



T.C.  
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

GÖYNÜK MUTFAK SANATLARI MYO  
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ  
AŞÇILIK PROGRAMI MÜFREDAT DEĞERLENDİRME RAPORU

**1. Öğrenci genel memnuniyet anketi**

2024-2025 ve 2025-2026 Eğitim Öğretim yıllarına ait öğrenci anketleri incelendiğinde genel memnuniyetin ölçülebilmesi için üç alanda soruların sorulduğu görülmektedir. Bunlar yönetimden duyulan memnuniyet, üniversitenin sunduğu olanaklara ilişkin memnuniyet ve eğitim-öğretimden duyulan memnuniyet şeklindedir.

Sorular bazında gerçekleştirilen değerlendirmede yüksekokulumuz ortalama değerlerinin genellikle üniversite ortalamasından yüksek olduğu görülmekle birlikte 2024-2025 Eğitim Öğretim yılında memnuniyet düzeylerinde düşüşler olduğu görülmüştür. Bu durumun özellikle birinci sınıf öğrencilerinin memnuniyetinin düşük olması nedeniyle gerçekleştiği belirlenmiştir.

Ankette yer alan ilk üç soruya bakıldığında yönetimden duyulan memnuniyet sorularının yer aldığı görülmektedir.

Birim	Sınıf	Aşçılık Programı		İkram Hizmetleri Programı		Pastacılık ve Ekmekçilik Programı		Göynük Mutfak Sanatları MYO	Akdeniz Üniversitesi
		1	2	1	2	1	2		
	Katılan öğrenci sayısı	55	59	28	43	18	19	222	38861
Sorular		Ortalama değerler 2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı Anketi							
1	Fakülte/Enstitü/Yüksekokul/M.Y.O. yönetimi öğrencilerin sorun ve önerilerine karşı duyarlıdır.	3.47	3.44	3.71	3.81	3.33	3.95	3.59	3.41
2	İdari personelin öğrencilere karşı tutum ve davranışları olumludur	3.58	3.58	3.93	3.93	3.67	3.79	3.72	3.52
3	Üniversitemizde öğrencilerin temsiliyetine olanak sağlanmaktadır.	3.45	3.39	3.93	3.84	3.39	3.89	3.60	3.43

Birim	Sınıf	Aşçılık Programı		Göynük Mutfak Sanatları MYO	Akdeniz Üniversitesi
		1	2		
	Katılan öğrenci sayısı	60	54	215	30520
Sorular		Ortalama değerler 2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı Anketi			
1	Fakülte/Enstitü/Yüksekokul/M.Y.O. yönetimi öğrencilerin sorun ve önerilerine karşı duyarlıdır.	3,92	3,07	3,69	3,86
2	İdari personelin öğrencilere karşı tutum ve davranışları olumludur	4,12	3,17	3,81	3,90
3	Üniversitemizde öğrencilerin temsiliyetine olanak sağlanmaktadır.	3,83	3,15	3,66	3,82



T.C.  
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

Yönetimden duyulan memnuniyetlere dair genel ortalamalara bakıldığında aşçılık programının diğer programlarla hemen hemen aynı olduğu, yüksekokulumuzun da üniversitenin genel değerlendirmelerine göre bir miktar yukarıda olduğu izlenmiştir. Bu verilere göre öğrencilerin genel yönetim işlemlerinden memnun olduğu görülmüştür. Esasen ilgili veri 3 ve üzeri puan veren öğrenciler bazında incelendiğinde bu memnuniyet daha net ortaya çıkmaktadır. Bölümümüz özelinde özellikle üniversitede temsiliyet açısından memnuniyetin düşük olduğu görülmektedir.

Ankette yer alan 4-12. sorulara bakıldığında ise üniversitenin sunduğu olanaklara ilişkin memnuniyet sorularının yer aldığı görülmektedir.

