



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
MÜFREDAT DEĞERLENDİRME RAPORU

1. Öğrenci genel memnuniyet anketi

2024-2025 ve 2025-2026 Eğitim Öğretim yıllarına ait öğrenci memnuniyet anketleri incelendiğinde, genel memnuniyetin üç temel boyutta değerlendirildiği görülmektedir. Bunlar; yönetimden duyulan memnuniyet, üniversitenin sunduğu olanaklara ilişkin memnuniyet ve eğitim-öğretimden duyulan memnuniyet şeklindedir.

Genel değerlendirmede, Pastacılık ve Ekmekçilik Programı ile Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü ortalamalarının çoğu başlıkta üniversite ortalamasının üzerinde olduğu görülmektedir. Bununla birlikte iki yıl karşılaştırıldığında bazı alanlarda artış, bazı alanlarda ise düşüş eğilimi olduğu dikkat çekmektedir.

Yönetimden Duyulan Memnuniyet

Ankette yer alan ilk üç soru yönetimden duyulan memnuniyeti ölçmektedir. Aşağıdaki tabloda her iki yıla ait sonuçlar yer almaktadır.

	2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı Memnuniyet		
	Pastacılık ve Ekmekçilik Programı	Otel, Lokanta ve İ.H. Bölümü	Üniversite
Fakülte/Enstitü/Yüksekokul/M.Y.O. yönetimi öğrencilerin sorun ve önerilerine karşı duyarlıdır.	3,65	3,59	3,41
İdari personelin öğrencilere karşı tutum ve davranışları olumludur	3,73	3,72	3,52
Üniversitemizde öğrencilerin temsiliyetine olanak sağlanmaktadır.	3,65	3,60	3,43
2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı Memnuniyet			
	Pastacılık ve Ekmekçilik Programı	Otel, Lokanta ve İ.H. Bölümü	Üniversite
Fakülte/Enstitü/Yüksekokul/M.Y.O. yönetimi öğrencilerin sorun ve önerilerine karşı duyarlıdır.	3,66	3,69	3,34
İdari personelin öğrencilere karşı tutum ve davranışları olumludur	4,00	3,81	3,49
Üniversitemizde öğrencilerin temsiliyetine olanak sağlanmaktadır.	3,61	3,66	3,38

2024-2025 yılı verileri ile karşılaştırıldığında, 2025-2026 yılında özellikle idari personelin tutum ve davranışları ile ilgili memnuniyetin belirgin şekilde arttığı görülmektedir (Pastacılık ve Ekmekçilik Programı: 3,73 / 4,00).

Genel ortalamalara bakıldığında:

Her iki yılda da memnuniyet düzeylerinin 3 ve üzeri olduğu,
Yönetim süreçlerine yönelik genel memnuniyetin yüksek ve istikrarlı olduğu,



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

Öğrenci temsiliyeti konusunda ise sınırlı düzeyde bir gerileme olduğu ve bunun iyileştirmeye açık bir alan olduğu görülmektedir. Bu bulgular doğrultusunda, yönetsel süreçlerin genel olarak olumlu değerlendirildiği ancak özellikle öğrenci katılımı ve temsiliyeti konularında geliştirme yapılabileceği anlaşılmaktadır.

Üniversitenin Sunduğu Olanaklara İlişkin Memnuniyet

Üniversitenin sunduğu fiziksel, sosyal ve destek hizmetlerine yönelik memnuniyete ilişkin aşağıdaki tabloda her iki yıla ait sonuçlar yer almaktadır.

Üniversitenin Sunduğu Olanaklara İlişkin Memnuniyet	2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı Memnuniyet		
	Pastacılık ve Ekmekçilik Programı	Otel, Lokanta ve İ.H. Bölümü	Üniversite
Kültürel, sanatsal ve spor etkinlikleri yeterlidir.	3,27	3,19	3,20
Merkezi kütüphanenin imkanları (koleksiyon, elektronik veri tabanları vb.) yeterlidir.	3,30	3,22	3,27
Yemek hizmetleri ihtiyacını karşılamaktadır	3,22	3,39	3,29
Kantinlerde sunulan hizmetler (ürün çeşitliliği, fiyat, temizlik vb.) yeterlidir.	3,32	3,42	3,27
Kampus içi ulaşım olanakları yeterlidir	3,14	3,13	3,21
Üniversitenin Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı bünyesinde verilen sağlık hizmetleri yeterlidir.	3,24	3,29	3,34
Üniversitede güvenlik önlemleri yeterlidir.	3,59	3,50	3,34
Kampüsün fiziki koşulları yeterlidir.	3,46	3,34	3,41
Üniversitenin, öğrenciler için iletişim ve duyuru kanalları (web sayfası, mail, duyuru vb.) yeterlidir.	3,57	3,50	3,39
Üniversitenin Sunduğu Olanaklara İlişkin Memnuniyet	2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı Memnuniyet		
	Pastacılık ve Ekmekçilik Programı	Otel, Lokanta ve İ.H. Bölümü	Üniversite
Kültürel, sanatsal ve spor etkinlikleri yeterlidir.	2,89	3,00	3,12
Merkezi kütüphanenin imkanları (koleksiyon, elektronik veri tabanları vb.) yeterlidir.	3,16	3,28	3,22
Yemek hizmetleri ihtiyacını karşılamaktadır	3,21	3,37	3,22
Kantinlerde sunulan hizmetler (ürün çeşitliliği, fiyat, temizlik vb.) yeterlidir.	3,34	3,44	3,22
Kampus içi ulaşım olanakları yeterlidir	2,95	3,05	3,22
Üniversitenin Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı bünyesinde verilen sağlık hizmetleri yeterlidir.	3,03	3,27	3,31
Üniversitede güvenlik önlemleri yeterlidir.	3,58	3,56	3,33
Kampüsün fiziki koşulları yeterlidir.	3,21	3,33	3,39
Üniversitenin, öğrenciler için iletişim ve duyuru kanalları (web sayfası, mail, duyuru vb.) yeterlidir.	3,58	3,62	3,36

İki yıl karşılaştırıldığında:

Kültürel, sanatsal ve sportif etkinlikler ile kampüs içi ulaşım alanlarında belirgin düşüşler olduğu görülmektedir (örneğin Pastacılık ve Ekmekçilik Programında etkinlikler: 3,27 / 2,89). Yemek ve kantin hizmetleri büyük ölçüde benzer seviyelerde kalmış, önemli bir değişim göstermemiştir.

Kütüphane, sağlık hizmetleri ve güvenlik gibi alanlarda genel olarak stabil bir memnuniyet düzeyi mevcuttur.

Kampüsün fiziki koşulları ve ulaşım imkanları özellikle program bazında üniversite ortalamasının altında kalmıştır.



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

Bu durum, özellikle yerleşkenin merkez kampüs dışında bulunması, sosyal imkanlara erişimin sınırlı olması ve öğrencilerin beklentilerinin artması ile ilişkilendirilebilir. Ayrıca 2025-2026 yılında bazı başlıklarda düşüş görülmesi, yeni gelen öğrencilerin beklentileri ile mevcut olanaklar arasındaki farkın etkili olabileceğini düşündürmektedir.

