

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
GÖYNÜK MUTFAK SANATLARI MESLEK
YÜKSEKOKULU



ÖĞRENCİ EL KİTABI

1. KEMER VE GÖYNÜK HAKKINDA

Yüksekokulumuzun bulunduğu Kemer ve Göynük, sadece bir eğitim yuvası değil, aynı zamanda Akdeniz'in tüm güzelliklerini barındıran eşsiz bir yaşam alanıdır. Tarihi zenginlikleri, doğal güzellikleri ve canlı sosyal yapısıyla öğrencilik hayatınıza renk katacak bir bölgede bulunuyorsunuz.



a. Kemer ve Göynük'ün Kısa Tarihçesi

Kemer'in bilinen tarihi, M.Ö. 690 yılında Phaselis Antik Kenti'nin kurulmasına kadar uzanmaktadır. Tarih boyunca önemli bir liman ve ticaret merkezi olan bölge, ilçe merkezinde bulunan Idyros Antik Kenti kalıntılarının da gösterdiği gibi, Roma döneminde de denizcilik ve ticaretin merkezlerinden biri olmuştur. 12. yüzyılda Türklerin hâkimiyetine giren Kemer, bugünkü adını dağlardan gelen selleri önlemek amacıyla inşa edilen taş duvardan almıştır.

Yüksekokulumuzun bulunduğu Göynük ise mavi bayraklı denizi, doğal güzellikleri ve çok sayıda turizm işletmesiyle öne çıkan turistik bir beldedir.

b. Coğrafya ve İklim

Antalya'nın 43 km batısında yer alan Kemer, Batı Toros Dağları'nın eteklerinde, 46 km uzunluğundaki bir kıyı şeridi üzerine kurulmuştur. Doğusu Akdeniz, batısı ise ormanlar ve dağlarla çevrilidir. Bölgede tipik Akdeniz iklimi hâkimdir; yazlar sıcak ve kurak, kışlar ise ılık ve yağışlı geçer. Yılın ortalama 300 günü güneşlidir ve deniz suyu sıcaklığının elverişli olması sayesinde yılın yaklaşık sekiz ayı denize girme imkânı bulunur.

c. Yerel Mutfak Kültürü

Kemer ve çevresinin mutfağı, Akdeniz mutfağının karakteristik özelliklerini taşır. Zeytinyağlıların, taze sebzelerin ve narenciye'nin bolca kullanıldığı bu mutfakta, bölgenin bir kıyı yerleşimi olması sebebiyle deniz ürünleri de önemli bir yer tutar. Aynı zamanda bölgedeki Yörük kültürünün de mutfak üzerinde etkileri görülmektedir.

D. Gezilecek Tarihi ve Turistik Yerler

Bölge, zengin tarihi ve doğal güzellikleriyle keşfedilecek birçok nokta sunmaktadır:

- **Phaselis Antik Kenti:** Kemer'in en önemli tarihi değerlerinden biri olan bu antik liman kenti, eşsiz koylarda denize girme ve tarihi kalıntıları gezme olanağı sunar.
- **Olympos ve Yanartaş (Chimaera):** Çıralı'da bulunan Olympos Antik Kenti ve kayalıklar arasından çıkan ve hiç sönmeyen ateşiyle ünlü Yanartaş, bölgenin en mistik yerlerindendir.
- **Göynük Kanyonu:** Yüksekokulumuza oldukça yakın bir mesafede bulunan kanyon, doğa yürüyüşü, serin sularında yüzme ve macera dolu aktiviteler için popüler bir destinasyondur.
- **Tahtalı Dağı:** 2365 metrelik zirvesiyle bölgenin en yüksek noktalarından olan Tahtalı Dağı'na teleferikle çıkarak Akdeniz'in ve dağların büyüleyici manzarasını izleyebilirsiniz.
- **Idyros Antik Kenti ve Selçuklu Av Köşkü:** Kemer merkezinde, Ayışığı Koyu yakınlarındaki Idyros kalıntıları ve ormanlık alan içindeki Selçuklu Av Köşkü, bölgenin diğer tarihi zenginliklerindendir.