Birim	Sınıf	Aşçılık Programı		İkram Hizmetleri Programı		Pastacılık ve Ekmekçilik Programı		Göynük Mutfak Sanatları MYO	Akdeniz Üniversitesi
		1	2	1	2	1	2		
	Katılan öğrenci sayısı	51	55	31	32	17	15	201	39971
Sorular		Ortalam değerler 2023-2024 Eğitim Öğretim Yılı Güz Yarıyılı Anketi							
4	Kültürel, sanatsal ve spor etkinlikleri yeterlidir.	3.06	3.29	3.35	3.53	3.65	2.73	3.27	3.27
5	Merkezi kütüphanenin imkanları (koleksiyon, elektronik veri tabanları vb.) yeterlidir.	3.45	3.47	3.39	3.44	3.59	2.93	3.42	3.33
6	Yemek hizmetleri ihtiyacımı karşılamaktadır	2.94	3.42	3.58	3.66	3.71	2.93	3.35	3.30
7	Kantinlerde sunulan hizmetler (ürün çeşitliliği, fiyat, temizlik vb.) yeterlidir.	3.24	3.67	3.42	3.53	3.82	3.73	3.52	3.28
8	Kampus içi ulaşım olanakları yeterlidir	3.39	3.45	3.23	3.16	4.00	3.07	3.37	3.15
9	Üniversitenin Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı bünyesinde verilen sağlık hizmetleri yeterlidir.	3.41	3.42	3.52	3.38	4.06	3.07	3.45	3.39
10	Üniversitede güvenlik önlemleri yeterlidir.	3.55	3.49	3.90	3.44	4.18	3.47	3.62	3.39
11	Kampusun fiziki koşulları yeterlidir.	3.41	3.35	3.52	3.19	4.18	3.00	3.41	3.48
12	Üniversitenin, öğrenciler için iletişim ve duyuru kanalları (web sayfası, mail, duyuru panoları vb.) yeterlidir.	3.53	3.38	3.84	3.63	4.18	3.27	3.59	3.46



T.C.  
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

Birim	Aşçılık Programı		İkram Hizmetleri Programı		Pastacılık ve Ekmekçilik Programı		Göynük Mutfak Sanatları MYO	Akdeniz Üniversitesi	
	1	2	1	2	1	2			
Sınıf	55	59	28	43	18	19	222	38861	
Katılan öğrenci sayısı	55	59	28	43	18	19	222	38861	
Sorular		Ortalam değerler 2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı Anketi							
4	Kültürel, sanatsal ve spor etkinlikleri yeterlidir.	2.85	2.98	3.61	3.58	2.78	3.74	3.19	3.20
5	Merkezi kütüphanenin imkanları (koleksiyon, elektronik veri tabanları vb.) yeterlidir.	2.89	3.05	3.54	3.60	2.94	3.63	3.22	3.27
6	Yemek hizmetleri ihtiyacımı karşılamaktadır	3.02	3.46	3.68	3.72	2.78	3.63	3.39	3.29
7	Kantinlerde sunulan hizmetler (ürün çeşitliliği, fiyat, temizlik vb.) yeterlidir.	3.00	3.39	3.82	3.81	3.11	3.53	3.42	3.27
8	Kampus içi ulaşım olanakları yeterlidir	2.80	3.02	3.29	3.58	2.89	3.37	3.13	3.21
9	Üniversitenin Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı bünyesinde verilen sağlık hizmetleri yeterlidir.	2.98	3.12	3.57	3.79	2.89	3.58	3.29	3.34
10	Üniversitede güvenlik önlemleri yeterlidir.	3.13	3.39	3.68	3.91	3.39	3.79	3.50	3.34
11	Kampusun fiziki koşulları yeterlidir.	3.04	3.12	3.61	3.77	3.33	3.58	3.34	3.41
12	Üniversitenin, öğrenciler için iletişim ve duyuru kanalları (web sayfası, mail, duyuru panoları vb.) yeterlidir.	3.25	3.37	3.64	3.81	3.28	3.84	3.50	3.39



