



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
İKRAM HİZMETLERİ PROGRAMI MÜFREDAT DEĞERLENDİRME RAPORU

A. Öğrenci Genel Memnuniyet Anketi

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 görülmektedir.

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

	Birim	İkram Programı		İkram Genel	Göynük Mutfak Sanatları	Akdeniz Üniversitesi
	Sınıf	1	2			
	Katılan öğrenci sayısı	31	32	63	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.	4,29	3,78	4,04	3,69	3,86
2	İdari personelin öğrencilere karşı tutum ve davranışları olumludur	4,39	3,56	3,98	3,81	3,90
3	Üniversitemizde öğrencilerin temsiliyetine olanak sağlanmaktadır.	4,29	3,66	3,98	3,66	3,82

İkram Hizmetleri Programı öğrencilerinin yönetimden duyduğu memnuniyetlere dair genel ortalamalarının Göynük Mutfak Sanatları M.Y.O. genel ortalama değerlerinden yüksek 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.

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



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

	Birim	İkram Programı		İkram Genel	Göynük Mutfak Sanatları	Akdeniz Üniversitesi
		1	2			
	Sınıf	31	32	63	215	30520
	Katılan öğrenci sayısı	31	32	63	215	30520
Sorular		Ortalama değerler 2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı Anketi				
4	Kültürel, sanatsal ve spor etkinlikleri yeterlidir.	3,94	3,22	3,58	3,00	3,75
5	Merkezi kütüphanenin imkanları (koleksiyon, elektronik veri tabanları vb.) yeterlidir.	4,00	3,53	3,77	3,28	3,77
6	Yemek hizmetleri ihtiyacı karşılamaktadır	4,16	3,59	3,88	3,37	3,78
7	Kantinlerde sunulan hizmetler (ürün çeşitliliği, fiyat, temizlik vb.) yeterlidir.	4,13	3,72	3,93	3,44	3,82
8	Kampus içi ulaşım olanakları yeterlidir	4,00	3,44	3,72	3,05	3,81
9	Üniversitenin Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı bünyesinde verilen sağlık hizmetleri	3,94	3,56	3,75	3,27	3,77
10	Üniversitede güvenlik önlemleri yeterlidir.	3,94	3,72	3,83	3,56	3,83
11	Kampüsün fiziki koşulları yeterlidir.	3,71	3,56	3,64	3,33	3,86
12	Üniversitenin, öğrenciler için iletişim ve duyuru kanalları (web sayfası, mail, duyuru panoları vb.) yeterlidir.	4,10	4,00	4,05	3,62	3,81

Üniversitemizin sunduğu olanaklar ile 2025-2026 Eğitim Öğretim yılı anketi yapıldığı dönem itibariyle birinci sınıfların memnuniyetin ikinci sınıflara göre daha fazla olduğu gözlenmiştir. Yerleşkemiz merkez kampüs dışında olduğundan üniversitemizin birçok olanaklarına erişim sınırlı kalabilmektedir. Bu alandaki şikâyetlerin genel anketlerden daha önce belirlenebilmesi için talep ve şikâyet sistemi aktif olup ilgili birim üzerinden iletilen unsurlar hızlıca çözüme kavuşturulmaktadır. Örneğin yemek hizmetinin durumu hakkında iletilen şikâyetler neticesinde yemek kurulu hızla iyileştirici faaliyetler gerçekleştirilmiş ve bu alandaki memnuniyetsizliği gidermiştir.

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



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

Birim	İkram Programı	İkram Genel	Göynük Mutfak Sanatları MYO	Akdeniz Üniversitesi		
Sınıf	1	2				
Katılan öğrenci sayısı	31	32	215	30520		
Sorular		Ortalam değerler 2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı Anketi				
13	Eğitim-öğretim programları çalışma hayatında başarılı olmak için öğrencilerde gereken donanım/yetenlik sağlanmaktadır.	4,19	3,91	4,05	3,53	3,32
14	Derslerde öğretim teknolojileri (projeksiyon cihazı, simülasyon programları, laboratuvarlar vb.) etkili olarak kullanılmaktadır.	4,13	3,75	3,94	3,57	3,33
15	Yurtdışı öğrenci değişim programları etkin biçimde uygulanmaktadır.	3,87	3,53	3,70	3,36	3,19
16	Eğitim Programlarında yaptırılan uygulamalar (mesleki yetkinlikleri kazandırmaya yönelik) yeterlidir.	4,23	3,75	3,99	3,57	3,30
17	İnternet erişim hizmetleri (eduroam vb) yeterlidir.	3,81	3,69	3,75	3,39	3,21
18	Laboratuvarlar yeterlidir (bilgisayar, kimya, vb.).	3,81	3,34	3,58	3,36	3,19
19	Sınıf/program danışmanım bana gerekli zamanı ayırır.	4,10	3,91	4,01	3,64	3,45
20	Bölümde/programda iş hayatı konusunda öğrencilere yeterli yönlendirme (kariyer gelişimi) yapılır.	4,13	3,97	4,05	3,60	3,33
21	Eğitim aldığım program/bölüm beklentilerimi karşılamaktadır.	4,14	3,91	4,03	3,52	3,35
22	Fakülte /Yüksekokul/ M.Y.O./Enstitü beklentilerimi karşılamaktadır.	4,16	3,88	4,02	3,52	3,35