E. Yüksekokul - İlçe Merkezi Ulaşım Olanakları

Göynük, Antalya il merkezine 35 km, Kemer ilçe merkezine ise 9 km uzaklıktadır. Antalya Havalimanı'na uzaklığı 45 km'dir. Beldenin çevre il ve ilçelerle düzenli karayolu bağlantısı mevcuttur. Göynük ile Kemer ve Antalya merkezleri

arasında günün her saati toplu taşıma araçları (minibüsler) ile ulaşım sağlamak mümkündür.

2. AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ TANITIMI

a. Tarihçe

Batı Akdeniz bölgesindeki yükseköğretim kurumlarını bir çatı altında toplamak amacıyla 20 Temmuz 1982 tarihinde kurulan Akdeniz Üniversitesi, Antalya'da köklü bir geçmişe sahiptir. Kuruluşundan bu yana geçen sürede, bünyesindeki birimleri 1992'de Süleyman Demirel Üniversitesi'ne, 2006'da Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi'ne ve 2015'te Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi'ne devrederek bugünkü yapısına ulaşmıştır. Üniversitemiz, kurulduğu günden bu yana ulusal ve uluslararası alanda sağlık, sosyal ve fen bilimleri başta olmak üzere birçok alanda önemli başarılarla imza atmış, organ nakli gibi tıp alanındaki öncü başarılarıyla adını dünyaya duyurmuştur.



b. Akademik ve İdari Birimler

Akdeniz Üniversitesi; 24 Fakülte, 7 Enstitü, 1 Konservatuvar, 4 Yüksekokul, 12 Meslek Yüksekokulu ile 57 araştırma ve uygulama merkezinde eğitim, araştırma ve topluma hizmet faaliyetlerini sürdürmektedir. Üniversitenin akademik ve idari birimlerinin detaylı listesine üniversitenin resmi web sitesinden ulaşılabilir.

c. Merkez Kampüs Hakkında Genel Bilgiler

Üniversitemizin Dumlupınar Bulvarı üzerinde yer alan ana yerleşkesi, çam ağaçlarıyla çevrili, modern ve özgün mimariye sahip yapılarıyla dikkat çeker. Kampüs, öğrencilere sadece bir eğitim alanı değil, aynı zamanda zengin bir sosyal yaşam sunar.

- **Yaşam Alanları:** Kampüs içerisinde öğrencilerin ve personelin sosyal, kültürel ve temel ihtiyaçlarını karşılamak üzere tasarlanmış modern yaşam alanları bulunmaktadır. 2001 yılında Ağa Han Mimarlık Ödülü'nü kazanan Olbia Kültür Merkezi, içerisinde barındırdığı amfi tiyatro, kültür salonları, sanat galerisi, kafe ve dükkânlarla kampüsün kalbi konumundadır. Yakut

Yaşam Alanı ve Ceypark Sosyal Merkezi ise yemekhane, restoran, kafe, banka, kargo, PTT, eczane ve market gibi birçok işletmeyle öğrencilere geniş olanaklar sunar.

