



MEDEK

MESLEKİ EĞİTİM
DEĞERLENDİRME VE
AKREDİTASYON DERNEĞİ

ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
GÖYNÜK MUTFAK SANATLARI MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK PROGRAMI

2025

ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler

Meslek Yüksekokulu (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler	
MYO Adı	:Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	:2015
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	:2017
Müdür Adı Soyadı (unvanı)	:Doç. Dr. Adem ARMAN
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	:Doç. Dr. Filiz ARSLAN
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	:Öğr. Gör. Dr. Özkan ERDEM
Programla ilgili bilgiler	
Bölüm Adı	:Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri
Program Adı	:Aşçılık Programı
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	:2015
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	:2017
Program Başkanının Adı Soyadı (unvanı)	:Öğr. Gör. Gökhan SARAÇ
Program öğretim türü	:Örgün
Eğitim dili	:Türkçe
Programa öğrenci kabul şekli	:YGS ve yatay geçiş
Diplomada yazılan derecenin adı	:Ön lisans
Program akredite mi?	:Hayır
MYO'da akredite programların adları	:-
Program değerlendirici tarafından iletişim kurulacak kişi bilgileri	
Adı Soyadı (Akademik ve İdari Unvan)	:Dr. Özkan ERDEM (Müdür Yardımcısı)
Cep telefonu	:05063992893
Elektronik posta	:ozkanerdem@akdeniz.edu.tr

Programın kısa tarihçesi ve değişiklikler

Programın kısa bir tarihçesini veriniz ve programda yapılan büyük çaplı son değişiklikleri (MEDEK değerlendirmesinden geçmiş programlarda son değerlendirmeden itibaren olanlara ağırlık vererek) açıklayınız.

Binanın temeli 30 Nisan 2011'de Göynük Belediyesi tarafından atılmıştır. Göynük Belediyesinin tamamen kendi imkânlarıyla yaptırılmıştır. Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Yükseköğretim Genel Kurulu'nun 20 Şubat 2014 tarihli toplantısında alınan karar ile kurulmuştur. Türkiye'de mutfak sanatları alanında önlisans eğitimi veren ilk tematik yüksekokul olmuştur. 2015 yılında eğitim öğretim dönemine ilk olarak Aşçılık Programı ile başlamıştır. Aşçılık programı içerisinde aşçılık mesleğine ilişkin teorik ve uygulamalı dersler bulunmaktadır. Örgün öğretim olarak hizmet vermektedir. Okul bünyesinde ikinci öğretim bulunmamaktadır. Konaklama ve yiyecek içecek sektörünün ihtiyaçlarını karşılayabilecek, ulusal ve uluslararası standartlarda teorik, pratik bilgi ve beceriye sahip nitelikli bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Teorik ve uygulamalı eğitimlerle ulusal ve uluslararası anlamda gastronomi alanının gelişmesine katkı sağlamayı hedeflemektedir. Bu program turizm ve gastronomi alanında mesleki bilgi ve beceriye sahip aşçıları yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

Önceki Değerlendirmede Raporlanan yetersizliklerin ve gözlemlerin giderilmesi amacıyla alınan önlemler

Program MEDEK tarafından ilk kez değerlendirilecek ise, sadece bu durumu belirtmeniz yeterlidir. Şayet daha önce değerlendirilmiş ve en son değerlendirme sonucunda programda MEDEK tarafından Eksiklik, Yetersizlik ve Kabul Edilebilirlik gibi yetersizlikler bildirildiyse, bunları son MEDEK değerlendirme raporunda yer aldığı sırada, teker teker yazınız ve her birinin giderilmesi için alınan önlemleri ayrı ayrı belirtiniz. Bir önceki değerlendirme sırasında tüm programlar için ortak olarak saptanmış Eksiklik, Yetersizlik ve Kabul Edilebilirlik gibi yetersizlikler varsa, bunlardan da her programa ait öz değerlendirme raporunda ayrı ayrı söz edilmelidir.

Program MEDEK tarafından ilk kez değerlendirilecektir.

B. Değerlendirme Özeti

Ölçüt 1. Öğrenciler

1.1.1. Programa hangi süreç/ler ile öğrenci kabul edildiğini açıklayınız.

Aşçılık Programına ÖSYM tarafından yapılan üniversite giriş sınavı ile öğrenci alınmaktadır. Programımıza öğrenciler Temel Yeterlilik Testi (TYT) puanları ile tercihte bulunabilmektedirler. Yabancı Uyruklu öğrenciler ise Yabancı Uyruklu Öğrenci Sınavı (YÖS) ile kabul edilmektedir. Ayrıca Yatay Geçiş ile de öğrenci kabulü mümkündür. Öğrencilerin tercihleri doğrultusunda üniversiteye yerleştirme işlemleri ÖSYM tarafından yapılırken, kayıtlar ise e-Devlet sistemi üzerinden ya da birim öğrenci işleri tarafından yapılmaktadır.

Kanıtlar

Kanıt 1.1.1. Akdeniz Üniversitesi Ön Lisans –Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği

Kanıt 1.1.2. 2024 -Yüksek Öğretim Programları ve Kontenjan Kılavuzu

Kanıt 1.1.3. Akdeniz Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Programlarına Yurt dışından Öğrenci Kabul Yönergesi

Kanıt 1.1.4. Akdeniz Üniversitesi Ön lisans ve Lisans Düzeyinde Yatay Geçiş Yönergesi

Kanıt 1.1.5. Akdeniz Üniversitesi Uluslararası İlişkiler Ofisi Uluslararası Öğrenciler İçin başvuru, kayıt vb. süreçlere ilişkin bilgilendirme duyuruları

Kanıt 1.1.6. Akdeniz Üniversitesi Yabancı Öğrenci Kontenjanları

1.1.2. Tablo 1.1'i son üç yıl için doldurunuz. (Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümünü takım üyelerine sunulmalıdır.)

Aşçılık Programı, her akademik yıl için 70 genel kontenjan ve 2 okul birincisi kontenjanı olmak üzere toplam 72 öğrenci kabul edecek şekilde yapılandırılmıştır. Ancak 2023-2024 eğitim-öğretim yılından itibaren, Şehit-Gazi Yakını, 34 Yaş Üstü Kadın ve Depremzede Aday kontenjanları kapsamında ilave 2 kişilik ek kontenjan tanımlanarak toplam kontenjan 74 öğrenciye çıkarılmıştır.

Tablo 1.1. Öğrencilerin Üniversite Giriş Sınav Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl	Öğrenci sayısı		Yerleşme puanı		Sınav başarı sırası	
	Kontenjan	Kayıt yaptıran	En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
2024-2025	74*	66	378,52773	315,74980	698.449	378.527
2023-2024	74*	65	378,17999	313,29363	733.774	136.425
2022-2023	72	70	378,17999	312,68565	672.254	136,425

*: Toplam = Genel + Okul Birincisi + Şehit-Gazi Yakını + 34 Yaş Üstü Kadın + Depremzede Aday kontenjanları toplamından oluşmaktadır.

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı doluluk oranları 2022-2023 eğitim öğretim yılı için % 97,2; 2023-2024 eğitim öğretim yılı için % 87,8 ve 2024-2025 eğitim öğretim yılı için ise % 89,2 şeklinde olmuştur. Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı'nın son üç eğitim-öğretim yılına ait doluluk oranları incelendiğinde; 2022–2023 yılında %97,2, 2023–2024 yılında %87,8 ve 2024–2025 yılında ise %89,2 oranında gerçekleştiği görülmektedir. Bu veriler, programın genel olarak yüksek bir doluluk oranına sahip olduğunu ortaya koymakla birlikte, 2022–2023 dönemine kıyasla sonraki yıllarda sınırlı bir düşüş yaşandığı dikkat çekmektedir. Bu düşüşte, özellikle pandemi sonrası dönemde ve 2023

yılında meydana gelen büyük depremin ardından bölgede artan yaşam maliyetlerinin (ev kiralari ve ulaşım ücretleri gibi) etkili olduğu değerlendirilmektedir. Göynük'ün küçük ölçekli ve turistik bir ilçe olması nedeniyle konaklama seçeneklerinin sınırlı oluşu ve ulaşım ağlarının büyük merkezlere göre daha sınırlı kalması, bazı öğrencilerin kayıt yapmamalarına ya da tercihlerini başka bölgelere yönlendirmesine neden olmuştur. Dolayısıyla, doluluk oranlarındaki bu kısmi gerileme yalnızca programa özgü olmayıp, bölgesel ve yapısal koşullardan da etkilenmektedir. Bu gerek kamu gerekse özel sektör ile görüşmeler yapılmış olup öğrencilerin barınma konusundaki sorunların giderilmesi adına rektörlük bazında çalışmalar yürütülmektedir.

