



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü



Konu : Faaliyet Raporları

GÖYNÜK MUTFAK SANATLARI MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

2025 yılı etkinlik komisyonu faaliyet raporu ve etkinlik formları ekte yer almaktadır.
Gereğini bilgilerinize arz ederim.

Öğr. Gör. Celal ARATOĞLU
Öğretim Görevlisi

EK :
2025 yılı etkinlik komisyonu faaliyet raporu etkinlik formları

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Etkinlik Komisyonu 2025 Yılı Faaliyet Raporu

1. Giriş

Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Etkinlik Komisyonu, 2025 eğitim-öğretim yılı içerisinde yüksekokulun uygulama ağırlıklı eğitim anlayışı doğrultusunda; öğrencilerin mesleki bilgi, beceri ve yetkinliklerini geliştirmek, teorik bilgilerin uygulama ile pekiştirilmesini sağlamak ve sektör ile üniversite arasındaki iş birliğini güçlendirmek amacıyla çeşitli akademik, uygulamalı ve sektörel etkinlikler düzenlemiştir.

Bu faaliyet raporu, 2025 yılı boyunca gerçekleştirilen etkinliklerin planlama, uygulama ve değerlendirme süreçlerini akademik bir bakış açısıyla ele almakta; düzenlenen etkinliklerin eğitim-öğretim hedeflerine katkısını ortaya koymayı amaçlamaktadır.

2. Komisyon Bilgileri

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Etkinlik Komisyonu aşağıdaki öğretim elemanlarından oluşmaktadır:

- **Komisyon Başkanı:** Öğr. Gör. Celal Aratoğlu
- **Üye:** Öğr. Gör. Ramazan Çağlar
- **Üye:** Öğr. Gör. Serdar Altunbasan

Komisyon, 2025 yılı faaliyetlerini değerlendirmek ve raporlamak amacıyla 16.12.2025 tarihinde toplantısını gerçekleştirmiştir.

3. Etkinlik Ve Teknik Gezilerde Standart Doküman Kullanımına Yönelik Çalışmalar

2025 yılı faaliyet dönemi içerisinde, Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Etkinlik Komisyonu tarafından, yüksekokul bünyesinde gerçekleştirilen etkinlik ve teknik gezilerin planlı, sistematik ve kalite güvencesi esaslarına uygun şekilde yürütülmesini sağlamak amacıyla önemli düzenlemeler yapılmıştır.

Bu kapsamda, 18.09.2025 tarihinde gerçekleştirilen Etkinlik Komisyonu toplantısında, Meslek Yüksekokulunda düzenlenecek tüm sosyal, kültürel ve akademik etkinlikler ile teknik inceleme gezilerinde standart form ve raporların kullanılması yönünde karar alınmıştır. Alınan karar doğrultusunda; komisyon yönergesi ile birlikte etkinlik takvimi, etkinlik gerekçe ve uygulama formları, teknik inceleme gezi formları ve etkinlik/teknik gezi raporlarının, bundan sonraki süreçte yapılacak tüm etkinlikler ve teknik gezilerde esas alınması uygun görülmüştür.

Söz konusu uygulama ile etkinlik ve teknik gezilerin planlama, uygulama ve değerlendirme aşamalarının yazılı ve belgeli şekilde yürütülmesi amaçlanmıştır. Bu doğrultuda, gerçekleştirilen faaliyetlerin eğitim-öğretim süreçlerine olan katkılarının daha açık ve ölçülebilir hale getirilmesi, aynı zamanda kurumsal arşiv ve izlenebilirliğin

güçlendirilmesi hedeflenmiştir. Standart doküman kullanımı sayesinde etkinliklere ilişkin amaç, içerik, öğrenme çıktıları ve değerlendirme süreçlerinin sistematik bir yapıya kavuşturulması sağlanmıştır.

Etkinlik Komisyonu tarafından alınan bu karar ile birlikte, 2025-2026 akademik yılı itibarıyla düzenlenecek tüm etkinlikler ve teknik gezilerin, komisyon yönergesinde belirtilen usul ve esaslara uygun olarak yürütülmesi ve raporlanması benimsenmiştir. Böylece Meslek Yüksekokulu bünyesinde gerçekleştirilen faaliyetlerin kalite güvencesi süreçleri ile uyumu artırılmış, kurumsal standartlaşma yönünde sürdürülebilir bir yapı oluşturulmuştur.

4. Faaliyetlerin Genel Hedefleri

2025 yılı etkinlikleri planlanırken; öğrencilerin mesleki uygulama yeterliliklerinin artırılması, farklı mutfak kültürlerini tanımaları, gıda güvenliği ve hijyen bilincinin geliştirilmesi, profesyonel mutfak ortamlarının yerinde gözlemlenmesi ve sektör profesyonelleriyle doğrudan etkileşim kurulması temel hedefler olarak belirlenmiştir.

Ayrıca mezun-öğrenci-sektör bağının güçlendirilmesi, öğrencilerin mezuniyet sonrası kariyer planlamalarına katkı sunulması ve sektörel beklentilere uygun nitelikli iş gücü yetiştirilmesi amaçlanmıştır.

5. 2025 Yılı Etkinlikleri

Tarih	Etkinlik Adı	Yer	Ders Kapsamı	Etkinliğin Niteliği
14.10.2025	Hamburger Ekmeği Yapımı	Fimak Pastane Atölyesi	Artizan Ekmek Yapımı	Sektör-öğrenci iş birliği, mezun katılımlı uygulama
23.10.2025	Hamburger Ekmeği Yapımı	Fimak Pastane Atölyesi	Türk Mutfağı	Uygulamalı mesleki eğitim
05.11.2025	Fransız Tartları ve Turtalar	Fimak Pastane Atölyesi	Temel Pastacılık Teknikleri	Uluslararası mutfak uygulamaları
27.11.2025	Sushi Yapımı	Gastronomi 2 Atölyesi	Türk Mutfağı	Uluslararası mutfak uygulamaları
02.12.2025	Doğada Mantarlar	Kındılçeşme Mesire Alanı	Türk Mutfağı	Farklı ortamda etkin öğrenme
04.12.2025	Deniz Mahsulleri ve Kabuklular	Gastronomi 2 Atölyesi	Türk Mutfağı	Uygulamalı ürün tanıtımı
05.12.2025	Kristal Endüstriyel & İreks Teknik Gezi	Döşemealtı	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	Teknik gezi, sektör gözlemi
09.12.2025	Steak Etler	Gastronomi 2 Atölyesi	Türk Mutfağı	Et pişirme teknikleri
09-12.12.2025	Çikolata Yapımı	Fimak Uygulama Atölyesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	Pastacılık uygulamaları
19.12.2025	Kebaplar	Gastronomi 2 Atölyesi	Türk Mutfağı	Geleneksel mutfak uygulamaları

6. Faaliyetlerin Akademik Ve Eğitimsel Değerlendirmesi

Gerçekleştirilen etkinlikler, öğrencilerin derslerde edindikleri teorik bilgileri uygulama ortamında deneyimlemelerine imkân sağlamış; psikomotor becerilerin gelişimine önemli katkılar sunmuştur. Özellikle uygulamalı mutfak eğitimleri sayesinde öğrenciler ürün hazırlama, pişirme, sunum ve değerlendirme süreçlerini bütüncül bir yaklaşımla öğrenme fırsatı bulmuştur.