- **Spor ve Sosyal Yaşam:** Öğrencilerin ders dışı zamanlarını verimli geçirmeleri için kampüste geniş spor olanakları mevcuttur. Tam olimpik kapalı yüzme havuzu, 5000 kişilik stadyum, kapalı spor salonu, fitness merkezi, tenis kortları, futbol sahaları, tırmanma duvarı ve daha birçok tesis, öğrencilerin kullanımına açıktır. Üniversite, çeşitli spor dallarında takımlara ev sahipliği yaparak öğrencilerin sportif faaliyetlere katılımını teşvik etmektedir.
- **Sağlık Hizmetleri (Mediko):** Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı'na bağlı Mediko-Sosyal Merkezi'nde öğrencilere ve çalışanlara ayakta tedavi hizmetleri sunulmaktadır. Bu merkezden yararlanmak için online randevu sistemi kullanılabilmektedir.
- **Burs Olanakları ve Kısmi Zamanlı Çalışma:** Ekonomik desteğe ihtiyaç duyan başarılı öğrencilere çeşitli kurumlar aracılığıyla burs imkânı sağlanmaktadır. Ayrıca, öğrenciler Üniversitenin çeşitli birimlerinde "kısmi zamanlı" statüde çalışarak hem iş deneyimi kazanabilir hem de bütçelerine katkı sağlayabilirler. Burs ve kısmi zamanlı çalışma ile ilgili tüm detaylara Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı'nın web sayfasından ulaşılabilir.
- **Psikolojik Danışmanlık ve Rehberlik Hizmetleri:** Üniversite, öğrencilerin karşılaşabileceği bireysel, sosyal ve eğitimsel sorunlara yönelik profesyonel destek sunmaktadır. Psiko-Sosyal Birimi, uzman kadrosuyla öğrencilere psikolojik danışmanlık ve rehberlik hizmetleri vererek onların üniversite yaşamına uyum sağlamalarına yardımcı olmaktadır.
- **Engelli Öğrenci Hizmetleri:** Rektörlüğe bağlı Engelli Öğrenci Birimi, özel gereksinimli öğrencilerin eğitim hayatlarını kolaylaştırmak ve kampüsün tüm olanaklarına erişimlerini sağlamak amacıyla akademik, fiziksel ve sosyal alanlarda destekleyici hizmetler sunmaktadır.
- **Öğrenci Toplulukları:** Üniversitemizde kültür, sanat, spor ve bilim gibi çok çeşitli alanlarda aktif olarak faaliyet gösteren 130'dan fazla öğrenci topluluğu bulunmaktadır. Öğrenciler, ilgi alanlarına göre bu topluluklara katılarak yeni arkadaşlıklar kurabilir, sosyal ve kişisel becerilerini geliştirebilirler.

d. Üniversiteye Giriş ve Kayıt Koşulları

Üniversitemize Türk uyruklu öğrenci alımları, Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) ve Dikey Geçiş Sınavı (DGS) sonuçlarına göre yapılmaktadır. Yabancı uyruklu öğrenciler ise Akdeniz Üniversitesi Yabancı Öğrenci Sınavı (YÖS) ile kabul edilmektedir. Yatay geçiş, çift anadal, yan dal ve kayıt işlemleriyle ilgili tüm güncel bilgilere Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı'nın resmi web sayfasından erişilebilir.

e. Uluslararası Fırsatlar

Uluslararası İlişkiler Ofisi koordinasyonunda yürütülen Erasmus+, Mevlana, IAESTE ve Freemover gibi öğrenci değişim programları, öğrencilere eğitimlerinin bir bölümünü yurt dışındaki anlaşmalı üniversitelerde tamamlama fırsatı sunmaktadır. Bu programlar, öğrencilerin uluslararası bir vizyon kazanmalarına olanak tanır.

3. GÖYNÜK MUTFAK SANATLARI MESLEK YÜKSEKOKULU TANITIMI

a. Yüksekokul Tarihçesi ve Genel Bilgiler

Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu, turizm sektörünün başkenti Antalya'da, Kemer'e bağlı Göynük beldesinde yer almaktadır. Turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli ve donanımlı profesyonelleri yetiştirmek amacıyla gastronomi temalı bir okul olarak kurulmuştur. Yüksekokulumuz, modern eğitim binası, tam donanımlı uygulama mutfakları, servis atölyeleri, teorik derslikler, bir kütüphane ve bir konferans salonu ile öğrencilerine çağdaş bir eğitim ortamı sunmaktadır.