Eğitim-Öğretimden Duyulan Memnuniyet

Eğitim-Öğretimden Duyulan Memnuniyet	2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı Memnuniyet		
	Pastacılık ve Ekmekçilik Programı	Otel, Lokanta ve İ.H. Bölümü	Üniversite
Eğitim-öğretim programları çalışma hayatında başarılı olmak için öğrencilerde gere	3,70	3,53	3,32
Derslerde öğretim teknolojileri (projeksiyon cihazı, simülasyon programları, labor	3,76	3,57	3,33
Yurtdışı öğrenci değişim programları hakkında bilgilendirmeler yeterlidir.	3,38	3,36	3,19
Eğitim Programlarında yaptırılan uygulamalar (mesleki yetkinlikleri kazandırmaya y	3,78	3,57	3,30
İnternet erişim hizmetleri (eduroam vb) yeterlidir.	3,46	3,39	3,21
Laboratuvarlar yeterlidir (bilgisayar, kimya, vb.).	3,46	3,36	3,19
Sınıf/program danışmanım bana gerekli zamanı ayırır.	3,73	3,64	3,45
Bölümde/programda iş hayatı konusunda öğrencilere yeterli yönlendirme (kariye	3,76	3,60	3,33
Eğitim aldığım program/bölüm beklentilerimi karşılamaktadır.	3,73	3,52	3,35
Fakülte /Yüksekokul/ M.Y.O./Enstitü beklentilerimi karşılamaktadır.	3,68	3,52	3,35
Eğitim-Öğretimden Duyulan Memnuniyet	2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı Memnuniyet		
	Pastacılık ve Ekmekçilik Programı	Otel, Lokanta ve İ.H. Bölümü	Üniversite
Eğitim-öğretim programları çalışma hayatında başarılı olmak için öğrencilerde gere	3,74	3,71	3,29
Derslerde öğretim teknolojileri (projeksiyon cihazı, simülasyon programları, labor	3,95	3,66	3,28
Yurtdışı öğrenci değişim programları hakkında bilgilendirmeler yeterlidir.	3,37	3,25	3,09
Eğitim Programlarında yaptırılan uygulamalar (mesleki yetkinlikleri kazandırmaya y	3,74	3,67	3,25
İnternet erişim hizmetleri (eduroam vb) yeterlidir.	3,32	3,27	3,15
Laboratuvarlar yeterlidir (bilgisayar, kimya, vb.).	3,55	3,29	3,11
Sınıf/program danışmanım bana gerekli zamanı ayırır.	4,34	3,95	3,45
Bölümde/programda iş hayatı konusunda öğrencilere yeterli yönlendirme (kariye	3,84	3,73	3,29
Eğitim aldığım program/bölüm beklentilerimi karşılamaktadır.	3,79	3,68	3,33
Fakülte /Yüksekokul/ M.Y.O./Enstitü beklentilerimi karşılamaktadır.	3,66	3,56	3,31

Eğitim-öğretim boyutuna ilişkin memnuniyet verileri incelendiğinde:
Her iki yılda da memnuniyet düzeylerinin genel olarak yüksek olduğu görülmektedir.

2025-2026 yılında özellikle:

Öğretim teknolojilerinin kullanımı (3,76 / 3,95),

Danışmanlık hizmetleri (3,73 / 4,34),

Kariyer yönlendirme faaliyetleri (3,76 / 3,84) gibi alanlarda önemli artışlar olduğu dikkat çekmektedir.



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

Eğitim programlarının mesleki yeterlilik kazandırma düzeyi her iki yılda da güçlü bir alan olarak öne çıkmaktadır. Bununla birlikte, İnternet erişimi gibi alanlarda nispeten daha düşük memnuniyet seviyeleri devam etmektedir. Genel olarak değerlendirildiğinde, eğitim-öğretim süreçlerinin güçlü olduğu ve öğrencilerin akademik deneyimden büyük ölçüde memnun olduğu görülmektedir.

Tüm veriler birlikte değerlendirildiğinde:

Yönetimden duyulan memnuniyet: Yüksek ve artış eğiliminde
Üniversite olanaklarına ilişkin memnuniyet: Orta düzeyde ve bazı alanlarda düşüş eğiliminde
Eğitim-öğretimden duyulan memnuniyet: Yüksek ve artış gösteren bir yapı ortaya koymaktadır.

Özellikle 2025-2026 yılında:

Akademik süreçler ve danışmanlık hizmetlerinde önemli iyileşmeler sağlanmış, buna karşılık sosyal imkanlar ve kampüs olanaklarında görece memnuniyet düşüşlerinin olduğu gözlemlenmiştir. Bu durum, öğrencilerin akademik deneyimden memnun olduklarını ancak kampüs yaşamı ve sosyal imkanlara ilişkin beklentilerinin karşılanmadığını göstermektedir.

2. Ders değerlendirme anketleri

Pastacılık ve Ekmekçilik programlardaki derslerden ve dersi veren öğretim elemanlarından duyulan memnuniyet düzeyleri OBS’de yer alan ders değerlendirme sonuçlarına göre aşağıdaki tabloda paylaşılmıştır.



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

2025 - 2026 Eğitim öğretim yılı güz			Program Ortalaması	Yüksekokul Ortalaması	Üniversite Ortalaması
Ders Adı	Öğretim Elemanı	Ders anket sonuçları			
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Öğr.Gör. İSMAIL UÇAR	4,35	4,39	4,25	4,12
Beslenme İlkeleri	Öğr.Gör.Dr. GİZEM YILDIZ	4,36			
İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	Öğr.Gör.Dr. GİZEM YILDIZ	4,54			
Genel Turizm	Öğr.Gör. NAİME BULUT	4,32			
Pastacılık ve Ekmekçiliğe Giriş	Öğr.Gör. RAMAZAN ÇAĞLAR	4,55			
Süt Ürünleri	Öğr.Gör.Dr. GİZEM YILDIZ	4,77			
Hamur Teknikleri	Öğr.Gör.Dr. BEYSUN GÜNERİ	4,55			
Temel Pastacılık Teknikleri	Öğr.Gör. RAMAZAN ÇAĞLAR	4,54			
Menü Yönetimi	Öğr.Gör. RAMAZAN ÇAĞLAR	4,17			
Pastacılıkta Dekarasyon	Öğr.Gör.Dr. BEYSUN GÜNERİ	4,51			
Çikolata İşleme Teknikleri	Öğr.Gör.Dr. GİZEM YILDIZ	4,41			
Artizan Ekmek Yapım Teknikleri	Öğr.Gör. RAMAZAN ÇAĞLAR	3,99			
Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri	Öğr.Gör.Dr. GİZEM YILDIZ	4,42			
Gastronomi ve Medya	Öğr.Gör. Kahraman KÖKTÜRK	4,26			
Gastronomi Turizmi	Öğr.Gör.Dr. ÖZLEM YAY	4,36			
Türk Dili I	Öğr.Gör. ÖMER BAHADIR İLTER	4,11			
2024 - 2025 Eğitim öğretim yılı Bahar			Program Ortalaması	Yüksekokul Ortalaması	Üniversite Ortalaması
Ders Adı	Öğretim Elemanı	Ders anket sonuçları			
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Öğr.Gör. İSMAIL UÇAR	3,99	4,52	4,28	4,13
Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	Öğr.Gör.Dr. GİZEM YILDIZ	4,2			
Ekmek Çeşitleri ve Yapımı	Öğr.Gör. RAMAZAN ÇAĞLAR	4,02			
Tatlı Yapım Teknikleri	Öğr.Gör.Dr. BEYSUN GÜNERİ	4,79			
Tatlı Yapım Teknikleri	Öğr.Gör. RAMAZAN ÇAĞLAR	4,18			
Gastronomide Yeni Eğilimler	Öğr.Gör. YUSUF YILMAZ	4,59			
Gıda Kimyası	Öğr.Gör.Dr. GİZEM YILDIZ	4,26			
Yiyecek & İçecek Fotoğrafçılığı	Öğr.Gör. ENİSER ATABAY	4,43			
Bitirme Projesi	Öğr.Gör.Dr. BEYSUN GÜNERİ	4,75			
Bitirme Projesi	Öğr.Gör.Dr. GİZEM YILDIZ	4,86			
İleri Pastacılık Teknikleri	Öğr.Gör.Dr. BEYSUN GÜNERİ	4,34			
Çikolata Sanatı II	Öğr.Gör.Dr. GİZEM YILDIZ	4,79			
Artizan Ekmek Yapım Teknikleri	Öğr.Gör. RAMAZAN ÇAĞLAR	4,77			
Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	Öğr.Gör.Dr. ÖZLEM YAY	4,79			
Kalite Yönetim Sistemleri	Öğr.Gör.Dr. GİZEM YILDIZ	4,57			
Mesleki İngilizce II	Öğr.Gör.Dr. BEYSUN GÜNERİ	4,8			
Girişimcilik	Öğr.Gör. Kahraman KÖKTÜRK	4,89			
Türk Dili II	Öğr.Gör. ÖMER BAHADIR İLTER	4,36			
2024 - 2025 Eğitim öğretim yılı Güz			Program Ortalaması	Yüksekokul Ortalaması	Üniversite Ortalaması
Ders Adı	Öğretim Elemanı	Ders anket sonuçları			
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Öğr.Gör. İSMAIL UÇAR	4,14	4,44	4,22	4,06
Temel Pişirme Teknikleri	Öğr.Gör. SERDAR ALTUNSAĞAN	4,73			
Beslenme İlkeleri	Öğr.Gör.Dr. GİZEM YILDIZ	4,18			
İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	Öğr.Gör.Dr. GİZEM YILDIZ	4,16			
Pastacılık ve Ekmekçiliğe Giriş	Öğr.Gör. RAMAZAN ÇAĞLAR	4,34			
Süt Ürünleri	Öğr.Gör.Dr. GİZEM YILDIZ	4,25			
Hamur Teknikleri	Öğr.Gör.Dr. BEYSUN GÜNERİ	4,25			
Temel Pastacılık Teknikleri	Öğr.Gör. RAMAZAN ÇAĞLAR	4,33			
Menü Yönetimi	Öğr.Gör. RAMAZAN ÇAĞLAR	4,43			
İleri Pastacılık Teknikleri	Öğr.Gör.Dr. BEYSUN GÜNERİ	4,69			
Çikolata Sanatı I	Öğr.Gör.Dr. GİZEM YILDIZ	4,61			
Uluslararası Ekmek Yapımı	Öğr.Gör. RAMAZAN ÇAĞLAR	4,63			
Tatlı ve İçecek Uyumları	Öğr.Gör. ENİSER ATABAY	4,58			
Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri	Öğr.Gör.Dr. GİZEM YILDIZ	4,47			
Mesleki İngilizce I	Öğr.Gör.Dr. BEYSUN GÜNERİ	4,69			
Gastronomi Turizmi	Öğr.Gör.Dr. ÖZLEM YAY	4,6			
Türk Dili I	Öğr.Gör. ÖMER BAHADIR İLTER	4,38			
2023 - 2024 Eğitim öğretim yılı Bahar			Program Ortalaması	Yüksekokul Ortalaması	Üniversite Ortalaması
Ders Adı	Öğretim Elemanı	Ders anket sonuçları			
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Öğr.Gör. İSMAIL UÇAR	4,33	4,56	4,36	4,14
Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	Öğr.Gör.Dr. GİZEM YILDIZ	4,33			
Yöresel Ekmek Yapımı	Öğr.Gör. RAMAZAN ÇAĞLAR	4,33			
Tatlı Yapım Teknikleri	Öğr.Gör.Dr. BEYSUN GÜNERİ	4,93			
Gastronomide Yeni Eğilimler	Öğr.Gör. YUSUF YILMAZ	4,33			
Gıda Kimyası	Öğr.Gör.Dr. GİZEM YILDIZ	4,33			
Süt Ürünleri	Öğr.Gör.Dr. GİZEM YILDIZ	4,33			
Pastacılık Teknikleri II	Öğr.Gör.Dr. BEYSUN GÜNERİ	3,67			
Bitirme Projesi	Öğr.Gör. RAMAZAN ÇAĞLAR	5			
Bitirme Projesi	Öğr.Gör.Dr. BEYSUN GÜNERİ	5			
Bitirme Projesi	Öğr.Gör.Dr. GİZEM YILDIZ	5			
Çikolata Sanatı II	Öğr.Gör.Dr. GİZEM YILDIZ	4,95			
Artizan Ekmek Yapım Teknikleri	Öğr.Gör. RAMAZAN ÇAĞLAR	5			
Kalite Yönetim Sistemleri	Öğr.Gör.Dr. GİZEM YILDIZ	5			
Mesleki İngilizce II	Öğr.Gör.Dr. BEYSUN GÜNERİ	4,2			
Türk Dili II	Öğr.Gör. ÖMER BAHADIR İLTER	4,13			