T.C.  
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

	Birim	Aşçılık Programı		Göynük Mutfak Sanatları MYO	Akdeniz Üniversitesi
	Sınıf	1	2		
	Katılan öğrenci sayısı	60	54	215	30520
Sorular		Ortalama değerler 2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı Anketi			
4	Kültürel, sanatsal ve spor etkinlikleri yeterlidir.	2,93	2,50	3,00	3,75
5	Merkezi kütüphanenin imkanları (koleksiyon, elektronik veri tabanları vb.) yeterlidir.	3,37	2,72	3,28	3,77
6	Yemek hizmetleri ihtiyacını karşılamaktadır	3,45	2,81	3,37	3,78
7	Kantinlerde sunulan hizmetler (ürün çeşitliliği, fiyat, temizlik vb.) yeterlidir.	3,35	3,06	3,44	3,82
8	Kampus içi ulaşım olanakları yeterlidir	3,02	2,39	3,05	3,81
9	Üniversitenin Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı bünyesinde verilen sağlık hizmetleri yeterlidir.	3,50	2,63	3,27	3,77
10	Üniversitede güvenlik önlemleri yeterlidir.	3,80	2,96	3,56	3,83
11	Kampüsün fiziki koşulları yeterlidir.	3,62	2,76	3,33	3,86
12	Üniversitenin, öğrenciler için iletişim ve duyuru kanalları (web sayfası, mail, duyuru panoları vb.) yeterlidir.	3,75	3,02	3,62	3,81

Üniversitemizin sunduğu olanaklar ile ilgili 2023-2024 Eğitim Öğretim yılında da memnuniyetin düşük olduğu ve ardından gerçekleştirilen faaliyetler ile 2024-2025 Eğitim Öğretim yılında memnuniyetin arttığı görülmüştü. 2025-2026 Eğitim Öğretim yılı anketi yapıldığı dönem itibariyle birinci sınıfların 2024-2025 yılı anketinde çıkan sonuca göre iyileştirme çalışmaları yapılmış 2.sınıflarda olan bir takım etkinlikler 1. Sınıfa yayıldığı için 1.sınıflardaki memnuniyetin arttığı 2.sınıflarda ise bir miktar azaldığı gözlemlenmiştir. Bu sonuçlara göre sosyal imkanlar ve etkinlik takvimini artırmaya yönelik planlama çalışması yapılması gerekebilir. Yerleşkemiz merkez kampüs dışında olduğundan üniversitemizin birçok olanağına erişim sınırlı kalabilmektedir. Bu alandaki şikayetlerin genel anketlerden daha önce belirlenebilmesi için talep ve şikayet sistemi aktif olup ilgili birim üzerinden iletilen unsurlar hızlıca çözüme kavuşturulmaktadır. Örneğin yemek hizmetinin durumu hakkında iletilen şikayetler neticesinde yemek kurulu hızla iyileştirici faaliyetler gerçekleştirilmiş ve bu alandaki memnuniyetsizliği gidermiştir.



T.C.  
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

Ankette yer alan 13-22. sorulara bakıldığında da eğitim ve öğretimden duyulan memnuniyet sorularının yer aldığı görülmektedir.

Birim	Aşçılık Programı		İkram Hizmetleri Programı		Pastacılık ve Ekmekçilik Programı		Göynük Mutfak Sanatları MYO	Akdeniz Üniversitesi	
	1	2	1	2	1	2			
Sınıf	55	59	28	43	18	19	222	38861	
Katılan öğrenci sayısı	55	59	28	43	18	19	222	38861	
Sorular		Ortalam değerler 2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı Anketi							
13	Eğitim-öğretim programları çalışma hayatında başarılı olmak için öğrencilerde gereken donanım/yetenlikleri sağlamaktadır.	3.22	3.46	3.71	3.77	3.56	3.84	3.53	3.32
14	Derslerde öğretim teknolojileri (projeksiyon cihazı, simülasyon programları, laboratuvarlar vb.) etkili olarak kullanılmaktadır.	3.24	3.47	3.61	3.95	3.67	3.84	3.57	3.33
15	Yurtdışı öğrenci değişim programları etkin biçimde uygulanmaktadır.	3.04	3.24	3.68	3.74	3.11	3.63	3.36	3.19
16	Eğitim Programlarında yaptırılan uygulamalar (mesleki yetkinlikleri kazandırmaya yönelik) yeterlidir.	3.22	3.49	3.75	3.84	3.61	3.95	3.57	3.30
17	İnternet erişim hizmetleri (eduroam vb) yeterlidir.	3.04	3.36	3.68	3.65	3.11	3.79	3.39	3.21
18	Laboratuvarlar yeterlidir (bilgisayar, kimya, vb.).	3.04	3.27	3.46	3.77	3.33	3.58	3.36	3.19
19	Sınıf/program danışmanım bana gerekli zamanı ayırır.	3.18	3.75	3.82	3.88	3.39	4.05	3.64	3.45
20	Bölümde/programda iş hayatı konusunda öğrencilere yeterli yönlendirme (kariyer gelişimi) yapılır.	3.29	3.64	3.64	3.79	3.50	4.00	3.60	3.33
21	Eğitim aldığım program/bölüm beklentilerimi karşılamaktadır.	3.25	3.46	3.64	3.70	3.50	3.95	3.52	3.35
22	Fakülte /Yüksekokul/ M.Y.O./Enstitü beklentilerimi karşılamaktadır.	3.22	3.37	3.79	3.79	3.39	3.95	3.52	3.35



