



2023 YILI BİRİM İÇ DEĞERLENDİRME RAPORU

Şubat, 2024

A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE

A.1. Liderlik ve Kalite

A.1.1. Yönetim modeli ve idari yapı

Açıklama;

Kurumumuzda tüm birimleri ve alanları kapsayan yönetim modeli ve idari yapılanması ile ilişkili uygulamalardan elde edilen bulgular, sistematik olarak izlenmekte, paydaşların görüşleri alınmakta ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmakta ve ihtiyaçlar/talepler doğrultusunda güncellemeler gerçekleştirilmektedir. Tüm aşamalara dair süreç kartları kalite yönetim sistemi kapsamında oluşturulmuş ve uygulanmaktadır.

Kanıtlar

https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/yuksekokul_yonetim_kurulu-6248

https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/yuksekokul_kurulu-6249

Göynük Mutfak Sanatları MYO Kalite El Kitabı

<https://drive.google.com/file/d/1OV06pma05FxHuylo6d9nhlsdnjHsKTPN/view?usp=sharing>

Göynük Mutfak Sanatları MYO Kalite Hedefleri [https://drive.google.com/file/d/18lb7i-](https://drive.google.com/file/d/18lb7i-x_Wv771SWfPV_BtoB283_ivD_v/view?usp=sharing)

[x_Wv771SWfPV_BtoB283_ivD_v/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/18lb7i-x_Wv771SWfPV_BtoB283_ivD_v/view?usp=sharing)

Göynük Mutfak Sanatları MYO Kalite Politikası [https://drive.google.com/file/d/1YZYPV0iuJ23tqlA-](https://drive.google.com/file/d/1YZYPV0iuJ23tqlA-82WU84PIG-WHU64G/view?usp=sharing)

[82WU84PIG-WHU64G/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1YZYPV0iuJ23tqlA-82WU84PIG-WHU64G/view?usp=sharing)

Göynük Mutfak Sanatları MYO Yönetimi Gözden Geçirme Proseduru Rev00

<https://drive.google.com/file/d/1HpaqqwmynXyVmUuyVj62yefK-E3q2yqb/view?usp=sharing>

Göynük Mutfak Sanatları MYO Veri Analiz Proseduru Rev00

<https://drive.google.com/file/d/1EPuqeUPS5R2vPqxFIOZRUUUEa-W3XFvz/view?usp=sharing>

Göynük Mutfak Sanatları MYO Bireysel Öneri Proseduru Rev00

<https://drive.google.com/file/d/1ubkKTy3-Oqy9-5RWZyVtoW1H3HvwEfHn/view?usp=sharing>

Göynük Mutfak Sanatları MYO Yıllık Faaliyet Raporları

Göynük Mutfak Sanatları MYO TSE Kalite Yönetim Belgesi

<https://drive.google.com/file/d/1NzVC3OkrmXipSF4H8AE08RNQNul6s-L4/view?usp=sharing>

A.1.2. Liderlik

Açıklama

Yüksekokulumuzda tüm süreçler yüksekökol yönetimi önderliğinde yürütülmektedir. Tüm birimlerin görev dağılımları kalite yönetim sistemi kapsamında düzenlenmiş ve ilgililerin erişimine sunulmuştur. Bu sayede yetki ve iş akış düzeni karmaşası olmadan süreçlerin yüksekökol müdürü liderliğinde yürütülmesine özen gösterilmektedir.

Olgunluk düzeyi: (4) Kurumda kalite güvencesi kültürünü destekleyen, tüm birimleri ve süreçleri kapsayan kurumsal kültür ve liderlik anlayışı bulunmakta olup; bu kapsamında gerçekleştirilen faaliyetlerden bazı sonuçlar elde edilmiştir. Bu uygulamalar kurumdaki bütüncül kalite yönetimi kapsamında yürütülmekte ve bu uygulamaların sonuçları izlenmektedir.

Kanıtlar:

[_Organizasyon Şeması](#)

A.1.3. Birimin dönüşüm kapasitesi

Açıklama;

Yüksekokulumuzda kalite yönetim sistemi kapsamında kalite politikamız belirlenmiş olup verilen eğitimin güncelliğinin sağlanması kapsamında bu politikaya uygun faaliyetler yürütülmektedir. 2022 yılı içerisinde eğitimin etkinliğini ölçmek adına iç ve dış paydaş verileri kullanılarak Müfredat Değerlendirme Raporu hazırlanmış ve tüm güncelleme çalışmalarında bu verilere yer verilmiştir.

Kanıtlar

https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/kalite_politikamiz-6298

23.05.23 tarihli Bölüm Kurulu Kararı

2021-2023 Göynük Mutfak Sanatları MYO Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Müfredat Değerlendirme Raporu

A.1.4. İç kalite güvencesi mekanizmaları

Açıklama;

Göynük MYO kalite yönetim sistemi, YÖKAK Kurumsal Değerlendirme, KYS Belgelendirme (ISO standartları), akreditasyon ve Bologna süreci uygulamaları çerçevesinde yapılandırılmıştır. Eğitim-öğretim ve araştırma-

geliştirme süreçlerinde Akdeniz Üniversitesi tarafından uygulanan PUKÖ döngülerinin ilgili kısımları Meslek Yüksekokulumuzda da uygulanmaktadır.

Olgunluk düzeyi: (4) Kurumun tüm alanları ve süreçleri kapsayacak şekilde iç kalite güvencesi mekanizmaları (süreçler, PUKÖ çevrimleri, görevler, yetki ve sorumluluklar, kalite araçları) bulunmakta olup; bu iç kalite güvencesi mekanizmalarından bazı uygulama sonuçları elde edilmiştir. Ancak bu mekanizmalar kurumdaki bütüncül kalite yönetimi kapsamında yürütülmektedir ve sonuçları izlenmektedir.

Kanıtlar:

- [Göynük MYO Kalite El Kitabı](#)
- [Kalite Yönetim Sistemi Sunu](#)
- [Göynük MYO Kalite Politikası](#)
- [Süreç Şeması](#)
- [Organizasyon Şeması](#)

A.1.5. Kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik

Açıklama:

Yüksekokulumuzda eğitim öğretim süreçlerine dair tüm bilgiler web sayfalarında kamuoyu erişimine açıktır. Ayrıca gerçekleştirilen tüm etkinlikler yüksekokul web sayfasında düzenli olarak duyurulmakta ve yerel haber kuruluşlar ile paylaşılmaktadır. Ayrıca kurum içi gerçekleştirilen anketler ile uygulanan sürecin memnuniyeti de düzenli olarak takip edilmektedir. Ayrıca her dönem merkez tarafından gerçekleştirilen ders değerlendirme anket sonuçları da dersi veren öğretim elemanları ile paylaşılmaktadır.

Olgunluk düzeyi (4)

Kurumun hesap verme faaliyetleri sonucunda elde edilen bulgular izlenmekte, paydaş görüşleri alınmakta ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.

Kanıtlar

Göynük Mutfak Sanatları MYO Akademik ve İdari Personel İş Tatmin Anketi

<https://drive.google.com/file/d/136zd1Xcl-Vc-k-Qqv2jMMMzuUOsDk-rF/view?usp=sharing>

Göynük Mutfak Sanatları MYO Akademik ve İdari Personel Eğitim Talep Formu

https://drive.google.com/file/d/1-1311U4EnvHvWPTcqYNGvKs2c2W45_/view?usp=sharing

Göynük Mutfak Sanatları MYO Öğrenci Memnuniyet Anketi

https://drive.google.com/file/d/1BKKb_GjrcmrrY_bs_75DCA8KsNqqqww/view?usp=sharing

2021-2023 Göynük Mutfak Sanatları MYO Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Müfredat Değerlendirme Raporu

A.2. Misyon ve Stratejik Amaçlar

A.2.1. Misyon, vizyon ve politikalar

Açıklama

Yüksekokulun misyon, vizyon ve kalite politikası belirlenmiş ve internet adresinde paylaşılmıştır. Yüksekokulda var olan kalite yönetim sisteminde tüm süreç kartları ve işlem prosedürleri tanımlanmıştır. Akademik ve idari personele verilen eğitimler ile süreçlerin kalite yönetim sistemine uygun olarak yürütülmesine özen gösterilmektedir.

Olgunluk Düzeyi: (4) *Stratejik plan kapsamında stratejik amaçlar ve hedefler doğrultusundaki tüm birimleri ve alanları kapsayan uygulamalar sistematik olarak ve kurumun iç kalite güvencesi sistemi ile uyumlu olarak izlenmekte ve paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.*

Kanıtlar

[Göynük MYO Kalite El Kitabı](#)

[Göynük MYO Vizyon Bildirgesi](#)

[Göynük MYO Misyon Bildirgesi](#)

<https://goynuk.akdeniz.edu.tr/>

A.2.2. Stratejik amaç ve hedefler

Açıklama

Yüksekokulda yıllık uzun ve kısa vadeli hedefler kalite yönetim sistemi tarafından belirlenmekte, ölçülmekte ve izlenmektedir. Tüm süreçler kalite yönetim sisteminde oluşturulan süreç kartlarına göre yapılmaktadır.