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

2023–2024 bahar, 2024-25 Güz ve Bahar ve 2025–2026 güz eğitim-öğretim yıllarına ait ders değerlendirme anket sonuçları incelendiğinde, program ortalamalarının her bir dönemde de yüksekokul ve üniversite ortalamalarının üzerinde gerçekleştiği ve genel memnuniyet düzeyinin 4'ün üzerinde olduğu görülmektedir. Programların hedefleri kapsamında okutulan dersler ve bu dersleri yürüten öğretim elemanlarının performansının değerlendirildiği anket sonuçları, derslerin amacına uygun şekilde yürütüldüğünü ve öğrencilerin derslerden bekledikleri verimi büyük ölçüde aldıklarını göstermektedir. Program özelinde, 2025–2026 yılında program ortalamasında sınırlı bir düşüş gözlemlense de genel başarı ve memnuniyet düzeyinin sürdürüldüğü ve programın güçlü bir eğitim kalitesine sahip olduğu değerlendirilmektedir.

3. Mezuniyet aşamasındaki öğrencilerle odak grup görüşmeleri

Pastacılık ve Ekmekçilik programı odak grup görüşmeleri raporu

Yüksekokulumuz Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Pastacılık ve Ekmekçilik 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.

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.

1. Programın mevcut tasarımı ve kapsamı sizce yeterli midir?

Ders içerikleri kapsamının yeterli olduğu belirtilmiş olup bir öğrenci tarafından staj programının olması gerektiği belirtilmiştir.

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

Ders dağılımlarının ilk sene yeterli olduğu ancak, ikinci sene yetersiz olduğu belirtilmiştir. İlk dönem teorik derslerin olması ve ikinci yılda ise uygulamalı derslerin daha fazla olması gerektiği belirtilmiştir. *(Uygulamalı derslerin saat dağılımı yetersizdir. Daha çok saat gerektiren bir derste acele etsek dahi yetişemiyoruz.)*

Uygulama derslerinden sonra teorik dersin olmaması istenmiştir, dersin sonrasında daha fazla uygulama yapabilme olanağını sağlayacağı düşünüldüğü belirtilmiştir.

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?

Temel mutfak teknikleri dersi zorunlu ders olması istenmiştir.



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

Dondurma ve sorbeler dersi eklenmesi istenmiştir.
Daha fazla uygulamalı pastacılık dersi olması istenmiştir.

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

Uyumludur.

6. Sizde derslerin AKTS değerleri ile sizlerin harcamış olduğu iş yükleri uyumlu mudur?

Uygulamalı dersler uyumlu olduğu ancak bazı teorik derslerin de AKTS değeri daha yüksek olmasının gerektiği belirtilmiştir.

7. Derslerde uygulanan öğretim yöntemleri (uzaktan, yüz yüze, karma, uygulama vd.) uygun ve yeterli midir?

Yetersizdir. *“İngilizce dersi uzaktan değil yüz yüze olmalıdır. Uzaktan eğitimle anlaşılmıyor. Uzaktan ders yapıp yüz yüze sınav yapılması uygun değildir”* demişlerdir.

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

Uygun ve yeterlidir.

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

Uygun ve yeterlidir.

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

İnternet erişimi yetersizdir. Eduroama bağlanma ile ilgili açık bir yönerge bulunmadığı ve kütüphanedeki kitap sayısının yetersiz olduğu belirtilmiştir.

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

Uygun ve yeterlidir. Ayrıca, program özelinde tadım etkinliklerinin daha fazla yapılması istenmektedir.

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

Yurt imkanları yetersizdir. Yemekhanedeki yemeklerin hijyen ve lezzet açısından yetersiz olduğu belirtilmiştir. Özellikle ana kampüse kıyasla çok yetersiz olduğu ifade edilmiştir. Hijyen koşullarından dolayı yemekhaneden yararlanmak istemediklerini belirtmişlerdir. Kantinin denetiminin yapılması istenmektedir. Kantinde SKT problemlili ürünler bulunmakla birlikte hijyen açısından yetersiz olduğu belirtilmektedir. Ayrıca Göynük’e ulaşımın çok pahalı ve yetersiz olduğu ifade edilmiştir.



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

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

Dezavantajlı grupta bulunan öğrencimiz yoktur.

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

Sportif faaliyet ve Sosyal etkinliklerin yetersiz olduğu belirtilmiştir.

4. Dış paydaş görüşleri

4.1. Misyon, Vizyon ve Program Amaçları

Dış paydaşlar tarafından programın misyon, vizyon, program amaçları ve öğrenme çıktılarının genel olarak yeterli ve uygun şekilde yapılandırıldığı ifade edilmiştir. Bununla birlikte, öğrencilerin temel hammaddeler konusundaki bilgi düzeylerinin artırılması ve Türkiye'nin ulusal değerlerini öne çıkaran, yerel ürün çeşitliliğini yenilikçi tekniklerle birleştirerek özgün ürünler geliştirebilen bireyler yetiştirilmesine yönelik ifadelerin güçlendirilmesi önerilmiştir. Bu doğrultuda, söz konusu önerilerin programın gelişimi açısından katkı sağlayabileceği değerlendirilmekte olup misyon, vizyon ve program amaç ve hedefleri yüksekokulumuz ve üniversitemiz stratejik planı baz alınarak hazırlanmakta olduğu değerlendirilmektedir.

