışa Sunulan Tavuk İç Organlarından Salmonella spp. ve Listeria monocytogenes'in İmmünomanyetik Separasyon Yöntemi ile İzolasyonu ve İzolatların Antibiyotik Dirençliliğinin Belirlenmesi
Yazarlar: Özgür Sepin, Şebnem Pamuk
Dergi: Kocatepe Veterinary Journal. Yıl: 2021

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Ali SOYLU
UNVANI	Öğretim Görevlisi Dr.

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans	Hukuk	Anadolu Üniversitesi	2017
Lisans	Veteriner	Ankara Üniversitesi	2010
Yüksek lisans	-	-	-
Doktora	Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2024

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	15.09.2017		
Kurumdaki hizmet süresi	9 yıl		
Kurumda alınan unvanlar	Birim		Tarih

DİĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Sinanpaşa İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü	7 Yıl	Veteriner Hekim
Food Standards Agency (United Kingdom)	1 Yıl	Official Veterinarian

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev
Ankara Veteriner Hekimler Odası	2022	Üye
Veteriner Gıda Hijyenistleri Derneği	2026	Üye

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Investigation of the Presence and Levels of Aflatoxin M1 in Labneh Cheese from Different Producers in Afyonkarahisar Using ELISA Yazarlar: Zeki Gürler, Recep Kara, Duygu Uğurlu, Ali Soylu Dergi: Research and Practice in Veterinary and Animal Science (REPVAS), 3(1), 1–8. Yıl: 2026
- Determination of Aflatoxin B1 Levels in Tarhana, a Traditional Fermented Turkish Food: A Survey from Three Provinces in Türkiye Yazarlar: Nurtaç Küçükbuğru, Fatih Kan, Ali Soylu, Oğuz Çakmak, N. Taş, Zeki Gürler, Recep Kara Dergi: Istanbul Journal on Applied Biological Sciences, 1(1), e3. Yıl: 2025
- Afyonkarahisar'da Tüketime Sunulan Ambalajlı ve Ambalajsız Dondurma Örneklerinin Mikrobiyolojik Kalite Parametrelerinin Araştırılması Yazarlar: Ulaş Acaröz, Recep Kara, Zeki Gürler, Ali Soylu, Nurtaç Küçükbuğru Dergi: Kocatepe Veterinary Journal, 16(1), 70–76.Yıl: 2023
- Bazı Et Ürünlerinin Fizikokimyasal Özelliklerinin Araştırılması Yazarlar: Recep Kara, Ulaş Acaröz, Zeki Gürler, Ali Soylu Dergi: Akademik Et ve Süt Kurumu Dergisi, 5–12. Yıl: 2021
- Investigation of the Antimicrobial Effect of Endemic Sideritis galatica Plant Yazarlar: Ulaş Acaröz, Sinan İnce, Recep Kara, Zeki Gürler, Ali Soylu Dergi: Journal of Turkish Veterinary Medical Society, 92(1), 1–6. Yıl: 2021
- Investigation of Aeromonas spp. in Ground Beef Marketed in Afyonkarahisar Yazarlar: Recep Kara, Ulaş Acaröz, Zeki Gürler, Fahriye Zemheri Navruz, Ali Soylu Dergi: Food and Health 7 (1), 15-20 Yıl: 2021
- Çakmak, Ö., Acaröz, U., Arslan-Acaroz, D., Gürler, Z., Soylu, A., Kan, F., Kara, R., & Lazou, T. (2026). Determination of Fumonisin Levels in Flour and Tarhana Samples from Different Provinces of Türkiye. Van Veterinary Journal, 37(2), 194-200. <https://doi.org/10.36483/vanveti.1921649>
- Soylu, A., & Gürler, Z. (2026). Determination of quality characteristics of pastirma produced from different meat qualities by injecting different levels of bromelain. Acta Veterinaria Eurasia, 52, 0009, doi: 10.5152/actavet.2026.26009.