Kanıtlar

Kanıt 1.1.2.1. 2024-Yüksek Öğretim Programları ve Kontenjan Kılavuzu

Kanıt 1.1.2.2. Öğrencilerin konaklaması için yapılan yurt talebi

Kanıt 1.1.2.3. Kemer' de yapılan öğrenci yurduna ilişkin haber ve görseller

https://www.akdeniz.edu.tr/tr/haber/rektor_ozkan_kemer_ve_goynuk%E2%80%99u_ziyaret_etti-3409

- 1.2. Kontenjanlar ve programa kabul edilen öğrenci sayılarıyla, bu öğrenciler ile ilgili göstergelerin yıllara göre değişiminin bir değerlendirmesini veriniz. Tablo 1.2'yi son üç yıl için doldurunuz. (Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.)**

Akdeniz Üniversitesi Göynük Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı, 2015 yılından itibaren mezun vermeye başlamış ve 2023-2024 eğitim öğretim yılı sonu itibarıyla toplamda 334 mezunu sektöre kazandırmıştır. Programın mezuniyet oranları yıllara göre değişiklik göstermekle birlikte, genel olarak %46 ile %82 arasında seyretmektedir. 2023-2024 dönemi itibarıyla mezuniyet oranı %57,3 olarak gerçekleşmiş ve önceki yıllara kıyasla olumlu bir artış eğilimi göstermiştir. Diğer yıllara ilişkin sayılar ve değerlendirmeler kanıt 1.2.1'in içerisinde tablo 6.5'te sunulmuştur.

Tablo 1. 2. Kayıtlı Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ⁽¹⁾	Kayıtlı Öğrenci		Mezun Öğrenci Sayısı
	1.Sınıf	2.Sınıf	
2024-2025	69	38	49
2023-2024	32	40	35
2022-2023	41	54	43

Kanıt 1.2.1. Göynük Mutfak Sanatları MYO Program Değerlendirme Formu

- 1.3. Yatay geçiş, çift anadal ve yandal uygulamaları ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikaları özetleyiniz ve bu politikaların nasıl uygulandığını açıklayınız. Tablo 1.3'ü son üç yıl için doldurunuz. (Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.)**

Aşçılık Programı'na öğrenci kabulü öncelikli olarak ÖSYM tarafından gerçekleştirilen Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) kapsamında Temel Yeterlilik Testi (TYT) puanı ile yapılmaktadır. Yabancı uyruklu öğrencilerin kabulü ise üniversitemiz tarafından düzenlenen Yabancı Uyruklu Öğrenci Sınavı (YÖS) sonuçlarına göre gerçekleştirilmektedir. Bunun yanında, ilgili mevzuatlar çerçevesinde kurum içi ve kurumlar arası yatay geçiş yoluyla da öğrenci kabul edilmektedir. Program bünyesinde yatay geçiş işlemleri, Yükseköğretim Kurulu ve Akdeniz Üniversitesinin belirlemiş olduğu ilke ve esaslar doğrultusunda yürütülmekte olup, geçiş yapmak

isteyen öğrencilerin başvuruları ilgili akademik birim tarafından incelenerek değerlendirilmekte; uygun görülen öğrencilerin intibak işlemleri, daha önce almış oldukları ders içerikleri ve başarı durumları esas alınarak yapılmaktadır.

Çift anadal ve yandal uygulamaları program kapsamında aktif olarak uygulanmamaktadır. Ancak, üniversitenin ön lisans düzeyinde bu yönde geliştireceği yeni uygulamalara uyum sağlanması mümkündür. Diğer yükseköğretim kurumlarında ya da farklı programlarda alınmış derslerin tanınması ve kredilerin transferi sürecinde, öğrencinin ders içerikleri ve AKTS yükü dikkate alınarak muafiyet işlemleri yapılmakta; eşdeğer bulunan dersler ilgili kurullar tarafından onaylanarak öğrencinin akademik programına entegre edilmektedir. Bu işlemler, üniversitemizin "Ders Muafiyeti ve İntibak Esasları" çerçevesinde, şeffaf ve öğrenci merkezli bir yaklaşımla yürütülmektedir. Programımız bir ön lisans programı olduğu için programımıza dikey geçiş söz konusu değildir. Ancak öğrenciler programımızı başarı ile bitirdikleri takdirde ÖSYM tarafından yapılan Dikey Geçiş Sınavı (DGS)'na girerek yeterli puanı almaları halinde bir lisans programına dikey geçiş yapabilmektedirler. Programdan mezun olup DGS ile bir lisans bölümüne yerleşen öğrenci sayıları programdan mezun olan toplam öğrenci sayısının %10-15'i arasında değişmektedir. Söz konusu öğrencilerden birinin belgeleri 1.3.8' de kanıt olarak aşağıda sunulmuştur. Bu kapsamda sadece DGS ile bir öğrenime giden öğrenciler değil mezun öğrencilerin büyük bir kısmı takip edilmeye çalışılmaktadır. Bu kapsamda 2024 yılı Aralık ayında üniversite içerisinde yapılan program değerlendirme çalıştayında sunulan rapor kanıt 1.3.9.'da sunulmuştur.

Tablo 1.3. Yatay Geçiş, Çift Anadal, Yandal Yapan Öğrenci Sayıları

Akademik Yıl	Yatay Geçiş	Çift Anadal	Yandal
2024-2025	1	-	-
2023-2024	5	-	-
2022-2023	2	-	-

Kanıtlar

Kanıt 1.3.1. Akdeniz Üniversitesi Ön lisans ve Lisans Düzeyinde Yatay Geçiş Yönergesi

Kanıt 1.3.2. 2024-2025 Eğitim Öğretim yılı güz dönemi yatay geçiş sonuçlarına ilişkin duyuru
https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/duyuru/20242025_egitim_ogretim_yili_yatay_gecis_sonuc_lari-9256

Kanıt 1.3.3. Yatay geçiş ve intibak komisyonu iş akış süreci

Kanıt 1.3.4. Ders muafiyet süreci iş akış şeması

Kanıt 1.3.5. Yatay geçiş ve intibak komisyonu toplantı tutanağı ve çalışma esasları

Kanıt 1.3.6. Öğrenci dilekçesi, ders intibak formları ve komisyon kararları

Kanıt 1.3.7. Yatay geçiş ve intibak işlemleri için yönetim kurulu kararları

Kanıt 1.3.8. DGS ile bir üst bölüme yerleşen öğrenci örneği

Kanıt 1.3.9. Program değerlendirme çalıştay raporu

1.4. Önceki öğrenimlerin kredilendirilmesi ile ilgili süreçlerin nasıl işletildiğini açıklayınız.

Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı'nda, öğrencilerin daha önce başka bir yükseköğretim kurumunda edindikleri öğrenim çıktılarının tanınmasına ve kredilendirilmesine yönelik süreçler 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu ve "Akdeniz Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği" ve "Akdeniz Üniversitesi Ön lisans ve Lisans Düzeyinde Yatay Geçiş Yönergesi" kapsamında açık şekilde tanımlanmış ve uygulanmaktadır. Bu kapsamda öğrencilerin önceki öğrenimlerinin tanınması için öğrenci kayıt tarihinden itibaren ilk iki hafta içerisinde yazılı olarak başvuru yapmaları

gerekmektedir. Bu bağlamda söz konusu yönerge hükümlerine göre; yatay geçiş başvuruları sonucunda kabul edilen öğrencilerin hangi sınıfa intibak edileceği, ilgili komisyonlar tarafından Yönergenin 14. maddesi uyarınca belirlenmekte ve öğrencinin kayıt işlemleri bu sınıfa göre yürütülmektedir. Geçiş yapılan programın öğretim planı esas alınarak, öğrencinin başvuru sistemine yüklediği not durum belgesindeki başarılı dersler dikkate alınır; bu dersler için intibak işlemi yapılır ve daha önce alınan notlar Öğrenci Bilgi Sistemine işlenir. Not durum belgesi dışında kalan belgeler değerlendirmeye alınmaz. Öğrencinin muaf olduğu derslerin AKTS toplamı 1-39 ise 1. sınıfa, 40-99 ise 2. Sınıfa intibakı yapılır. Daha önce muaf olunmayan alt sınıf dersleri alttan ders olarak alınır. Not durum belgesinde yer alan sayısal notlandırılmış başarılı dersler GANO'ya dahil edilirken, yalnızca “başarılı”, “geçti”, “muaf” gibi niteliksel ifadelerle değerlendirilen dersler transkripte işlenmekte ancak not ortalamasına dahil edilmemektedir. Açık veya uzaktan öğretimden geçiş yapan öğrenciler için sadece ortak zorunlu dersler muafiyet kapsamındadır. Tüm bu işlemler, öğrencilerin yeni döneme diğer öğrencilerle aynı tarihte başlayacak şekilde planlanmakta; ders ve müfredat onayı ise online kayıt sırasında taahhüt metni ile sağlanmaktadır. Yine yatay geçiş haricinde bir önceki öğrenmeye dayalı intibak işlemleri “Akdeniz Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği” nin 19 maddesi uyarınca muafiyet talepleri; öğrencinin Üniversiteye ilk kaydında ya da geldiği ilk yarıyıldaki derslerin başlamasını takip eden beşinci iş günü dâhil yapılır. Süresi içerisinde muafiyet talebinde bulunmayan öğrenci ilgili dönemin tüm derslerinden sorumludur. Muafiyet ile ilgili iş ve işlemler Senato tarafından düzenlenir. İlgili yönetmelik ve yönergeler uyarınca program özelinde muafiyet ve intibak süreçleri kanıt 1.4.3'te gösterilen öğrenci ders muafiyet iş akışına göre yürütülmektedir.