T.C.  
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

Birim	Aşçılık Programı		Göynük Mutfak Sanatları MYO	Akdeniz Üniversitesi	
	1	2			
Sınıf	1	2	215	30520	
Katılan öğrenci sayısı	60	54	215	30520	
Sorular		Ortalama değerler 2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı Anketi			
13	Eğitim-öğretim programları çalışma hayatında başarılı olmak için öğrencilerde gereken donanım/yeterlilik sağlanmaktadır.	3,85	3,13	3,71	3,78
14	Derslerde öğretim teknolojileri (projeksiyon cihazı, simülasyon programları, laboratuvarlar vb.) etkili olarak kullanılmaktadır.	3,92	2,83	3,66	3,80
15	Yurtdışı öğrenci değişim programları etkin biçimde uygulanmaktadır.	3,23	2,67	3,25	3,74
16	Eğitim Programlarında yaptırılan uygulamalar (mesleki yeterlilikleri kazandırmaya yönelik) yeterlidir.	3,72	3,19	3,67	3,77
17	İnternet erişim hizmetleri (eduroam vb) yeterlidir.	3,23	2,72	3,27	3,77
18	Laboratuvarlar yeterlidir (bilgisayar, kimya, vb.).	3,40	2,65	3,29	3,74
19	Sınıf/program danışmanım bana gerekli zamanı ayırır.	4,15	3,41	3,95	3,90
20	Bölümde/programda iş hayatı konusunda öğrencilere yeterli yönlendirme (kariver gelişimi) yapılır.	3,88	3,09	3,73	3,79
21	Eğitim aldığım program/bölüm beklentilerimi karşılamaktadır.	3,88	2,98	3,68	3,81
22	Fakülte /Yüksekokul/ M.Y.O./Enstitü beklentilerimi karşılamaktadır.	3,68	2,83	3,56	3,84

Eğitim öğretimden duyulan memnuniyet soruları incelendiğinde ise memnuniyet düzeylerinin oldukça yüksek olduğu görülmekle birlikte özellikle 2024-2025 Eğitim Öğretim yılında Aşçılık 1. sınıf öğrencilerinin memnuniyet düzeylerinin düşük olduğu görülmektedir. 2025-2026 yılında kayıt yaptırılan öğrencilere bir önceki yılın raporunda belirtilen yapılacak faaliyetler, etkinlikler, teknik geziler, uygulama derslerinin ihtiyaçları karşılayacak düzeyde olması, laboratuvarların etkin kullanılması vb. durumlar oryantasyonlarda açıkça belirtildiği ve 2 yıl boyunca planlanan kurgunun daha iyi aktarılması sonucu 1. Sınıf değerlendirme puanlarının bir önceki yıla göre arttığı gözlemlenmiştir.