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

- The Relationship Between the Microbial Load of Air and Temperature, Humidity in Slaughterhouses Yazarlar: Ali Soylu, Zeki Gürler Kongre: International Congress on Biological and Health Sciences Tarih: 26–28 Şubat 2021 Yayın Türü: Uluslararası Özet Bildiri

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

- Yumurta Teknolojisi: Kalite, Muhafaza ve Gıda Güvenliği Bölüm Yazarları: Zeki Gürler, Recep Kara, Ali Soylu, Duygu Uğurlu, Azize Atik Kitap: Yumurta Teknolojisi: Kalite, Muhafaza ve Gıda Güvenliği Sayfalar: 78–109 Yıl: 2025
- Arı Ürünleri Bölüm: Arı Zehri, Yazarlar: Ali Soylu, Damla Arslan Acaröz, Zeki Gürler

Yayınevi: Akademisyen Yayınevi
Yıl: 2025

3. Et Ürünlerinde Kullanılan Gıda Katkı Maddeleri
Yazarlar: Zeki Gürler, Recep Kara, MN Salim, A Soylu, D Uğurlu
Yayınevi: Hiperlink Eğitim İletişim Yayın Gıda Sanayi ve Pazarlama Tic. Ltd. Şti.
Yıl: 2023

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Duygu UĞURLU
UNVANI	Araştırma Görevlisi

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans	Adalet	Anadolu Üniversitesi	2022
Lisans	Veteriner	Ankara Üniversitesi	2020
Yüksek lisans			
Doktora			

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	25.09.2023		
Kurumdaki hizmet süresi	2 yıl 10 ay		
Kurumda alınan unvanlar	Birim		Tarih

DiĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
--------------------------	----------------	----------------

Afyon Hisar Et ve Et Ürünleri	1 yıl	Veteriner Hekim
Alioğlu Çiftliği	2 yıl	Veteriner Hekim

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	
Afyon Veteriner Hekimler Odası	2020	Veteriner Hekim	

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
2025	Veteriner Teşhis ve Analizin Laboratuvarı Sorumlu Yönetici Yardımcısı	23.07.2025	01.02.2026
2026	Veteriner Teşhis ve Analizin Laboratuvarı Sorumlu Yöneticisi	04.02.2026	Devam Ediyor.

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

- Et ürünlerinde kullanılan gıda katkı maddeleri / Gıda Katkı Maddeleri / Mehmet Naci SALİM- Duygu UĞURLU
- Süt Endüstrisinde Kullanılan Gıda Katkı Maddeleri / Süt Ürünlerinde Kullanılan Gıda Katkı Maddeleri / Duygu UĞURLU- Azize ATİK
- Yumurta Teknolojisi: Kalite, Muhafaza ve Gıda Güvenliği / Yumurta Tüketimi ve Halk Sağlığı Açısından Önemi / Recep KARA- Duygu UĞURLU
- Hayvansal Orijinli Gıdalarda Coğrafi İşaret / Coğrafi İşaretli Ballar / Duygu UĞURLU- Gamze UZUN

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Tüketime Sunulan Farklı Markalara Ait Krem Peynirlerde Aflatoksin M1 Varlığı /Recep KARA –Zeki GÜRLER
- Afyonkarahisar'da Satışa Sunulan Farklı Üreticilere ait Labne Peynirlerinde Aflatoksin M1 Varlığının ve Seviyesinin ELISA İle Araştırılması

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

- Afyonkarahisar'da Satışa Sunulan Farklı Üreticilere ait Labne Peynirlerinde Aflatoksin M1 Varlığının ve Seviyesinin ELISA İle Araştırılması / Recep KARA- Zeki GÜRLER- Ali SOYLU-Duygu UĞURLU
- Afyonkarahisar İli Doğal Kaynak Sularının Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Kalitesinin Araştırılması 3- Tüketime Sunulan Farklı Markalara Ait Krem Peynirlerde Aflatoksin M1 Varlığı / Recep KARA- Zeki GÜRLER- Duygu UĞURLU- Savaş ASLAN
- Afyonkarahisar İli Doğal Kaynak Sularının Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Kalitesinin Araştırılması / Recep KARA- Zeki GÜRLER- Duygu UĞURLU
- ULUSLARARASI ANKARA BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR VE İNOVASYON KONGRESİ / Detection Of Aflatoxin Contents In Certain Dried Fruits And Nuts Sold In Afyonkarahisar /Recep KARA- Zeki GÜRLER- Duygu UĞURLU- Ali SOYLU- Zeynep SAGIDZADE- Ulaş ACARÖZ