Kanıtlar

- 1.4.1. Akdeniz Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği
- 1.4.2. Akdeniz Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Düzeyinde Yatay Geçiş Yönergesi
- 1.4.3. Öğrenci Ders Muafiyet İş Akış Süreci
- 1.4.4. Akdeniz Üniversitesi Akademik Takvim
- 1.4.5. Öğrenci muafiyet dilekçe örnekleri ve intibak formları
- 1.4.6. İntibak işlemlerine ilişkin Yönetim kurulu kararları

1.5. Eğitim öğretim süreçlerine ilişkin öğrenci merkezli yaklaşım süreçlerini ve nasıl işletildiğini açıklayınız.

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı'nda eğitim-öğretim süreçleri, öğrenci merkezli bir yaklaşımla planlanmakta ve çok boyutlu olarak uygulanmaktadır. Bu yaklaşım, öğrencilerin bireysel farklılıklarını, öğrenme stillerini ve mesleki ilgi alanlarını dikkate alan uygulamaları içermektedir. Ders içerikleri; uygulamalı mutfak eğitimleri, yaratıcı ürün geliştirme çalışmaları, bireysel ya da grup projeleri, takım çalışmaları, uygulamalı derslerde bireysel çalışma imkânı, vaka analizleri ve sorun temelli öğrenme gibi yöntemlerle zenginleştirilerek öğrencinin derse aktif katılımı sağlanmaktadır. Programda yer alan öğretim elemanları, ölçme-değerlendirme araçlarını da öğrenci merkezli biçimde çeşitlendirmekte; yazılı sınavların yanı sıra sunum, uygulama sürecinin değerlendirilmesi ve proje ödevleri gibi çoklu değerlendirme yöntemleri kullanılmaktadır. Ayrıca, öğrencilerin kişisel gelişimlerini desteklemek amacıyla akademik danışmanlık hizmetleri aktif olarak yürütülmekte; birebir rehberlik görüşmeleriyle öğrencilerin ihtiyaçlarına özel yönlendirmeler yapılmaktadır.

Öğrenme süreci, yalnızca dersliklerle sınırlı tutulmayıp, sektörel işbirlikleriyle saha temelli öğrenme fırsatlarıyla desteklenmektedir. Yerel ve ulusal düzeydeki işletmelerle yapılan işbirlikleri kapsamında teknik geziler, atölye çalışmaları ve şeflerle buluşma etkinlikleri düzenlenmektedir. Öğrenciler, sektörün farklı alanlarını yerinde gözlemleme, uygulamalı eğitim

alma ve profesyonellerle doğrudan etkileşim kurma imkânına sahiptir. Özellikle yerel mutfak kültürünün korunması ve gastronomik mirasın tanıtımı amacıyla Göynük ve çevresinde gerçekleştirilen alan araştırmaları, öğrencilere hem kültürel duyarlılık hem de uygulama becerisi kazandırmaktadır. Öğrenci merkezli yaklaşımı desteklemek üzere, bireysel ve grup çalışmalarına uygun özel çalışma alanları, öğrenci kullanımına açık uygulama mutfakları, internet erişimli bilgisayar laboratuvarları ve sessiz çalışma alanları oluşturulmuştur. Okul genelinde ücretsiz Wi-Fi erişimi sunulmakta, kütüphane koleksiyonu gastronomi, beslenme, gıda güvenliği ve mutfak yönetimi gibi alanlarda sürekli güncellenmeye çalışılmaktadır. Tüm bu süreçlerin etkinliğini ölçmek ve sürekli iyileştirme sağlamak amacıyla her yarıyıl sonunda ders değerlendirme anketleri uygulanmakta, öğrenci memnuniyet anketleriyle sistematik geribildirim toplanmaktadır. Ayrıca öğrenci temsilcileri aracılığıyla düzenli olarak geri bildirim alınmakta ve bu veriler öğretim elemanları ve ölçme ve değerlendirme komisyonu ile kalite komisyonları tarafından değerlendirilerek eğitim süreçlerine yansıtılmaktadır. Bu kapsamda Göynük Mutfak Sanatları MYO Aşçılık Programı'nda öğrenci merkezli yaklaşım sadece fiziksel imkânlarla sınırlı kalmamakta; sektörle bütünleşen saha uygulamaları, teknik geziler, mesleki gelişim etkinlikleri ve sürekli öğrenci geribildirimiyle desteklenen bütüncül ve sürdürülebilir bir yapıda yürütülmektedir.

Kanıtlar

- 1.5.1. Teknik Gezi bölüm kurulu kararı
- 1.5.2. Teknik Gezi Dilekçesi
- 1.5.3. Kristal & İreks Teknik Gezi Raporu Örnek
- 1.5.4. Kristal & İreks Teknik Gezi Öğrenci Değerlendirme Formu
- 1.5.5. White Üniform Mutfakta Üniforma Kullanımı
- 1.5.6. BTA TAV Yiyecek İçecek Hizmetleri Söyleşi
- 1.5.7. Balık Workshop Etkinliği
- 1.5.8. Öğrenci memnuniyet raporları ve öğrenci temsilcisi görüşme raporları
- 1.5.9. Oryantasyon Toplantısı Örnek Tutanak
- 1.5.10. Akademik Danışmanlık Süreci Örnek Görüşme Formları
- 1.5.11. Öğrenci Temsilcileri Toplantı Tutanağı Örnek
- 1.5.12. Örnek Öğrenci Ders Değerlendirme Anketi
- 1.5.13. Öğrenci Ders Değerlendirme Raporları
- 1.5.14. Üzüm bağları, Likya şarapları ve elmalı teknik gezi raporu

1.6. Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılan anlaşmalar ile kurulan ortaklıkları ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı ulusal ve uluslararası alanlarda faaliyet gösteren konaklama ve yiyecek içecek hizmetleri sektörü, gıda ve sanayi kuruluşu, kamu kurum ve kuruluşları, sivil toplum kuruluşları ile dijital ve teknolojik alt yapı firmaları ile yakın işbirliği içerisinde. Bu kapsamda özellikle Kilit Hospitality Grup bünyesinde yer alan Crystal Hotels ve Nirvana otelleri ile 4 yıldır eğitim, ürün ekipman temini ve öğrencilerin işe yerleştirilmesi konusundaki faaliyetlerimiz devam etmektedir. Bu bağlamda söz konusu grup ile workshop etkinlikleri, kariyer söyleşileri, otel, fabrika ya da üretim tesisi gibi alanların yerinde ziyaret edilmesi gibi uygulamalar gerçekleştirilmektedir. Söz konusu işletmelerde görev yapan Executive şef, insan kaynakları direktörleri ve eğitim ve kurumsal iletişim koordinatörleri gibi üst kademe yöneticiler okulumuzun kanıt 1.6.6'da görüldüğü gibi dış paydaş ve danışma kurulunda yer almaktadır. Söz konu kuruluş bünyesinde bulunan Kristal endüstriyel ile yapılan protokol ile birimimiz uygulama alanları (Mihriban Kaynakçı Uygulama Atölyesi) tefriş edilmiştir. Aynı zamanda Kristal endüstriyel & İreks partnerliğinde yürütülen süreç ile öğrencilerimiz her yıl