Teknik geziler ve sektör profesyonellerinin katılım sağladığı etkinlikler aracılığıyla öğrenciler, profesyonel mutfak işleyişini, endüstriyel ekipman kullanımını ve üretim süreçlerini yerinde gözlemlemiş; mesleki motivasyon ve farkındalık düzeyleri artmıştır.

7. Sonuç Ve Öneriler

2025 yılı Etkinlik Komisyonu faaliyetleri, Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu'nun uygulamalı eğitim vizyonu ile örtüşmekte olup öğrencilerin mesleki donanımlarının artırılmasına önemli katkılar sağlamıştır. Önümüzdeki yıllarda bu tür etkinliklerin sayısının artırılması, sektör çeşitliliğinin genişletilmesi ve disiplinler arası uygulamalara yer verilmesi önerilmektedir.

Komisyon Başkanı

Öğr. Gör. Celal Aratoğlu

İmza:

Üye

Öğr. Gör. Ramazan Çağlar

İmza:

Üye

Öğr. Gör. Serdar Altunbasan

İmza:

Tarih: 16.12.2025

Etkinlik (Misafir Öğretim Elemanı-Sektör İlgilisi Ziyareti vb.) Gerekçe ve Uygulama Formu

Etkinlik tarihi	23/10/2025
Etkinliğin niteliği	Sektör okul iş birliği- Mezun öğrenci ve kurum bağının güçlendirilmesi
Etkinlik yeri ve dersi	Hamburger ekmeği yapımı Fimak Pastane Atölyesi
Etkinlik amacı (Uygulama, teorik ve diğer)	Öğrencilere yumuşak ekmeeklerden olan hamburger ekmeği çeşitlerinin yapımını ve yapımında gerekli tekniklerin kazandırılması, Sektörde başarılı bir şekilde mesleki anlamda kendini geliştiren mezun öğrenciler ile mevcut öğrenci bağını oluşturmak, meslekle ilgili geleceğe yönelik öngörüye sahip olmalarını sağlamak amaçlanmaktadır.
Etkinlik sırasında eğitime yönelik eylemler	Ön maya oluşturma, Hamur yoğurma ve tekniği, katlama ve mayalama, pişirme.
Öğrencilerin ders ve etkinlik kapsamındaki kazanımları	Hamburger ekmeği çeşitlerini öğrenir. Hamburger ekmeği hamuru için ön maya kurmayı öğrenir. Hamburger ekmeği çeşitlerine yönelik reçeteleri öğrenir. Hamburger ekmeği hamuru yoğurmayı ve teknikleri öğrenir. Hamburger ekmeği pişirme ve kalite kriterlerini öğrenir.

Etkinliği Düzenleyen ve Takip
Eden Sorumlu Öğretim Elemanı

Öğr. Gör. Celal ARATOĞLU
İmza

Etkinlik Katılımcı Listesi

Sıra no	Bölümü	Öğrenci Numarası	Ad Soyad	İmza
1	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20234402039	EMİNE TÜRKYILMAZ	
2	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402002	OĞUZHAN ÖZTÜRK	
3	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402004	MELİKE GÜVERCİN	
4	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402007	EFE ŞEN	
5	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402008	BEKİR ALINMIŞ	
6	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402009	ERSİN KARAKOBAK	
7	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402010	ENGİNCAN ERYILDIZ	
8	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402014	DİLARA ZEYNEP ÇAKIR	
9	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402016	YUNUS EMRE SÜER	
10	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402023	FURKAN ALAN	
11	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402028	FATMA ALEYNA SEZGİN	
12	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402031	FATMA NUR AYLANÇ	
13	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402032	ZÜMRAN ERGEN	
14	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402033	MEHMET ORAK	
15	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402036	SERTAÇ ÖZBEY	
16	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402037	ORÇUN CANER	
17	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402043	ŞEVVAL AKCAN	
18	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402044	MEHMET ALAZEYBEK	
19	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402045	İPEK DEMİRATAR	
20	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402049	ÜMİGÜLSÜM BİLİCİ	
21	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402050	SUDENUR ATEŞ	
22	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402051	HATİCE GÖKÇE ÇINAR	
23	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402057	ÇİHAN YUŞA KUTLUĞ	

Etkinlik (Misafir Öğretim Elemanı-Sektör İlgilisi Ziyareti vb.) Gerekçe ve Uygulama Formu

Etkinlik tarihi	09/12/2025
Etkinliğin niteliği	Sektör okul iş birliği- Kurum bağının güçlendirilmesi Etkin Öğrenme Çikolata Uygulamaları
Etkinlik yeri ve dersi	Göynük Mutfak Sanatları M.Y.O. – Fımak Pastane atölyesi
Etkinlik amacı (Uygulama, teorik ve diğer)	<p>Öğrencilere çikolata üretiminde kullanılan temel tekniklerin öğretilmesi; çikolata eritme, temperleme, dökme, şekillendirme ve kesme işlemlerinin uygulamalı olarak kazandırılması amaçlanmaktadır.</p> <p>Ayrıca öğrencilerin çikolata çeşitleri, kalite kriterleri ve doğru üretim teknikleri hakkında bilgi edinmeleri, profesyonel mutfak uygulamalarına yönelik beceri geliştirmeleri ve sektörel yeterlilik kazanmaları hedeflenmektedir.</p>
Etkinlik sırasında eğitime yönelik eylemler	<ul style="list-style-type: none"> • Çikolata türlerinin ve hammaddelerin tanıtılması • Çikolata eritme tekniklerinin uygulanması • Temperleme işleminin teorik ve uygulamalı gösterimi • Çikolatanın kalıplara dökülmesi ve şekillendirilmesi • Çikolata işleme ve kesme tekniklerinin uygulanması • Ürünlerin soğutulması ve yüzey kalitesinin değerlendirilmesi • Hazırlanan çikolataların tadımının yapılması • Hijyen, gıda güvenliği ve iş sağlığı kurallarının uygulanması
Öğrencilerin ders ve etkinlik kapsamındaki kazanımları	<ul style="list-style-type: none"> • Çikolata çeşitlerini ve temel hammaddelerini tanır. • Çikolata eritme ve temperleme tekniklerini öğrenir. • Çikolata dökme, şekillendirme ve kesme işlemlerini uygular. • Çikolata üretiminde kalite ve parlaklık kriterlerini öğrenir. • Ürün lezzeti, doku ve görünüm değerlendirmesi yapabilir. • Hijyen ve gıda güvenliği kurallarını uygulamalı olarak öğrenir. • Mesleki el becerisi ve sektörel farkındalık kazanır.