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

Öğretim üyelerinin atama ve yükseltme işlemleri, Afyon Kocatepe Üniversitesi tarafından belirlenen ve yürürlükte olan akademik atama ve yükseltme kriterleri doğrultusunda gerçekleştirilmektedir. Söz konusu kriterler; öğretim üyelerinin akademik yeterliliklerinin, bilimsel araştırma ve yayın faaliyetlerinin, eğitim-öğretim faaliyetlerine katkılarının ve mesleki gelişimlerinin değerlendirilmesini esas almaktadır. Bu kriterler, programın eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetlerini sürdürebilecek

nitelikli öğretim kadrosunun oluşturulmasına ve mevcut öğretim elemanlarının akademik gelişimlerinin desteklenmesine katkı sağlamaktadır.

Atama ve yükseltme süreçlerinde belirlenen akademik ölçütlerin uygulanmasıyla, öğretim elemanlarının bilimsel araştırma ve yayın faaliyetlerini sürdürmeleri, alanlarındaki güncel gelişmeleri takip etmeleri ve eğitim-öğretim faaliyetlerine katkı sağlamaları teşvik edilmektedir. Bu kapsamda, öğretim üyeliğine atama ve yükseltme kriterleri programın eğitim amaçları ve program çıktılarının gerçekleştirilmesini destekleyecek nitelikte uygulanmaktadır. Öğretim elemanlarının kariyer planlamasına önem verilmekte ve özellikle Doktora eğitimini bitirmiş öğretim elemanlarının öğretim üyesi kadrolarına geçişi desteklenmeye çalışılmaktadır.

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

Lisansüstü öğrencilerin öğretime destek kapsamında yürüttükleri faaliyetler, ilgili mevzuat ve kurumun uygulamaları doğrultusunda gerçekleştirilmektedir. Araştırma görevlisi olarak görev yapan öğrenciler, ihtiyaç duyulması halinde lisans düzeyindeki derslerin teorik ve uygulamalı eğitim süreçlerine, özellikle laboratuvar uygulamalarına destek vermektedir. Bu faaliyetler öğrencilerin lisansüstü eğitim ve araştırma süreçlerini aksatmayacak şekilde yürütülmekte ve öğrencilerin kendi ders, tez ve araştırma çalışmalarına yeterli zaman ayırmaları gözetilmektedir.

Öğrencilerin laboratuvar uygulamalarına ve eğitim faaliyetlerine destek vermeleri; alan bilgilerini pekiştirmelerine, uygulama ve iletişim becerilerini geliştirmelerine ve edindikleri bilgileri farklı eğitim düzeylerinde aktarma deneyimi kazanmalarına katkı sağlamaktadır. Bununla birlikte, öğretime destek faaliyetlerinin öğrencilerin lisansüstü eğitim ve araştırma faaliyetlerini engelleyecek veya önemli ölçüde kısıtlayacak bir iş yükü oluşturmalarına izin verilmemektedir. Tablo 6.1'de gösterilen ders yükleri dikkate alındığında, öğrencilerin öğretime destek faaliyetlerinin eğitim ve araştırma süreçlerini sürdürebilecekleri düzeyde olduğu değerlendirilmektedir.

7-ALTYAPI

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

Programın altyapısını program eğitim amaçları ve çıktılarını desteklemeleri açısından irdeleyiniz. Sırasıyla aşağıdaki alanları ve teçhizatı anlatınız.

i) Sınıflar

Tablo 7. 1a Program Tarafından Kullanılan Sınıflar

Bulunduğu Kat	Mekân Adı (Derslik)	Büyükliği (m ²)	Sıra Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
Zemin	Z1	200	21	42
Zemin	Z2	200	21	42
Zemin	Z3	100	11	22
Zemin	Z4	100	11	22
Zemin	Z5	200	21	42
Zemin	Z6	200	21	42
1	Konferans Salonu	300	100	100