İlgili veriler bütünsel olarak incelendiğinde özellikle 2024-2025 Eğitim Öğretim yılında kayıt yaptıran öğrencilerin memnuniyet düzeylerinin düşük olduğu görülmektedir. Öğrencilere eğitim öğretimin en başında oryantasyon eğitimi ile tüm süreçler hakkında bilgi verilmesine karşın özellikle birinci sınıfın ilk dönemindeki beklentilerinin oldukça yüksek olduğu görülmüştür. Bu beklentilerin doğru yönlendirilebilmesi ve karşılanabilmesi için danışmanlık faaliyetlerinin daha etkin yürütülmesinin uygun olacağı belirlenmiştir. Öğrencilerin genel işleyişi öğrendiği ve taleplerini doğru şekilde iletmeleri halinde çözümün gerçekleşeceğini görebilmeleri adına danışmanları ile daha sık görüşmelerinin bu sorunu çözeceği ön görülmektedir. Nitekim yemekhane hizmetleri ile ilgili sorunlar yemek kurulu tarafından hızla çözüme kavuşturulmuştur. Diğer konular ile ilgili ise idari birimlerimiz çalışmalarını sürdürmekte olup eksikliklerin giderilmesi için çalışmalar devam etmektedir. Eğitim süreçlerinin etkin bir şekilde yürütülebilmesi adına öğrencilerin taleplerinin daha etkin alınabilmesi için danışmanlık faaliyetlerinin eğitim öğretimin sürdüğü dönemlerde 4 haftada bir kez olacak şekilde gerçekleştirilmesinin daha uygun olacağı düşünülmektedir.



T.C.  
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

Öğrencilerin genel eğitim şartlarının yanı sıra almış oldukları derslerden memnuniyet düzeylerinin belirlenebilmesi adına ise ders değerlendirme anketleri de incelenmiştir.

## 2. Ders değerlendirme anketleri

Yüksekokulumuzda eğitim verilen programlardaki derslerden ve dersi veren öğretim elemanlarından duyulan memnuniyet düzeyleri anketlere göre aşağıdaki tabloda paylaşılmıştır. İlgili veriler ekte sunulan ders değerlendirme anketlerinden derlenmiştir.

Program	Sınıf	Eğitim-Öğretim Dönemi	Verilen ders sayısı	4 ve üzeri puan alan ders sayısı	Ortalama [5 üz.; (%)]	Tüm programların ortalaması
Aşçılık	1	2022-2023 Bahar	10	8	4,09 (%81,9)	4,22 (%84,3)
	2		13	11	4,17 (%83,4)	
	1	2023-2024 Güz	13	5	3,97 (%79,4)	4,36 (%87,3)
	2		13	10	4,30 (%85,9)	
	1	2023-2024 Bahar	11	7	4,46 (%89,2)	4,34 (%86,8)
	2		11	8	4,20 (%84,0)	
	1	2024-2025 Güz	10	3	3,82 (%76,4)	4,20 (%84,0)
	2		9	7	4,41 (%88,2)	
	1	2025-2026 Güz	11	7	3,18(%63,4)	4,34 (%86,8)
	2		9	4	2,22 (%44,4)	

Programların hedefleri kapsamında okutulan derslerin ve dersi veren öğretim elemanlarının performansının değerlendirildiği anketlerde genel memnuniyet düzeyinin genellikle %80'nin üzerinde olduğu görülmektedir. Tüm veriler obs.akdeniz.edu.tr üzerinden dersi veren öğretim elemanları tarafından da görülmekte olup üniversitemiz tarafından uygulanan akademik atama kriterlerinde yer verilen öğrenci memnuniyet düzeyi puanlaması baz alındığında öğrenci geri bildirim puanlamasında minimum değer olan %80 ve üzeri oranın 235 dersten 199'unda sağlandığı görülmüştür. Elde edilen veriler dersleri veren öğretim elemanlarının erişimine obs.akdeniz.edu.tr adresinde açık olmakla birlikte bu değerlendirme kapsamında elde edilen veriler ilgili öğretim elemanları ile paylaşılmıştır.

Ders değerlendirme anket sonuçları derslerin amacına uygun olarak yürütüldüğünün ve öğrencilerin de derslerden bekledikleri verimi aldıklarının en temel göstergesi olarak kabul edilmektedir. Bu kapsamda gerçekleştirilen öğretim elemanı ders değerlendirme verileri de göstermektedir ki bölümümüzde okutulan derslerde görevlendirmeler sonucu oluşturulan



T.C.  
**AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ**

**Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü**  
**Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü**

haftalık ders programları neticesinde eğitim programları amacına uygun olarak yürütülmektedir.