Etkinliği Düzenleyen ve Takip Eden Sorumlu Öğretim Elemanı

Öğr. Gör. Celal ARATOĞLU
İmza

Etkinlik Katılımcı Listesi

Sıra no	Bölümü	Öğrenci Numarası	Ad Soyad	İmza
1	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402009	FATMA SULTAN ÖZEREN	
2	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402013	MAİDE NUR AKIN	
3	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402014	MUHAMMED YASİR ARSLAN	
4	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402018	MERVE AZRA ŞİRİN	
5	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402024	SILA ÖZCAN	
6	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402026	ONUR ÇİFTÇİ	
7	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402034	MEHMET ALİ MARAN	
8	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402051	İREM KURTULMUŞ	
9	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402045	İLHAN KARAMAN	
10	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402050	ALPASLAN KARAMAN	
11	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20244402020	ARDA AYTAŞ	
12	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20244402048	ŞERİFE KARTAL	
13	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402001	PINAR TOY DEMİRCİ	
14	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402002	YAĞMUR KURTULMUŞ	
15	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402006	AZRA GÜVERCİN	
16	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402007	BEYZA CEYLİN BOZACI	
17	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402008	SILA AKAY	
18	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402012	HİLAL MELES	
19	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402020	ZİŞAN ERTÜRK	
20	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402022	SUDENUR ÇEKMEGÜL	
21	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402023	NURDAN CANLAR	
22	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402027	SUDE NUR BAYRAM	
23	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402029	SERDAR KARAKAYA	
24	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402036	GÜLSEN ÇOLAK	
25	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402039	FİRDEVS SAYKAYA	
26	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402043	RABİA RANA SARI	
27	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402046	MİNE GÜNAY	
28	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402048	MERYEM SUCU	
29	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402049	ÜMMÜ BİLGİN	
30	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402051	İREM KURTULMUŞ	
31	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402055	HAFİZE ERDOĞAN	



Etkinlik (Misafir Öğretim Elemanı-Sektör İlgilisi Ziyareti vb.) Gerekçe ve Uygulama Formu

Etkinlik tarihi	02/12/2025
Etkinliğin niteliği	Farklı bir ortamda Etkin Öğrenme
Etkinlik yeri ve dersi	Kemer Kındılçeşme mesine alanı –
Etkinlik amacı (Uygulama, teorik ve diğer)	<p>Öğrencilere doğada yetişen yenilebilir mantar türlerinin tanıtılması, zehirli ve yenilebilir mantarların ayırt edilmesine yönelik temel bilgilerin kazandırılması ve Türk mutfağında mantarların kullanımına ilişkin uygulamalı pişirme tekniklerinin öğretilmesi amaçlanmaktadır.</p> <p>Ayrıca öğrencilerin doğadan elde edilen ürünlerin bilinçli ve sürdürülebilir şekilde kullanımına yönelik farkındalık kazanmaları, yöresel ve geleneksel Türk mutfağı uygulamalarını yerinde öğrenmeleri hedeflenmektedir.</p>
Etkinlik sırasında eğitime yönelik eylemler	<ul style="list-style-type: none"> • Doğada yetişen mantar türlerinin tanıtılması • Yenilebilir ve zehirli mantarların ayırt edilmesine yönelik teorik bilgilendirme • Mantar toplama kuralları ve doğada güvenlik önlemleri • Toplanan mantarların temizlenmesi ve ön hazırlığı • Türk mutfağında mantar yemeklerine yönelik reçetelerin tanıtılması • Mantarların pişirme tekniklerinin (sote, kavurma, haşlama vb.) uygulanması • Hijyen, gıda güvenliği ve çevre bilinci kurallarının uygulanması • Hijyen ve iş güvenliği kurallarının uygulamalı gösterimi
Öğrencilerin ders ve etkinlik kapsamındaki kazanımları	<ul style="list-style-type: none"> • Doğada yetişen yenilebilir mantar türlerini tanıır. • Zehirli ve yenilebilir mantarları ayırt etmeye yönelik temel bilgi edinir. • Mantar toplama ve doğada güvenli hareket etme kurallarını öğrenir. • Mantarların temizlenmesi ve ön hazırlık işlemlerini uygular. • Türk mutfağında mantar kullanımına yönelik yemek çeşitlerini öğrenir. • Mantar pişirme tekniklerini ve kalite kriterlerini öğrenir. • Hijyen, gıda güvenliği ve çevre bilinci konusunda farkındalık kazanır.

Etkinliği Düzenleyen ve Takip
Eden Sorumlu Öğretim Elemanı

Öğr. Gör. Celal ARATOĞLU
İmza

Etkinlik Katılımcı Listesi

Sıra no	Bölümü	Öğrenci Numarası	Ad Soyad	İmza
1	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20234402039	EMİNE TÜRKYILMAZ	
2	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402002	OĞUZHAN ÖZTÜRK	
3	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402004	MELİKE GÜVERCİN	
4	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402007	EFE ŞEN	
5	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402008	BEKİR ALINMIŞ	
6	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402009	ERSİN KARAKOBAK	
7	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402010	ENGİNCAN ERYILDIZ	
8	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402014	DİLARA ZEYNEP ÇAKIR	
9	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402016	YUNUS EMRE SÜER	
10	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402023	FURKAN ALAN	
11	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402028	FATMA ALEYNA SEZGİN	
12	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402031	FATMA NUR AYLANÇ	
13	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402032	ZÜMRAN ERGEN	
14	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402033	MEHMET ORAK	
15	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402036	SERTAÇ ÖZBEY	
16	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402037	ORÇUN CANER	
17	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402043	ŞEVVAL AKCAN	
18	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402044	MEHMET ALAZEYBEK	
19	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402045	İPEK DEMİRATAR	
20	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402049	ÜMİGÜLSÜM BİLİCİ	
21	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402050	SUDENUR ATEŞ	
22	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402051	HATİCE GÖKÇE ÇINAR	
23	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402057	ÇİHAN YUŞA KUTLUĞ	

Etkinlik (Misafir Öğretim Elemanı-Sektör İlgilisi Ziyareti vb.) Gerekçe ve Uygulama Formu