ii) Laboratuvarlar, Özel Amaçlı Odalar

Tablo 7.1b Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar

Bulunduğu Kat	Laboratuvar No	Mekânın Adı (Derslik/Lab)	Büyüküğü (m ²)	Sıra/Masa Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
Zemin	01	Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi Mikrobiyolojik Analizler Lab.	50	-	10
Zemin	02	Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi Fiziksel Analizler Lab.	50	-	10
Zemin	03	Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi Duyusal Analizler Lab.	50	-	10
1.	115	Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi Öğrenci Eğitim Lab.	150	25	25
Zemin	04	Süt ve Süt Ürünleri Ünitesi	650	-	15
Zemin	05	Et ve Et Ürünleri Ünitesi	750	-	20

iii) Teçhizat: Program kapsamında kullanılan laboratuvar ve uygulama alanlarında; stomacher, santrifüj cihazları, mikropipetler, pipetler ve yardımcı pipetleme ekipmanları, inkübatörler, etüvler, otoklavlar, ultrasonik homojenizatör, pH metreler, su aktivitesi cihazı (Novasina LabMaster-Aw Neo), yakın kızılötesi spektrofotometre (FOSS FoodScan Near-Infrared Spectrophotometer), spektrofotometreler, renk ölçüm cihazı (HunterLab Colour Measurement Device), refraktometreler, tekstür profil analiz cihazı (TA.XT Plus Texture Analyzer, Stable Micro Systems), Warner-Bratzler kesme kuvveti analiz düzeneği, ELISA mikropipet okuyucu ve mikropipet sistemleri bulunmaktadır. Ayrıca mikroskoplar, bütrometreler, analitik ve hassas teraziler, vortex cihazları, manyetik karıştırıcılar, ısıtıcı tablalar, su banyoları, buzdolapları, derin dondurucular, laboratuvar tipi cam malzemeler, bütetler ve çeşitli laboratuvar sarf malzemeleri ile yardımcı ekipmanlar mevcuttur. Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarında mikrobiyolojik çalışmalar için gerekli inkübatör, otoklav, etüv, santrifüj, stomacher, mikroskop, mikropipet ve diğer temel laboratuvar ekipmanları; Fizikokimyasal Analizler Laboratuvarında pH metre, spektrofotometre, refraktometre, su aktivitesi cihazı, yakın kızılötesi spektrofotometre, renk ölçüm cihazı, ultrasonik homojenizatör, tekstür analiz cihazı, analitik ve hassas teraziler ile çeşitli yardımcı ekipmanlar; Duyusal Analizler Laboratuvarında ise duyusal analiz panelistlerinin kontrollü koşullarda değerlendirme yapabilmelerine yönelik bireysel değerlendirme kabinleri bulunmaktadır.

Bunların yanı sıra Süt ve Süt Ürünleri Ünitesinde süt kabul bölümü ile birlikte süt ve süt ürünlerinin üretim ve uygulamalı eğitim süreçlerine yönelik üretim altyapısı ve ekipmanlar; Et ve Et Ürünleri Ünitesinde ise et ürünlerinin üretimine yönelik üretim altyapısı, ekipman ve yardımcı donanımlar bulunmaktadır. Ünitelerde üretim süreçlerinin yürütülmesine yönelik soğutma ve muhafaza ekipmanları, soğutucular, derin dondurucular ve ilgili yardımcı ekipmanlar mevcut olup, süt ve süt ürünleri ile et ve et ürünlerinin uygulamalı eğitimine yönelik gerekli altyapı sağlanmıştır.

Mevcut laboratuvar ve uygulama altyapısında bulunan cihaz, ekipman ve üretim üniteleri; programın lisansüstü eğitim, tez çalışmaları, bilimsel araştırmaları ve uygulamalı eğitim faaliyetlerinin yürütülmesine yönelik kapsamlı bir fiziksel ve teknik altyapı oluşturmaktadır.

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

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-Modern Araçlar ve Bilgisayar Altyapısı: Programlar öğrencilerine öğrenim ve araştırma için gereken modern araçları kullanma olanakları sağlamalıdır. Bilgisayar ve enformatik

altyapıları, programın eğitim amaçlarını destekleyecek doğrultuda, öğrenci ve öğretim üyelerinin bilimsel ve eğitsel çalışmaları için yeterli düzeyde olmalıdır.

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

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

Öğrencilere sunulan kütüphane olanaklarını anlatınız.