düzenli olarak hem ekipman üretim alanını ziyaret etmekte hem de İreks bünyesinde uygulamalı etmek, hamur işi ürünler, çikolata ve dondurma yapımı gibi eğitimlere katılarak sertifika almaktadırlar. Örnek olarak yine bir gıda firması olan Öz mermer un ile kurulan ilişkiler çerçevesinde uygulamalarda kullanılan her çeşit un desteği ilgili firma tarafından bedelsiz karşılanmaktadır. Benzer şekilde FİMAK fırın makinaları ile yapılan protokol sonucunda 18 öğrencinin bireysel uygulama yapabileceği bir uygulama alanı olan Vedat Özpınar pastane atölyesi birime kazandırılmıştır. Yine Mokka kahve ile yapılan protokol sonucu kahve ve barista atölyesinin tefrişatı yapılmış aynı zamanda derslerde kullanılan ürün ve ekipmanların temin edilmesi sağlanmıştır. Benzer şekilde Antalya Üniversite destekleme vakfı ile kurulan ilişkiler ile bir mutfak uygulama alanı ve 25 kişilik bilgisayar laboratuvarı birime kazandırılmıştır. Söz konusu laboratuvar da yiyecek içecek otomasyon sistemleri dersinin işlenebilmesi için Talya bilişim firması ile protokol imzalanarak “Elektra WEB” programının eğitim amaçlı kurulumu yapılmıştır. Yukarıda örnekleri sıralanan bu temsilciler, kanıt 1.6.8 ve kanıt 1.6.9’da görüldüğü gibi teorik ve uygulamalı eğitim içeriklerinin sektörel ihtiyaçlara uygun güncellenmesi, teknik altyapının iyileştirilmesi ve öğrencilere workshop, kariyer söyleşisi, seminer, sertifikalı eğitim gibi faaliyetlerin planlanmasında ve gerçekleştirilmesinde doğrudan katkı sunmaktadır.

Kanıtlar

- Kanıt 1.6.1. Kristal Endüstriyel Protokol
- Kanıt 1.6.2. Fimak Fırın Makinaları Protokol
- Kanıt 1.6.3. Mokka Kahve Protokol
- Kanıt 1.6.4. Talya Bilişim Protokol
- Kanıt 1.6.5. İreks Eğitim Sertifikası
- Kanıt 1.6.6. Göynük Mutfak Sanatları MYO Danışma Kurulu
- Kanıt 1.6.7. Etkinlik, Söyleşi ve Kariyer Günü Örnek Program ve Afiş
- Kanıt 1.6.8. Dış Paydaş Görüşme Formu Örnek
- Kanıt 1.6.9. Dış Paydaş 2024-2025 Raporu

1.7. Öğrenci hareketliliğini teşvik edecek/sağlayacak düzenlemeleri özetleyiniz.

Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu olarak, öğrenci hareketliliğini en üst düzeyde teşvik etmek ve öğrencilerimize küresel eğitim fırsatları sunmak temel önceliklerimizdendir. Bu doğrultuda, Üniversitemizin öğrenci hareketliliğine yönelik kanıt 1.7.1’ de gösterildiği gibi “Akdeniz Üniversitesi Ön lisans, Lisans Eğitim-Öğretim Sınav Yönetmeliği’nin 44. Maddesine” uygun şekilde hareket edilmektedir. Öğrenci hareketliliğini teşvik etmek amacıyla üniversitemiz bünyesinde oluşturulan Uluslararası ilişkiler ofisi ile işbirliği içerisinde otel, lokanta ve ikram hizmetleri bölümü Erasmus + ve değişim programları koordinatörü görevlendirilmiştir. Söz konusu görevlendirme aşçılık, ikram hizmetleri ile pastacılık ve ekmekçilik olmak üzere kanıt 1.7.2’ de görüldüğü gibi her bir programda ayrı ayrı olacak şekilde gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda ilgili bölüm ve program koordinatörlerinin görev ve sorumlulukları kanıt 1.7.4 ve 1.7.5’te detaylı bir biçimde belirlenmiştir. Söz konusu görev ve sorumluluklar kapsamında belirlenen bölüm/program Erasmus ve değişim programları koordinatörleri öğrencilere bilgilendirmeler yapmakta ve işlemlerinde yardımcı olmaktadır. Bu amaçla oluşturulan Erasmus + koordinatörlüklerimiz, kanıt 1.7.6 ve 1.7.7’ de görüldüğü gibi rektörlük ve uluslararası ilişkiler birimlerinin yapmış oldukları toplantılara katılarak elde ettikleri bilgileri öğrencilere yönelik kapsamlı bilgilendirme toplantılarında iletmekte ve tüm başvuru ile süreç işlemlerinde aktif olarak yardımcı olmaktadır. Söz konusu değişim programlarına ilişkin duyurular okulumuzun web sayfasında (<https://govnuk.akdeniz.edu.tr/tr/uluslararasilasma-12641>) uluslararasılaşma bölümünde yer almaktadır. Aynı zamanda görevlendirilen koordinatörlerimiz yurtdışı ortaklıklar sağlamak adına kanıt 1.7.8 ve 1.7.9’ da görüldüğü üzere çeşitli ziyaretler gerçekleştirmektedirler.

Yüksekokulumuz öğrencileri Erasmus+ KA131 öğrenci staj hareketliliğinden etkin biçimde faydalanmakta olup, bu süreçlere yönelik bilgilendirme faaliyetleri öğrencilerin eğitime başladıkları ilk hafta itibariyle oryantasyon toplantılarında başlatılmaktadır. Bu kapsamda yapılan sunumlara ilişkin içerik Kanıt 1.7.10'da yer almaktadır. Hareketlilik kapsamında, Üniversitemizin Uluslararası İlişkiler Ofisi tarafından düzenlenen Erasmus Yabancı Dil Sınavı, ilgili program koordinatörleri tarafından öğrencilere duyurulmakta; başarılı olan öğrencilerle iletişime geçilerek staj hareketlilik süreci başlatılmaktadır. Sürece dâhil olan öğrencilere yönelik gerçekleştirilen bireysel danışmanlık görüşmeleri, Kanıt 1.7.11'de görüldüğü üzere "Danışman Görüşme Formu" ile kayıt altına alınmaktadır. Öte yandan, okul olarak uluslararası ortaklıkların geliştirilmesi ve kurumlar arası işbirliğinin güçlendirilmesi amacıyla, Erasmus+ projeleri kapsamında iş başında gözlem faaliyetlerine de ev sahipliği yapılmaktadır. Bu kapsamda 4-9 Aralık 2023 tarihleri arasında Erasmus+ 2023-1-RS01-KA121-VET-000136955 numaralı proje ile Sırbistan Škola sa domom za učenike oštećenog sluha i govora "11.maj" kurumundan gelen iki ziyaretçiye iş başında gözlem olanağı sunulmuştur. Aynı şekilde, 24-29 Mayıs 2025 tarihleri arasında Erasmus+ VET ES01 KA121 VET 000198432 numaralı proje kapsamında İspanya IES Juan de Aréjula, Lucena kurumundan gelen iki ziyaretçiye okul uygulama alanlarında gözlem olanağı sağlanmıştır. Buna ek olarak, okulumuz öğretim elemanları da Erasmus+ KA171 personel hareketliliği çerçevesinde ders verme, ders alma, iş başı gözlem ve uzman ziyareti faaliyetlerine düzenli olarak katılım sağlamaktadırlar. Gerçekleştirilen hareketliliklerin tamamı, faaliyet haberleri ve görsellerle birlikte okulumuzun web sayfasında (<https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/uluslararasıilasma-12641>) yayımlanmakta ve kalite güvence sistemi kapsamında arşivlenmektedir (Kanıt 1.7.12). Tüm bu çalışmalar, yükseköğretimde uluslararasılaşmayı sadece bir hedef değil, aynı zamanda öğrenci merkezli eğitimin ayrılmaz bir parçası olarak gören bir anlayışla yürütülmekte; öğrencilerimizin uluslararası deneyim kazanmalarına, kültürlerarası etkileşimde bulunmalarına ve kariyer olanaklarını genişletmelerine katkı sunmaktadır. Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu olarak yürüttüğümüz bu bütüncül hareketlilik stratejisi, hem öğrencilerimizin hem de kurumumuzun uluslararası alanda görünürlüğünü ve etki alanını güçlendirmektedir.