Eğitim öğretimden duyulan memnuniyet soruları incelendiğinde ise memnuniyet düzeylerinin oldukça yüksek olduğu görülmekle birlikte 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.

2024-2025 Yılı Öğrenci Memnuniyet Anket Sonuçları



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		İkram Hizmetleri Programı		Pastacılık ve Ekmekçilik Programı		Göynük Mutfak Sanatları MYO	Akdeniz Üniversitesi	
	1	2	1	2	1	2			
Sınıf	1	2	1	2	1	2	222	38861	
Katılan öğrenci sayısı	55	59	28	43	18	19	222	38861	
Sorular		Ortalama 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

İkram Hizmetleri Programı özelinde 2025-2026 anket sonuçları 2024-2025 Eğitim Öğretim yılında kayıt yaptıran öğrencilerin memnuniyet düzeylerine göre yüksek olduğu görülmektedir. Öğrencilere eğitim öğretimin en başında oryantasyon eğitimi verilmesi, danışmanların aktif rol üstlenmesi, beklentilerin doğru yönlendirilebilmesi ve karşılanabilmeye yönünde faaliyetlerin sonuç verdiğini göstermektedir.

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

B. 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.



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

Program	Sınıf	Eğitim- Öğretim Dönemi	Verilen ders sayısı	4 ve üzeri puan alan ders sayısı	Ortalama	Tüm programla rın
					[5 üz.; (%)]	
İkram Hizmetleri	1	2022-2023	13	13	4,24 (%84,9)	4,22 (%84,3)
	2	Bahar	11	11	4,33 (%86,5)	
	1	2023-2024	12	11	4,32 (%86,4)	4,36 (%87,3)
	2	Güz	13	12	4,49 (%89,8)	
	1	2023-2024	11	7	3,96 (%79,2)	4,34 (%86,8)
	2	Bahar	8	7	4,53 (%90,6)	
	1	2024-2025	11	8	4,05 (%81,0)	4,20 (%84,0)
	2	Güz	11	10	4,18 (%83,5)	
	1	2025-2026	13	12	4,41 (88,2)	4,42(88,4)
	2	Güz	13	11	4,43 (88,6)	

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 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.

C. 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.

C.1. İkram Hizmetleri Programı Odak Grup Görüşmeleri Raporu

Yüksekokulumuz Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü İkram Hizmetleri programında verilen eğitimin değerlendirilmesi adına 2024-2025 Eğitim Öğretim yılında programa kayıt yaptırmış ve 2025-2026 Eğitim Öğretim yılı sonunda mezun olacak ikinci sınıf öğrencileriyle odak grup görüşmesi gerçekleştirilmiş ve aşağıdaki başlıklar hakkındaki görüşleri alınmıştır.



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

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.

İkram Hizmetleri Programı Odak Grup Görüşme Raporu

1. Programın mevcut tasarımı ve kapsamı sizce yeterli midir?

Yeterlidir.

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?

Yoktur

4. Programda yer alan derslere eklenmesini önereceğiniz ders veya dersler var mıdır?

Yoktur

5. Ders içerikleri, derslerde önerilen materyaller ve derslerden edindiğiniz kazanım uyumlu mudur?

Uyumludur

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?

Uygulamalı ders sayısı artırılabilir, uygulamalı derslerin teorik kısımları azaltılıp uygulama kısımları artırılabilir. 5i derslerinin müfredattan kaldırılması programın daha verimli hale gelmesini sağlayacaktır.

8. Derslerde uygulanan ölçme ve değerlendirme yöntemleri (ara sınav, final, ödev, sunum, seminer, uygulama vd.) uygun ve yeterli midir?

Yeterlidir.