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

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. Öğretim ortamları ve araştırma laboratuvarlarında iş sağlığı ve güvenliği ile biyogüvenliğin sağlanmasına yönelik gerekli düzenlemeler ve önlemler alınmıştır. Et ve Et Ürünleri Ünitesi ile Süt ve Süt Ürünleri Ünitesinde gıda güvenliği ve hijyen uygulamalarının sistematik olarak yürütülmesine yönelik HACCP sistemleri oluşturulmuş ve uygulanmaktadır. EAEVE ve VEDEK değerlendirme kapsamı doğrultusunda, laboratuvarların tamamında biyogüvenlik ve iş sağlığı ve güvenliği açısından uyulması gereken kuralları gösteren gerekli uyarı ve bilgilendirme levhaları bulunmaktadır. Laboratuvarlarda acil durumlara yönelik acil yardım duşları ve göz duşları mevcut olup, bunların çalışır durumda olması düzenli olarak kontrol edilmektedir. Ayrıca laboratuvarlarda kullanılan ekipmanların güvenli ve doğru kullanımını sağlamak amacıyla cihaz ve ekipmanların üzerinde gerekli kullanım talimatları bulundurulmaktadır. Laboratuvarların girişlerinde ve iç alanlarında, çalışma sırasında uyulması gereken iş sağlığı ve güvenliği, biyogüvenlik ve laboratuvar kurallarına ilişkin bilgilendirmeler yer almaktadır.

Engelli bireylerin eğitim ve öğretim ortamlarına erişimini desteklemek amacıyla gerekli fiziksel altyapı düzenlemeleri sağlanmış olup, kurumun Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından verilen erişilebilirlik sertifikasına sahip olması, eğitim ve öğretim ortamlarının erişilebilirliğine yönelik kurumsal düzenlemelerin bulunduğunu göstermektedir. Bu kapsamda, eğitim ve araştırma faaliyetlerinin güvenli, sağlıklı, biyogüvenlik kurallarına uygun ve erişilebilir bir ortamda yürütülmesi amacıyla gerekli özel önlemler alınmış ve mevcut altyapının sürekliliğinin sağlanmasına yönelik uygulamalar oluşturulmuştur.

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

Programın eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetleri kapsamında gerçekleştirilen harcamalar, Afyon Kocatepe Üniversitesi genel bütçesinden sağlanan kaynaklar doğrultusunda karşılanmaktadır. Program kapsamında yürütülen bilimsel araştırma ve proje faaliyetlerinde ise üniversitenin Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) Koordinatörlüğü tarafından sağlanan proje desteklerinden yararlanılmaktadır. Bu kapsamda sağlanan kurumsal ve proje bazlı mali destekler, programın eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetlerinin sürdürülebilirliğini desteklemektedir.

Tablo 8.1 Parasal Kaynaklar ve Harcamalar

[Programın Adı]			
Mali Yıl	[Önceki yıl] (Gerçekleşen) (TL)	[Başvurunun yapıldığı yıl] (Bütçelenen) (TL)	[Sonraki yıl] (Bütçelenen) (TL)
Harcama Kalemi			
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-Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği: Kaynaklar, nitelikli bir öğretim kadrosunu çekecek, tutacak ve araştırma faaliyetlerini sürdürmesini sağlayacak yeterlilikte olmalıdır.

Programın öğretim kadrosunun eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetlerini sürdürebilmesi için gerekli kaynaklar, üniversitenin genel bütçesi ve bilimsel araştırma projelerine yönelik BAP Koordinatörlüğü tarafından sağlanan proje destekleri aracılığıyla karşılanmaktadır. Bu kaynaklar, öğretim üyelerinin bilimsel araştırma ve proje faaliyetlerini sürdürmelerine, araştırma altyapısından yararlanmalarına ve akademik çalışmalarını devam ettirmelerine katkı sağlamaktadır. Öğretim kadrosunun mesleki ve akademik gelişiminin sürdürülmesi amacıyla bilimsel araştırma ve proje faaliyetlerine yönelik kurumsal desteklerden yararlanılmakta; öğretim üyelerinin bilimsel toplantı, araştırma ve akademik faaliyetlere katılımları kurumun ilgili destek ve olanakları doğrultusunda yapılmaya çalışılmaktadır. Bu kapsamda mevcut bütçe ve proje destekleri, nitelikli öğretim kadrosunun akademik faaliyetlerini sürdürmesini ve mesleki gelişimini destekleyecek şekilde kullanılmaktadır.