Etkinlik tarihi	09/12/2025
Etkinliğin niteliği	Sektör okul iş birliği- Kurum bağının güçlendirilmesi Etkin Öğrenme Etler (Steakler)
Etkinlik yeri ve dersi	Göynük Mutfak Sanatları M.Y.O. – Gastronomi 2 Atölyesi
Etkinlik amacı (Uygulama, teorik ve diğer)	Öğrencilere steak et çeşitlerini tanıtmak, etlerin yapısal özelliklerini öğretmek ve barbekü/mangal gibi pişirme yöntemleriyle doğru pişirme tekniklerini uygulamalı olarak kazandırmak amaçlanmaktadır. Bu etkinlik ile öğrencilerin et pişirme konusunda teorik bilgilerini uygulamaya dönüştürmeleri, duyu analizi yapabilmeleri ve mesleki yeterliliklerini geliştirmeleri hedeflenmektedir.
Etkinlik sırasında eğitime yönelik eylemler	<ul style="list-style-type: none">• Steak et çeşitleri (antrikot, bonfile, kontrfile vb.) hakkında teorik bilgilendirme• Etlerin kesim, dinlendirme ve hazırlanma süreçlerinin açıklanması• Barbekü ve mangal pişirme yöntemlerinin tanıtılması• Etlerin doğru ısıda ve uygun pişme derecelerinde (az, orta, iyi pişmiş) pişirilmesi• Pişirme sırasında mühürleme ve dinlendirme tekniklerinin uygulanması• Pişirilen etlerin tadımının yapılması ve değerlendirilmesi
Öğrencilerin ders ve etkinlik kapsamındaki kazanımları	<ul style="list-style-type: none">• Steak et çeşitlerini ve özelliklerini öğrenir.• Etlerin hazırlanması ve pişirme öncesi işlemleri hakkında bilgi sahibi olur.• Barbekü ve mangal pişirme tekniklerini uygulamalı olarak öğrenir.• Et pişirmede sıcaklık, süre ve pişme derecelerinin önemini kavrar.• Pişmiş etlerde lezzet, doku ve sunum kriterlerini değerlendirir.• Hijyen ve gıda güvenliği kurallarını uygulama becerisi kazanır.• Mesleki mutfak uygulamalarına yönelik pratik deneyim elde eder.

Etkinliği Düzenleyen ve Takip Eden Sorumlu Öğretim Elemanı

Öğr. Gör. Celal ARATOĞLU
İmza

Etkinlik Katılımcı Listesi

Sıra no	Bölümü	Öğrenci Numarası	Ad Soyad	İmza
1	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20234402039	EMİNE TÜRKYILMAZ	
2	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402002	OĞUZHAN ÖZTÜRK	
3	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402004	MELİKE GÜVERCİN	
4	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402007	EFE ŞEN	
5	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402008	BEKİR ALINMIŞ	
6	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402009	ERSİN KARAKOBAK	
7	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402010	ENGİNCAN ERYILDIZ	
8	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402014	DİLARA ZEYNEP ÇAKIR	
9	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402016	YUNUS EMRE SÜER	
10	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402023	FURKAN ALAN	
11	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402028	FATMA ALEYNA SEZGİN	
12	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402031	FATMA NUR AYLANÇ	
13	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402032	ZÜMRAN ERGEN	
14	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402033	MEHMET ORAK	
15	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402036	SERTAÇ ÖZBEY	
16	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402037	ORÇUN CANER	
17	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402043	ŞEVVAL AKCAN	
18	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402044	MEHMET ALAZEYBEK	
19	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402045	İPEK DEMİRATAR	
20	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402049	UMİGÜLSÜM BİLİCİ	
21	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402050	SUDENUR ATEŞ	
22	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402051	HATİCE GÖKÇE ÇINAR	
23	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402057	ÇİHAN YUŞA KUTLUĞ	

Etkinlik Takvim Formu

2025 Güz

Tarih	Etkinlik Adı	Salon Adı	Etkinlik Saati	Etkinlik İçeriği	Etkinliği Düzenleyen	Sonuç	Etkinliğin Değerlendirilmesi
23.10.2025	Hamburger ekmeği yapımı	FİMAK uygulama atolyesi	09.00-12.20	Türk mutfağı dersi- Soft ekmeğin çeşitlerinden hamburger ekmeğinin yapım teknikleri ve ürüne dönüştürme	Öğretim Görevlisi Celal ARATOĞLU Nirvana Mi Hotel- Umut PARLAK (Mezun)		
27.11.2025	Sushi yapımı	Gastronomi 2 mutfağı	09.00-12.20	Türk mutfağı dersi- Uzak doğu mutfağı Sushi yapımı	Öğretim Görevlisi Celal ARATOĞLU Executive chef Bahattin KARATAŞ		
02.12.2025	Doğada Mantarlar dersi	Kındıl çeşme mesine alanı	09.00-12.20	Türk mutfağı dersi- Mantar çeşitleri ve pişirme uygulamaları	Öğretim Görevlisi Celal ARATOĞLU		
04.12.2025	Deniz Mahsülleri Kabuklular	Gastronomi 2 mutfağı	09.30-12.20	Türk mutfağı dersi- Istakoz, midye, kral yengeç, karides uygulamaları.	Öğretim Görevlisi Celal ARATOĞLU Executive chef Bahattin KARATAŞ		

05.12.2025	Kristal Endüstriyel ve İreks teknik gezi	Kristal Endüstriyel Fabrikası. İreks uygulama mutfakları	08.30-12.20	Gastronomi ve mutfak sanatlarına giriş dersi- kurabiyeler, cupcake, ekmek çeşitleri, çikolata ve dondurma yapımı.	Öğretim Görevlisi Celal ARATOĞLU İreks demo chefi- Hüsnü ATAMAN İreks demo chefi- Ömer Faruk ÖGMEN İreks demo chefi- Eren AYKAÇ İreks demo chefi- Duygu ERKUŞ
09.12.2025	Etler Steakler	Gastronomi 2 mutfağı	09.00-12.20	Türk mutfağı dersi- Et çeşitleri Steakler	Öğretim Görevlisi Celal ARATOĞLU Executive chef Bahattin KARATAŞ
12.12.2025	Çikolata yapımı	Fimak Uygulama atölyesi pastane	09.00-12.20	Gastronomi ve mutfak sanatlarına giriş dersi- Çikolata temperleme dökme ve kesme çikolatalar	Öğretim Görevlisi Celal ARATOĞLU Executive chef Bahattin KARATAŞ
19.12.2025	Kebablar	Gastronomi 2 mutfağı	09.00-12.20	Türk mutfağı dersi- - Kebablar	Öğretim Görevlisi Celal ARATOĞLU Executive chef Bahattin KARATAŞ
14.10.2025	Hamburger ekmeği yapımı	FİMAK uygulama atolyesi	01.30-17.20	Artizan Ekmek Yapımı Dersi- Soft ekmek çeşitlerinden hamburger ekmeğinin yapım teknikleri ve ürüne dönüştürme	Öğretim Görevlisi Ramazan ÇAĞLAR Nirvana Mi Hotel- Umut PARLAK (Mezun)
28.10.2025	Ekşim mayalı ekmek yapımı	FİMAK uygulama atolyesi	01.30-17.20	Artizan Ekmek Yapımı Dersi- Ekşi mayalı ekmek yoğurma teknikleri ve yapımı	Öğretim Görevlisi Ramazan ÇAĞLAR Nirvana Mi Hotel- Berra Telli (Mezun)
05.11.2025	Fransız	FİMAK	08.30-12.20	Temel Pastacılık	Öğretim Görevlisi Ramazan ÇAĞLAR