4.2. Müfredat

Müfredatta yer alan teorik derslerin genel olarak yeterli olduğu ifade edilmiştir. Bununla birlikte, öğrencilerin büyük ölçekli üretim sistemlerini tanımaları ve endüstriyel üretim planlama süreçlerine hâkimiyet kazanmalarına yönelik ders içeriklerinin müfredata eklenmesi önerilmiştir. Mevcut ders içeriklerinde üretim süreçlerine ilişkin temel bilgiler yer almakla birlikte, söz konusu önerinin programın gelişimi açısından katkı sağlayabileceği değerlendirilmekte olup ilerleyen dönemlerde ders içerikleri güncellemeleri kapsamında ele alınması planlanmaktadır.

Dış paydaşlar tarafından ayrıca fermantasyon teknikleri, Türkiye ve dünya unları, permakültür, temel hammaddelere (un, şeker, tuz) odaklanan dersler ile gastronomi yazarlığına yönelik içeriklerin programa eklenmesi önerilmiştir. Bu kapsamda, mevcut derslerde ilgili konulara kısmen yer verilmekle birlikte, önerilen ders başlıklarının öğrencilerin mesleki bakış açılarını geliştirebileceği değerlendirilmektedir.

Programda yer alan bazı ders içeriklerine ilişkin olarak, özellikle Pastacılık ve Ekmekçiliğe Giriş dersinde hammaddelere yönelik bilgilerin daha ayrıntılı ele alınması gerektiği, unun sınıflandırılması, bileşimi ve son ürün üzerindeki etkilerine daha fazla yer verilmesinin uygun olacağı belirtilmiştir. Benzer şekilde, artisan ekmek üretimi kapsamında antik tahılların yalnızca besinsel değil, teknolojik etkilerinin de daha kapsamlı ele alınması önerilmiştir. Bu doğrultuda, Pastacılık ve Ekmekçilik 2026 Müfredat taslağı çalışması ilgili öğretim elemanları tarafından gerçekleştirilmiş olup, müfredat seçmeli havuzunu Un Bilgisi dersinin eklenmesi uygun görülmüş ve Bölüm Başkanlığı görüşüne sunulmuştur.

4.3. Eğitim-Öğretim İçeriği



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

Dış paydaşlar, eğitim-öğretim içeriğimizi genel olarak başarılı bulduklarını ifade etmiş; bununla birlikte yabancı dil eğitiminin desteklenmesi gerektiğini belirtmişlerdir. Program müfredatında 1. sınıfta İngilizce I ve İngilizce II, 2. sınıfta ise Mesleki İngilizce I ve Mesleki İngilizce II derslerinin yer alması nedeniyle, yabancı dil eğitimine yönelik söz konusu önerinin mevcut durumda karşılandığı değerlendirilmektedir.

Gıda hijyeni, sanitasyon, mikrobiyoloji ve depolama süreçlerine ilişkin ders saatlerinin yetersiz olduğu ve bu alanların daha kapsamlı ele alınması gerektiği ifade edilmiştir. Program müfredatında Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu dersine yer verilmekte olup, ilgili içerik diğer derslerde de desteklenmektedir. Bununla birlikte, söz konusu konuların daha kapsamlı ele alınmasına yönelik öneri dikkate alınmakta olup gerekli görülen durumlarda ders içeriklerinin güncellenmesi planlanmaktadır.

Yerel mutfak kültürünün yaygınlaşması için uygulamalı derslerde yerel tatlı reçetelerine ağırlık verilmesi önerilmiştir. Yerel mutfak kültürlerine ilişkin ayrı bir başlık altında ders olmamasına rağmen, uygulamalı ve teorik derslerin ders akışlarında yerel mutfaklara ilişkin içerikler yer almaktadır.

Toplumda gıda israfı bilincinin artırılması amacıyla artan gıdaların değerlendirilmesine yönelik içeriklerin ele alınması gerektiği belirtilmiştir. Uygulama dersleri kapsamında gıda israfının önlenmesine yönelik olarak mevcut haftalık konu planlamasında bu hususlara yer verilmektedir.

Müfredatta yer alan teorik derslerin yeterli olduğu, ancak mesleki beceri gerektiren ekmek, tatlı ve çikolata uygulamalarının artırılması ve sektörle iş birliği yapılarak daha fazla staj imkânı sunulması gerektiği önerilmiştir. Uygulamalı derslerin sayısının artırılmasının, hem maliyet kısıtları hem de kurum bünyesindeki üç programın aynı atölyeyi kullanması nedeniyle mevcut koşullarda planlanmasının mümkün olmadığı değerlendirilmiştir. Programın iki yıllık yapısı nedeniyle müfredatta zorunlu staj uygulaması bulunmamaktadır. Bununla birlikte, uygulama dersleri kapsamında ihtiyaç duyulan alanlarda sektör iş birlikleri hâlihazırda sürdürülmektedir.

Programda girişimcilik odaklı ders ve atölyelerin eklenmesi, öğrencilerin kendi marka ve ürünlerini geliştirebilecekleri uygulamalı projelerin teşvik edilmesi ve sektör profesyonelleri ile mentorluk iş birliklerinin kurulması gerektiği önerilmiştir. Müfredatta bu alana yönelik bir girişimcilik dersi bulunmaktadır. Bununla birlikte, öğrencilerin talepleri doğrultusunda alanında uzman kişilerle düzenlenen etkinlikler aracılığıyla belirtilen eksikliklerin giderilmesine yönelik çalışmalar sürdürülmektedir.

Öğrenci motivasyonunun artırılması amacıyla yarışma ve etkinliklerin düzenlenmesi önerilmiştir. Öğrencilerle yapılan görüşmeler doğrultusunda, eğitim almak istedikleri alanlara yönelik etkinlikler yıl içerisinde gerçekleştirilmektedir. Bununla birlikte, yarışmaların düzenlenmesinin ilerleyen dönemlerde planlanmasının uygun olacağı değerlendirilmektedir.

Uygulamalı derslerde üretilen ürünlerin maliyet hesaplamalarının ders içeriğine dâhil edilmesi önerilmiştir. Müfredatta Mesleki Matematik ile Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrol dersleri yer almakta olup, ilgili konular bu derslerde ayrıntılı biçimde ele alınmaktadır. Bu nedenle, uygulamalı dersler kapsamında söz konusu içeriğin ayrıca verilmesine ihtiyaç olmadığı değerlendirilmektedir.



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

5. Müfredat, amaç, vizyon, anahtar performans göstergeleri ve diğer araçların yeterlilik durumu

Pastacılık ve ekmekçilik programı öğretim görevlisi Dr. Ramazan Çağlar'ın gerçekleştirmiş olduğu 11.03.2026 tarihli danışmanlık görüşmesi sonucunda 2025-26 Eğitim Öğretim yılında programa kaydolun 1. Sınıf öğrencilerinin 1. Dönemde verilen MPE 125 Temel Pastacılık Teknikeri dersi ve MPE 123 Hamur Teknikleri ders içeriklerinde zaman zaman çakışmaların olduğu sonucu ortaya çıkmıştır. Bu doğrultuda uygulamalı ders içerikleri program öğretim elemanları tarafından tekrar gözden geçirilmiş ve içerik çalışması ilgili öğretim elemanları tarafından gerçekleştirilerek dış paydaş görüşüne sunulmuştur.

Dış paydaş görüşlerinin de incelenmesi sonucunda ders içerikleri gözden geçirilmiş ve aşağıda yer alan tablolarda sunulmuştur.