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

Program kapsamında ihtiyaç duyulan laboratuvar, uygulama alanları, cihaz ve teçhizatın temini ile bunların bakım, onarım ve işletilmesine ilişkin kaynaklar üniversitenin genel bütçesinden karşılanmaktadır. Bunun yanı sıra, bilimsel araştırma ve tez çalışmaları kapsamında ihtiyaç duyulan araştırma altyapısı ve ekipmanların temininde BAP Koordinatörlüğü tarafından sağlanan proje desteklerinden yararlanılmaktadır.

Mevcut laboratuvar ve uygulama ünitelerinin sürdürülebilir şekilde kullanılabilmesi için gerekli bakım, onarım ve işletme ihtiyaçları kurumun mevcut kaynakları ve ilgili idari süreçler çerçevesinde karşılanmaya çalışılmaktadır. Mevcut durumda teçhizat ve ekipmanların kullanımına yönelik personel eğitimleri sistematik ve düzenli bir program çerçevesinde yürütülmemekle birlikte, kaynakların etkin kullanımı, cihazların kullanım ömrünün korunması ve kamu kaynaklarının verimli ve amacına uygun şekilde kullanılmasının sağlanması açısından, ihtiyaç duyulan cihaz ve ekipmanlara yönelik kullanıcı eğitimlerinin ve teknik kursların planlı olarak gerçekleştirilmesinin yararlı olacağı değerlendirilmektedir. Bu kapsamda sağlanan kurumsal ve proje bazlı mali destekler, programın eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetleri için gerekli altyapı ve teçhizatın sürdürülebilirliğini desteklemektedir.

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

Programa ilişkin eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetlerinin yürütülmesinde ihtiyaç duyulan teknik, idari ve hizmet destekleri, fakültenin mevcut personel ve kurumsal hizmet yapısı aracılığıyla sağlanmaktadır. Laboratuvar ve uygulama alanlarında yürütülen eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetlerine yönelik teknik destek, fakülte bünyesinde görev yapan personel tarafından sağlanmaktadır. İdari işlemler ve diğer kurumsal hizmetler de fakültenin mevcut idari ve hizmet personeli tarafından yürütülmektedir.

Fakültenin mevcut teknik, idari ve hizmet personeli, programın eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetlerinin sürdürülebilmesine katkı sağlamaktadır. Laboratuvar ve uygulama altyapısının etkin ve verimli kullanılabilmesi açısından, ihtiyaçlar doğrultusunda teknik personelin mesleki bilgi ve becerilerinin hizmet içi eğitimlerle desteklenmesinin yararlı olacağı değerlendirilmektedir.