Tartları
Yapımı

uygulama
atolyesi

Teknikleri Dersi-
Fransız mutfağına
özgü tart çeşitlerinin
yapım teknikleri ve
ürün sunumları

Club Med Palmiye Hotel- Bayram
ZEYREK
Club Med Palmiye Hotel- Aycan SİVİŞ
(Mezun)

Salon Adı: K.S. (Konferans Salonu) H.B (Hobi Salonu) T.S. (Toplantı Salonu)

Doküman Revizyon Tablosu		
Rev. No	Rev. Tarihi	Açıklama

Etkinlik (Misafir Öğretim Elemanı-Sektör İlgilisi Ziyareti vb.) Gerekçe ve Uygulama Formu

Etkinlik tarihi	04/12/2025
Etkinliğin niteliği	Sektör okul iş birliği- Kurum bağının güçlendirilmesi Etkin Öğrenme Deniz mahsülleri (kabuklular)
Etkinlik yeri ve dersi	Göynük Mutfak Sanatları M.Y.O. – Gastronomi 2 Atölyesi
Etkinlik amacı (Uygulama, teorik ve diğer)	<p>Öğrencilere deniz mahsulleri ve kabuklu canlılar grubunda yer alan kral yengeç, midye, karides, ıstakoz ve istiridye gibi ürünlerin tanıtılması; bu ürünlerin ayıklanması, hazırlanması ve pişirilmesine yönelik temel tekniklerin uygulamalı olarak kazandırılması amaçlanmaktadır.</p> <p>Ayrıca öğrencilerin deniz ürünlerinin besin değeri, tazelik ve kalite kriterleri hakkında bilgi edinmeleri, hijyen ve gıda güvenliği kurallarına uygun üretim yapabilmeleri ve sektörde karşılaşabilecekleri ürünleri tanıyarak mesleki farkındalık kazanmaları hedeflenmektedir.</p>
Etkinlik sırasında eğitime yönelik eylemler	<ul style="list-style-type: none"> • Deniz mahsulleri ve kabuklu canlıların tanıtılması • Kral yengeç, midye, karides, ıstakoz ve istiridyenin tazelik ve kalite kontrolü • Kabuklu ürünlerin temizlenmesi ve ayıklanması • Pişirme öncesi ön hazırlık işlemleri • Deniz mahsullerine yönelik temel pişirme tekniklerinin uygulanması (haşlama, buharda pişirme, sote vb.) • Sunum ve porsiyonlama tekniklerinin gösterimi • Hazırlanan ürünlerin tadımının yapılması • Hijyen, gıda güvenliği ve iş sağlığı kurallarının uygulanması
Öğrencilerin ders ve etkinlik kapsamındaki kazanımları	<ul style="list-style-type: none"> • Deniz mahsulleri ve kabuklu canlı türlerini tanıyabilir. • Deniz ürünlerinde tazelik ve kalite kriterlerini öğrenir. • Kabuklu deniz ürünlerinin temizlenmesi ve ayıklanmasını uygular. • Deniz mahsullerine yönelik temel pişirme tekniklerini öğrenir. • Ürün sunumu ve porsiyonlama konusunda deneyim kazanır. • Deniz ürünlerinin lezzet, doku ve aroma özelliklerini ayırt edebilir. • Hijyen, gıda güvenliği ve iş güvenliği kurallarını uygulamalı olarak öğrenir. • Sektörel uygulamalara yönelik mesleki yeterlilik kazanır.

Etkinliği Düzenleyen ve Takip
Eden Sorumlu Öğretim Elemanı

Öğr. Gör. Celal ARATOĞLU
İmza

Etkinlik Katılımcı Listesi

Sıra no	Bölümü	Öğrenci Numarası	Ad Soyad	İmza
1	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20234402039	EMİNE TÜRKYILMAZ	
2	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402002	OĞUZHAN ÖZTÜRK	
3	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402004	MELİKE GÜVERCİN	
4	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402007	EFE ŞEN	
5	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402008	BEKİR ALINMIŞ	
6	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402009	ERSİN KARAKOBAK	
7	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402010	ENGİNCAN ERYILDIZ	
8	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402014	DİLARA ZEYNEP ÇAKIR	
9	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402016	YUNUS EMRE SÜER	
10	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402023	FURKAN ALAN	
11	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402028	FATMA ALEYNA SEZGİN	
12	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402031	FATMA NUR AYLANÇ	
13	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402032	ZÜMRAN ERGEN	
14	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402033	MEHMET ORAK	
15	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402036	SERTAÇ ÖZBEY	
16	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402037	ORÇUN CANER	
17	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402043	ŞEVVAL AKCAN	
18	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402044	MEHMET ALAZEYBEK	
19	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402045	İPEK DEMİRATAR	
20	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402049	UMİGÜLSÜM BİLİCİ	
21	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402050	SUDENUR ATEŞ	
22	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402051	HATİCE GÖKÇE ÇINAR	
23	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402057	ÇİHAN YUŞA KUTLUĞ	



Etkinlik (Misafir Öğretim Elemanı-Sektör İlgilisi Ziyareti vb.) Gerekçe ve Uygulama Formu