Olgunluk Düzeyi: (4) *Stratejik plan kapsamında stratejik amaçlar ve hedefler doğrultusundaki tüm birimleri ve alanları kapsayan uygulamalar sistematik olarak ve kurumun iç kalite güvencesi sistemi ile uyumlu olarak izlenmekte ve paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.*

Kanıtlar

2023 Yılı Birim Faaliyet Raporu

[Göynük MYO Kalite El Kitabı](#)

[Kalite Hedefleri](#)

[Hedef Takip Planı](#)

A.2.3. Performans yönetimi

Açıklama

Kalite yönetim sisteminin performansı stratejik plan dahilinde takip edilmekte ve ilgili performans hedeflerine ulaşım düzeyleri belirlenerek kalite hedeflerine ulaşılması için gerekli revizyonlar yıllık olarak yapılmaktadır.

Olgunluk düzeyi: (4) Tüm alanlarla /süreçlerle ilişkili tüm performans göstergeleri sistematik ve kurumun iç kalite güvencesi sistemi ile uyumlu olarak izlenmektedir.

Kanıtlar:

2023 Yılı Birim Faaliyet Raporu

[Göynük MYO Kalite El Kitabı](#)

[Kalite Hedefleri](#)

[Hedef Takip Planı](#)

A.3. Yönetim Sistemleri

A.3.1. Bilgi yönetim sistemi

Açıklama

Kurumda yürütülen tüm süreçlerde Bakanlıkların ve Üniversite üst birimlerin oluşturmuş olduğu bilgi yönetim sistemleri aktif olarak kullanılmaktadır. Gerekli verilerin derlenmesinde bilgi yönetim sistemlerinin raporlama bölümlerinden yararlanılmaktadır.

Olgunluk düzeyi (5)

Kurumda tüm süreçleri destekleyen entegre bilgi yönetim sistemine ve kullanımına ilişkin sonuçlar sistematik olarak izlenmekte, paydaş görüşleri alınmakta ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmakta ve ihtiyaçlar/talepler doğrultusunda güncellemeler gerçekleştirilmektedir.

Kanıtlar

<http://apsis.akdeniz.edu.tr/Default2.aspx> (Proje Yönetim Sistemi)

<http://aves.akdeniz.edu.tr/> (Akademik Veri Yönetim Sistemi)

<https://ebys.akdeniz.edu.tr/> (Elektronik Belge Yönetim Sistemi)

<https://www.kbs.gov.tr/TMYS/gen/login.htm> (Taşınır ve Kayıt Yönetim Sistemi)

<https://muhasebat.hmb.gov.tr/kbs-uygulamalar> (Harcama Yönetim Sistemi)

<http://akademik.akdeniz.edu.tr/overview> (Akdeniz Üniversitesi Akademik Performans Sorgulama Sistemi)

<https://yos.akdeniz.edu.tr/> (Uluslararası Öğrenci Başvurusu Sistemi)

<https://obs.akdeniz.edu.tr/> (Öğrenci Bilgi Sistemi)

A.3.2. İnsan kaynakları yönetimi

Her yıl birim yöneticileri tarafından tespit edilen yüksekokulumuz personel ihtiyaçları Rektörlük Personel Daire Başkanlığına bildirilerek personel planlaması yapılmakta ve bu doğrultuda personel görevlendirme ve atamaları gerçekleştirilmektedir. Yüksekokulumuzda personel atamaları yürürlükte olan mevzuat (657, 2914, 2547, 190 sayılı KHK, ilgili yönetmelikler) ve ek olarak geliştirilen kriterler çerçevesinde yapılmaktadır. Yüksekokulumuzda "Atama ve Yükseltme Kriterleri" ile "Görevde Yükselme ve İlerleme Kriterleri" uygulanmaktadır. Yüksekokulumuzun idari ve akademik birimlerinde personelin yeterliliği ve performansı kalite çalışmaları çerçevesinde değerlendirilmektedir.

Yüksekokulumuzda, Akdeniz Üniversitesi'nin farklı araştırma yetkinliklerini temel alan "atama ve yükseltme kriterleri" kullanılmaktadır. Bu kriterler değişen ihtiyaçlara göre, ARGEK tarafından oluşturulmakta, kısa-orta ve uzun vadeli hedefler ve stratejik planda yer alan hedefler doğrultusunda güncellenmektedir.

Yüksekokulumuzun tüm birimlerinde çalışan personelimizin yetiştirilmesi, geliştirilmesi, verimli şekilde istihdam edilmesi, bilimsel ve teknolojik gelişmelere uyumlarının sağlanması amacıyla Rektörlüğümüze bağlı Hizmetçi Eğitim Koordinatörlüğü tarafından her yıl hazırlanan Hizmetçi Eğitim Planı çerçevesince ilgili personelimize eğitim verilmektedir. Ayrıca 657 sayılı Devlet Memurları Kanunu kapsamında açıktan veya kurum dışından naklen gelerek Yüksekokulumuzda çalışmaya başlayan idari personele yönelik olarak Hizmetçi Eğitim Planı dahilinde oryantasyon eğitimleri verilmektedir. Yüksekokulumuzda TSE EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi uyarınca tüm

personelin niteliklerine ve buldukları kadro pozisyonuna göre görev tanımları ve organizasyon şemaları belirlenmiştir.

Yüksekokulumuz stratejik planında belirtilen amaç ve hedeflerle bağlantılı olarak performans programları ve ilgili yıl bütçe kanunları ile öngörülen bütçe gelirleri ve ödeneklerinden yılı içindeki gerçekleştirmeler sonucunda oluşan finansal kaynaklar, stratejik plan, performans programı bütçe kanunları ve ilgili mevzuat uyarınca yönetilmekte ve değerlendirilmektedir. Sonuçları ise, takip eden yılın Ocak ayı içinde hazırlanan birim ve idare faaliyet raporları ile değerlendirilmekte ve Rektörlüğe iletilmektedir.

Olgunluk düzeyi: 3

Kurumun insan kaynakları politikası ve stratejik hedefleri ile uyumlu olarak, insan kaynakları süreçleri doğrultusunda uygulamalar bulunmaktadır ve bu uygulamalardan bazı sonuçlar elde edilmiştir. Ancak bu uygulamaların sonuçları izlenmemekte veya karar almalarında kullanılmamaktadır.

Kanıtlar

Ders /öğretim elemanı değerlendirme form sonuçları <https://obs.akdeniz.edu.tr/oibs/akademik/login.aspx/>
Akdeniz Üniversitesi Akademik Yükseltme ve Atama Kriterleri
https://www.akdeniz.edu.tr/tr/duyuru/akdeniz_universitesi_akademik_yukseltme_ve_atama_kriterleri-5402
Kamu Kurum ve Kuruluşlarında Görevde Yükselme ve Unvan Değişikliği Yönetmeliği
<https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/21.5.9912647.pdf>
Göynük Mutfak Sanatları MYO Personel İşleri Proseduru Rev00
<https://drive.google.com/file/d/13Im9Px0yyZAMCpkDKwvJiMUmcZD7FOnL/view?usp=sharing>

A.3.3. Finansal yönetim

Açıklama

Finansal süreçlerin sorunsuzca yürütülebilmesi için her yıl için birim faaliyet raporu hazırlanmakta ve yıl sonu yeni yıl için bütçe çalışmaları Rektörlük önderliğinde gerçekleştirilmektedir.

Olgunluk düzeyi (3)

Kurumun stratejik hedefleri ile uyumlu olarak, tanımlı süreçlere göre finansal kaynakların yönetimine ilişkin uygulamalar bulunmaktadır ve bu uygulamalardan bazı sonuçlar elde edilmiştir. Ancak bu uygulamaların sonuçları izlenmemekte veya karar almalarında kullanılmamaktadır.

Kanıtlar

2023 Yılı Birim Faaliyet Raporu

A.3.4. Süreç yönetimi

Açıklama

Yüksekokulun misyon, vizyon ve kalite politikası belirlenmiş ve internet adresinde paylaşılmıştır. Yüksekokulda var olan kalite yönetim sisteminde tüm süreç kartları ve işlem prosedürleri tanımlanmıştır. Akademik ve idari personele verilen eğitimler ile süreçlerin kalite yönetim sistemine uygun olarak yürütülmesine özen gösterilmektedir.

Olgunluk düzeyi:4

Kurumda tüm birimleri ve alanları kapsayacak şekilde tüm süreçler tanımlanmıştır ve tüm uygulamalar süreçler doğrultusunda uygulamalar gerçekleştirilmektedir. Ancak süreç performans sonuçları izlenmemekte veya süreç performans sonuçları karar almalarında kullanılmamaktadır.