Hamur Teknikleri			
Hafta	Konu	Konu Detayı Örnek	Uygulama Örnek
1	Hamur Yoğurmada kullanılan mikser türleri ve Kullanımı	Mikserler türleri ve bu mikserlerin hamur yoğurma sürecine etkileri (süre, gluten gelişimi) vb.	4 farklı mikserde mayalı veya mayasız hamur yoğurulabilir.
2	Maya Türleri ve Kullanımı	Mayaların kullanım şekli, Hamur üzerindeki etkileri (süre anlamında), Kullanım oranları ve dönüşümleri, Doğal maya geliştirme aşamaları ve kullanım şekli	Ekşi mayada dahil Maya türleri kullanılarak ayrı ayrı hamur yoğurulabilir.
3	Temel Hamur Yoğurma Süreci	Yoğurma sürecini etkileyen etkenler (sıcaklık, un türü, su ve maya türü vs.). El ile yoğurma ve makine ile yoğurma. Gluten yapısı, Hidrasyon oranı vs. anlatılabilir.	Farklı un türleri kullanılarak hamur yoğurulabilir (beyaz un, tam buğday unu vs.)
4	Hamur Hidrasyonu	Su kullanımı, %60 %70 ve %100 hidrasyon	Farklı su oranına sahip hamurlar yoğurulabilir,
5	Fermantasyon Süreci	Kitle fermantasyonu, benç fermantasyonu, son fermantasyon, soğuk fermantasyon ve sıcak fermantasyon (Maya dolabı) anlatılabilir.	Fenni maya kullanılarak yapılan hamurun kitle fermantasyonu, benç fermantasyonu ve son fermantasyon süreleri takip edilebilir. Ekşi maya katlama işlemleri, soğuk fermantasyon işlemi gösterilebilir.
6	Pişirme	Buhar kullanımı, Pişirme dereceleri, farklı sıcaklık aşamalarının hamur üzerindeki değişimleri, Fırın kullanımı, VEYA fırında pişirme, saçta pişirme ve tandırdaki pişirme farklılıkları gösterilebilir.	Buharlı, yetersiz buharlı, aşırı buharlı ve buharsız ekmek pişirilerek farklılıkları gözlemlenebilir.
7	ARA SINAV		
8	Tahıl, Tohum, Ot ve Baharatların Ekmek Yapımında Kullanımı	Islatma yöntemi, hamura ekleme aşamaları, hamur hidrasyonuna etkisi, hamur yapısına etkisi (Gluten yapısını parçalama vs.) gösterilebilir	Ay çekirdekli, kabak çekirdekli, sarımsaklı, cevizli, kekikli vs ekmekler gösterilebilir.
9	Farklı tahıl unlarının ekmek yapımında kullanımı	Farklı tahıl unlarının hamur özellikleri anlatılabilir, su kaldırma güçleri karşılaştırılabilir, Ekmek özellikleri anlatılabilir.	Çavdar, Mısır, Glutensiz unlarla yapılan ekmekler gösterilebilir.
10	Tereyağı, süt ve yumurtanın ekmek yapımında kullanımı	Bu ürünlerin hamura verdiği özellikler anlatılabilir. Son ürünün özellikleri anlatılabilir. Hamurda kullanım şekli anlatılabilir.	Poğaç ve açma yapılabilir
11	Mayasız ekmek yapımı ve hamur açma yöntemleri		Yufka ekmeği, gözleme yapılabilir.
12	Lamineli Hamur hazırlama		Milföy hamuru, kruvasan hamuru yapılabilir
13	Ekşi Maya Kullanımı		Ekşi mayalı beyaz ekmek, tam buğday ekmeği vs yapılabilir
14	Miks Unların Kullanımı		Miks unlarla ekmekler yapılabilir.



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

İleri Pastacılık Teknikleri		
Konu	Kazanım	Uygulama Örnek
İleri Pastacılık Tekniklerinde kullanılan araç ve gereçler	İleri pastacılık tekniklerinde kullanılan araç ve gereçleri tanıy ve tekniğine uygun olarak kullanabilir.	
Mereng tatlıları	Farklı yöntemlerle Mereng hazırlayarak klasik tatlı ve pastaları hazırlar	Pavlova, makaron
Sarılarak hazırlanan pastalar	İleri düzey sarma pastalar hazırlayabilir	Kahveli sarma pasta, Swiss roll
Fransız tartları	Tekniğine uygun olarak İleri düzey tartları hazırlayabilir	Lemon Meringue Tart, tart tatin
Pişirilerek hazırlanan hamurlardan hazırlanan pastalar	Pişirilerek hamur hazırlar ve uluslararası klasik tatlılar hazırlar	Choux au croq, karpotka, Paris Brest
Cheesecake	Tabanlı, tabansız, sıcak ve soğuk yöntemlerle çeşitli cheesecake hazırlayabilir	Newyork, SanSebastian, soğuk metod cheesecake ve sosları
Ara Sınav	Ara Sınav	Ara Sınav
Uluslararası Pastalar	Jakonde kek, pate bombe, ganaj hazırlar ve Klaskik oprera pastasını hazırlayabilir	Opera
Çikolatalı pastalar	Çikolata ağırlıklı klasik pastaları hazırlayabilir	Sacher torte , Devil's food cake
Kutlama Pastaları	özel günler için pasta tasarımı yapabilir	Naked cake
Tereyağı kremaları ile Pasta kaplama Teknikleri	Tereyağı kreması hazırlar ve pastaları kaplayabilir	Bento cake
Katlı pasta uygulamaları	Farklı katlardan oluşan kutlama pastaları hazırlayabilir	Katlı pasta yapımı
Adet Pasta uygulamaları	Modern pastacılık tekniklerini kullanarak porsiyon kontrolü yapılmış adet pastaları hazırlayabilir.	Malaga, İbizza
Şeker Hamuru ile pasta kaplama	Şeker hamuru ile pasta kaplar ve basit süslemeler yapabilir	Keskin kenar pasta



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

Tatlı Yapım Teknikleri		
Konu	Kazanım	Uygulama
Tatlıların Menüdeki Yeri ve Önemi	Tatlıların menüdeki yeri ve önemini kavrar	
Sütlü Tatlılar	Tekniğine uygun olarak ulusal ve uluslararası sütlü tatlıları hazırlar	Sütlaç, kazandibi, keşkül, supangle krem karamel ve kreme brulee
Meyve Tatlıları	ve uluslararası meyve tatlılarını hazırlar ve servisine uygun soslar hazırlar	Ayva Tatlısı, Kabak tatlısı, incir tatlısı
Tahıl Tatlıları	Tekniğine uygun olarak tahıl tatlılarını hazırlar	Aşure, Zerde
Helvalar	Helva çeşitlerini hazırlayabilir	İrmik helvası, Un helvası
Hamur Tatlıları	Tekniğine uygun olarak çeşitli hamur tatlıları hazırlar	Revani, Şekerpare, Kalburabastı
Ara Sınav	Ara Sınav	Ara Sınav
Kadayıf Çeşitleri	Çeşitli kadayıf türlerini hazırlar	İçli kadayıf, Muhallebılı kadayıf, Sütlü kadayıf, yassı kadayıf
Künefe	Tekniğine uygun olarak künefe hazırlar	Künefe
Baklava hazırlama Teknikleri	Tekniğine uygun olarak baklava çeşitlerini hazırlar	Baklava, Şöbiyet, Fıstık sarma
Pişirilerek yapılan Hamur tatlıları	Pişirilerek hazırlanan hamurlardan tatlılar hazırlar	Tulumba, Hanımğöbeği, Dilberdudağı
Sufle	Tekniğine uygun olarak sufi yapar ve servisine uygun soslar hazırlar	İngiliz Kremalı çikolatalı suf
Dondurularak hazırlanan tatlılar	Dondurularak hazırlanana çeşitli tatlıları hazırlar	Parfe, Dondurma, panacotta
Muslar	Mousse ve mousselardan çeşitli tatlılar hazırlar	Mousse pastalar



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

İleri Pastacılık Teknikleri		
İleri Pastacılık Tekniklerinde kullanılan araç ve gereçler	İleri pastacılık tekniklerinde kullanılan araç ve gereçleri tanıy ve tekniğine uygun olarak kullanabilir.	
Mereng tatlıları	Farklı yöntemlerle Mereng hazırlayarak klasik tatlı ve pastaları hazırlar	Pavlova, makaron
Sarılarak hazırlanan pastalar	İleri düzey sarma pastalar hazırlayabilir	Kahveli sarma pasta, Swiss roll
Fransız tartları	Tekniğine uygun olarak İleri düzey tartları hazırlayabilir	Lemon Meringue Tart, tart tatin
Pişirilerek hazırlanan hamurlardan hazırlanan pastalar	Pişirilerek hamur hazırlar ve uluslararası klasik tatlılar hazırlar	Choux au croq, karpatka, Paris Brest
Cheesecake	Tabanlı, tabansız, sıcak ve soğuk yöntemlerle çeşitli cheesecake hazırlayabilir	Newyork, SanSebastian, soğuk metod cheesecake ve sosları
Ara Sınav	Ara Sınav	Ara Sınav
Uluslararası Pastalar	Jakonde kek, pate bombe, ganaj hazırlar ve Klaskik oprera pastasını hazırlayabilir	Opera
Çikolatalı pastalar	Çikolata ağırlıklı klasik pastaları hazırlayabilir	Sacher torte , Devil's food cake
Kutlama Pastaları	özel günler için pasta tasarımı yapabilir	Naked cake
Tereyağı kremaları ile Pasta kaplama Teknikleri	Tereyağı kreması hazırlar ve pastaları kaplayabilir	Bento cake
Katlı pasta uygulamaları	Farklı katlardan oluşan kutlama pastaları hazırlayabilir	Katlı pasta yapımı
Adet Pasta uygulamaları	Modern pastacılık tekniklerini kullanarak porsiyon kontrolü yapılmış adet pastaları hazırlayabilir.	Malaga, İbizza
Şeker Hamuru ile pasta kaplama	Şeker hamuru ile pasta kaplar ve basit süslemeler yapabilir	Keskin kenar pasta