Etkinlik tarihi	27/11/2025
Etkinliğin niteliği	Sektör okul iş birliği- Kurum bağının güçlendirilmesi Etkin Öğrenme Sushi yapımı
Etkinlik yeri ve dersi	Göynük Mutfak Sanatları M.Y.O. – Gastronomi 2 Atölyesi
Etkinlik amacı (Uygulama, teorik ve diğer)	<p>Öğrencilere sushi yapımında kullanılan temel hammaddelerin tanıtılması, sushi çeşitlerinin hazırlanma tekniklerinin uygulamalı olarak öğretilmesi ve hijyen–gıda güvenliği kurallarına uygun üretim becerilerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.</p> <p>Ayrıca öğrencilerin uluslararası mutfak kültürüne ait bir ürün olan sushi konusunda mesleki farkındalık kazanmaları, sektörde karşılaşılabilecekleri uygulamalara yönelik deneyim edinmeleri ve yaratıcı sunum becerilerini geliştirmeleri hedeflenmektedir.</p>
Etkinlik sırasında eğitime yönelik eylemler	<ul style="list-style-type: none"> • Sushi yapımında kullanılan malzemelerin tanıtılması • Sushi pirincinin hazırlanması ve pişirme teknikleri • Pirincin asidifikasyonu (sirkeleme) • Sebze ve deniz ürünlerinin doğru kesim teknikleri • Nori kullanımı ve sarma teknikleri (makisu ile sarım) • Temel sushi çeşitlerinin hazırlanması (Maki, Uramaki, Nigiri vb.) • Sunum teknikleri ve porsiyonlama • Hijyen ve iş güvenliği kurallarının uygulamalı gösterimi
Öğrencilerin ders ve etkinlik kapsamındaki kazanımları	<ul style="list-style-type: none"> • Sushi yapımında kullanılan temel malzemeleri tanıy. • Sushi pirincinin hazırlanması ve lezzetlendirilmesini öğrenir. • Temel sushi çeşitlerini ve özelliklerini öğrenir. • Sushi sarma ve şekillendirme tekniklerini uygular. • Kesme ve bıçak kullanım becerilerini geliştirir. • Hijyen, gıda güvenliği ve iş güvenliği kurallarını uygulamalı olarak öğrenir. • Ürün sunumu ve estetik tabaklama konusunda deneyim kazanır. • Uluslararası mutfak uygulamalarına yönelik mesleki yeterlilik geliştirir.

Etkinliği Düzenleyen ve Takip
Eden Sorumlu Öğretim Elemanı

Öğr. Gör. Celal ARATOĞLU
İmza

Etkinlik Katılımcı Listesi

Sıra no	Bölümü	Öğrenci Numarası	Ad Soyad	İmza
1	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20234402039	EMİNE TÜRKYILMAZ	
2	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402002	OĞUZHAN ÖZTÜRK	
3	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402004	MELİKE GÜVERCİN	
4	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402007	EFE ŞEN	
5	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402008	BEKİR ALINMIŞ	
6	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402009	ERSİN KARAKOBAK	
7	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402010	ENGİNCAN ERYILDIZ	
8	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402014	DİLARA ZEYNEP ÇAKIR	
9	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402016	YUNUS EMRE SÜER	
10	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402023	FURKAN ALAN	
11	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402028	FATMA ALEYNA SEZGİN	
12	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402031	FATMA NUR AYLANÇ	
13	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402032	ZÜMRAN ERGEN	
14	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402033	MEHMET ORAK	
15	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402036	SERTAÇ ÖZBEY	
16	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402037	ORÇUN CANER	
17	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402043	ŞEVVAL AKCAN	
18	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402044	MEHMET ALAZEYBEK	
19	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402045	İPEK DEMİRATAR	
20	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402049	ÜMİGÜLSÜM BİLİCİ	
21	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402050	SUDENUR ATEŞ	
22	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402051	HATİCE GÖKÇE ÇINAR	
23	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402057	ÇİHAN YUŞA KUTLUĞ	

Etkinlik (Misafir Öğretim Elemanı-Sektör İlgilisi Ziyareti vb.) Gerekçe ve Uygulama Formu

Etkinlik tarihi	19/12/2025
Etkinliğin niteliği	Sektör okul iş birliği- Kurum bağının güçlendirilmesi Etkin Öğrenme Kebaplar
Etkinlik yeri ve dersi	Göynük Mutfak Sanatları M.Y.O. – Gastronomi 2 Atölyesi
Etkinlik amacı (Uygulama, teorik ve diğer)	Türk mutfağının önemli yemek gruplarından biri olan kebab çeşitlerini öğrencilere tanıtmak, kebab yapımında kullanılan etler, baharatlar ve pişirme teknikleri hakkında bilgi vermek amaçlanmaktadır. Bu etkinlik ile öğrencilerin barbekü ve mangal gibi geleneksel pişirme yöntemlerini uygulamalı olarak öğrenmeleri, teorik bilgilerini pratikle pekiştirmeleri ve Türk mutfağına yönelik mesleki farkındalık kazanmaları hedeflenmektedir.
Etkinlik sırasında eğitime yönelik eylemler	<ul style="list-style-type: none"> • Türk mutfağında yer alan kebab çeşitleri hakkında teorik bilgilendirme • Kebab yapımında kullanılan etlerin seçimi ve hazırlanma süreçlerinin açıklanması • Baharatlandırma ve şişleme tekniklerinin gösterilmesi • Barbekü ve mangal pişirme yöntemlerinin tanıtılması • Kebapların uygun ısı ve sürede pişirilmesi • Pişirme sonrası dinlendirme işlemlerinin uygulanması • Hazırlanan kebabların tadımının yapılması ve değerlendirilmesi
Öğrencilerin ders ve etkinlik kapsamındaki kazanımları	<ul style="list-style-type: none"> • Türk mutfağına ait kebab çeşitlerini tanıır. • Kebab yapımında kullanılan et ve malzemeler hakkında bilgi sahibi olur. • Barbekü ve mangal pişirme tekniklerini uygulamalı olarak öğrenir. • Kebab pişirmede ısı, süre ve pişme derecelerinin önemini kavrar. • Lezzet, doku ve sunum kriterlerini değerlendirme becerisi kazanır. • Hijyen ve gıda güvenliği kurallarını uygulamayı öğrenir. • Türk mutfağı uygulamalarına yönelik mesleki beceri ve deneyim kazanır.

Etkinliği Düzenleyen ve Takip
Eden Sorumlu Öğretim Elemanı

Öğr. Gör. Celal ARATOĞLU
İmza

Etkinlik Katılımcı Listesi

Sıra no	Bölümü	Öğrenci Numarası	Ad Soyad	İmza
1	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20234402039	EMİNE TÜRKYILMAZ	
2	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402002	OĞUZHAN ÖZTÜRK	
3	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402004	MELİKE GÜVERCİN	
4	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402007	EFE ŞEN	
5	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402008	BEKİR ALINMIŞ	
6	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402009	ERSİN KARAKOBAK	
7	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402010	ENGİNCAN ERYILDIZ	
8	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402014	DİLARA ZEYNEP ÇAKIR	
9	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402016	YUNUS EMRE SÜER	
10	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402023	FURKAN ALAN	
11	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402028	FATMA ALEYNA SEZGİN	
12	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402031	FATMA NUR AYLANÇ	
13	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402032	ZÜMRAN ERGEN	
14	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402033	MEHMET ORAK	
15	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402036	SERTAÇ ÖZBEY	
16	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402037	ORÇUN CANER	
17	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402043	ŞEVVAL AKCAN	
18	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402044	MEHMET ALAZEYBEK	
19	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402045	İPEK DEMİRATAR	
20	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402049	ÜMİGÜLSÜM BİLİCİ	
21	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402050	SUDENUR ATEŞ	
22	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402051	HATİCE GÖKÇE ÇINAR	
23	İkram Hizmetleri 2.sınıf	20244402057	ÇİHAN YUŞA KUTLUĞ	