Kanıtlar

-
- [Göynük MYO Kalite El Kitabı](#)
- [Göynük MYO Vizyon Bildirgesi](#)
- [Göynük MYO Misyon Bildirgesi](#)
- <https://goynuk.akdeniz.edu.tr/>
- https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/organizasyon_semasi-6252
- Göynük Mutfak Sanatları MYO Master Liste
- <https://drive.google.com/file/d/1E1SGW9gkJvly409AVKRzoHI0aleihUwm/view?usp=sharing>
- Göynük Mutfak Sanatları MYO Eğitim-Öğretim Süreç Tanıtım Kartı
- https://drive.google.com/file/d/1265ZUepLsmT2OQ_egF8icRS48Zg_JgJt/view?usp=sharing
- Göynük Mutfak Sanatları MYO Mali İşler Süreç Tanıtım Kartı
- <https://drive.google.com/file/d/1NFzby7A2KcMtKz68ISff4B8OrhXnsEL/view?usp=sharing>

- Göynük Mutfak Sanatları MYO Öğrenci İşleri Süreç Tanıtım Kartı
- <https://drive.google.com/file/d/1u70Se7yrlyWQrMpgwxJ3YLm0VobtKRtc/view?usp=sharing>
- Göynük Mutfak Sanatları MYO Satın Alma Süreç Tanıtım Kartı
- <https://drive.google.com/file/d/15vQIFvYd56ggPm2SisFqrwOnC3DiPsGQ/view?usp=sharing>
- Göynük Mutfak Sanatları MYO Yazı İşleri Süreç Tanıtım Kartı
- https://drive.google.com/file/d/1z0VKxsnov_FPYKgxOGY5jHIH1_MX8DD-/view?usp=sharing

A.4. Paydaş Katılımı

A.4.1. İç ve dış paydaş katılımı

Açıklama;

Meslek Yüksekokulumuzda iç paydaşların dâhil olduğu komisyonlar, dış paydaşlar ile birlikte oluşturulmuş danışma kurulu belirlenmiştir ve belirli aralıklarla güncellenmektedir.

Yüksekokulumuz hâlihazırda Göynük Belediyesi tarafından inşa edilmiş olup üniversitemize devredilmiştir. Bununla birlikte okulumuzdaki atölyeler de çeşitli kuruluşlar tarafından desteklenerek kurulmuştur. Bu açıdan bakıldığında Meslek yüksekokulu olarak paydaşlar tarafından oldukça desteklenen bir kurum niteliği taşımaktayız. Bununla birlikte destekçi firmalarımız fiziki ve donanım ihtiyaçlarımızın karşılanmasının yanında sektöre yönelik eğitilmelerle de okulumuzu eğitim öğretime başladığı günden bugüne desteklemektedir. Meslek Yüksekokulumuzun web sitesinde tüm destekçilerimizin bilgisine ulaşılabilir.

Meslek Yüksekokulu olarak hem iç hem dış paydaşlarımızın öneri ve dileklerine açık bir politika izlemekteyiz. Bu bağlamda okulumuzun çeşitli yerlerine sabitlediğimiz bireysel öneri- dilek kutuları vasıtası ile ve web adresimizde bulunan iletişim linkini kullanmaktayız.

Bununla birlikte paydaşlarımız ile olan ilişkilerimizi güçlendirmek ve devam ettirmek adına dış paydaşlarımızdan oluşan sektörel bir danışma kurulu ile eğitim öğretim faaliyetlerimize devam ediyoruz. Bu kurulun oluşturulmasındaki amaç üniversite-sektör iş birliği kapsamında her yıl eğitim öğretim yılı bitmeden, bir dahaki yıla hazırlanmak üzere ders müfredatları, ders içerikleri, önerilen dersler, sektördeki gelişmeler, ARGE çalışmaları, yeni çıkan ürünler ve bunlarla ilişkili konularda fikir beyan etmek ve tecrübelerinden faydalanmak üzere oluşturulmuştur.

Bu kapsamda sektördeki farklı alanlardaki uzman kişilerle birlikte, üniversitemizin kalite politikasında görevli akademisyenlerinin bir araya gelerek toplantılar yapmak, whats up grubu oluşturarak gelişmeleri takip etmek, anket hazırlamak gibi faaliyetlerde bulunarak bu amaca faydalı olabilmektedir.

Bu danışma kurulu üyeleri üniversitemizin bölümlerine uygun şekilde aşağıdaki gibi şekillenmiştir.

Adı- Soyadı	Kurum ya da Firma
Adil Gürkan	KHG Marka ve Eğitim Direktörü
Asım Can Üner	Max Royal, F&b Outlet Manager
Avni Aker	İnkay Derneği Yönetim Kurulu Üyesi
Banu Ermeç	Transmed Gıda Akdeniz Bölge Satış Şefi
Ercan Arslan	Akka Antedon Kemer Hotel Exe. Sous Chef
Hüseyin ATAMAN	İreks Demo Şefi
Mehmet Ören	Ören Gıda Yönetim Kurulu Başkanı
Muammer KARACA	Selge Beach Resort Spa
Mustafa Yıldırım	Kemal Özcan Chocolatier Operasyon Direktörü
Uluç Arıbeyi	Ela Quality F&B Manager
Rabia Gülcü	Orbia Gıda Sanayi ve Ticaret Ltd Şti
Seçgin DEMİR	Kaya Grubu Otelleri Mutfak Direktörü
Tunç Uluç	Gastronomi Birliği Başkanı
Yasin KÖRPE	Grand Park Kemer Otel Mutfak Şefi

Olgunluk düzeyi: (5) Kurumdaki tüm süreçlere ve karar almalarına paydaşların katılımı kurumdaki bütüncül kalite yönetimi kapsamında yürütülmekte ve paydaş katılımı uygulamalarından elde edilen bulgular izlenerek paydaşlarla birlikte değerlendirilmekte ve izlem sonuçlarına göre önlem alınmaktadır.

Kanıtlar:

[Destekçilerimiz](#)

[Okulda gerçekleştirilen faaliyetler](#)

[Bireysel Öneri- iletişim bağlantısı](#)

[Danışma Kurulu Tutanağı](#)

https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/danisma_kurulu-6253

A.4.2. Öğrenci geri bildirimleri

Açıklama;

Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden gerçekleştirilen Ders ve Öğretim Elemanı Değerlendirme Anketleri her bir ders için ayrı ayrı uygulanmakta, öğrencilerin programları değerlendirmesinde ve programların yürütülmesinde aktif rol almalarını sağlamaktadır. Ayrıca öğrencilerin geri bildirimlerini almak için talep ve istek formları hazırlanmış ve kurumun web sayfasında yayınlanmıştır (<https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/iletisim-6209>). Aynı zamanda öğrenciler için memnuniyet anketleri uygulanmaktadır.

(https://drive.google.com/file/d/1BKKb_GjrcmrrY_bs_75DCA8KsNggqww/view?usp=sharing). Ayrıca eğitim öğretimin güncelleştirilmesi çalışmalarında ilgili iç ve dış paydaş verileri kullanılmaktadır.

Olgunluk Düzeyi: (3) Öğrenci geri bildirimleri (ders, dersin öğretim elemanı, diploma programı, hizmet ve genel memnuniyet seviyesi, vb.) sistematik olarak (her yarıyıl ya da her akademik yılsonunda) alınması planlanmaktadır.

Kanıtlar

OBS'de uygulanan Öğretim elemanı ve ders değerlendirme anketi

(<https://drive.google.com/file/d/1VsNfLi4rc4x3qNN8ovd6Lw7vm9uN0VwS/view?usp=sharing>)

Öğrenci Memnuniyet Anketi

https://drive.google.com/file/d/1BKKb_GjrcmrrY_bs_75DCA8KsNggqww/view?usp=sharing

23.05.23 tarihli Bölüm Kurulu Kararı

2021-2023 Göynük Mutfak Sanatları MYO Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Müfredat Değerlendirme Raporu

A.4.3. Mezun ilişkileri yönetimi

Açıklama

Yüksekokulumuzda mezun ilişkilerinin artırılması için mezun temsilcisi belirlenmiştir. Ayrıca mezunların öğrenim görmekte olan öğrencilere deneyimlerini aktarmaları için "Ben Mezunum Bana Sor" etkinliklerine 2022 yılında başlanmıştır. Bunun yanı sıra mezun takibinin sağlanması için öğrenci bilgi sisteminin yanı sıra yüksekokul internet sitesinde yer alan mezun takip formu ile takip edilmektedir.

Olgunluk Düzeyi: (4) Mezun izleme sistemine ilişkin planlar bulunmalar yapılmış ve mezun takip sistemi kurulmuştur. Bazı veriler elde edilerek bunların izlemesi yapılmakta olup sonuçlar paydaşlarla değerlendirilmemiştir.