b. Vizyon, Misyon ve Kalite Politikası

- **Vizyonumuz:** Gastronomi alanında ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan, tercih edilen, saygın ve lider bir eğitim kurumu olmaktır.
- **Misyonumuz:** Evrensel bilim ve eğitim ışığında, ulusal ve uluslararası standartlara uygun, teorik ve pratik bilgilerle donatılmış, sektörün ihtiyaçlarına cevap veren, yenilikçi ve yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinmiş bireyler yetiştirmektir.
- **Kalite Politikamız:** Akdeniz Üniversitesi'nin kalite politikaları doğrultusunda, tüm faaliyetlerimizde paydaş memnuniyetini ön planda tutarak sürekli iyileşmeyi hedefleyen bir yönetim anlayışını benimsemektir.

c. Akademik Kadro

Yüksekokulumuzda, alanında uzman ve deneyimli bir akademik kadro görev yapmaktadır. Güncel akademik personel listesine Yüksekokulumuzun resmî web sayfasından ulaşabilirsiniz.

https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/akademik_personel-6224

d. Akademik Programlar

Yüksekokulumuz, gastronomi ve mutfak sanatları alanında kariyer hedefleyen öğrencilere yönelik, sektörün güncel ihtiyaçları doğrultusunda yapılandırılmış üç farklı uzmanlık programı sunmaktadır. Her bir program, iki yıllık (dört yarıyıl) önlisans düzeyinde eğitim vermekte olup, öğrencileri hem teorik bilgi hem de yoğun uygulamalı becerilerle donatarak mesleki hayata hazırlamayı amaçlamaktadır. Programlara kabul, ÖSYM tarafından düzenlenen merkezi yerleştirme sınavı ile TYT puan türüne göre yapılmaktadır.

3.1. Aşçılık Programı (Önlisans)

- **Programın Amacı ve Kapsamı:** Aşçılık programının temel amacı, yiyecek-içecek sektöründe ve özellikle mutfak operasyonlarında görev alacak, nitelikli ve yetkin aşçılar yetiştirmektir. Bu program, öğrencilere sadece yemek pişirme tekniklerini değil, aynı zamanda profesyonel bir mutfağın yönetsel süreçlerini de öğretmeyi hedefler. Eğitim süresince, temel mutfak becerilerinden başlayarak Türk ve dünya mutfaklarının inceliklerine kadar geniş bir yelpazede bilgi ve beceri kazandırılır. Program, öğrencilerin yiyecek-içecek işletmelerinin ihtiyaç duyduğu menü planlama, maliyet kontrolü, gıda güvenliği ve hijyen (HACCP) sistemleri gibi konularda donanımlı olmalarını sağlar.



- **Kazanılacak Yetkinlikler:** Bu programı başarıyla tamamlayan öğrenciler;
 - Profesyonel mutfaklarda kullanılan tüm temel ve modern ekipmanları tanıma ve etkin bir şekilde kullanma becerisi kazanır.
 - Uluslararası pişirme ve hazırlık tekniklerine hâkim olur.
 - Türk mutfağının yanı sıra Fransız, İtalyan ve diğer dünya mutfaklarından seçkin örnekleri uygulama yeteneği geliştirir.
 - Gıda güvenliği, hijyen ve sanitasyon kurallarını eksiksiz bir şekilde uygulayabilir.
 - Menü oluşturma, reçete standardizasyonu ve mutfak maliyet analizi gibi yönetsel konularda bilgi sahibi olur.
 - Estetik ve yaratıcı sunum teknikleri geliştirerek görsel olarak çekici tabaklar hazırlayabilir.
- **İş ve Staj Olanakları:** Program mezunları, turizm endüstrisinin kalbi olan Antalya ve Kemer bölgesindeki geniş iş olanaklarından faydalanabilirler. Beş yıldızlı otellerin ana mutfakları (a'la carte ve banket), lüks restoranlar, tatil köyleri, yiyecek-içecek hizmeti veren catering firmaları, kruvaziyer gemileri ve havayolu şirketleri gibi çok çeşitli işletmelerde "Aşçı" unvanı ile kariyerlerine başlayabilirler. Ayrıca, eğitim süresince yapılan zorunlu stajlar, öğrencilere sektörü yakından tanıma ve profesyonel bir ağı oluşturma fırsatı sunar.