Etkinlik (Misafir Öğretim Elemanı-Sektör İlgilisi Ziyareti vb.) Gerekçe ve Uygulama Formu

Etkinlik tarihi	05/12/2025
Etkinliğin niteliği	Sektör okul iş birliği- Kurum bağının güçlendirilmesi Etkin Öğrenme İreks Demo mutfakları (ekmek, çikolata, kurabiye, cupcake dondurma uygulamaları.
Etkinlik yeri ve dersi	Kristal Endüstriyel fabrikası (Döşemealtı) İreks demo mutfakları-
Etkinlik amacı (Uygulama, teorik ve diğer)	Öğrencilere farklı bir mutfak ortamında profesyonel üretim koşullarını yerinde gözlemlene imkânı sunmak; ekmek çeşitleri, çikolata, cupcake, kurabiye ve dondurma üretimine yönelik temel teknikleri uygulamalı olarak tanıtmak amaçlanmaktadır. Ayrıca öğrencilerin sektörel çalışma düzeni, ekipman kullanımı ve üretim süreçlerini tanımaları, mesleki becerilerini geliştirmeleri ve mesleklerine yönelik motivasyon kazanmaları hedeflenmektedir.
Etkinlik sırasında eğitime yönelik eylemler	<ul style="list-style-type: none">• Teknik gezi kapsamında profesyonel mutfak alanının tanıtılması• Üretim alanları, ekipmanlar ve iş akışının gözlemlenmesi• Ekmek çeşitleri üretim aşamalarının incelenmesi• Çikolata, cupcake ve kurabiye yapım tekniklerinin gösterimi• Dondurma üretim sürecinin ve kullanılan hammaddelerin tanıtılması• Uygulama ürünlerinin hazırlanması ve pişirilmesi• Ürünlerin sunumu ve tadımının yapılması• Hijyen, gıda güvenliği ve iş sağlığı kurallarının yerinde gözlemlenmesi
Öğrencilerin ders ve etkinlik kapsamındaki kazanımları	<ul style="list-style-type: none">• Profesyonel mutfak ortamını ve çalışma düzenini tanır.• Ekmek, çikolata, cupcake, kurabiye ve dondurma üretim süreçlerini öğrenir.• Farklı mutfak uygulamalarına yönelik teknik bilgi edinir.• Endüstriyel ve yarı endüstriyel ekipman kullanımını gözlemler.• Ürünlerin lezzet, doku ve sunum özelliklerini ayırt edebilir.• Hijyen ve gıda güvenliği kurallarını uygulamalı olarak öğrenir.• Sektörel uygulamalara yönelik mesleki farkındalık ve deneyim kazanır.

Etkinliği Düzenleyen ve Takip Eden Sorumlu Öğretim Elemanı

Öğr. Gör. Celal ARATOĞLU
İmza

Etkinlik Katılımcı Listesi

Sıra no	Bölümü	Öğrenci Numarası	Ad Soyad	İmza
1	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402009	FATMA SULTAN ÖZEREN	
2	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402013	MAİDE NUR AKIN	
3	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402014	MUHAMMED YASİR ARSLAN	
4	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402018	MERVE AZRA ŞİRİN	
5	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402024	SILA ÖZCAN	
6	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402026	ONUR ÇİFTÇİ	
7	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402034	MEHMET ALİ MARAN	
8	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402051	İREM KURTULMUŞ	
9	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402045	İLHAN KARAMAN	
10	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402050	ALPASLAN KARAMAN	
11	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20244402020	ARDA AYTAŞ	
12	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20244402048	ŞERİFE KARTAL	
13	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402001	PINAR TOY DEMİRCİ	
14	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402002	YAĞMUR KURTULMUŞ	
15	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402006	AZRA GÜVERCİN	
16	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402007	BEYZA CEYLİN BOZACI	
17	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402008	SILA AKAY	
18	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402012	HİLAL MELES	
19	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402020	ZİŞAN ERTÜRK	
20	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402022	SUDENUR ÇEKMEGÜL	
21	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402023	NURDAN CANLAR	
22	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402027	SUDE NUR BAYRAM	
23	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402029	SERDAR KARAKAYA	
24	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402036	GÜLSEN ÇOLAK	
25	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402039	FİRDEVS SAYKAYA	
26	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402043	RABİA RANA SARI	
27	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402046	MİNE GÜNAY	
28	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402048	MERYEM SUCU	
29	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402049	ÜMMÜ BİLGİN	
30	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402051	İREM KURTULMUŞ	
31	İkram Hizmetleri 1.sınıf	20254402055	HAFİZE ERDOĞAN	

Etkinlik (Misafir Öğretim Elemanı-Sektör İlgilisi Ziyareti vb.) Gerekçe ve Uygulama Formu

Etkinlik tarihi	14/10/2025
Etkinliğin niteliği	Sektör okul iş birliği- Mezun öğrenci ve kurum bağının güçlendirilmesi
Etkinlik yeri ve dersi	Artizan Ekmek Yapımı Fimak Pastane Atölyesi
Etkinlik amacı (Uygulama, teorik ve diğer)	Öğrencilere yumuşak ekmeklerden olan hamburger ekmeği çeşitlerinin yapımını ve yapımında gerekli tekniklerin kazandırılması, Sektörde başarılı bir şekilde mesleki anlamda kendini geliştiren mezun öğrenciler ile mevcut öğrenci bağını oluşturmak, meslekle ilgili geleceğe yönelik öngörüye sahip olmalarını sağlamak amaçlanmaktadır.
Etkinlik sırasında eğitime yönelik eylemler	Ön maya oluşturma, Hamur yoğurma ve tekniği, katlama ve mayalama, pişirme.
Öğrencilerin ders ve etkinlik kapsamındaki kazanımları	Hamburger ekmeği çeşitlerini öğrenir. Hamburger ekmeği hamuru için ön maya kurmayı öğrenir. Hamburger ekmeği çeşitlerine yönelik reçeteleri öğrenir. Hamburger ekmeği hamuru yoğurmayı ve teknikleri öğrenir. Hamburger ekmeği pişirme ve kalite kriterlerini öğrenir.