Kanıtlar

Mezun Takip Sistemi (<http://goynuk.akdeniz.edu.tr/mezun-takip-formu/>)

Mezun Takip Form Sonuçları

(<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1GPMmRor4XqFWsONIQzXk6pUK8scq7ihbXna-NnZrZII/edit?usp=sharing>)

Yıllara Göre DGS Kazananlar Listesi

(<https://drive.google.com/file/d/1hAqMuNshq7NKZHxQGpecxkjdz5mom9jE/view?usp=sharing>)

A.5. Uluslararasılaşma

A.5.1. Uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimi

Açıklama:

Uluslararasılaşma süreçlerinin yürütülmesi için süreçler tanımlı olup gerekli görevlendirmeler yapılmıştır. İlerleyen süreçlerde ikili anlaşma ve ortak projeler gerçekleştirilmesi ile ilgili hazırlık çalışmaları sürdürülmektedir.

Olgunluk Düzeyi: (3) Kurumun uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısına ilişkin planlamalar bulunmaktadır. Süreçler doğrultusunda uygulamalar gerçekleştirilmiş ve bu uygulamalardan bazı sonuçlar elde edilmiştir. Ancak bu uygulamaların sonuçlarının izlenmesi yapılmamaktadır.

Kanıtlar:

[Erasmus Koordinatörü Görevlendirme belgesi](#)

[Uluslararası İlişkiler Ofisi](#)

[Uluslararası Öğrenci Seçme](#)

A.5.2. Uluslararasılaşma kaynakları

Akdeniz Üniversitesi uluslararasılaşma politikası doğrultusunda öğrenci değişim programları başta olmak üzere Meslek Yüksekokulu olarak uluslararasılaşmaya önem vermekteyiz. Uluslararasılaşma Akdeniz Üniversitesinin geçmişten bugüne önem verdiği, gelişimi için çaba sarf ettiği, bir alan olup, Üniversitenin uluslararasılaşma

politikasına uygun olarak aksiyon alma çabası içerisindeyiz. Bu bağlamda Uluslararası İlişkiler Ofisimiz ile iletişim içerisindeyiz. Eğitimler almaktayız. Müfredatlarımızı Bologna Süreci kapsamında güncellemiş bulunmaktayız. Erasmus+ Programı kapsamında öğrencilerimizin Mevlâna Değişim Programı, Farabi Değişim Programı, Uluslararası Öğrenciler (YÖS) uluslararasılaşma programları arasında MYO olarak Erasmus + kapsamında ve YÖS kapsamında faaliyetlerimiz bulunmaktadır.

MYO olarak Uluslararası staj değişimi ve projelerin hazırlanmasına yönelik olarak kurumumuzda Erasmus koordinatörü görevlendirilmiştir. Öğrencilerimize bu konu hakkında bilgilendirme ve yönlendirme hizmeti verilmektedir. Bununla birlikte, YÖS ile uluslararası öğrenciler Meslek Yüksekokulumuza kabul etmektedir. Ayrıca okulumuz web adresinde uluslararasılaşma ile ilgili öğrencilerimizin bilgi edinebilecekleri link yer almaktadır.

Olgunluk düzeyi: (3) Kurumun eğitim ve öğretim, araştırma ve geliştirme ve toplumsal katkı fonksiyonlarının tümünü dikkate alan uluslararasılaşma politikası doğrultusunda bazı uygulamaları bulunmaktadır ve bu uygulamalardan bazı sonuçlar elde edilmiştir. Ancak bu uygulamaların sonuçları izlenmemektedir.

Kanıtlar:

[Uluslararası İlişkiler Ofisi](#)

[Göynük Mutfak Sanatları MYO Yıllık Faaliyet Raporları](#)

[Bologna Bilgi Paketi](#)

<https://goynuk.akdeniz.edu.tr>

A.5.3. Uluslararasılaşma performansı

Açıklama

Yüksekokulumuzda ikili anlaşma, ortak projeler yürütülmesi ve öğretim elemanı hareketliliğinin sağlanması ile ilgili süreçlerin yürütülmesi için hazırlık çalışmaları devam etmektedir.

- ***Olgunluk düzeyi: (4) Kurumda uluslararasılaşma performansının izlenmesine ve değerlendirmesine yönelik planlamalar ve tanımlı süreçler bulunmaktadır. Süreçler doğrultusunda uygulamalar gerçekleştirilmiş ve bu uygulamalardan bazı sonuçlar elde edilmiştir. Ancak bu uygulamaların sonuçlarının izlenmesi yapılmamaktadır.***
- ***Kanıtlar:***
- [Erasmus Koordinatörü Görevlendirme belgesi](#)
- [Uluslararası İlişkiler Ofisi](#)

B. EĞİTİM VE ÖĞRETİM

B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

B.1.1. Programların tasarımı ve onayı

Açıklama:

Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu yüksek nitelikli akademik programlar ile uluslararası düzeyde eğitim – öğretimi misyon edinmiş bir kurumdur. Kurumun eğitim politikası ile ilişkili hedefleri kalite el kitabında yer almıştır. (https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/kalite_politikamiz-6298).

Programlarda uygulanan tasarıma dair öğrenim ve program çıktıları, uygulanacak sınavlar, ders içerikleri, önerilen kaynaklar vb. verilerin tamamı öğrenci bilgi sistemine girilmiş olup öğrenciler aldıkları derslere dair tüm bilgilere ulaşabilmektedirler (https://obs.akdeniz.edu.tr/oibs/ogrsis/mufredat_dersleri.aspx). Ayrıca program bilgi paketi, öğrenme çıktıları ve yetkilileri, TYYÇ tanımlamaları, ders&program yeterlilikleri ilişkisi, TYYÇ&program yeterlilikleri ilişkisi gibi bilgiler de <https://obs.akdeniz.edu.tr/oibs/bologna/> adresinde kamuoyuna açık bir şekilde yer almaktadır.

Programlarda uygulanan tasarımın uygunluğunu ve güncelliğini kontrol etmek için eğitim programlarının tasarımı iç ve dış paydaşlardan alınan veriler göz önünde bulundurularak güncellenmektedir. Birimde her eğitim öğretim yılı bitmeden önce bir sonraki yıl ile ilgili eğitim programlarının tasarımı (önerilen yeni dersler, ders içeriklerinde değişiklikler, içerik çakışmaları vb.) paydaşlardan alınan veriler akademik kurullarda değerlendirilerek güncellenmekte ve alınan bölüm kararları yüksekokul kurulu tarafından onaylanarak üniversite senatosuna sunulmaktadır. Aynı zamanda Meslek yüksekokulumuzun program tasarımlarında MEYOK (Meslek Yüksekokulları Koordinatörlüğü) kararları da dikkate alınmaktadır.

Olgunluk Düzeyi: (4) Paydaşların katılımıyla programların tasarımı ve onayına ilişkin uygulamalar sistematik olarak izlenmekte ve paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.

Kanıtlar:

23.05.23 tarihli Bölüm Kurulu Kararı

2021-2023 Göynük Mutfak Sanatları MYO Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Müfredat Değerlendirme Raporu

B.1.2. Programın ders dağılım dengesi**Açıklama;**

Program ders dağılım dengesi Akdeniz Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği ([Yönetmelik erişim adresi](#)) baz alınarak düzenlenmektedir. Ders dağılım dengesinde öğrencilerin akademik gelişimlerinin yanı sıra alana özgü gelişim göstermelerini ve kariyerlerini şekillendirmelerini sağlayacak derslere de yer verilmektedir. Örneğin İkram hizmetleri programında yer alan Barista dersleri ile öğrencilerin kahve alanında kendilerini geliştirme imkânı sağlanmaktadır. Diğer programlarda da seçmeli dersler ile öğrencilerin ilgi duydukları alana yönelim sağlamalarının önü açılmaktadır. Tüm programlarda yer alan girişimcilik dersi ile de yeni bir iş kurma hayali olan öğrencilerin ilk adımı atabilmeleri adına ihtiyaç duyacakları bilgiye erişimleri sağlanmaktadır. Programın ders dağılım dengesine dair tüm veriler <https://obs.akdeniz.edu.tr/oibs/bologna/> kamuoyu ile paylaşılmaktadır. Ayrıca tüm süreçlerin iyileştirilmesinde iç ve dış paydaş verileri kullanılarak güncelleştirmeler ilgili kurul kararları ile yürütülmektedir.

Olgunluk Düzeyi: (4) Tüm programların amaçları, çıktıları ve bunların TYYÇ uyumu tanımlanmış, ilan edilmiştir ve eğitim-öğretimle ilgili uygulamalarla ilişkilendirilmiştir. Ancak bu uygulamaların sonuçlarının izlenmesi yapılmamaktadır.