- **Dikey Geçiş İmkanları:** Aşçılık programından mezun olan öğrenciler, ÖSYM tarafından düzenlenen Dikey Geçiş Sınavı'nda (DGS) başarılı olmaları halinde aşağıdaki 4 yıllık lisans programlarına geçiş yapabilirler:
 - Aile ve Tüketici Bilimleri
 - Beslenme ve Diyetetik
 - Gastronomi ve Mutfak Sanatları
 - Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği

3.2. İkram Hizmetleri Programı (Önlisans)

- **Programın Amacı ve Kapsamı:** İkram Hizmetleri programı, yiyecek-içecek sektörünün servis ve sunum departmanlarında görev alacak, misafir memnuniyetini en üst düzeyde tutabilen, alanında uzman servis personeli ve yöneticileri yetiştirmek amacıyla tasarlanmıştır. Program, öğrencilere sadece servis tekniklerini değil, aynı zamanda bar yönetimi, içecek kültürü, menü bilgisi, maliyet kontrolü ve etkili misafir ilişkileri gibi konuları da kapsayan bütünsel bir eğitim sunar. Amaç, yiyecek-içecek hizmetlerinin kalitesini artıracak, ulusal ve uluslararası alanda rekabet edebilecek profesyoneller yetiştirmektir.



- **Kazanılacak Yetkinlikler:** Bu programı başarıyla tamamlayan öğrenciler;
 - Farklı servis usullerini (Fransız, İngiliz, Amerikan vb.) ve masa düzenlerini profesyonelce uygulayabilir.
 - Bar yönetimi, kokteyl hazırlama teknikleri ve alkollü/alkolsüz içecekler hakkında derinlemesine bilgi sahibi olur.
 - Menüde yer alan yiyecek ve içeceklerin özellikleri, içerikleri ve uyumları hakkında misafirlere danışmanlık yapabilir.
 - Servis operasyonlarında maliyet kontrolü ve verimlilik sağlama yetkinliği kazanır.
 - Misafir karşılama, şikayet yönetimi ve etkili iletişim konularında profesyonel beceriler geliştirir.
 - Ziyafet ve organizasyon hizmetlerinin planlanması ve yürütülmesinde aktif rol alabilir.
- **İş ve Staj Olanakları:** Mezunlar, yiyecek-içecek hizmeti sunan tüm işletmelerin servis departmanlarında geniş iş imkanlarına sahiptir. Beş yıldızlı otellerin restoran ve barları, kongre ve sergi merkezleri, lüks restoranlar, catering şirketleri, tatil köyleri ve kruvaziyer gemilerinde "Servis Elemanı", "Barmen/Barmaid", "Kaptan" veya "Salon Şefi" gibi pozisyonlarda çalışabilirler.



- **Dikey Geçiş İmkanları:** İkram Hizmetleri programından mezun olan öğrenciler, DGS'de başarılı oldukları takdirde aşağıdaki lisans programlarına dikey geçiş yapma hakkı kazanırlar:
 - Aile ve Tüketici Bilimleri
 - Gastronomi ve Mutfak Sanatları
 - Konaklama İşletmeciliği
 - Konaklama ve Turizm İşletmeciliği
 - Turizm İşletmeciliği
 - Turizm ve Otel İşletmeciliği
 - Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği