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

Tatlı Yapım Teknikleri

Tatlıların Menüdeki Yeri ve Önemi	Tatlıların menüdeki yeri ve önemini kavrar	
Sütlü Tatlılar	Tekniğine uygun olarak ulusal ve uluslararası sütlü tatlıları hazırlar	Sütlaç, kazandibi, keşkül, supangle krem karamel ve kreme brulee
Meyve Tatlıları	Tekniğine uygun olarak ulusal ve uluslararası meyve tatlılarını hazırlar ve servisine uygun soslar hazırlar	Ayva Tatlısı, Kabak tatlısı, incir tatlısı
Tahıl Tatlıları	Tekniğine uygun olarak tahıl tatlılarını hazırlar	Aşure, Zerde
Helvalar	Helva çeşitlerini hazırlayabilir	İrmik helvası, Un helvası
Hamur Tatlıları	Tekniğine uygun olarak çeşitli hamur tatlıları hazırlar	Revani, Şekerpare, Kalburabastı
Ara Sınav	Ara Sınav	Ara Sınav
Kadayıf Çeşitleri	Çeşitli kadayıf türlerini hazırlar	Tel kadayıf, Muhallebili kadayıf, Sütlü kadayıf, yassı kadayıf
Künefe	Tekniğine uygun olarak künefe hazırlar	Künefe
Baklava hazırlama Teknikleri	Tekniğine uygun olarak baklava çeşitlerini hazırlar	Baklava, Şöbiyet, Fıstık sarma
Pişirilerek yapılan Hamur tatlıları	Pişirilerek hazırlanan hamurlardan tatlılar hazırlar	Tulumba, Hanımğöbeği, Dilberdudağı
Sufle	Tekniğine uygun olarak sufle yapar ve servisine uygun soslar hazırlar	İngiliz Kremalı çikolatalı sufle
Dondurularak hazırlanan tatlılar	Dondurularak hazırlanana çeşitli tatlıları hazırlar	Parfe, Dondurma, panacotta
Muslar	Mousse ve mousselardan çeşitli tatlılar hazırlar	Mousse pastalar



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

Pastacılıkta Dekorasyon		
Pasta Dekorasyonunda kullanılan araç ve gereçler	Pasta dekorlamada kullanılan araç ve gereçleri tanır ve kullanım alanlarını kavrar	
Renkler ve renk uyumu ve pasta dekorlamada önemi	Renk şablonunu kavrar, pasta tasarımında renkleri uyumlu biçimde kullanabilir	Renk şablonu
Cup cake tasarımı	Cupcake yapar ve süsler	Amerikan tereyağı kremalı ile cupcake tasarımı
Çiçek hamuru kullanımı	Çiçek hamurundan gül tasarımı yapabilir	Gül
Çiçek hamuru kullanımı	Çiçek hamurundan lilyum ve lale tasarımı yapabilir	lilyum, papağan lalesi
Yenilebilir kağıt ve pirinç kağıdı kullanımı	Yenilebilir kağıdı kullanarak çeşitli dekorlar hazırlayabilir	Çiçek, Deri dokusu, kaplama
Ara Sınav	Ara Sınav	Ara Sınav
İzomalt şekeri kullanımı	İzomalt şekerini kullanabilir ve çeşitli ürünler hazırlar	İzomalt lolipop, izomalt kase
Figür hamurundan figür tasarlama	Figürhamurunun özelliklerini ve kullanım biçimini kavrar basit figürler yapar	hayvan figürleri, masal kahramanları
Tereyağ kremalarının dekorlamada kullanımı	Tereyağı kremaları ile pasta dekorlayabilir	Rölyef pasta
Kremadan Çiçek yapımı	Kremalar ile çiçek tasarımı yapabilir	Bean paste, korean butter cream çiçekleri
Karikatür pasta tasarımı	Tekniğine uygun olarak karikakatür pasta tasarımı yapabilir	Karikatür pasta
Kek hamuru ile sisleme teknikleri	Kek hamurunu renklendirir ve sisleme yapar	Samenta,
Şeker hamurundan katlı maket pasta tasarımı	Strafor üzerine şeker hamuru kaplaması yaparak pasta tasarımı yapar	Maket pasta uygulamaları



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

Yaratıcı Pastacılık Uygulaması		
Yaratıcılık kavramı,yaratıcılık ve yaratıcılığı engelleyen faktörler	Yaratıcılık kavramını açıklayabilir, gastronomi ve pastacılık alanında yaratıcılığın önemini tartışabilir ve yaratıcı düşünmeyi engelleyen bireysel ve çevresel faktörleri analiz edebilir.	
Pastacılıkta Füzyon mutfak uygulamaları	Farklı kültürlere ait tatlı ve pastacılık tekniklerini analiz ederek bu teknikleri bir araya getiren füzyon tatlılar tasarlayabili	
Pastacılıkta moleküler mutfak uygulamaları	(jelifikasyon, köpük oluşturma, kapsülleme vb.) tanımlayabilir ve pastacılık ürünlerinde uygulayabilir	
Modern adetlik pasta sunumu	Modern pastacılık trendlerini analiz ederek estetik, porsiyon kontrolü yapılmış ve yaratıcı adetlik pasta sunumları hazırlayabilir.	
Türk Mutfağı Tatlılarının Yeniden yorumlanması	Türk mutfağına ait geleneksel tatlıları analiz ederek modern pastacılık teknikleriyle yeniden yorumlayabilir ve yenilikçi sunumlar geliştirebilir.	
Uluslararası tatlıların Yeniden yorumlanması	Dünya mutfağına ait klasik tatlıları tanımlayabilir ve bu tatlıları modern gastronomi anlayışıyla yeniden tasarlayabilir.	
Ara Sınav	Ara Sınav	Ara Sınav
Minimal ve estetik sunum hazırlıkları	Minimalizm prensiplerini kullanarak estetik ve dengeli tabak sunumları hazırlayabilir.	
Glütensiz ve Vegan Tatlılar	Glütensiz ve vegan pastacılık ürünlerinde kullanılan alternatif malzemeleri tanıyabilir ve bu malzemelerle tatlı üretimi gerçekleştirebilir.	
Çeşitli klasik tatlı ve pastaların yeniden tasarımı	Klasik pastacılık ürünlerini analiz ederek modern teknikler ve yaratıcı sunumlarla yeniden tasarlayabilir	
Sürdürülebilir Pastacılık, Atıksız mutfak uygulamaları	açıklayabilir ve pastacılık üretiminde atık azaltma ve kaynak verimliliği sağlayan uygulamalar geliştirebilir.	
Back Box pasta / tatlı tasarımı	Öğrenci verilen sınırlı malzemelerle yaratıcı düşünme becerisini kullanarak özgün pasta veya tatlı tasarımı geliştirebilir	
Tematik Pasta ve Tatlılar	Belirli bir tema doğrultusunda konsept geliştirebilir ve bu temaya uygun pasta veya tatlı tasarlayabilir.	



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

Pastacılık ve Ekmekçiliğe Giriş			
Hafta	Konu	Kazanım	Uygulama Örnek
1	Pastacılık Ve Ekmekçiliğin Tanımı ve Fırıncılık Mesleği	Pastacılık ve fırıncılık mesleğinin ne olduğunu kavrar ve kariyer odaklı bakış açısı kazanır	
2	Dünya Mutfağında Pastacılık ve Ekmekçiliğin Tarihsel Gelişimi	Dünya mutfağında pastacılık ve ekmekçiliğin tarihsel gelişimini bilir	
3	Türk Mutfağında Pastacılık ve Ekmekçiliğin Tarihsel Gelişimi	Türk mutfağında pastacılık ve ekmekçiliğin tarihsel gelişimini bilir	
4	Pastane ve Fırınlarda Organizasyon Yapısı	pastane departmanın hiyerarşisini ve emir komuta zincirini bilir	
5	Pasta ve Ekmek Yapımında kullanılan ekipman, araç ve gereçler	Pasta ve ekmek yapımında kullanılan ekipman, araçları tanıır ve kullanır	
6	Pastacılıkta temel pişirme prensipleri formüller ve oranlar	Pastacı yüzdesini kullanabilir temel hesaplamaları yapabilir	
7	Ara Sınav	Ara Sınav	Ara Sınav
8	Reçete okuma oluşturma ve Ölçüm	Reçeteleri okur uygun ölçümü yapabilir	
9	Pastacılıkta kullanılan kabartıcı ajanlar	Kabartma Tozu, Karbonat kullanımı ve fonksiyonları arasındaki farkları kavrar	
10	Pastacılıkta kullanılan Kıvam artırıcı ajanlar	Jelatin, agar agar, nişastalar gibi bağlayıcıları bilir ve ayırtedebilir	
11	Pastacılıkta Yumurtanın önemi ve Kullanımı	Fom, Emülsiyon, kaogüle özellikleri	
12	Pastacılıkta yağlar, türleri ve kullanım şekilleri	Katı ve sıvı yağlar, su oranları ve ürüne etkisini kavrar	
13	Pastacılıkta tatlandırıcılar ve türleri	Şeker ve türleri, şeker yerine geçen tatlandırıcıları ayırtedebilir uygun yerde kullanımı kavrar	
14	Pastacılıkta kullanılan baharat, kuru yemiş ve otlar gibi lezzet artırıcı bileşenler	Kuruyemişler, tarçın vanilya vb. baharatlar, kakao kullanım alanlarını kavrar	