Kanıtlar:

23.05.23 tarihli Bölüm Kurulu Kararı

2021-2023 Göynük Mutfak Sanatları MYO Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Müfredat Değerlendirme Raporu

B.1.3. Ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu**Açıklama;**

Yüksekokulumuzda kurulduğu ilk günden bugüne kadar sürekli olarak ders bilgi paketlerinin verilerinin güncelleştirme çalışmaları yürütülmektedir. Bu kapsamda tüm programlara ait program yeterlikleri, yeterlilik koşulları ve kuralları, ders & program yeterlilikleri ilişkisi ve TYYÇ & program yeterlilikleri ilişkisi oluşturulmuştur. İlgili veriler <https://obs.akdeniz.edu.tr/oibs/bologna/> kamuoyu ile paylaşılmaktadır. Programlarda yürütülen müfredatın yeterliliği de 2022 yılında başlatılan ve iç-dış paydaş verileri kullanılarak oluşturulan müfredat değerlendirme raporları ile izlenmeye başlanmıştır. İlgili rapor kapsamında edinilen bilgiler doğrultusunda diğer başlıklarda olduğu gibi ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu kapsamında da gerekli görülmesi halinde güncellemeler yapılmaktadır.

Olgunluk Düzeyi: (4) Tüm programlarda dersin bilişsel seviyesini (Bloom seviyesini) açıkça belirten ders kazanımları ile program çıktıları eşleştirilmiş ve bu eşleştirme ilan edilerek, eğitim-öğretimle ilgili uygulamalara (ders profilleri ve izlenceler gibi) yansıtılmıştır. Ancak bu uygulamaların sonuçlarının izlenmesi yapılmamaktadır.

B.1.4. Öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımı**Açıklama;**

Derslerin AKTS değerleri hesaplanırken öğrencilerin iş yükü göz önünde bulundurulmuş olup tüm veriler <https://obs.akdeniz.edu.tr/oibs/bologna/> adresinde kamuoyu ile paylaşılmaktadır. Öğrencilerin öğrenme düzeylerini artırmak adına teorik ve uygulamalı derslere yer verilmiş olup ağırlık uygulamalı derslerden oluşmaktadır. Bu sayede alana özgü bilgisi olmayan (meslek lise eğitimi olmayan) öğrencilerin de en yüksek uygulama becerisi ile mezun olması hedeflenmektedir. Öğrencilere verilen eğitimin iş yüküne karşılık hesaplanan AKTS değerinin uygunluğunu belirlemek adına öğrencilere uygulanan anketler ve öğrencilerle danışmanları eşliğinde bölüm başkanı ile gerçekleştirilen odak grup görüşmeleri ile değerlendirilmektedir. Uygulamaya 2022 yılında başlanmış olup her yıl mezuniyet aşamasındaki öğrencilerle gerçekleştirilecek odak grup görüşmeleri ile ders yükünün takibi yapılacaktır. Böylelikle iş yükü fazla olmasına karşın AKTS hesaplama yaklaşımı yanlış olan dersler belirlenerek ilgili güncellemeler yapılacaktır. Bu kapsamda 2022 yılında AKTS'lerin uygun olduğu belirlenmiştir.

Olgunluk Düzeyi: (4) Programlarda yeterlilik temelli ölçme ve değerlendirme sisteminin tasarımı tüm programları kapsamaktadır ve tasarımın uygulanmasından bazı sonuçlar elde edilmiştir. Ancak tasarlanan bu ölçme ve değerlendirme sisteminin sonuçlarının izlenmesi yapılmamaktadır.

Kanıtlar:

23.05.23 tarihli Bölüm Kurulu Kararı

2021-2023 Göynük Mutfak Sanatları MYO Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Müfredat Değerlendirme Raporu

B.1.5. Programların izlenmesi ve güncellenmesi

Açıklama;

Programlarda yürütülen eğitim faaliyetlerinin yeterliliğinin ölçülmesi adına iç ve dış paydaş verileri kullanılarak programın yeterliliğinin ölçülmesi çalışmalarına 2022 yılında başlanmıştır. Farklı ölçme verilerinin elde edilmesi adına anketler, odak grup görüşmeleri ve ders değerlendirme anketleri gibi veriler ile program izleme çalışmaları yapılmaktadır (Müfredat değerlendirme raporu). Bunun yanı sıra istatistiki verilerin takibi amacıyla da çalışmalar tasarlanmaktadır. İlgili verilerin tamamı öğrenci bilgi sisteminden alınabilmekte olup ilgili verilerin çekilerek düzenlenmesi çalışmalarına 2023 yılı itibarıyla geçilecektir. Bu sayede öğrenime başlayan öğrencilerin ortalama öğrenim süreleri, mezuniyet ortalamaları, ilişik kesme sebepleri, yatay geçişle başka birime geçme oranları gibi veriler de programın izlenmesi çalışmalarında kullanılacaktır. Böylelikle verilen eğitimin etkinliği daha net ölçülebilecektir. Tüm bu verilerin düzenlenmesi çalışmaları için kalite birimimiz önderliğinde çalışmalar tasarlanmaktadır.

Olgunluk Düzeyi: (4) Tüm programlarda program çıktılarının izlenmesine ilişkin uygulamalar gerçekleştirilmiş ve bazı sonuçlar elde edilmiştir. Ancak bu sonuçların değerlendirilmesi, karar almada ve güncellemelerde kullanılması gerçekleştirilmemiştir.

Kanıtlar:

23.05.23 tarihli Bölüm Kurulu Kararı

2021-2023 Göynük Mutfak Sanatları MYO Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Müfredat Değerlendirme Raporu

B.1.6. Eğitim ve öğretim süreçlerinin yönetimi

Açıklama;

Üniversitemizde yürütülen eğitim öğretim süreçlerinin tamamı Rektörlüğümüz tarafından alınan kararlar doğrultusunda yürütülmektedir. İlgili tüm süreçlerin yürütülmesinde [Yönetmelik ve Yönergeler - Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı \(akdeniz.edu.tr\)](#) adresinde yer alan yönetmelik ve yönergeler göre yürütülmektedir. Bu uygulamaların yanı sıra yüksekokulumuz ISO 9001 TSE-EN:2015 Kalite Yönetim Sistemi belgesine sahiptir. İlgili belge kapsamında oluşturulan süreç kartları da tüm süreçlerin yönetimine dair metinler tanımlı olup gerekli görülmesi halinde yenilenmektedir. Tüm süreçlere iç ve dış paydaşların katılımını artırmak adına mezun temsilcisi ve danışma kurulu ([Danışma Kurulu | Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksek Okulu \(akdeniz.edu.tr\)](#)) gibi yapılar oluşturulmuş ve süreçlere katılımları sağlanmaktadır.

Olgunluk Düzeyi: (4) Tüm programlarda öğrenme-öğretme süreçlerinde aktif ve etkileşimli öğrenci katılımını sağlayan güncel, disiplinlerarası çalışmaya teşvik eden ve araştırma/öğrenme ve öğrenci odaklı öğretim yöntem ve teknikleri uygulanmakta ve bu uygulamalardan bazı sonuçlar elde edilmektedir. Bu uygulamaların sonuçlarının izlenmesi yapılmaktadır.

B.2. Programların Yürütülmesi (Öğrenci Merkezli Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme)

B.2.1. Öğretim yöntem ve teknikleri

Açıklama;

Meslek yüksekokulumuzun öğrenci merkezli eğitim konusunda uyguladığı politikalar kapsamında programlarımızda seçmeli dersler, hobi dersleri ve serbest çalışma saati gibi dersler açılmış olup derslerin Bologna sürecine uyumlu olması için AKTS düzenlemeleri gerçekleştirilmiştir. Eğitim programının uygulanması, Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksek Okulu Eğitim Öğretim Prosedürüne göre yapılmaktadır. Bu kapsamda küçük grup çalışmaları, workshoplar, atölye çalışmaları, demonstrasyon, teknik inceleme gezileri gibi yöntemler kullanılmaktadır. Göynük mutfak sanatları meslek yüksekokulu öğrencileri ülke genelinde çeşitli üniversiteler veya kurumlar tarafından düzenlenen açılış yarışmalarına katılım sağlamakta, kurum içerisinde öğrenciler arasında kahve ve barista konusunda yarışmalar yapılmaktadır. Yapılan teknik geziler, panel ve konferansların

öğrenci talepleri doğrultusunda düzenlenmesine önem verilmektedir. Yapılan etkinlik ve faaliyetler meslek yüksekokulumuzun web sayfasında etkinlikler ve haberler kısmında öğrencilere duyurulmaktadır.