Kanıtlar

- Kanıt 1.7.1. Akdeniz Üniversitesi Ön lisans, Lisans Eğitim-Öğretim Sınav Yönetmeliği
- Kanıt 1.7.2. Erasmus ve Değişim Programları Koordinatörleri
- Kanıt 1.7.3. Açıcılık Programı Değişim Programları Koordinatörü Görevlendirme yazısı
- Kanıt 1.7.4. Erasmus ve Değişim Programları Koordinatörleri Görev ve Sorumluluklarına İlişkin Rektörlük Yazısı
- Kanıt 1.7.5. Erasmus ve Değişim Programları Koordinatörleri Görev ve Sorumlulukları
- Kanıt 1.7.6. Erasmus Koordinatörler Toplantısı 2023
- Kanıt 1.7.7. Erasmus Koordinatörler Toplantısı 2024
- Kanıt 1.7.8. İş Başı Gözlem Faaliyeti
- Kanıt 1.7.9. İş Başı Gözlem Faaliyeti İzin Dilekçesi
- Kanıt 1.7.10. Öğrenci Oryantasyon Sunumu
- Kanıt 1.7.11. Danışman bireysel görüşme formu
- Kanıt 1.7.12. <https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/uluslararasıilasma-12641>

1.8. Program hedeflediği nitelikli mezun yeterliliklerine ulaşmak amacıyla öğrenci merkezli ve yetkinlik temelli öğretim, ölçme ve değerlendirme yöntemlerini açıklayınız ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Açıcılık Programı, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ile uyumlu olarak yapılandırılmış ve sektör odaklı yetkinlikleri önceleyen bir öğretim modeline sahiptir. Eğitim-öğretim süreci; bilgiyi

ezberletmek yerine, bilgiyi kullanabilen, problem çözebilen, karar verebilen ve uygulayabilen mezunlar yetiştirmeyi amaçlayan öğrenci merkezli ve yetkinlik temelli bir yaklaşıma dayanmaktadır. Bu kapsamda öğrenme-öğretme süreçleri aktif öğrenme teknikleri ile çeşitlendirilmekte; ölçme-değerlendirme ve geri bildirim mekanizmaları sistematik biçimde işletilmektedir. Programda yürütülen tüm derslerde, öğrencilerin öğrenme sürecine aktif katılımını sağlayacak biçimde yapılandırılmış çeşitli yöntem ve teknikler kullanılmaktadır. Bu yöntemler, derslerin yapısına ve öğrenme çıktılarının düzeyine göre çeşitlenmekte olup aşağıda örneklerle sunulmaktadır.

Programda yer alan teorik derslerde anlatım, soru-cevap gibi yöntemlerin yanı sıra dersin özelliğine göre tartışma, beyin fırtınası, problem çözme ve öğrenci sunumları gibi teknikler ile öğrencilerin kavramsal bilgileri anlama, yorumlama ve analiz etme ve sektörel durumlarla ilişkilendirme gibi becerileri geliştirebilmektedir. Örneğin, *Beslenme ilkeleri ve Gıda Güvenliği* dersinde öğrenciler, gıda kaynaklı hastalıklar ve çapraz bulaşma riskleri üzerine yapılandırılmış örnek senaryoları analiz ederek güvenli bir üretim tesisi ya da sürecinin nasıl olması gerektiğine dair çıkarımlar yapabilmektedirler. Yine, *menü yönetimi dersinde istenilen konsept, öğün ya da işletme için belirlenen özelliklerde menü planlama* yapabilmektedirler. Programda yer alan uygulamalı derslerde ise; bireysel uygulama, yaparak yaşayarak öğrenme, gösterip yaptırma, gözlem gibi öğretim yöntem ve teknikleri kullanılarak öğrencilerin hem ürün bazlı hem de süreç bazlı uygulama becerileri değerlendirilmektedir. Örneğin, *Türk mutfak kültürü ve yaratıcı mutfak uygulamaları* derslerinde öğrenciler haftalık olarak belirlenen ürün veya teknik üzerine kendi uygulamalarını gerçekleştirmekte; süreci adım adım yürüterek sonuç ürünlerini sunmaktadır. Grup çalışması ve proje temelli öğrenme gibi yöntemler ise *Yiyecek içecek servisi ve uygulamaları* ya da *Türk ve dünya mutfak kültürleri* gibi derslerde ekip olarak belirlenen konuda çeşitli sunumlar hazırlayarak hem takım çalışması, sorumluluk paylaşımı, araştırma yapma, sözlü sunum ve eleştirel değerlendirme gibi becerilerin geliştirilmesine olanak tanımakta, hem de öğrencilerin gastronomi alanındaki kültürel, tarihsel ve uygulamalı bilgilerinin pekiştirilmesi sağlanmaktadır. Söz konusu öğretim uygulamalarına ek olarak, öğrencilerin hem teorik bilgi birikimlerini derinleştirmeleri hem de mesleki pratik becerilerini gerçek yaşam bağlamında geliştirmeleri amacıyla yerinde gözlem ve saha uygulamaları önemli bir rol oynamaktadır. Aşçılık Programı; sektörle güçlü iş birlikleri kurarak öğrencilerine yalnızca sınıf içinde değil, sahada da öğrenme imkânı sunmaktadır. Bu kapsamda; bölgede bulunan gibi nitelikli otel işletmelerinin profesyonel mutfaklarında yapılan gözlem ve uygulamalar sayesinde öğrenciler, kurumsal mutfak işleyişini yerinde deneyimlemekte; Kristal Endüstriyel & İREKS iş birliğiyle gerçekleştirilen teknik inceleme gezilerinde hem profesyonel mutfak ortamlarında kullanılan ürün ve ekipmanların üretim süreçlerini yerinde gözlemekte hem de ekmek, unlu mamuller, çikolata ve dondurma üretim atölyeleri ile güncel teorik ve pratik bilgi ve becerileri elde etmektedirler. Benzer şekilde Likya şarapları, üzüm bağları ve tahin üretim tesisleri ziyaretlerinde ise gastronomi ile tarımsal üretim ilişkisi sahada gözlemlenmekte; coğrafi işaret, terroir ve yerel üretim konuları bağlamında öğrencilerin kavramsal farkındalığı artırılmaktadır. Bu bütüncül yaklaşım sayesinde öğrenciler, sektörün farklı bileşenlerini çok yönlü biçimde tanıma, mesleki yeterliklerini sahada geliştirme, eleştirel gözlem yapma ve profesyonel iş ortamına adapte olma becerilerini kazanarak mezuniyete hazırlanırlar.

Programda, ölçme ve değerlendirme yöntemleri, her dersin öğrenme çıktıları ile ilişkilendirilmiş olup çoklu değerlendirme teknikleri esas alınmıştır. Bu yaklaşım, hem akademik yeterlikleri hem de mesleki yetkinlikleri kapsamlı biçimde izlemeyi mümkün kılmaktadır.

- Teorik değerlendirmelerde (vize, final, kısa sınav, ödev/sunum), kavramsal bilgilerin ölçümüne yönelik çoktan seçmeli, açık uçlu ve yorum gerektiren sorular kullanılmakta; öğrenme çıktılarının ne ölçüde gerçekleştiği analiz edilmektedir.
- Uygulamalı derslerde, öğrencilerin beceri düzeyleri ürün ya da süreç odaklı olarak yapılandırılmış rubrik formlar aracılığıyla değerlendirilmektedir. Değerlendirme ölçütleri arasında hijyen kurallarına uyum, teknik doğruluk, zaman yönetimi, yaratıcı sunum, ekip çalışması gibi boyutlar yer almaktadır.
- Proje ve ödev/sunum değerlendirmeleri, özgünlük, kapsamlılık, araştırma yeterliliği, sunum becerisi gibi kriterlere göre değerlendirmeler yapılmaktadır.
- Ölçme-değerlendirme yöntemleri ve ders-program çıktısı eşleştirmeleri Öğrenci Bilgi Sistemi'nde (OBS) her ders için şeffaf biçimde paylaşmakta, böylece tüm paydaşlar için izlenebilirlik sağlanmaktadır.

Öğrenci merkezli öğretim yaklaşımını destekleyen ve sürekli iyileştirmeyi amaçlayan geri bildirim sistemleri, kalite güvencesi çerçevesinde düzenli olarak yürütülmektedir.

- Öğrenci memnuniyet anketleri, her dönem sonunda Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden uygulanmakta; ders içerikleri, öğretim yöntemleri, ölçme-değerlendirme süreçlerine dair öğrenci görüşleri alınarak kalite komisyonlarınca analiz edilmektedir.
- Öğrenci temsilcisi toplantıları, yarıyıl sonunda düzenlenmekte; dersler, uygulamalar, sınavlar ve öğretim elemanları hakkında öğrenci görüşleri alınmakta, öneri ve sorunlar kurumsal düzeyde değerlendirilerek gerekli geri dönüşler sağlanmaktadır.
- Uygulamalı derslerde birebir geribildirim, özellikle öğretim elemanları tarafından aktif biçimde kullanılmakta; öğrencilerle ürün ve süreç değerlendirmesi yapılmakta ve gelişim hedefleri bireysel olarak tanımlanmaktadır.
- Mezun anketleri/Mezun durumunda olan öğrenciler ile odak grup görüşmeleri, program çıktılarının sektörel yeterliklerle uyumunu değerlendirmek amacıyla yılda en az bir kez uygulanmakta; sonuçlar program revizyonlarında dikkate alınmaktadır.
- Dış paydaşlar ile yapılan toplantılar ve mezun/öğrenci ya da müfredat değerlendirme süreçlerinde hem öğrencilerde bulunması gereken yetkinliklerin neler olması gerektiği tespit edilmekte hem de mezun öğrencilerin yetkinlikleri paydaşlarca değerlendirilmektedir.