İlk iki başlıkta elde edilen verilerin yanı sıra öğrencilerin genel görüşlerinin alınabilmesi adına mezuniyet aşamasına gelen öğrencilerle odak grup görüşmeleri gerçekleştirilmiştir. Bu görüşmelerin detaylarına bir sonraki başlıkta değinilecektir.

### **3. Mezuniyet aşamasındaki öğrencilerle odak grup görüşmeleri**

Anket sonuçların yanı sıra öğrencilerin aldıkları eğitimi değerlendirmeleri ve gördükleri eksik yanları iletmeleri adına program öğrencileriyle odak grup görüşmeleri gerçekleştirilmiştir. İlgili görüşme kapsamında eğitimin yanı sıra öğrencilerin ihtiyaç duyabilecekleri farklı alanlarla ilgili sorular da yöneltilmiştir.

#### **3.1. Aşçılık programı odak grup görüşmeleri raporu**

Yüksekokulumuz Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık programında verilen eğitimin değerlendirilmesi adına 2023-2024 Eğitim Öğretim yılında programa kayıt yaptırmış ve 2024-2025 Eğitim Öğretim yılı sonunda mezun olacak ikinci sınıf öğrencileriyle odak grup görüşmesi gerçekleştirilmiş ve aşağıdaki başlıklar hakkındaki görüşleri alınmıştır.

Öğrencilerin görüşleri alınmadan önce görüşmenin amacı, öğrencilerden talep edilen geri bildirimlerin önemi ve elde edilen verilerin hangi amaçla kullanılacağı katılımcılara detaylı olarak açıklanmıştır. Açıklamalar sonucunda görüşmelere başlanmış ve tüm öneriler dikkatle not alınarak bu değerlendirme raporu hazırlanmıştır.

#### **Aşçılık programı odak grup görüşmeleri raporu**

##### **1)Programın mevcut tasarımı ve kapsamı sizce yeterli midir?**

Mutfak uygulama derslerinde doğrama tekniklerini ve bıçak kullanımını daha pratik hale getirmek için daha fazla çalışma, pratik yapılabilecek ürün kullanımını artırmaya yönelik iyileştirme yapılabilir.

##### **2)Programda yer alan derslerin dağılımı (zorunlu, seçmeli, alan-alan dışı, ortak, hobi vs.) dengeli ve yeterli midir?**

Yeterlidir.

##### **3)Programda yer alan derslerden kaldırılması önereceğiniz ders veya dersler var mıdır?**

Gastronomi ve Medya dersi içeriği ve ders akışı ile ilgili noktalar belirgin hale getirilebilir. Ders kapsamı anlaşılabilir.

2 yıllık program için Bitirme Projesi dersi kaldırılması olabilir mi?

##### **4)Programda yer alan derslere eklenmesini önereceğiniz ders veya dersler var mıdır?**

Pastacılık ve hamur işleme teknikleri ile ilgili en az 2 dönem derslerinin olması, içeriği ile ilgili Dünya mutfakları dersiyle ilişkili ürünlere yer verilmesi talep edildi.

##### **5)Ders içerikleri, derslerde önerilen materyaller ve derslerden edindiğiniz kazanım uyumlu mudur?**

Gastronomi ve Medya dersi içeriği anlaşılamadığından, kazanım ile ilgili uyum durumu tespit edilememiştir.



**T.C.**  
**AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ**

**Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü**  
**Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü**

**6)Sizce derslerin AKTS değerleri ile sizlerin harcamış olduğu iş yükleri uyumlu mudur?**  
Uyumludur.

**7)Derslerde uygulanan öğretim yöntemleri (uzaktan, yüz yüze, karma, uygulama vd.) uygun ve yeterli midir?**  
Genel olarak uzaktan olan derslerin (5i derslerin) yüz yüze olması talep edildi.

**8)Derslerde uygulanan ölçme ve değerlendirme yöntemleri (ara sınav, final, ödev, sunum, seminer, uygulama vd.) uygun ve yeterli midir?**  
Yeterlidir. Uygulama sınavı önerisi geldi.