Olgunluk Düzeyi: (4) Tüm programlarda öğrenme-öğretme süreçlerinde aktif ve etkileşimli öğrenci katılımını sağlayan güncel, disiplinlerarası çalışmaya teşvik eden ve araştırma/öğrenme ve öğrenci odaklı öğretim yöntem ve teknikleri uygulanmakta ve bu uygulamalardan bazı sonuçlar elde edilmektedir. Ancak bu uygulamaların sonuçlarının izlenmesi yapılmamaktadır.

Kanıtlar

https://drive.google.com/file/d/1GWLZoEGZljl1RwYqZ_SD1tSOxj3pnqN/view?usp=sharing

<https://goynuk.akdeniz.edu.tr/>

https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/duyuru/istanbul_gastronomi_festivalinden_ogrencilerimiz_basariyla_donda-6274

https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/duyuru/gastroantalya_yarismasinda_ogrencilerimizin_basarisi-6273

B.2.2. Ölçme ve değerlendirme

Açıklama;

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksek Okulunda ölçme ve değerlendirme sürecinde kullanılan başarı ölçme ve değerlendirme yöntem ve ölçütleri Akdeniz Üniversitesi Ders İşlemleri, Sınav ve Başarı Değerlendirme Yönergesi ile belirlenmiş ve ilan edilmiş durumdadır. Bu yönergeye [Yönetmelik ve Yönergeler - Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı \(akdeniz.edu.tr\)](https://akdeniz.edu.tr) adresinden erişilebilmektedir. Uygulamalar "Akdeniz Üniversitesi Ders İşlemleri, Sınav ve Başarı değerlendirme" Yönergesinin 11. Maddesi 2. bendinde göre düzenlenmekte olup birim kendi Ölçme ve Değerlendirme Prosedürünü de geliştirmiş olup gerekli revizelerin yapılması düşünülmektedir. İlgili prosedüre linkten ulaşılabilir (<https://drive.google.com/file/d/13W15V-eWohbFAYXBn0jx11PyoMdburCF/view?usp=sharing>).

Uygulamalı derslerin ölçme ve değerlendirmesinde sürecin özelliğine göre Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksek Okulu Uygulama Dersleri Değerlendirme Formu kullanılmaktadır (https://drive.google.com/file/d/11aPeyzUrBVQ_ssqjwbY4uZ-EhPPqhafF/view?usp=sharing)

Olgunluk Düzeyi: (4) Tüm programlarda öğrenci merkezli ölçme ve değerlendirmeye ilişkin uygulamalar vardır ve bu uygulamalardan bazı sonuçlar elde edilmiştir. Ancak bu ölçme ve değerlendirme sisteminin sonuçlarının izlenmesi yapılmamaktadır.

Kanıtlar

Göynük Mutfak Sanatları MYO Ölçme ve Değerlendirme Prosedürü (<https://drive.google.com/file/d/13W15V-eWohbFAYXBn0jx11PyoMdburCF/view?usp=sharing>)

Uygulama Dersleri Değerlendirme Formu kullanılmaktadır (https://drive.google.com/file/d/11aPeyzUrBVQ_ssqjwbY4uZ-EhPPqhafF/view?usp=sharing)

Akdeniz Üniversitesi Ders İşlemleri, Sınav ve Başarı Değerlendirme Yönergesi : [Yönetmelik ve Yönergeler - Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı \(akdeniz.edu.tr\)](https://akdeniz.edu.tr)

B.2.3. Öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesi

Açıklama;

Meslek yüksekokulumuzda yatay ve üniversite içindeki geçişler Yüksek Öğretim Kurumu'nun belirlemiş olduğu "Yüksek Öğretim Kurumlarında Önlisans ve Yüksek Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Yatay Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik" kapsamında gerçekleştirilmektedir ([Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal İle Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik](https://akdeniz.edu.tr)). Meslek yüksekokulumuz merkezi yerleştirme ile gelen öğrenci grupları dışında; 1-Yatay Geçiş, 2- Yabancı Uyruklu Öğrenci Seçme Sınavı (YÖS) ile aktif olarak öğrenci kabullerinde bulunmaktadır. Söz konusu kabul programları Üniversitemizin 2547 Yüksek Öğretim Kanunu ve ilgili yönetmelikler çerçevesinde hazırladığı yönergelerle yapılmaktadır ([Yönetmelik ve Yönergeler - Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı \(akdeniz.edu.tr\)](https://akdeniz.edu.tr)).

1-Yatay Geçiş Programı: Meslek Yüksekokulumuz Merkezi Yerleştirme Puanı (Ek Madde 1) ve Genel Ağırlıklı Not Ortalaması(GANO) ile mevcut üç Ön Lisans diploma programına öğrenci kabul etmektedir. 2021-2022 ve 2022-2023 Eğitim Öğretim Yılı Bahar ve Güz Yarıyılı yatay geçiş ilanına ilişkin duyurular https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/duyuru/20232024_yatay_gecis_basvuru_sonuculari-5175 ve https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/duyuru/2023_2024_bahar_yariyili_yatay_gecis_duyurusu-6602 adresinden yayınlanmıştır. İlgili maddeler kapsamında yapılacak olan yatay geçiş süreçleri Akdeniz Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Düzeyinde Yatay Geçiş Esaslarına İlişkin Yönerge kapsamında yürütülmekte ve başarılı bulunan öğrenciler

ilgili programlara kabul edilerek, her bir program koordinatörünün içerisinde yer aldığı Yatay Geçiş Komisyonları tarafından intibak süreçleri tamamlanmaktadır.

2- Yabancı Uyruklu Öğrenci Sınavı (YÖS): Meslek yüksekokulumuz mevcut ön lisans programlarına yurt dışından veya yabancı uyruklu olan öğrenci kabulleri üniversitemiz ilgili yönetmelikleri kapsamında sürdürülmektedir (https://uio.akdeniz.edu.tr/tr/yurt_disindan_ogrenci_kabulu-6799).

Aynı zamanda ERASMUS, FARABI ve MEVLANA programlarına katılan öğrencilerin önceki öğrenmeleri kabul edilmektedir.

Olgunluk Düzeyi: (4) Öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesine ilişkin uygulamalardan elde edilen bulgular, sistematik olarak izlenerek paydaşlarla birlikte değerlendirilmekte ve izlem sonuçlarına göre önlem alınmaktadır.

Kanıtlar

[Yönetmelik ve Yönergeler - Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı \(akdeniz.edu.tr\)](https://uio.akdeniz.edu.tr/tr/yurt_disindan_ogrenci_kabulu-6799)

[Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal İle Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik](https://uio.akdeniz.edu.tr/tr/yurt_disindan_ogrenci_kabulu-6799)

B.2.1.4. Öğrenci kayıt talimatı (https://docs.google.com/document/d/14Siz-G6DM6DN_jlErZ2eYGPqOR_UMcle/edit)

B.2.4. Yeterliliklerin sertifikalandırılması ve diploma

Açıklama;

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu diploma, derece ve diğer yeterliliklerin tanımlanmasında ve sertifikalandırılmasında Akdeniz Üniversitesi Mezuniyet ve Mezuniyet Belgeleri Yönergesine göre işlemler yapılmaktadır ([Yönetmelik ve Yönergeler - Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı \(akdeniz.edu.tr\)](https://uio.akdeniz.edu.tr/tr/yurt_disindan_ogrenci_kabulu-6799)). Bu yönergenin amacı, Akdeniz Üniversitesine bağlı enstitü, fakülte, yüksekokul, konservatuvar ve meslek yüksekokullarından öğrenimlerini başarıyla tamamlayarak mezun olanlara verilecek olan Doktora, Sanatta Yeterlik, Yüksek Lisans, Lisans ve Ön Lisans diplomalarının ve diğer belgelerin düzenlenmesi ve ilgililere teslimine ilişkin esasları düzenlemektedir ([Yönetmelik ve Yönergeler - Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı \(akdeniz.edu.tr\)](https://uio.akdeniz.edu.tr/tr/yurt_disindan_ogrenci_kabulu-6799)).

Olgunluk Düzeyi: (4) Diploma, derece ve diğer yeterliliklerin tanınması ve sertifikalandırılmasına ilişkin açık, anlaşılır, kapsamlı ve tutarlı şekilde tanımlanmış kriterler ve süreçler tüm programlarda uygulanmaktadır. Ancak bu uygulamaların sonuçlarının izlenmesi yapılmamaktadır.