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

Hamur Teknikleri			
Hafta	Konu	Konu Detayı Örnek	Uygulama Örnek
1	Hamur Yoğurmada kullanılan mikser türleri ve Kullanımı	Mikserler türleri ve bu mikserlerin hamur yoğurma sürecine etkileri (süre, gluten gelişimi) vb.	4 farklı mikserde mayalı veya mayasız hamur yoğurulabilir.
2	Maya Türleri ve Kullanımı	Mayaların kullanım şekli, Hamur üzerindeki etkileri (süre anlamında), Kullanım oranları ve dönüşümleri, Doğal maya geliştirme aşamaları ve kullanım şekli	Ekşi mayada dahil Maya türleri kullanılarak ayrı ayrı hamur yoğurulabilir.
3	Temel Hamur Yoğurma Süreci	Yoğurma sürecini etkileyen etkenler (sıcaklık, un türü, su ve maya türü vs.). El ile yoğurma ve makine ile yoğurma. Gluten yapısı, Hidrasyon oranı vs. anlatılabilir.	Farklı un türleri kullanılarak hamur yoğurulabilir (beyaz un, tam buğday unu vs.)
4	Hamur Hidrasyonu	Su kullanımı, %60 %70 ve %100 hidrasyon	Farklı su oranına sahip hamurlar yoğurulabilir,
5	Fermantasyon Süreci	Kitle fermantasyonu, benc fermantasyonu, son fermantasyon, soğuk fermantasyon ve sıcak fermantasyon (Maya dolabı) anlatılabilir.	Fenni maya kullanılarak yapılan hamurun kitle fermantasyonu, beç fermantasyonu ve son fermantasyon süreleri takip edilebilir. Ekşi maya katlama işlemleri, soğuk fermantasyon işlemi gösterilebilir.
6	Pişirme	Buhar kullanımı, Pişirme dereceleri, farklı sıcaklık aşamalarının hamur üzerindeki değişimleri, Fırın kullanımı, VEYA fırında pişirme, saçta pişirme ve tandırda pişirme farklılıkları gösterilebilir.	Buharlı, yetersiz buharlı, aşırı buharlı ve buharsız ekmek pişirilerek farklılıkları gözlemlenebilir.
7	ARA SINAV		
8	Tahıl, Tohum, Ot ve Baharatların Ekmek Yapımında Kullanımı	Islatma yöntemi, hamura ekleme aşamaları, hamur hidrasyonuna etkisi, hamur yapısına etkisi (Gluten yapısını parçalama vs.) gösterilebilir	Ay çekirdekli, kabak çekirdekli, sarımsaklı, cevizli, kekikli vs ekmekler gösterilebilir.
9	Farklı tahıl unlarının ekmek yapımında kullanımı	Farklı tahıl unlarının hamur özellikleri anlatılabilir, su kaldırma güçleri karşılaştırılabilir, Ekmek özellikleri anlatılabilir.	Çavdar, Mısır, Glutensiz unlarla yapılan ekmekler gösterilebilir.
10	Tereyağı, süt ve yumurtanın ekmek yapımında kullanımı	Bu ürünlerin hamura verdiği özellik anlatılabilir. Son ürünün özellikleri anlatılabilir. Hamurda kullanım şekli anlatılabilir.	Poğaç ve açma yapılabilir
11	Mayasız ekmek yapımı ve hamur açma yöntemleri		Yufka ekmeği, gözleme yapılabilir.
12	Lamineli Hamur hazırlama		Milföy hamuru, kruvasan hamuru yapılabilir
13	Ekşi Maya Kullanımı		Ekşi mayalı beyaz ekmek, tam buğday ekmeği vs yapılabilir
14	Miks Unların Kullanımı		Miks unlarla ekmekler yapılabilir.



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

Ekmek Çeşitleri ve Yapımı		
Konu	Konu Detayı Örnek	Uygulama Örnek
Ekmek kültürünü etkileyen faktörler.	Coğrafi ve iklimsel faktörler, tarımsal ve teknolojik gelişmeler, Sosyo-ekonomik durum, Dini etkiler, göçler ve trendler anlatılabilir.	
Yöresel ekmek hazırlama yöntemleri ve pişirme farklılıkları	Türkiyenin bölgeleri arasındaki ekmek hazırlama yöntemleri farklılıkları anlatılabilir.	fırında, saçta, pilekide veya tandırda ekmek hazırlanabilir.
Yöresel Ekmekler Çeşitleri	Yöresel ekmek çeşitleri anlatılabilir.	Nohut mayasından ekmek hazırlanabilir, vakfı kebir ekmeği, afyon patatesli ekmeği vs yapılabilir.
Börek Çeşitleri		Su böreği, tepsi böreği, boyoz, avcı böreği yapılabilir.
Simit hamuru hazırlama, Simit Çeşitleri ve Yöresel Farklılıklar		Ankara, Devrek, Samsun, Hatay simitleri yapılabilir.
Pide hamuru hazırlama ve yöresel pide Çeşitleri		kıymalı, kaşarlı, ispanaklı, patatesli ve karadeniz pidesi yapılabilir.
Fransız ekmek kültürü, Ön mayalar ve Ön maya Kullanımı	Ön mayaların kuruluşu gösterilebilir. Fransız ekmek çeşitleri anlatılabilir.	Baget, Brioche ekmeği yapılabilir.
İtalyan Ekmek Kültürü ve Ekmek çeşitleri	İtalyan ekmek kültürü anlatılabilir, İtalyan ekmek çeşitleri anlatılabilir.	Chabatta, Grisini, Foccacio yapılabilir
Pizza hamuru hazırlama ve Pizza çeşitleri	Pizza hamuru özellikleri, Pizza çeşitleri, biga hazırlığı ve kullanımı anlatılabilir.	Pizza çeşitleri ve bigadan pizza yapılabilir
Alman ve Kuzey Avrupa Ekmek Kültürü	Alman ekmek kültürü ve Çavdarın ekmek kültüründeki yeri anlatılabilir. Malt kullanımı gösterilebilir,	Pumpernickel ekmeği, Kugegholf, Pretzel, Boradinsky ekmekleri hazırlanabilir.
Orta Doğu Ekmek Kültürü		Challah, Lavaş, pide, gobit ekmek yapılabilir.
Amerika ekmek kültürü		Totilla ekmeği, mısır ekmeği yapılabilir
Uzakdoğu Ekmek Kültürü		Sütlü ekmek ve Tangzhong tekniği gösterilebilir



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

Arizan Ekmek Yapım Teknikleri		
Konu	Konu Detayı	Uygulama
Artizan Ekmeğin Tanımı ve Endüstriyel Ekmekler ile arasındaki farklılıklar		
Sanayileşme ve fırıncılık üzerindeki etkileri		
20. Yüzyıl artizan fırıncılık hareketi		
21. Yüzyıl Fırıncılıkta modern etkiler		
Anadolu atalık buğday türleri		
Antik buğdayların besin özellikleri		
Ara Sınav		
Antik buğdayların hamur yoğurma özellikleri		
Siyez Unu özellikleri ve hamur yoğurma gereklilikleri		
Karakılcık buğday unu ve ekmek üretiminde kullanılması		
Kavulca buğday unu ve ekmek üretiminde kullanılması		
Artizan ekmek şekillendirme yöntemleri		
Artizan ekmek kalite kriterleri ve duysal özellikleri		
Dekor hamuru ve ekmek dekorları		

Bununla birlikte. Pastacılık ve ekmekçilik programı 2025 müfredatı öğrenci odak grup görüşmeleri, danışmanlık toplantıları ve dış paydaş görüşleri doğrultusunda gözden geçirilmiş



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

ve 2026 taslak müfredatı program öğretim elemanları tarafından hazırlanmış ve aşağıdaki tabloda sunulmuştur.