Söz konusu yapılar dikkate alındığında programın öğrenci ve programın çıktı temelli yönetilmesini, sürekli iyileştirme döngüsünün etkin biçimde işlenmesini ve öğrenci gelişiminin izlenebilirliğini sağladığı düşünülmektedir.

Kanıtlar

- Kanıt 1.8.1. Öğrenci Memnuniyet anket Raporları
- Kanıt 1.8.2. Derslerin Program Çıktısına Katkıları
- Kanıt 1.8.3. Örnek Dünya Mutfakları Dersi Ders İzlenesi
- Kanıt 1.8.4. Örnek Ara Sınav, Cevap Anahtarı (En iyi, orta ve en kötü not)
- Kanıt 1.8.5. Örnek Final Sınav, Cevap Anahtarı (En iyi, orta ve en kötü not)
- Kanıt 1.8.6. Haftalık Ders Konularının ve Harf Notuna Etki Tablosu Örnek

- Kanıt 1.8.7.Ders Başarı Listesi, Ders Notları, İstatistikler ve Haftalara göre soru -puan katkı ta
Kanıt 1.8.8.Final Soru Madde analizleri, sınav istatistikleri
Kanıt 1.8.9. Kristal Endüstriyel Protokol
Kanıt 1.8.10. Fimak Fırın Makinaları Protokol
Kanıt 1.8.11. İreks Eğitim Katılım Sertifikası
Kanıt 1.8.12. BTA TAV Yiyecek İçecek Hizmetleri Söyleşi
Kanıt 1.8.13. Yiyecek-içecek Departmanında Kariyer Fırsatları Söyleşisi - Göynük Mutfak Sanatları MYO
Kanıt 1.8.14. İreks -Göynük MYO Aşçılık Öğrencileri Sektörel Uygulamalı Eğitimi Yerinde Deneyimledi - Göynük Mutfak Sanatları MYO
Kanıt 1.8.15. Kilit Hospitality Grup Kariyer Söyleşileri
Kanıt 1.8.16. Likya Bağları ve Elmalı Müzesi Gezisi
Kanıt 1.8.17. Öğrenci temsilcileri toplantı tutanağı örnek
Kanıt 1.8.18. Anket Sonuçları değerlendirme bölüm kurulu
Kanıt 1.8.19. Kristal & İreks Teknik Gezi Raporu
Kanıt 1.8.20. Kristal Endüstriyel & İreks Reknik Gezi Öğrenci Değerlendirmesi
Kanıt 1.8.21. Dış Paydaş Görüşme Formu Örnek
Kanıt 1.8.22. Dış Paydaş raporu
Kanıt 1.8.23. Uygulama Dersi Performans Değerlendirme Çizelgesi

1.9. Öğrencileri akademik gelişimi ve kariyer planlaması konularında yönlendiren ve öğrencinin gelişiminin izlenmesini sağlayan danışmanlık hizmetlerini özetleyiniz.

Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu'nda öğrencilerin akademik gelişimlerinin izlenmesi ve kariyer planlamalarının desteklenmesine yönelik danışmanlık hizmetleri, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu'nun 22. maddesi ile Akdeniz Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği'nin 17. maddesi uyarınca hazırlanan ve 09.09.2022 tarihli Senato kararı ile güncellenen Akdeniz Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Öğrenci Danışmanlığı Yönergesi esas alınarak yapılandırılmış ve sistematik bir biçimde yürütülmekte ve kalite güvence süreci kapsamında izlenmektedir. Söz konusu danışmanlık sistemi, öğrencilerin eğitim öğretim süreçlerine aktif katılımını sağlamak, akademik başarılarını desteklemek, mezuniyet yeterliklerini eksiksiz biçimde tamamlamalarına rehberlik etmek ve mezuniyet sonrası mesleki yönelimlerini bilinçli biçimde şekillendirmelerine katkı sunmak amacıyla kurgulanmıştır. Yüksekokulumuzda her öğrenciye kayıt olduğu ilk yarıyıldan itibaren bir öğretim elemanı akademik danışman olarak atanmakta olup, bu atamalar kanıt 1.9.3'te yer alan akış şemasına göre birim yönetim kurulu kararıyla yapılmakta ve Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden tanımlanmaktadır. Danışman öğretim elemanları, kanıt 1.9.4'te yer alan Göynük Mutfak Sanatları MYO Akademik Danışmanlık İş Akış Süreci'ne göre öğrencilerin yarıyıl başarılarında gerçekleştirdiği ders kayıt süreçlerini Yüksekokul ders müfredatı ve üniversite yönetmeliklerine uygun şekilde yönlendirmekte; intibak, tekrar dersi, çakışan ders programları ve AKTS dengelemesi gibi teknik hususlarda öğrencilere birebir rehberlik sunmaktadır. Ayrıca Erasmus+ ve Farabi gibi değişim programları ile sosyal ve kültürel faaliyetlere katılım, burs ve destek mekanizmalarına erişim gibi konularda da bilgilendirme yapılmaktadır. Danışman öğretim elemanlarının danışmanlık gün ve saatleri kanıt 1.9.5'te görüldüğü gibi, OBS, kanıt 1.9.6' da görüldüğü gibi ofis kapıları ve dijital platformlar aracılığıyla duyurulmakta; öğrenci-danışman görüşmeleri toplu olarak ya da yüz yüze gerçekleştirilmekte ve bu görüşmeler kanıt 1.9.7 ve 1.9.8'de gösterilen formlar aracılığıyla kayıt altına alınmakta kalite yönetim sistemi kapsamında arşivlenmektedir.

Akademik danışmanlık hizmetlerine ek olarak, her programda yer alan öğretim elemanları öğrencilerin bireysel kariyer hedeflerini oluşturmalarına ve geliştirmelerine yönelik destek sunmaktadır. Bu bağlamda yapılan uygulamalar kapsamında öğrenciler özgeçmiş ve ön yazı hazırlama, mülakat teknikleri, staj ve iş başvuruları, zaman yönetimi, iletişim ve takım çalışması

gibi temel iş yaşamı becerileri konusunda bilgilendirilmekte ve desteklenmektedir. Bu kapsamda Göynük Mutfak Sanatları MYO bünyesinde düzenlenen kariyer söyleşilerinde örnek olarak, BTA Havalimanları, Kilit Hospitality Grup, Rixos Hotelleri gibi kurum ve kuruluşların insan kaynakları koordinatörleri, eğitim ve kurumsal iletişim direktörleri, mutfak şefleri ve yiyecek içecek müdürleri gibi üst kademe yöneticiler ile öğrencilerin bir araya gelmesi sağlanarak öğrenciler sektör temsilcileri ile doğrudan etkileşim kurarak gerçekçi kariyer hedefleri geliştirme fırsatı oluşturmaktadır. Aynı zamanda söz konusu etkinlikler sonrasında öğrenciler ilgili kurum ve kuruluşlara iş başvurusu yapabilmektedir. Ayrıca Crystal Hotels, Likya Şarapları ve İREKS gibi alanla doğrudan ilişkili işletmelere teknik geziler düzenlenmiş, yerinde gözlem ve sektörle temas yoluyla kariyer bilinci güçlendirilmiştir. Tüm bu etkinliklere ilişkin afişler, fotoğraflar, katılım listeleri ve öğrenci değerlendirme formları arşivlenmiş, iç kalite güvencesi kapsamında yıllık değerlendirme raporlarına yansıtılmıştır.

Söz konusu danışmanlık süreçleri, yalnızca ders kaydı ve akademik takibin ötesine geçerek, öğrencinin kişisel, akademik ve mesleki gelişimini bütüncül biçimde destekleyen, kurumsal yönergeye dayalı ve sürdürülebilir bir yapı arz etmektedir. Danışmanlık hizmetlerinin kalitesinin artırılması amacıyla hem akademik hem de kariyer danışmanlık süreçleri düzenli olarak izlenmekte ve öğrenci geri bildirimleriyle geliştirilmektedir. Bu bağlamda kanıt 1.9.14' te görüldüğü üzere öğrencilerin akademik ve kariyer danışmanlık hizmetlerinden daha fazla faydalanmak istemesi üzerine birimdeki söz konusu faaliyetlerin daha sistematik hale gelmesi sağlanmıştır. Bu bağlamda, Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu'nda yürütülen danışmanlık uygulamaları, öğrenci merkezli eğitim anlayışının temel bir bileşeni olarak değerlendirilmekte ve programın mezun yeterliklerine ulaşmasında önemli bir destek mekanizması olarak işletilmektedir.