Kanıtlar

[Yönetmelik ve Yönergeler - Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı \(akdeniz.edu.tr\)](https://uio.akdeniz.edu.tr/tr/yurt_disindan_ogrenci_kabulu-6799)

B.2.2.1. Diploma eki dönemli örnek (https://drive.google.com/file/d/1-G1loCwFG4pdO_CVCBT2DDC_sNprclH5/view?usp=sharing)

B.2.2.2. Diploma eki örnek (<https://drive.google.com/file/d/134tX2Aeu1yEvzelPFwGidDdggf-n2S0d/view?usp=sharing>)

B.2.2.4. Öğrenci İşleri Prosedürü (https://docs.google.com/document/d/1xcljnLA4Svls_Jb-2bWC1DgZzWtRltxF/edit)

B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

B.3.1. Öğrenme ortam ve kaynakları

Açıklama;

Meslek yüksekokulumuzun binası mutfak sanatları eğitimine uygun bir kapasite ve fiziksel planlamayla inşa edilmiş olup toplam 5.130 metrekare alana sahiptir. Yüksekokul binasında 9 adet derslik, 2 adet dil laboratuvarı, 1 adet üç yüz kişilik konferans salonu, 1 adet toplantı salonu, 1 adet kütüphane, 2 adet teknik ofis, 1 adet öğrenci işleri ofisi, 14 adet idari ofis, 1 adet 48 kişilik hobi salonu, 1 adet kantin, 1 adet yemekhane, 2 adet gastronomi uygulama atölyesi, 1 adet moleküler mutfak, 3 adet soğuk depo, 1 adet servis atölyesi, 1 adet barista uygulama atölyesi, 2 adet pastane atölyesi, 1 adet bilgi ve iletişim teknolojileri atölyesi mevcuttur. Üniversitemizin teknoloji altyapısının gelişmesiyle birlikte meslek yüksekokulumuzda kurulan Eduroam bağlantısıyla öğretim elemanları ve öğrenciler Akdeniz Üniversitesi kütüphanesine ait tüm elektronik veri tabanlarına erişim sağlayabilmektedir.

Olgunluk Düzeyi: (4) Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulunun birimlerinde uygun nicelik ve nitelikte, erişilebilir öğrenme kaynakları sağlamak üzere öğrenme kaynakları yönetilmektedir. Tüm bu uygulamalardan elde edilen bulgular, sistematik olarak izlenmekte ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmakta ve ihtiyaçlar/talepler doğrultusunda kaynaklar çeşitlendirilmektedir.

Kanıtlar

https://drive.google.com/file/d/1gzckX9ZRCdfW89ACHULpN460W_LCyavl/view?usp=sharing
<https://drive.google.com/file/d/1uYf7KOzB6DKto1chwPXhEvREo6dvVbm7/view?usp=sharing>

B.3.2. Akademik destek hizmetleri

Açıklama;

Meslek yüksekokulumuzda, Akdeniz Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği gereğince her öğrenciye, yönetmeliğe uygun akademik programı izlemesini sağlamak için, ilgili alt kurulun önerisi ve ilgili yönetim kurulu onayı ile bir öğretim elemanı akademik danışman olarak atanmaktadır. Akademik danışman, sorumlu olduğu öğrencilerin eğitim-öğretim sürecinde rehberlik eder ve görevini Senato tarafından belirlenen ilkeler çerçevesinde yürütür. (<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=33792&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>). Akademik danışmanlar program koordinatörleri tarafından Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS)' ne tanımlanır ve Akdeniz Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Öğrenci Danışmanlığı Yönergesine (<https://webis.akdeniz.edu.tr/file/getfile?guid=90b70b46-f016-4490-99bf-5f5540ccb30e>) uygun olarak öğrencilere ders ve kariyer planlaması konularında danışmanlık hizmeti verir.

Olgunluk Düzeyi: (3) Kurumda akademik danışmanlık uygulamaları vardır ve bu uygulamalardan bazı sonuçlar elde edilmiştir. Ancak bu sonuçların izlenmesi yapılmamaktadır.

Kanıtlar

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=33792&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>
<https://webis.akdeniz.edu.tr/file/getfile?guid=90b70b46-f016-4490-99bf-5f5540ccb30e>
Kariyer planlama süreçleri için gerçekleştirilen tüm etkinlikler için: <http://qoynuk.akdeniz.edu.tr/>

B.3.3. Tesis ve altyapılar

Açıklama:

Yüksekokulumuzda uzaktan yürütülen derslerin yanı sıra örgün öğretim materyallerinin paylaşımı için de MsTeams programı kullanılmaktadır. Öğrencileri yemek ihtiyaçlarını gidermek için yemekhane hizmeti sunulmaktadır. Öğrencilerin ödev ve araştırma işlemlerinde kullanabilmesi adına bilgisayar atölyesi de erişime açıktır. Ayrıca uygulama alanlarının revizyonu da ihtiyaçlar doğrultusunda gerçekleştirilmektedir.

Olgunluk Düzeyi: (4) Kurumun tüm birimlerinde uygun nitelik ve nicelikteki tesis ve altyapı sağlamak üzere fiziksel kaynaklar ve mekânlar bütünsel olarak yönetilmektedir. Tüm tesis ve altyapıların kullanımına ilişkin sonuçlar sistematik olarak izlenmekte ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmakta ve ihtiyaçlar/talepler doğrultusunda kaynaklar çeşitlendirilmektedir.

Kanıtlar

Atölyeler ve Fiziksel Alanlar

https://drive.google.com/file/d/1gzckX9ZRCdfW89ACHULpN460W_LCyavl/view?usp=sharing
<https://drive.google.com/file/d/1uYf7KOzB6DKto1chwPXhEvREo6dvVbm7/view?usp=sharing>

B.3.4. Dezavantajlı gruplar

Açıklama;

Yüksekokulumuzda engelli öğrencilerin ihtiyaçlarını karşılamak adına engelli öğrenci danışmanı bulunmaktadır. Kuruluş tarihinden bugüne kadar birimizde engelli öğrenci eğitim almadığından engelli öğrencilere özel uygulama gerçekleştirilmemiştir. İlerleyen süreçlerde engelli öğrenci gelmesi durumunda merkez kampüsümüzde yer alan Engelli Öğrenci Biriminden destek alınarak özel uygulamalar gerçekleştirilebilir. Birimizde giriş rampası, asansör ve engelli tuvaleti bulunmaktadır.

Kanıtlar

https://yazi.akdeniz.edu.tr/tr/yonetmelik_ve_yonergeler-3394

Engelli Öğrenci Danışmanı Görevlendirilmesi

(<https://drive.google.com/file/d/1Ce9oHkgdAktjfcvPsqWqb-WltjQtSH/view?usp=sharing>)

B.3.5. Sosyal, kültürel, sportif faaliyetler

Açıklama;

Sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler merkez kampüste yer alan öğrenci toplulukları tarafından yürütülmektedir. Öğrencilerimiz hobileri doğrultusunda ilgili topluluklara katılım sağlayarak faaliyetlerde bulunabilmektedirler.

Olgunluk Düzeyi: (4) Kurumun tüm birimlerinde uygun nicelik ve nitelikte sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler kurumsal olarak yönetilmektedir (yürütmek üzere destekler sağlanmakta, idari örgütlenme bulunmakta vb.). Tüm bu uygulamalardan elde edilen bulgular, sistematik olarak izlenmekte ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmakta ve ihtiyaçlar/talepler doğrultusunda kaynaklar çeşitlendirilmektedir.

Kanıtlar

Akdeniz Üniversitesi Ders Dışı Faaliyet Yönergesi

(<https://api.yokak.gov.tr/Storage/akdeniz/2019/ProofFiles/Ders%20D%C4%B1%C5%9F%C4%B1%20%C3%96%C4%9Frenci%20Faaliyetleri%20Y%C3%B6nergesi.pdf>).

Göynük Mutfak Sanatları MYO Yıllık Faaliyet Raporları

B.4. Öğretim Kadrosu

B.4.1. Atama, yükseltme ve görevlendirme kriterleri

Açıklama;

Yüksekokulumuzda atama, yükseltme ve görevlendirme kriterleri üst yönetim tarafından oluşturulan süreç ve kriterlere göre yürütülmektedir. Ders görevlendirmelerinde öğretim elemanın alan yetkinliği göz önünde bulundurulur.

Olgunluk Düzeyi: (4) Atama, yükseltme ve görevlendirmeye ilişkin uygulanan kriterlerin sonuçları, sistematik olarak izlenmektedir.

Kanıtlar

[Akdeniz Üniversite Akademik Yükseltme ve Atama Kriterleri](#)

Öğretim Üyesi Dışındaki öğretim elemanı kadrolarına yapılacak atamalara ilişkin mevzuat <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=28947&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>
Eğitim Süreçleri Talimatlar | Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksek Okulu (akdeniz.edu.tr)

B.4.2. Öğretim yetkinlikleri ve gelişimi

Açıklama;

Meslek yüksekokulumuzun programlarında görevli öğretim elemanlarının mesleki gelişimlerini sürdürmek ve öğretim becerilerini iyileştirmek için, kurum içi yıllık eğitim programlarına ve uzmanlık alanları ile ilgili ulusal ve uluslararası kongre/sempozyumlara katılmaları teşvik edilmektedir.