1. Yarıyıl							
Zorunlu Dersler							
Ders Kodu	Dersin Adı	Koşul*	T	U	K**	AKTS	Açıklama
ENF 102	Bilgi ve İletişim Teknolojisi		3	0	3	4	
ATA 101	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I		2	0	2	2	
TDB 101	Türk Dili I		2	0	2	2	
MPE 121	Pastacılık ve Ekmekçiliğe Giriş		2	0	2	2	
MPE 123	Hamur Teknikleri		2	2	4	5	Akademisyenlerin önerisi ile teori ve uygulama saatleri 2+2 olacak biçimde düzenlenmiştir
MPE 125	Temel Pastacılık Teknikleri		2	2	4	5	Akademisyenlerin önerisi ile teori ve uygulama saatleri 2+2 olacak biçimde düzenlenmiştir
MPE 105	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği		2	0	2	2	

Seçmeli Dersler							
Ders Kodu	Dersin Adı	Koşul*	T	U	K**	AKTS	Açıklama
YBD 123	Almanca I		2	0	2	2	
YBD 121	İngilizce I		2	0	2	2	
MPE 101	Beslenme İlkeleri		2	0	2	3	
MPE 107	Genel Turizm		2	0	2	3	
	Tahıl İşleme Teknolojisi		2	0	2	3	Danışmanlık toplantıları ve odak grup görüşmeleri neticesinde müfredata eklenmiştir.
MPE 127	Temel Pişirme Teknikleri		2	2	3	3	
SBE 147	Spor Kültürü I		2	0	0	0	
TDB 115	Akademik Türkçe		2	0	0	0	

2. Yarıyıl							
Zorunlu Dersler							
Ders Kodu	Dersin Adı	Koşul*	T	U	K**	AKTS	Açıklama
ATA 102	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II		2	0	2	2	
TDB102	Türk Dili II		2	0	2	2	
MPE 102	Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu		2	0	2	3	Mezun durumundaki öğrencilerle yapılan odak grup görüşmesi sonucunda düzenlenmiştir.
MPE 205	İleri Pastacılık Teknikleri		2	2	4	4	Akademisyenlerin önerisi ile teori ve uygulama saatleri 2+2 olacak biçimde düzenlenmiştir
MPE 104	Ekmek Çeşitleri ve Yapımı		2	2	4	4	Akademisyenlerin önerisi ile teori ve uygulama saatleri 2+2 olacak biçimde düzenlenmiştir
MPE 118	Gıda Kimyası		2	0	2	3	Akademisyenlerin önerisi ile mezun



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

								durumundaki öğrencilerle yapılan odak grup görüşmesi sonucunda düzenlenmiştir
MPE 108	Tatlı Yapım Teknikleri		2	2	4	4		Teori ve uygulama saatleri 2+2 olacak biçimde düzenlenmiştir

Seçmeli Dersler								
Ders Kodu	Dersin Adı	Koşul*	T	U	K**	AKTS	Açıklama	
YBD 124	Almanca II		2	0	2	2		
YBD 122	İngilizce II		2	0	2	2		
MPE 106	Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri		2	2	3	3		
	Gıda ve Sürdürülebilirlik		2	0	2	3	Ders, Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları doğrultusunda akademisyen değerlendirmeleri neticesinde seçmeli ders havuzuna eklenmiştir	
MPE 116	Gastronomide Yeni Eğilimler		2	0	3	3		
MPE 103	Mesleki matematik		2	0	2	3		
MPE 128	Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı		2	0	2	3		
SBE 148	Spor Kültürü II		2	0	0	0		

3. Yarıyıl								
Zorunlu Dersler								
Ders Kodu	Dersin Adı	Koşul*	T	U	K**	AKTS	Açıklama	
MPE 201	Menü Yönetimi		2	0	2	3		
MPE 225	Gastronomi Turizmi		2	0	2	4		
MPE 202	Pastacılıkta Dekorasyon		2	2	4	5	Akademisyenlerin önerisi ile teori ve uygulama saatleri 2+2 olacak biçimde düzenlenmiştir	
MPE 207	Çikolata İşleme Teknikleri		2	2	4	5	Akademisyenlerin önerisi ile teori ve uygulama saatleri 2+2 olacak biçimde düzenlenmiştir	
MPE 122	Süt Ürünleri		2	0	2	3	1. dönemden taşınmıştır.	
MPE 210	Artizan Ekmek Yapım Teknikleri		2	2	4	5	Akademisyenlerin önerisi ile teori ve uygulama saatleri 2+2 olacak biçimde düzenlenmiştir	

Seçmeli Dersler								
Ders Kodu	Dersin Adı	Koşul*	T	U	K**	AKTS	Açıklama	
MPE 221	Mesleki İngilizce I		2	0	2	2		
MPE 223	Mesleki Almanca I		2	0	2	2		
MPE 211	Tatlı ve İçecek Uyumu		2	0	2	3		
MPE 215	Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri		2	0	2	3		
MPE 217	Gastronomi ve Medya		2	0	2	3		



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

4. Yarıyıl							
Zorunlu Dersler							
Ders Kodu	Dersin Adı	Koşul*	T	U	K**	AKTS	Açıklama
MPE 208	Çikolata Sanatı		2	2	4	6	Akademisyenlerin önerisi ile teori ve uygulama saatleri 2+2 olacak biçimde düzenlenmiştir
MPE 218	Yiyecek İçecek İşletmeciliği ve Yönetimi		2	0	2	4	
MPE 206	Yaratıcı Pasta ve Tatlı Uygulamaları		3	1	4	6	
MPE 216	Kalite Yönetim Sistemleri		2	0	2	4	
MPE 204	Bitirme Projesi		0	2	2	2	

Seçmeli Dersler							
Ders Kodu	Dersin Adı	Koşul*	T	U	K**	AKTS	Açıklama
MPE 222	Mesleki İngilizce II		2	0	2	2	
MPE 224	Mesleki Almanca II		2	0	2	2	
MPE 212	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü		2	0	2	2	
MSSI 247	Girişimcilik		2	0	2	2	
MPE	Dondurma ve Sorbeler		1	2	2	4	Dondurma atölyesi kurulumu ve Mezun Odak grup görüşmeleri sonucunda müfredata eklenmiştir
KPD 102	Kariyer Planlama		1	0	1	2	
TDP 304	Toplumsal Duyarlılık ve Katkı		2	0	2	2	

* İlgili dersin ön koşulu olan derse ait ders kodu

** Ulusal Kredi

Buna göre, mezun durumunda olan öğrencilerle yapılan odak grup görüşme sonucuna göre Dondurma ve sorbeler dersi 2. Sınıf 2. Dönemi seçmeli ders havuzuna eklenmiştir. Bununla birlikte temel pişirme teknikleri dersinin öğretim elemanı yetersizliği nedeniyle seçmeli havuzundan zorunlu ders havuzuna alınması mümkün olmamıştır. Pastacılık ve ekmekçilik programı öğretim görevlisi Dr. Ramazan Çağlar'ın gerçekleştirmiş olduğu 11.03.2026 tarihli danışmanlık görüşmesi sonuçları incelenerek yapılan ders içerikleri çalışması bağlamında **Tahıl İşleme Teknolojisi** dersi 1. Sınıf 1. Dönem seçmeli ders havuzuna eklenmiş olup, aynı dönemdeki süt ürünleri dersi ise 2. Sınıf 1. Dönemine kaydırılmıştır.

6. Program akademisyenlerinin görüşleri/önerileri

Danışmanlık faaliyetleri ile öğrencilerden alınan görüşler, dış paydaş görüşler ve mezun durumundaki öğrenciler ile yapılan odak grup görüşmeleri sonucunda değerlendirmeler yapılmış olup raporun ilgili bölümlerinden belirtilmiştir. Bunlara yönelik iyileştirmeler yapılmış ve belirtilmiştir. Bununla birlikte diğer koşullara ilişkin program akademisyenlerinin görüşleri şöyledir:



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

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

Öğrenci temsiliyetini artırmaya yönelik mekanizmaların güçlendirilebilir, kültürel ve sosyal etkinliklerin sayısı artırılabilir. İnternet erişimi ve yemekhane ve kantin olanaklarının iyileştirilmesi çalışmalarının yapılması gerektiği değerlendirilmiştir.

Rapor tarihi: 30.04.2026

Dr. Öğr. Üyesi Beysun GÜNERİ

Pastacılık ve Ekmekçilik Program Koordinatörü