**9)Önceki öğrenenin tanınmasında uygulanan yöntemler (intibak ve muafiyet işlemleri) uygun ve yeterli midir?**  
Toplantıda 1 öğrenci cevapladı. Yeterli olduğunu bildirdi.

**10)Öğrenim hayatınız boyunca sunulan öğrenme ortam ve kaynakları (sınıf, uygulama alanları, kütüphane, internet erişimi vd.) uygun ve yeterli midir?**  
Ödev ve derse hazırlama kapsamında bilgisayar atölyesini kullanıma açık ve erişilebilir olması, uygulama atölyelerinde bir istasyonda 4-5 öğrencinin çalıştığı, istasyonların yerleşim olarak kalabalık olduğu ve dersin anlaşılmasının, uygulama yapılmasını zorlaştırdığı iletilmiştir. Sosyal alanların yetersiz olduğu belirtilmiştir.

**11)Öğrenim hayatınız boyunca sunulan akademik destek hizmetleri uygun ve yeterli midir?**  
Özellikle danışman hocaların ve diğer program hocalarının farklı konular ve problemler olsa bile yapıcı olarak yardımcı olduğu genel olarak aktarıldı.

**12)Öğrenim gördüğünüz programda sunulan tesis ve altyapı kaynakları (yemekhane, yurt, teknoloji donanımlı çalışma alanları; sağlık, ulaşım, bilişim hizmetleri, uzaktan eğitim altyapısı) yeterli midir?**  
Altyapı olarak değil ama yemekhanede çıkan yemeklerle ilgili şikayetler mevcut.

**13)Dezavantajlı grupta yer alıyorsanız sizlere sağlanan destek uygun ve yeterli midir?**  
-

**14)Öğrenim gördüğünüz programda yürütülen sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler uygun ve yeterli midir?**  
Yetersizlikler mevcut olduğu söylendi.  
Toplulukla ilgili düzenlemeye ihtiyaç olduğu, daha aktif olması istendi.

**15)Kurum dışından destek olarak gelen şeflerden ve uygulamalarından memnuniyet durumunuz nedir?**  
Nirvana Oteli Şefi Bahattin Usta ve ekibinden genel memnuniyet var.  
Ürünlerle ilgili sponsor ve desteğin ihtiyaç olmaması durumunda hocaların kendi dersini işleminin daha faydalı olduğu söylendi.

#### **4. Dış paydaş görüşleri**

Dış paydaş kurulu 20 Nisan 2026'da Yüksekokulumuz toplantı salonunda toplanarak paydaşlardan görüşlerini almış ve geri bildirimlere dair sonuçlar aşağıda başlıklar halinde belirtilmiştir.



T.C.  
**AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ**

**Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü**  
**Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü**

#### 4.1. Mezun ve Öğrenci Yeterlilikleri Hakkında

- Mezun ve öğrencilerimizin sektör beklentilerini karşılama düzeyi hakkında düşünceleriniz nelerdir?

Pratikte iyi eğitim almış olduklarından ve mutfak çalışma düzenine hızla uyum sağladıklarından sektördeki süreci kolaylaştırmaktadırlar. Öğrenciler belli bir beklentiyle işletmeye gelmektedirler. Öğrendiklerini pekiştirmek ve okulda eğitim haricinde eksik kaldıkları yerleri öğrenmek istemektedirler. Bu nedenle genel itibariyle verilen eğitimin öğrenciler üzerinde iyi etki ettiğini düşünmekteyiz.

- Hangi teknik veya mesleki becerilerin geliştirilmesi gerektiğini düşünüyorsunuz?

Yerel mutfaklar, mevsimsel ürün kullanımı ve sürdürülebilir gastronomiye daha fazla yer verilebilir. Uygulama mutfaklarının sektör standartlarına uygun ekipmanlarla güçlendirilmesi, yeni teknolojiler (ör. mutfakta dijital sistemler) hakkında farkındalık oluşturulması beklenir.