Olgunluk Düzeyi: (4) Kurumun öğretim elemanlarının öğretim yetkinliğini geliştirmek üzere uygulamalar vardır ve bunlar tüm birimleri kapsamaktadır. Ancak bu uygulamaların sonuçlarının izlenmesi yapılmamaktadır.

Kanıtlar

Eğitiminin eğitimi etkinlikleri (Eğitim ve Öğretimde Mükemmellik Araştırma ve Uygulama Merkezi) https://eomm.akdeniz.edu.tr/tr/yillik_egitim_takvimi-7738

B.4.3. Eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme

Açıklama;

Üniversitemizde başarılı öğretmenlerin ödüllendirilmesine dair çalışmalar Akdeniz Üniversitesi Bilim, Hizmet ve Teşvik Ödülleri Esasları'na göre yapılmaktadır (https://yazi.akdeniz.edu.tr/tr/yonetmelik_ve_yonergeler-3394).

Olgunluk Düzeyi: (2) Öğretim kadrosunu teşvik ve ödüllendirme mekanizmalarının oluşturulmasına yönelik üniversite genelinde planlar bulunmaktadır. Ancak bu planlar doğrultusunda yapılmış uygulamalar bulunmamaktadır veya tüm alanları kapsamayan bazı uygulamalar bulunmaktadır.

Kanıtlar

Akdeniz Üniversitesi Bilim, Hizmet ve Teşvik Ödülleri Esasları:

(https://yazi.akdeniz.edu.tr/tr/yonetmelik_ve_yonergeler-3394)

Eğitim Faaliyetlerinde En İyi Eğitici-1/2

C. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

C.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları

C.1.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi

Açıklama;

Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları MYO olarak, araştırma ve geliştirmeye faaliyetlerimiz için büyük ölçüde üniversitemizin sağlamış olduğu kaynaklar kullanılmaktadır. Üniversitemiz bünyesinde bulunan BAP birimi tarafından destek verilen programlara başvuru yapılmasının yanı sıra ulusal ve uluslararası destek programlarına başvuru yapılması teşvik edilmektedir.

Olgunluk düzeyi (3): Kurumun araştırma ve geliştirme faaliyetlerini sürdürebilmek için uygun nitelik ve nicelikte fiziki, teknik ve mali kaynakların oluşturulmasına yönelik planları vardır. Ancak bu planlar doğrultusunda yapılmış uygulamalar bulunmamaktadır veya uygulamalar tüm birimleri kapsamamaktadır.

Kanıtlar

[Baum Office 365 Hizmeti](#)

[Baum SPSS](#)

[Bim MATLAB](#)

[İntihali Engelleme \(Turnitin & Ithenticate\)](#)

[Erişime Açık Veritabanları](#)

C.1.3. Doktora programları ve doktora sonrası imkanlar

Açıklama;

Yüksekokulumuzda doktora programı bulunmamaktadır. Buna dair veri izleme sistemi de kurulmamıştır.

C.2. Araştırma Yetkinliği, İş birlikleri ve Destekler

C.2.1. Araştırma yetkinlikleri ve gelişimi

Açıklama;

Araştırma yetkinliklerinin geliştirilmesi çalışmalarını merkez kampüste yer alan birimler tarafından yürütülmektedir. Yüksekokulumuz öğretim elemanlarının ilgili etkinliklere katılımını sağlamak adına düzenli olarak duyurular yapılmakta ve katılım sağlanması teşvik edilmektedir.

Kanıtlar:

Etkinlik duyuruları web sayfası: <https://www.akdeniz.edu.tr/>

C.2.2. Ulusal ve uluslararası ortak programlar ve ortak araştırma birimleri

Açıklama;

Yüksekokulumuzda Erasmus+ kapsamında uluslararası ortak program ve araştırma birimleri oluşturma süreçleri devam etmektedir. Halihazırda bir ikili anlaşma veya yürütülen proje bulunmamaktadır.

C.3. Araştırma Performansı

C.3.1. Araştırma performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi

Açıklama;

Akdeniz Üniversitesi bünyesinde, araştırma ve geliştirme faaliyetleri verilere dayalı ve periyodik olarak ölçülmekte, değerlendirmekte ve sonuçları akademik.akdeniz.edu.tr adresi üzerinden paylaşılmaktadır. Göynük Mutfak Sanatları MYO bünyesindeki akademik personelin araştırma performansına yönelik bilgileri, akademik.akdeniz.edu.tr adresine ek olarak, Akademik Veri Yönetim Sistemi (AVESİS)'de yer alan bilgiler aracılığıyla takip edilmektedir. Akademik değerlendirme sistemi (akademik.akdeniz.edu.tr) Üniversitemizin araştırma-geliştirme hedeflerine ulaşip ulaşmadığını izlemek üzere üniversitemiz tarafından yazılımı gerçekleştirilen bir sistemdir.

Kurumun araştırma-geliştirme performansını izlemek üzere ayrıca dış göstergeler ve kanıtlar (Ranking sistemleri-QS, Times Higher Education URAP, Girişimci ve Yenilikçi Üniversite Endeksi vb. göstergeler) ARGEK tarafından izlenmektedir. Göynük Mutfak Sanatları MYO müdürlüğü her kadro yenileme dönemi öncesinde akademik personelin AVESİS'te yer alan bilgilerini yenilemesini ve rapor halinde yönetimine sunmasını istemektedir.

Olgunluk düzeyi (4): Öğretim elemanlarının araştırma-geliştirme performansını izlemek ve değerlendirmek üzere tüm alanları kapsayan uygulamalar düzenli olarak izlenmekte ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.

Kanıtlar

<https://akademik.akdeniz.edu.tr/apex>

<https://akademik.akdeniz.edu.tr/overview>

C.3.2. Öğretim elemanı/araştırmacı performansının değerlendirilmesi

Açıklama;

Öğretim elemanının araştırma performansının değerlendirilmesi çalışmalarında Akademik Performans Değerlendirme Sistemi arayüzü kullanılmaktadır. Ayrıca yıllık akademik teşvik başvuruları üzerinden de öğretim elemanlarının çalışma verimliliği takip edilmektedir. Birimde görev alan öğretim elemanlarının performans göstergeleri (yayın, atıf, proje, editörlük ve hakemlik sayıları) de yıllık olarak hazırlanan birim faaliyet raporu ile takip edilmektedir.

Olgunluk düzeyi (3): Kurumda araştırma performansının izlenmesine ve değerlendirmesine yönelik uygulamalar bulunmaktadır. Bu faaliyetlere ilişkin dokümantasyonlar bulunmamaktadır.

Kanıtlar

<https://akademik.akdeniz.edu.tr/apex>

<https://akademik.akdeniz.edu.tr/overview>

2023 yılı çalışmalarına ait akademik teşvik duyuruları:
https://egitim.akdeniz.edu.tr/tr/duyuru/akademik_tesvik_odeneqi_2023_faaliyet_yili_uygulama_usul_ve_ilkel_eri_-6376

2023 Yılı Birim Faaliyet Raporu

D. TOPLUMSAL KATKI

D.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi ve Toplumsal Katkı Kaynakları

D.1.1. Toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi

Açıklama;

Yüksekokulumuzda toplumsal katkı süreçlerinin artırılması adına GNC 222 Gönüllülük Çalışmaları (<https://obs.akdeniz.edu.tr/oibs/bologna/>) dersi seçmeli ders havuzuna eklenmiştir. Bu ders kapsamında gerçekleştirilen etkinlikler ile toplumsal katkının artırılması hedeflenmekte olup tüm süreçler toplum katkı koordinatörü (https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/toplumsal_destek_projeleri-6301) tarafından takip edilmektedir.

Kanıtlar

<https://obs.akdeniz.edu.tr/oibs/bologna/>

D.1.2. Kaynaklar

Açıklama;

Birimimizde yürütülen toplumsal katkı etkinliklerinde genellikle sosyal projeler yürütülmektedir. İhtiyaç haline bölgede yer alan kamu kurum ve kuruluşları da etkinliklere dahil edilerek kaynak gereksinimi giderilmektedir. Tüm süreçler toplumsal katkı koordinatörü liderliğinde yürütülmektedir.

Kanıtlar

https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/toplumsal_destek_projeleri-6301

D.2. Toplumsal Katkı Performansı

D.2.1. Toplumsal katkı performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi

Açıklama;

Toplumsal katkı süreçlerinin izlenme çalışmalarının üniversite düzeyinde yürütülebilmesi için birim toplumsal katkı koordinatörümüz yüksekokulumuzda yapılan etkinlikleri merkez birime iletmektedir. Ayrıca merkez birim önderliğinde gerçekleştirilen bilgilendirmeler dahilinde (Toplum Duyarlılık ve Katkı Projeleri Çalıştay) birim etkinlikleri de planlanmaktadır.

Kanıtlar

https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/toplumsal_destek_projeleri-6301

<https://tdp.akdeniz.edu.tr/>