3.3. Pastacılık ve Ekmekçilik Programı (Önlisans)

- **Programın Amacı ve Kapsamı:** Bu program, pastacılık ve ekmekçilik gibi özel bir uzmanlık ve yaratıcılık gerektiren alanda, sektörün ihtiyaç duyduğu yenilikçi ve yetenekli profesyonelleri yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Program, öğrencilere temel hamur ve mayalama tekniklerinden başlayarak, modern pastacılık uygulamaları, butik pastacılık, çikolata ve şekerleme sanatı, artistik ve dekoratif çalışmalar gibi ileri düzey konuları öğretir. Eğitim, öğrencilerin hem el becerilerini geliştirmelerine hem de bu alandaki gıda güvenliği, maliyet yönetimi ve üretim planlama gibi işletmecilik bilgilerini edinmelerine odaklanır.



- **Kazanılacak Yetkinlikler:** Bu programı başarıyla tamamlayan öğrenciler;
 - Her türlü ekmek ve unlu mamulün üretim tekniklerine hâkim olur.
 - Sütlü tatlılar, şerbetli tatlılar, pastalar, turtalar ve diğer klasik pastacılık ürünlerini uluslararası standartlarda üretebilir.
 - Çikolata temperleme, pralin yapımı, şeker hamuru ile modelleme ve diğer dekorasyon sanatlarında ileri düzey beceriler kazanır.
 - Butik pasta tasarımı ve üretimi yapabilir.
 - Pastane ürünlerinin üretiminde maliyet hesaplama ve reçete yönetimi konularında yetkinlik sahibi olur.
 - Pastane mutfağında hijyen ve sanitasyon kurallarını eksiksiz uygular.
- **İş ve Staj Olanakları:** Program mezunları, pastacılık ve ekmekçilik alanında geniş bir istihdam potansiyeline sahiptir. Beş yıldızlı otellerin pastane bölümleri, özel pastaneler (patisserie), fırınlar, kafe ve bistro işletmeleri, çikolata üreticileri, catering firmaları ve büyük marketlerin unlu mamul üretim reyonları başlıca çalışma alanlarıdır. Mezunlarımız bu işletmelerde "Pastacı", "Ekmekçi" veya "Pastane Şefi" olarak görev alabilirler.



- **Dikey Geçiş İmkanları:** Pastacılık ve Ekmekçilik programı mezunları, DGS ile aşağıdaki lisans programlarına geçiş yapma olanağına sahiptirler:
 - Aile ve Tüketici Bilimleri
 - Beslenme ve Diyetetik
 - Gastronomi ve Mutfak Sanatları
 - Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği

e. Kayıt İşlemleri

Üniversitemize yeni yerleşen öğrenciler, kayıt işlemlerini iki şekilde yapabilirler:

1. **E-Devlet Üzerinden Kayıt:** Öğrenciler, belirtilen tarihler arasında e-Devlet (www.turkiye.gov.tr) üzerinden elektronik olarak kayıt yaptırabilirler. E-devlet kaydını tamamlayıp barkodlu çıktıyı alan öğrencilerin Yüksekokulumuza herhangi bir belge teslim etmesine gerek yoktur.
2. **Şahsen Kayıt:** E-devlet üzerinden kayıt yapamayan veya özel koşul gerektiren programlara yerleşen öğrenciler, ilan edilen tarihlerde Yüksekokulumuza gelerek şahsen kayıt yaptırabilirler. Şahsen başvuru için adayın mezun olduğu ortaöğretim kurumundan aldığı diplomanın aslı veya yeni tarihli mezuniyet belgesi gerekmektedir.

Henüz ortaöğretimden mezun olamamış adaylar, bu durumlarını belgelemeleri kaydıyla belirtilen tarihlerde geçici kayıt yaptırabilirler.

f. Dersler

- **i. Ders Kayıt İşlemleri:** Her yarıyıl başında, akademik takvimde belirtilen tarihlerde tüm öğrencilerin Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden ders

kaydı yapması zorunludur. Ders kaydını yapmayan veya öğrenim ücretini/katkı payını ödemeyen öğrenciler derslere devam edemez, sınavlara giremez ve öğrencilik haklarından yararlanamazlar. Normal öğrenim süresi içindeki birinci örgün öğretim öğrencileri katkı payı ödemezler. Ders seçimi yapılırken öncelikle alt yarıyıldardan başarısız olunan veya alınmamış derslerin seçilmesi gerekmektedir.