9. Önceki öğrenmenin tanınmasında uygulanan yöntemler (intibak ve muafiyet işlemleri) uygun ve yeterli midir?

İntibak esnasında muaf olunacak derslerin iki üniversiteye ait harf ve sayısal notları arasındaki uyumsuzluk problemlere yol açmaktadır. Bazı durumlarda öğrenci bu dersi geçtiği halde intibak ettiği üniversitede notu daha düşük olarak değerlendirilebileceğinden öğrenci dersi yeniden almak isteyebiliyor.

10. Öğrenim hayatınız boyunca sunulan öğrenme ortam ve kaynakları (sınıf, uygulama alanları, kütüphane, internet erişimi vd.) uygun ve yeterli midir?



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

İnternete bağlanma ve çekim sorunları yaşamaktayız. Uygulama alanları ve sınıflar yeterli ve uygundur.

11. Öğrenim hayatınız boyunca sunulan akademik destek hizmetleri uygun ve yeterli midir?

Yeterlidir.

12. Öğrenim gördüğünüz programda sunulan tesis ve altyapı kaynakları (yemekhane, yurt, teknoloji donanımlı çalışma alanları; sağlık, ulaşım, bilişim hizmetleri, uzaktan eğitim altyapısı) yeterli midir?

Soyunma odaları, duşlar ve dolaplar daha güvenli hale getirilebilir. Sınıflardaki iklimlendirme sistemleri etkin çalışmamaktadır.

13. Dezavantajlı grupta yer alıyorsanız sizlere sağlanan destek uygun ve yeterli midir?

Dezavantajlı grupta bulunan öğrenci yoktur.

14. Öğrenim gördüğünüz programda yürütülen sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler uygun ve yeterli midir?

Yeterlidir.

15. Kurum dışından destek olarak gelen şeflerden ve uygulamalarından memnuniyet durumunuz nedir?

Oldukça memnunuz.

D. İkram Hizmetleri Programı Dış Paydaş Görüşleri

D.1. Program Dış Paydaş Geri Bildirim Açıklaması

Program Dış paydaş kurulu paydaşlardan görüşlerini almış ve geri bildirimlere dair sonuçlar aşağıda maddeler halinde belirtilmiştir.

- Teoriyi uygulamayla birleştirerek sektöre nitelikli, disiplinli ve yenilikçi profesyoneller kazandıran okulumuz ve değerli hocalarımıza, bir sektör profesyoneli olarak şükranlarımı sunarım.
- Çoğu geleneksel lezzetleri modern tekniklerle birleştirip turizm ve yiyecek-içecek sektörünün sürdürülebilir gelişimine çok güçlü katkılar sağlamaktadır.
- Eğitim-Öğretim İçeriği oldukça kapsamlı ve bilgilendirici. Ek olarak gastronomi tarihi, gastronomi sanatı (tabak,renk,dizayn uyumu) bunlarından eğitimi eklenebilir.
- Müfredat dersleri mesleğe yönelik düzenlenmiştir.
- Akdeniz Üniversitesi eğitim kalitesi genel olarak başarılı, ancak uygulamalı derslerin artırılması ve öğrencilerin sektöre daha iyi hazırlanması için staj olanaklarının geliştirilmesi faydalı olacaktır.
- Menü planlama, maliyet kontrolü ve envanter yönetimi güçlendirilebilir.
- Günümüzde de sıfır atık, geri dönüşüm vb. konular eklenebilir. Hijyen ve sürdürülebilir kalite geliştirilip daha çok anlatılabilir.
- Eğitim konu başlıklarının sahada da uygulanabilir ve gözlemlenebilir bir şekilde verilmesi.

D.2. Ek Görüş ve Önerileri



T.C. AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

- Eğitim konu başlıklarının sahada da uygulanabilir ve gözlemlenebilir bir şekilde verilmesi.
- Alanında uzman eğitimcilerden renkleri tanıma, anlamı ve birbiri ile uyumlu renklerin hangilerinin olacağı eğitimi alınabilir. Alınan bu eğitimle ürünün hangi tamamlayıcı renkte ürünle ve hangi renk tabakta nasıl konumlandırılacağı hakkında da bilgi verilerek güzel bir sunum çıkacağını düşünüyorum. Ayrıca bu eğitimin işletme dizaynında da faydalı olacaktır.
- Öğrenci taleplerine daha hızlı dönüş sağlayacak dijital sistemler geliştirilebilir.