Ders konularında temel doğrama teknikleri, temel soslar, mevsimine göre ürünleri tanıma konularına ağırlık verilmesi daha destekleyici olabilir. Uygulamalı derslerin çoğaltılması öğrencilerin kendilerine güvenini artırdığını ve mutfakta daha cesur işlere yönelmeleri açısından önemli olduğunu düşünüyoruz. Ayrıca mutfaklarda kullanılan yeni pişirme tekniklerini de takip etmeleri faydalı olacaktır.

Teknik ve beceriden önce kurumun ve çalışacağı ekibin özelliklerini tanıyarak uyum sağlama ve oryantasyonu halletmeleri gerekir. Mesleğinde ilerleyen zamanlarda geliştirmesi gereken noktaları zaten kendi keşfedip bu konuda ilerleyecektir. Bu nedenle ilk olarak işe adapte olmaları önemlidir.

#### 4.2. Eğitim Programımız Hakkında

- Program çıktılarının sektör ihtiyaçlarıyla uyumunu değerlendirebilir misiniz?

Program temel seviyede uyumludur ancak sektörün beklentisi artık sadece “aşçı” değil, aynı zamanda “düşünen ve üreten şef adayıdır”. Bu nedenle yaratıcılık, problem çözme ve ürün geliştirme tarafı daha fazla güçlendirilmelidir.

- Programımızda hangi ders veya içeriklerin eklenmesini/güncellenmesini önerirsiniz?

Genel itibariyle dersler ve içerikleri yeterlidir. Özellikle öğrencilerin genel anlamda çalışma alanlarının otel olacağı düşünülürse kasap, kahvaltı, soğuk mutfak, miksoloji ve kariyer planlama dersleri eklenebilir. Seçmeli derslerin mutfak ile olan kısımları direkt zorunlu ders olmalıdır.

#### 4.3. Kurumsal İş Birliği ve Destek Önerileri

- Sektörle iş birliklerimizi geliştirmek için hangi adımlar atabiliriz?

Gastronomi alanında hizmet veren işletmeler ile deneysel ve uygulamalı ortak çalışmalar yapabilmek adına, öğrenci arkadaşlarımızın da alanlarında kendilerini daha eğilimli hissettikleri konular üzerinde görüşleri alınarak dış paydaşlarla planlamalar yapılabilir. İşletmelerde farklı konu başlıkları ile ilgili söyleşiler, mutfak eğitimleri ve paneller düzenlenebilir.

- Kurumunuzla ortak projeler veya etkinlikler düzenleme konusunda görüşleriniz nelerdir?



T.C.  
**AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ**

**Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü**  
**Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü**

Şef-öğrenci mentorluk programları uygulanabilir. Bu sayede hem sektör-okul işbirliği kuvvetlenir hem de öğrencinin sektöre adaptasyonu kolaylaşır. Okul içinde “canlı mutfak” konsepti ile gerçek servis deneyimi ve ürün tedarikçileri ile workshoplar (et, deniz ürünü, şarap vb.) yapılabilir.

#### **4.4. Kurumumuz Hakkında Genel Değerlendirme**

Kurumunuz, gastronomi eğitimi alanında gelişime açık ve sektörle bağlantı kurmaya istekli bir yapıdadır. Uygulama alanlarının güçlendirilmesi ve sektör entegrasyonunun artırılmasıyla daha güçlü mezunlar yetiştirileceği düşünülmektedir.

#### **4.5. Ek Görüş ve Önerileri**

Gastronomi eğitimi sadece yemek yapmayı öğretmemeli; aynı zamanda bakış açısı kazandırmalıdır. Öğrencilerin özgün tabak geliştirmesi teşvik edilmeli ve hata yapmalarına alan tanınmalıdır. Bu yaklaşım sektöre daha donanımlı bireyler kazandıracaktır.

#### **Özet**

Müfredat güncelleme çalışmalarında kullanılmak üzere gerekli tüm veriler ekleriyle birlikte derlenmiş ve ilgili veriler bu rapor kapsamında sunulmuştur. Bu değerlendirme raporu 17.06.2026 tarihinde Bölüm Kurulunda ilgili güncelleme çalışmalarında kullanılmak üzere öğretim elemanlarına/üyelerine sunulmuştur.

Rapor tarihi: 31.05.26  
Öğr. Gör. Gökhan SARAÇ  
Aşçılık Program Koordinatörü