Etkinliği Düzenleyen ve Takip
Eden Sorumlu Öğretim Elemanı

Öğr. Gör. Ramazan ÇAĞLAR
İmza

Etkinlik Katılımcı Listesi

Sıra no	Bölümü	Öğrenci Numarası	Ad	Soyad	İmza
1	Pastacılık ve Ekmekçilik	20244403002	EYLÜL SILA	AVŞAR	
2	Pastacılık ve Ekmekçilik	20244403003	ALİ EFE	DÖNMEZ	
3	Pastacılık ve Ekmekçilik	20244403005	FATMA	OLĞAÇ	
4	Pastacılık ve Ekmekçilik	20244403006	BAHAR	DAĞAYNASI	
5	Pastacılık ve Ekmekçilik	20244403010	NİSANUR	YILDIZ	
6	Pastacılık ve Ekmekçilik	20244403012	AYSEL IRMAK	ÇANAKCI	
7	Pastacılık ve Ekmekçilik	20244403015	FATMA NAZ	OCAKLI	
8	Pastacılık ve Ekmekçilik	20244403017	YELİZ	KOÇ	
9	Pastacılık ve Ekmekçilik	20244403022	PINAR	DAĞAYNASI	
10	Pastacılık ve Ekmekçilik	20244403024	SILA	SOYLU	
11	Pastacılık ve Ekmekçilik	20244403025	HALE	ÇOLAK	
12	Pastacılık ve Ekmekçilik	20244403029	BETÜL	ŞENKAL	
13	Pastacılık ve Ekmekçilik	20244403030	YAĞMUR	EKİR	
14	Pastacılık ve Ekmekçilik	20244403031	UYGAR	ÖZDEN	
15	Pastacılık ve Ekmekçilik	20244403032	ALİCAN	KURTKAYA	
16	Pastacılık ve Ekmekçilik	20244403002	EYLÜL SILA	AVŞAR	

Etkinlik (Misafir Öğretim Elemanı-Sektör İlgilisi Ziyareti vb.) Gerekçe ve Uygulama Formu

Etkinlik tarihi	05/11/2025
Etkinliğin niteliği	Sektör okul iş birliği- Mezun öğrenci ve kurum bağının güçlendirilmesi
Etkinlik yeri ve dersi	Artizan Ekmek Yapımı Fimak Pastane Atölyesi
Etkinlik amacı (Uygulama, teorik ve diğer)	Pastacılık ve Ekmekçilik Programı öğrencilerinin Fransız tart ve turtalarının yapım tekniklerini uygulamalı olarak öğrenmelerini sağlamak. Fransız pastacılığına özgü hamur, krema ve dolgu tekniklerinin pastane profesyonelleri tarafından aktarılmasıyla öğrencilerin uluslararası pastacılık standartlarını tanımalarını sağlamak. Programın eski mezunu olan ustanın deneyimlerinden faydalanarak öğrencilerin mesleki motivasyonlarını artırmak ve kariyer olanaklarına yönelik farkındalıklarını geliştirmek.
Etkinlik sırasında eğitime yönelik eylemler	Tart ve turta yapımında kullanılan malzemelerin doğru seçimi ve hazırlanması. Fransız tart hamurlarının (pâte sucrée, pâte sablée vb.) yoğrulması, dinlendirilmesi ve açılması süreçlerini gözlemlemek ve uygulamak. Tart tabanının kör pişirme (blind baking) tekniğiyle hazırlanmasını öğrenmek. Fransız usulü krema, ganaj ve meyve dolgularının hazırlanışını uygulamalı görmek. Tart ve turtaların dekoratif sunum teknikleri ile estetik açıdan zenginleştirilmesini deneyimlemek. Ustaların sektörel tecrübelerini, mutfak disiplini ve otel pastanelerindeki işleyiş dair aktarımlarını dinlemek.
Öğrencilerin ders ve etkinlik kapsamındaki kazanımları	Fransız pastacılığına özgü tart ve turta çeşitlerini yapım aşamalarıyla öğrenmek. Profesyonel ustalardan hijyen, ekipman kullanımı ve üretim disiplini hakkında doğrudan bilgi edinmek. Uygulamalı öğrenme sayesinde farklı hamur tekniklerini ve pişirme yöntemlerini geliştirmek. Sunum ve dekorasyonda estetik anlayış kazanmak. Mezun olmuş bir ustanın deneyimlerini dinleyerek mezuniyet sonrası kariyer seçenekleri hakkında gerçekçi fikirler edinmek. Takım çalışması, zaman yönetimi ve iş bölümünde uygulamalı tecrübe kazanmak

Etkinliği Düzenleyen ve Takip
Eden Sorumlu Öğretim Elemanı

Öğr. Gör. Ramazan ÇAĞLAR
İmza

Etkinlik Katılımcı Listesi

Sıra no	Bölümü	Öğrenci Numarası	Ad	Soyad	İmza
1	Aşçılık	20224401050	RAMAZAN	SEVİMLİ	
2	Aşçılık	20234401011	TUANA	KANPARA	
3	Aşçılık	20234401029	EMİRHAN	ÖZ	
4	Aşçılık	20234401036	CEREN	BİTER	
5	Aşçılık	20234401054	VOLKAN	AYHAN	
6	Pastacılık ve Ekmekçilik	20244403014	CAN	POLAT	
7	Pastacılık ve Ekmekçilik	20244403018	MEVLÜT EMİR	ALKAYA	
8	Pastacılık ve Ekmekçilik	20254403001	ESRA	ECE ÇEKİCİ	
9	Pastacılık ve Ekmekçilik	20254403002	RUMEYSA	BİLGİÇ	
10	Pastacılık ve Ekmekçilik	20254403004	MELİKE	KUK	
11	Pastacılık ve Ekmekçilik	20254403005	MEHMET ALİ	MINGİN	
12	Pastacılık ve Ekmekçilik	20254403006	MELİSA	ARKUN	
13	Pastacılık ve Ekmekçilik	20254403008	ZAFER	YAVUZ	
14	Pastacılık ve Ekmekçilik	20254403009	LORİN	PARLAKER	
15	Pastacılık ve Ekmekçilik	20254403011	EDA	DELİKKAYA	
16	Pastacılık ve Ekmekçilik	20254403013	İBRAHİM HALİL	ŞANVERDİ	
17	Pastacılık ve Ekmekçilik	20254403016	ELİF	SÜZER	
18	Pastacılık ve Ekmekçilik	20254403017	İLKAY	UYSAL	
19	Pastacılık ve Ekmekçilik	20254403018	AYŞE	SOYSAL	
20	Pastacılık ve Ekmekçilik	20254403019	NURDA	SİYAHKOÇ	
21	Pastacılık ve Ekmekçilik	20254403022	BÜŞRA	ERGEÇ	
22	Pastacılık ve Ekmekçilik	20254403023	MUSTAFA BARAN	AY	
23	Pastacılık ve Ekmekçilik	20254403024	YİĞİT CAN	TUNÇEL	
24	Pastacılık ve Ekmekçilik	20254403025	CEREN	GEZGİN	
25	Pastacılık ve Ekmekçilik	20254403027	DERYA	KİTAPCI	
26	Pastacılık ve Ekmekçilik	20254403028	MEHMET YUNUS	KALAYCI	
27	Pastacılık ve Ekmekçilik	20254403030	ELİFNAZ	TURAN	
28	Pastacılık ve Ekmekçilik	20254403031	MUSTAFA	ULUBAY	