Not: Program dış paydaş komisyonu üyelerinden 93072444.FR.49 numaralı AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ GÖYNÜK MUTFAK SANATLARI MESLEK YÜKSEKOKULU PAYDAŞ GERİ BİLDİRİM FORMU ve Müfredat derslerinin uygunluğunun değerlendirildiği formlar aracılığıyla alınmıştır. Formlar dış paydaş kurulu ve bölüm başkanlığı ile istenildiğinde paylaşılacaktır.

E. Müfredat Amaç, Vizyon, Anahtar Performans Göstergeleri ve Diğer Araçların Yeterlilik Durumu

Misyon	Vizyon	Amaçlar	Hedefler	PAPG	ÖLÇÜM ARACI	HEDEF
Ulusal ve uluslararası yiyecek-içecek sektöründe; servis, sunum ve organizasyon konularında teorik ve uygulamalı bilgiye hakim, sektördeki güncel gelişmeleri ve teknolojileri takip edebilen, etkili iletişim becerilerine sahip, sorumluluk bilinci yüksek ve nitelikli meslek elemanları yetiştirmek.	Öğrenci merkezli eğitim modelini ilke edinen, ikram hizmetleri ve yiyecek-içecek eğitimi alanında ilk sıralarda tercih edilen, ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan öncü bir program olmak	EA.1. İkram hizmetleri ve yiyecek-içecek işletmeciliği alanında ihtiyaç duyulan teorik bilgiye ve uygulama yeteneğine sahip nitelikli meslek elemanlarını sektöre kazandırmak.	H11. Gastronomi ve turizm sektörü ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazandırmak.	PAPG.1.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş (MIKH 103) dersinden başarı oranı PAPG.1.2.Çener /tunizm / turizm coğrafyası / gastronomi /tunizm seçmeli derslerinden en az birini alan öğrenci oranı (MIKH 105, 115, 116) PAPG.1.3.Sektörel fuar, gastronomi etkinliği veya tanıtım gezisine katılan öğrenci oranı	Not dağılımı Ders kayıt sistemi Katılım belgesi	%85 Başarı ≥ %60 ≥ %40
			H12. İkram Hizmetleri ve yiyecek-içecek işletmeciliği alanına özgü temel bilgi ve becerileri kazandırmak.	PAPG2.1.YIYECEK-İÇECEK SERVİSİ VE UYGULAMALARI I-II (MIKH 101-102) derslerinden geçme oranı PAPG.2.2. Bar Bilgisi (MIKH 205) ve Miksoloji (MIKH 204) derslerinde uygulama sınavı ortalaması PAPG.2.3. Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü (MIKH 203) ve İşletmeciliği (MIKH 202) derslerinden başarı oranı PAPG.2.4.Menü Yönetimi (MIKH 201) ve Ziyafet Yönetimi (MIKH 207) derslerinde not ortalaması	Not dağılımı Uygulama Sınavı	%85 Başarı > CC
			H13. Değişen süreçleri veya sistemleri takip edebilen bireyler yetiştirmek.	PAPG.3.1.Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri (MIKH 210) dersinden başarı oranı PAPG.3.2.Bilgi ve İletişim Teknolojisi (ENF 102) dersinden başarı oranı PAPG.3.3.Gastronomide Yeni Eğilimler (MIKH 206) seçmeli dersini alan öğrenci oranı	Not dağılımı Not dağılımı Ders kayıt sistemi	%85 Başarı %85 Başarı ≥ %40
			H14. Türk mutfak kültürüne, sofraya adabına ve protokol kurallarına uygun servis tekniklerini ve sunum becerilerini kazandırmak.	PAPG.4.1.Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları (MIKH 209) dersinden başarı oranı PAPG.4.2.Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi (MIKH 207) dersinde protokol/servis uygulamaları değerlendirilmesi PAPG.4.3.Türk mutfakı veya sofraya adabı temalı program etkinliklerine katılan öğrenci oranı	Not dağılımı Uygulama sınavı Etkinlik yoklama	%85 Başarı ≥ BB ≥ %40
			H15. Dünya mutfak kültürlerini tanıyan, uluslararası servis ve sunum standartlarına hakim ve farklı kültürlere hitap edebilen elemanlar yetiştirmek.	PAPG.5.1.Dünya Mutfakları (MIKH 214) dersinden başarı oranı PAPG.5.2.Mesleki İngilizce I-II (MIKH 231-232) derslerinden geçme oranı PAPG.5.3.Yabancı uyruklu veya uluslararası bağlantılı işletmelerde staj yapan öğrenci oranı	Not dağılımı Not dağılımı Erasmas Koordinatörlüğü	≥ %80 ≥ %80 2 yılda 1 öğrenci
			H16. Özel sektörde kariyerine devam edebilecek bireyler yetiştirmek.	PAPG.6.1.Mezuniyetten sonraki 12 ay içinde özel sektörde istihdam Mezun takip	≥ %50	
			H17. Kamu sektöründe kariyerine devam edebilecek bireyler yetiştirmek.	PAPG.6.2.İşveren memnuniyeti ortalama puanı PAPG.6.3.Aktif sektör işbirliği protokolü (otel, restoran, catering fir. Protokol Belg	Dış Paydaş Az 4 / 5	
			H18. Üst düzey görevlerde yer alabilen veya girişimcilik faaliyetini gerçekleştiren öğrenciler yetiştirmek.	PAPG.7.1.Mezuniyetten sonra kamu kurumunda istihdam edilen mezun sayısı PAPG.8.1.Girişimcilik (MIKH 218) veya Liderlik (MIKH 223) seçmeli dersini alan öğrenci oranı PAPG.8.2.Mezuniyet sonrası 2 yıl içinde yönetici pozisyonuna geçen veya kendi işini kuran mezun oranı	Yıllık Anket Ders kayıt sistemi Mezun takip anketi	en az 1 ≥ %35 ≥ %5
			H19. Gıda güvenliği, sanitasyon ve hijyen kuralları hakkında temel bilgi kazandırmak.	PAPG.9.1.Gıda ve Personel Hijyeni (MIKH 112) dersinden başarı PAPG.9.2.İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği (MIKH 211) dersinden başarı PAPG.9.3.Gıda Saklama ve Muhafaza Teknikleri (MIKH 228) seç	Not dağılımı Not dağılımı Ders kayıt sis	≥ %85 ≥ %85 ≥ %35
			H20. Mesleki etik değerlere ve çevre koruma bilincine dair farkındalık oluşturmaktır.	PAPG.10.1.Meslek Etiği (MIKH 216) dersinden başarı oranı PAPG.10.2.Toplumsal Duyarlılık ve Katkı (TDP 304) dersini alan	Not dağılımı Ders kayıt sis	≥ %85 ≥ %35