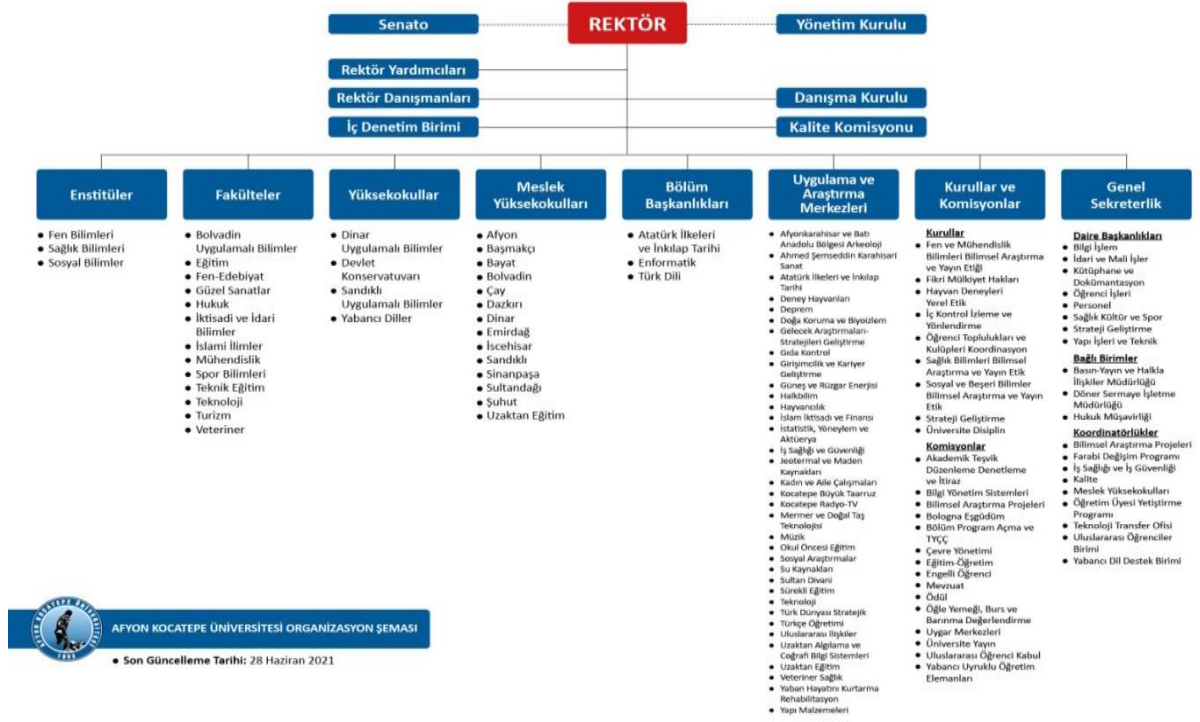
9-ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

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

Programın organizasyon ve karar alma süreçleri, Afyon Kocatepe Üniversitesi'nin ilgili mevzuat ve kurumsal yapılanması doğrultusunda yürütülmektedir. Programın eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetlerine ilişkin karar alma süreçleri; Üniversite Rektörlüğü, ilgili Enstitü, Fakülte, Bölüm ve Anabilim Dalı arasındaki görev, yetki ve sorumluluk dağılımı çerçevesinde gerçekleştirilmektedir. Üniversite düzeyindeki akademik ve idari kararlar Rektörlük ve ilgili kurullar aracılığıyla alınmakta; lisansüstü eğitim-öğretim süreçlerine ilişkin karar ve uygulamalar ilgili Enstitü tarafından yürütülmektedir. Fakülte ve Bölüm düzeyindeki eğitim-öğretim ve akademik faaliyetler ilgili akademik kurullar ve yöneticiler tarafından değerlendirilmekte, Anabilim Dalı düzeyindeki kararlar ise ilgili akademik birimlerin görüş ve önerileri doğrultusunda yürütülmektedir. Bu yapı içerisinde kararlar, ilgili birimlerin görev ve yetki alanları çerçevesinde alınmakta ve üst birimlerin onay ve koordinasyonu ile uygulanmaktadır. Programın eğitim planı, ders içerikleri, eğitim-öğretim faaliyetleri ve araştırma süreçlerine ilişkin değerlendirmeler ilgili akademik birimler tarafından yürütülmekte; ihtiyaçlar doğrultusunda gerekli düzenlemeler ilgili karar alma mekanizmaları aracılığıyla gerçekleştirilmektedir. Bu organizasyon yapısı, programın eğitim amaçları ve program çıktılarının gerçekleştirilmesine yönelik görev ve sorumlulukların ilgili birimler arasında koordineli biçimde yürütülmesini sağlamaktadır.

Karar alma süreçlerinde Rektörlük, Enstitü, Fakülte, Bölüm ve Anabilim Dalı arasındaki görev ve yetki dağılımının gözetilmesi; eğitim-öğretim, araştırma ve uygulama faaliyetlerinin ilgili birimler arasında koordinasyon içerisinde yürütülmesine olanak sağlamaktadır. Böylece programın eğitim amaçları ve program çıktılarının gerçekleştirilmesine yönelik süreçlerin kurumsal yapı içerisinde izlenmesi ve geliştirilmesi desteklenmektedir.

Tablo 9a. Üniversite Organizasyon Şeması



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

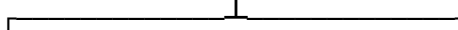
REKTÖRÜ



SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ



ENSTİTÜ MÜDÜRÜ





Tablo 9b. Birim Organizasyon Şeması