- **ii. Ders Bilgi Paketi ve Müfredat:** Tüm programların ders müfredatlarına, ders içeriklerine, AKTS kredilerine ve dersi yürüten öğretim elemanlarının bilgilerine [Öğrenci Bilgi Sistemi \(OBS\)](#) üzerinden ulaşılabilir. Öğrenciler bu sistem üzerinden kendi müfredatlarını dinamik olarak takip edebilirler.
- **iii. Ders Materyalleri ve Uygulama Alanları:** Yüksekokulumuz, öğrencilerin mesleki becerilerini en üst düzeyde geliştirebilmeleri için modern ve teknolojik donanıma sahip uygulama mutfakları ve atölyeleri sunmaktadır. Uygulamalı derslerde öğrenciler için özel olarak tasarlanmış üniforma giyme zorunluluğu vardır. Ayrıca, derslerin niteliğine göre kullanılması gereken bıçak setleri ve diğer ekipmanlar hakkında dönem başında ilgili öğretim elemanları tarafından bilgilendirme yapılır.
- **iv. Ölçme ve Değerlendirme:** Derslerdeki başarı durumu, ara sınavlar, ödevler, projeler, uygulama sınavları ve final sınavı gibi farklı ölçme araçlarıyla değerlendirilir. Her ders için ölçme ve değerlendirme kriterleri, [Akdeniz Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#) çerçevesinde belirlenir ve dersin bilgi paketinde öğrencilere duyurulur.
- **v. Muafiyet İşlemleri:** Daha önce başka bir yükseköğretim kurumunda öğrenim görmüş öğrenciler, başarılı oldukları dersler için muafiyet talebinde bulunabilirler. Muafiyet başvuruları, akademik takvimde belirtilen derslerin başlamasını takip eden ilk hafta içinde, ilgili dilekçe ve belgelerle birlikte Yüksekokul Öğrenci İşleri Birimi'ne yapılmalıdır.

g. İş ve Staj Olanakları

Hiçbir programımızda zorunlu staj bulunmamaktadır. Fakat öğrencilerimiz aktif iş yaşamına yaz dönemlerinde geçiş yapabilmektedir. Bu da öğrencilerin eğitimleri sırasında edindikleri teorik ve pratik bilgileri pekiştirmelerini ve sektörü yakından tanımalarını sağlar. Mezunlarımız beş yıldızlı otellerden, tatil köylerinden, restoranlardan, catering firmalarından, kruvaziyer gemilerine ve havayolu şirketlerine kadar yiyecek-içecek sektörünün çok geniş bir alanında istihdam edilme olanağına sahiptir.

h. Dikey Geçiş Olanakları

Önlisans programlarımızdan mezun olan öğrenciler, ÖSYM tarafından yapılan [Dikey Geçiş Sınavı \(DGS\)](#) ile ilgili lisans programlarına geçiş yapma hakkına sahiptir. Başlıca geçiş yapılabilecek programlar arasında Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği gibi bölümler bulunmaktadır.

4.FAYDALI BAĞLANTILAR VE SOSYAL MEDYA HESAPLARI

[Eduroam](#)

[Microsoft Teams Ayarları](#)

[Öğrenci Bilgi Sistemi](#)

[Öğrenci E-Posta Ayarları](#)

[Öğrenci İş Akış Şemaları](#)

[Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı](#)

[Öğrenci Klavuzları](#)

[Öğrenciler için Yönerge ve Yönetmelikler](#)

[Yemekhane Bakiye Yükleme](#)