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

F. Program Akademisyenlerin Görüşleri

Program kapsamında görev alan akademisyenlerin görüşleri incelendiğinde, eğitim-öğretim sürecinin genel olarak başarılı ve sektör beklentileriyle uyumlu olduğu ifade edilmektedir. Akademisyenler, programın teorik altyapısının güçlü olduğunu ve öğrencilerin temel bilgi ve becerileri kazanmalarında etkili bir rol oynadığını vurgulamaktadır.

Bununla birlikte, akademisyen görüşlerinde uygulamalı derslerini yeterli görmeye birlikte ikram hizmetleri program amaçlarını yansıttıklarını düşündüğü dikkat çekmektedir. Özellikle öğrencilerin mesleki yetkinliklerini geliştirmeleri ve sektöre daha hazır bireyler olarak yetişmeleri açısından uygulama ağırlıklı eğitim faaliyetlerinin daha da güçlendirilmesi gerektiği belirtilmektedir. Bu doğrultuda, sektör iş birliklerinin artırılması ve ders içeriklerinin sektör uygulamalarıyla daha fazla desteklenmesi önermektedir.

Ayrıca akademisyenler, dış paydaşlardan gelen dönütler doğrultusunda müfredatta yer alan bazı ders içeriklerinin güncellenmesi gerektiğini ifade ederek, özellikle sürdürülebilirlik, sıfır atık, hijyen standartları ve kalite yönetimi gibi güncel konuların daha kapsamlı şekilde ele alınmasını önermektedir. Son olarak, eğitim süreçlerinde dijitalleşmenin artırılması ve öğrenci geri bildirimlerine daha hızlı yanıt verebilecek sistemlerin geliştirilmesi gerektiği de akademisyen görüşleri arasında yer almaktadır. Bu bağlamda, programın sürekli iyileştirilmesi ve çağın gereksinimlerine uyum sağlaması adına akademisyenlerin önerileri önemli bir yol gösterici niteliği taşımaktadır.

Özet

Müfredat güncelleme çalışmalarında kullanılmak üzere gerekli tüm veriler ekleriyle birlikte derlenmiş ve ilgili veriler bu rapor kapsamında sunulmuştur.

Rapor tarihi: 30.04.2026
Doç. Dr. Filiz ARSLAN
İkram Hizmetleri Program Koordinatörü