Kanıtlar

- Kanıt 1.9.1. Akdeniz Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği
- Kanıt 1.9.2. Akdeniz Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Öğrenci Danışmanlığı Yönergesi
- Kanıt 1.9.3. Göynük Mutfak Sanatları MYO Danışman Öğretim Elemanı Belireme Süreci
- Kanıt 1.9.4. Göynük Mutfak Sanatları MYO Akademik Danışmanlık İş Akış Süreci
- Kanıt 1.9.5. Örnek Akademik Danışmanlık Saatleri
- Kanıt 1.9.6. Akademik Danışmanlık Saatleri Duyurusu Ofis Örneği
- Kanıt 1.9.7. Akademik Danışmanlık Formları
- Kanıt 1.9.8. Akademik Danışmanlık Süreci Örnek Evraklar (Formlar)
- Kanıt 1.9.9. BTA TAV Havalimanları Yiyecek İçecek Hizmetleri İK. Koordinatörü İle Havalimanlarında Yiyecek İçecek Hizmetleri Semineri
- Kanıt 1.9.10. Yiyecek İçecek Departmanında Kariyer Fırsatları Rixos Hotelleri Söyleşi
- Kanıt 1.9.11. İreks Sektör ve Uygulama Gezisi
- Kanıt 1.9.12. Kilit Hospitality Grup Kariyer Söyleşileri
- Kanıt 1.9.13. Likya Şarapçılık Uygulama Gezisi
- Kanıt 1.9.14. Öğrenci Memnuniyet Raporları ve bölüm kurul kararları

1.10. Öğrencilerin derslerdeki başarı durumunu izleyecek ve onları ders planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmetlerini ve danışmanlık hizmetlerine katkılarını sayısal ve niteliksel olarak açıklayınız.

Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu'nda öğrencilerin derslerdeki başarı durumunu izlemeye ve ders planlaması süreçlerinde yönlendirme sağlamaya yönelik danışmanlık hizmetleri, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu'nun 22. maddesi ile Akdeniz Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği'nin 17. maddesi esas alınarak hazırlanmış olan ve 09.09.2022 tarihli Senato kararıyla güncellenen Öğrenci Danışmanlığı Yönergesi uyarınca yapılandırılmıştır. Bu kapsamda yürütülen danışmanlık faaliyetleri,

öğrencilerin akademik ilerlemelerini sistematik olarak takip etmeyi, ders seçiminde rehberlik sunmayı, başarısızlık riskine karşı önleyici adımlar atmaya ve öğrenme sürecine bireysel destek sağlamayı amaçlamaktadır. Her akademik yılbaşında, programlara kayıtlı her öğrenciye bir öğretim elemanı akademik danışman olarak atanmakta olup bu atamalar, birim yönetim kurulu kararı ile yapılmakta (mevcut öğretim elemanları arasında bir sıra oluşturulmuş olup her eğitim öğretim yılının başında sırası gelen öğretim elemanının ataması yapılmaktadır) ve Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden tanımlanmaktadır (Kanıt 1.10.3). Danışmanlık faaliyetleri, Göynük MYO Akademik Danışmanlık İş Akış Süreci'ne (Kanıt 1.10.4) uygun şekilde yürütülmektedir. 2024-2025 eğitim öğretim yılı itibari ile açılış programında kayıtlı aktif öğrenci sayısı 102 kişidir ve bu öğrencilere toplam 5 öğretim elemanı danışmanlık hizmeti yapmaktadır. Söz konusu verilere göre her bir öğretim elemanına ortalama 20,4 danışan öğrenci düşmektedir. Kanıt 1.10.9'da sunulan verilere göre, ön lisans düzeyinde öğrenim süresinin görece kısa olması ve programlardaki öğrenci devamlılığının yüksek seyretmesi nedeniyle, son iki akademik yılda bazı öğretim elemanlarına düşen danışman öğrenci sayısının diğerlerine kıyasla daha fazla olduğu gözlemlenmektedir. Bu durum, özellikle kayıtlı öğrenci sayısının dönemsel artış gösterdiği aktif yıllarda, belirli öğretim elemanlarının danışmanlık yükünün artmasına neden olmaktadır. Diğer taraftan, bazı öğretim elemanlarının danışman sayılarının düşük olmasının nedeni ise, danışmanlıklarının büyük ölçüde uzatmalı öğrencilere ait olmasıdır. Uzatmalı öğrencilerin ise eğitim öğretim süreçlerine daha seyrek dahil olması, aktif danışmanlık yoğunluğunun sayısal dağılımda farklılık yaratmasına yol açmaktadır. Danışmanlık uygulamaları çerçevesinde, her yarıyıl başında öğrencilere yönelik toplu bilgilendirme toplantıları düzenlenmekte; bu toplantılarda ders kaydı, tekrar dersler, not ortalaması düşüklüğü, çakışan dersler, mezuniyet koşulları, DGS ve kariyer olanakları gibi konularda bilgilendirme yapılmaktadır. 2024-2025 eğitim öğretim yılı içerisinde 5 danışman tarafından toplam 2 danışmanlık toplantısı gerçekleştirilmiş, bu toplantılara yaklaşık 53 öğrenci katılım sağlamıştır (Kanıt 1.10.10: Danışmanlık toplantıları ve Katılım Listeleri). Ayrıca, akademik başarısı düşük olan veya önceki dönemlerde devamsızlık/başarısızlık nedeniyle ders tekrarına düşen öğrenciler için bireysel danışmanlık görüşmeleri yapılmakta; ders yükü hafifletme, ders seçiminin ertelenmesi ya da uygun seçmeli derslerle ortalama yükseltme stratejileri birlikte değerlendirilmektedir. Bu kapsamda 2024-2025 eğitim öğretim yılı içerisinde danışmanlar tarafından toplam 21 bireysel danışmanlık görüşmesi yapılmış; her görüşme sonrasında öğrencinin danışmanlık formu doldurularak imzalı biçimde arşivlenmiştir (Kanıt 1.10.11. Akademik Danışmanlık Bireysel Görüşme Formları). Niteliksel olarak değerlendirildiğinde, danışmanlık görüşmelerinde en çok karşılaşılan konular şunlardır:

- Önceki dönemden başarısız olunan derslerin yeniden planlanması,
- Yüksek AKTS yükü nedeniyle ders azaltımı talebi,
- Çakışan uygulamalı derslerin uygun şekilde ayrıştırılması,
- Mezuniyet koşullarının kontrolü (zorunlu ders, AKTS, genel not ortalaması),
- Erasmus+ ve DGS hedefleri doğrultusunda ortalama artırma stratejileri,
- Gelişen sağlık veya ekonomik nedenlerle dönem içi ders yükünde değişiklik yapılması.

Bu görüşmeler yalnızca bilgilendirme amacıyla değil, aynı zamanda öğrencilerin karşılaştığı sorunlara çözüm geliştirmek, başarılarını desteklemek ve ilerlemelerini izlemek açısından da yapılandırılmıştır. Akademik danışmanlar ayrıca öğrencilerin talebi doğrultusunda OBS sistemi üzerinden danışman onayı sürecini gerektiğinde iptal ederek bireysel revize görüşmeler de yapmaktadır. Bu doğrultuda, Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu'nda yürütülen danışmanlık faaliyetleri, yalnızca ders seçimi ile sınırlı olmayan; öğrenci başarısının sürdürülebilir şekilde desteklenmesine yönelik yapılandırılmış, izlenebilir ve kalite güvence sistemine entegre edilmiş bir model olarak işlerlik kazanmaktadır.

Kanıtlar

- Kanıt 1.10.1. Akdeniz Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği
- Kanıt 1.10.2. Akdeniz Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Öğrenci Danışmanlığı Yönergesi
- Kanıt 1.10.3. Göynük Mutfak Sanatları MYO Danışman Öğretim Elemanı Belireme Süreci
- Kanıt 1.10.4. Göynük Mutfak Sanatları MYO Akademik Danışmanlık İş Akış Süreci
- Kanıt 1.10.5. Örnek Akademik Danışmanlık Saatleri
- Kanıt 1.10.6. Akademik Danışmanlık Saatleri Duyurusu Ofis Örneği
- Kanıt 1.10.7. Akademik Danışmanlık Formları
- Kanıt 1.10.8. Akademik Danışmanlık Süreci Örnek Evraklar (Formlar)
- Kanıt 1.10.9. Danışmanlık Dağılım Tablosu
- Kanıt 1.10.10. Danışmanlık Toplantıları ve Katılım Listeleri
- Kanıt 1.10.11. Akademik Danışmanlık Bireysel Görüşme Formları

1.11. Öğrenci geri bildirimlerine yönelik mekanizmaları belirtiniz, sürekli iyileştirme çalışmaları örnek uygulamaları belirtiniz.

Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu'nda öğrenci geri bildirimlerinin sistematik biçimde toplanması, analiz edilmesi ve sürekli iyileştirme sürecine entegre edilmesi kalite güvence kültürünün temel bileşenlerinden biridir. Bu kapsamda hem kurumsal düzeyde hem de program ölçeğinde çok boyutlu geri bildirim mekanizmaları yapılandırılmış ve işler hâle getirilmiştir. Öncelikle, öğrencilerden düzenli geri bildirim almak amacıyla her yıl dönem sonunda Akdeniz Üniversitesi Kurumsal Gelişim ve Kalite Koordinatörlüğü tarafından uygulanan Öğrenci Memnuniyet Anketi sonuçları değerlendirilmekte ve birim düzeyinde raporlanmaktadır. Buna ek olarak, yüksekokulumuz tarafından yürütülen ve erişime sürekli açık olan iç değerlendirme anketi üzerinden de öğrencilere yönelik memnuniyet verileri toplanmaktadır. Bu anket yoluyla eğitim-öğretim faaliyetleri, uygulama alanlarının niteliği, ders içerikleri, danışmanlık hizmetleri ve fiziksel koşullar gibi konular hakkında düzenli geri bildirim alınmaktadır (Kanıt 1.11.1. ve kanıt 1.11.2.). Söz konusu anketler okulumuzun web sayfasında ve öğrencilerin görebilecekleri ortak alanlara yerleştirilen karekod aracılığıyla erişilebilen elektronik geri bildirim sistemi ile de öğrenciler anlık geri bildirim sağlayabilmektedir. Benzer şekilde okulumuzun web sayfasında yer alan (<https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/iletisimformu>) iletişim formu aracılığıyla öğrenciler dilek, şikâyet, öneri, müdüre ya da yöneticiye mesaj seçenekleri ile anlık geribildirim sağlayabilmektedirler (Kanıt 1.11.3.). Yine meslek yüksekokulumuzda dönem sonlarında yapılan öğrenci temsilcileri toplantıları ile de öğrencilerden geri bildirim sağlanarak ilgili kurullarda tartışılmaktadır (Kanıt 1.11.4.). Ayrıca, üniversitemiz Kurumsal Gelişim ve Kalite Koordinatörlüğü tarafından yapılandırılan ve OBS üzerinden öğrencilerimize uygulanan anketler de birimimize öğrencilerin geri bildirim sağlamasında katkı sunmaktadır. Söz konusu anketler ilgili bölüm kurullarında tartışılarak (Kanıt 1.11.5.) iyileştirme çalışmalarına katkı sağlamaktadır. Tüm bunların yanı sıra meslek yüksekokulumuzun öğrencilerin görebileceği ortak alanlarda dilek, şikâyet ve öneri kutuları yer almakta olup öğrenciler bireysel olarak dilek, öneri, şikâyet ya da teşekkür mesajlarını iletebilmektedirler. Bunlara ilave olarak her eğitim öğretim yılı nisan – mayıs aylarında bölüm başkanı koordinatörlüğünde program koordinatörleri ikinci sınıf öğrenciler ile odak grup görüşmesi yaparak hem müfredat ve dersler hem de programın diğer süreçleri ile ilgili geri bildirimde bulunabilmektedirler (Kanıt 1.11.7.). Toplanan geri bildirimler düzenli aralıklarla Okul Müdürlüğü, Bölüm Başkanlığı ve ilgili program koordinatörlükleri tarafından değerlendirilmektedir. Öğrenci talepleri, şikâyetler ve öneriler öncelikle Bölüm Kurulu toplantılarında gündeme alınmakta ve alınan kararlar doğrultusunda gerekli iyileştirme adımları atılmaktadır. Örneğin Kanıt 1.11.2' de sunulan anket raporunda öğrencilerin danışmanlık ve kariyer planlama süreçlerinden daha fazla faydalanmak istemeleri üzerine formlar ve akış şemaları ile daha sistematik hale getirilmiş, her akademik danışmanın danışmanlık saatlerini kanıt 1.11.8' de görüldüğü gibi hem OBS üzerinden hem de ofis kapılarına asarak öğrenciye ilan etmeleri istenmiştir. Yine söz konusu anketlerde öğrencilerin sosyal, sportif ve kültürel faaliyetlerin artırılmasına ilişkin taleplerine kanıt 1.11.9. ve kanıt 1.11.10' da görüldüğü üzere

Kemer belediye başkanlığı ve Kemer kaymakamlığına hem spor salonlarının öğrencilere kullanılması hem de sanatsal, sportif ve kültürel etkinlikler konusunda okulumuzun bilgilendirilmesi ve öğrencilerimizin dahil edilmesi konularında girişimlerde bulunulmuştur.

Bununla birlikte, okul idaresi CİMER üzerinden gelen bireysel öğrenci şikâyetlerini de dikkate almakta ve ilgili öğrenci ile birebir iletişime geçerek durumun çözümüne yönelik adımlar atmaktadır. 2022 yılı içinde gelen bir CİMER başvurusu sonucunda, öğrencinin yemekhane ile ilgili yaşadığı planlama problemi çözüme kavuşturulması adına gerekli girişimlerde bulunulmuştur yine 2024 yılında bir öğrencinin karşılaştığı sorunun çözülmesi adına girişimler başlatılmıştır (Kanıt 1.11.11). Yemekhane hizmetleri ile ilgili gelen talepler üzerine verilen hizmetler daha sistematik hale getirilmiş, yemekhane hizmetleri yemek yürütme kurulu tarafından düzenli aralıklarla takip edilmiş ve yemek menüleri belirli periyotlarda okulun web sayfasından yayınlanmıştır (Kanıt 1.11.12). Bunun üzerine öğrencilerden olumlu geri bildirimler alınmıştır (Kanıt 1.11.13). Sonuç olarak, öğrenci geri bildirimlerinin sadece izlenip arşivlenmesiyle sınırlı kalmayan; doğrudan karar alma, planlama ve iyileştirme süreçlerine entegre edilen, çok kanallı ve sürekli açık bir yapı kurulmuştur. Bu sistem, kalite kültürünün içselleştirilmesini, öğrenci memnuniyetinin sistematik olarak izlenmesini ve paydaş katılımına dayalı iyileştirme döngüsünün işletilmesini mümkün kılmaktadır.

Kanıtlar

- Kanıt 1.11.1. Öğrenci Memnuniyet Anketi
- Kanıt 1.11.2. Öğrenci Memnuniyet Anket Raporu (Aralık-2024)
- Kanıt 1.11.3. Web Sitesi Talep, Şikâyet, Öneri, İletişim
- Kanıt 1.11.4. Öğrenci Temsilcileri Toplantısı (Aralık-2024)
- Kanıt 1.11.5. Bölüm Kurulu anket, Müfredat ve Ders Değerlendirme Raporları
- Kanıt 1.11.6. Dilek, Öneri ve Şikâyet Kutuları
- Kanıt 1.11.7. Program Koordinatörleri Odak Grup Görüşme Tutanakları
- Kanıt 1.11.8. Akademik Danışmanlık Süreçleri Bölüm Kurulu Kararı
- Kanıt 1.11.9. Sosyal ve Kültürel Faaliyet Belediye
- Kanıt 1.11.10. Sosyal ve Kültürel Faaliyet Kaymakamlık
- Kanıt 1.11.11. Bireysel öğrenci başvuru ve CİMER örneği
- Kanıt 1.11.12. Yemekhane Hizmetlerinin Düzenlenmesi
- Kanıt 1.11.13. Yemekhane Olumlu Öğrenci Geri Bildirimi

1.12. Öğrencilerin tüm dersleri başarılarının hangi yöntemlerle ölçüldüğünü ve değerlendirildiğini özetleyiniz. Bu yöntemlerin şeffaf, adil ve tutarlı nitelikte olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu'nda tüm derslerin ölçme ve değerlendirme süreçleri, Akdeniz Üniversitesi Ön lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği hükümleri doğrultusunda yürütülmektedir. Bu kapsamda, öğrencilerin ders başarıları hem dönem içi değerlendirme araçları hem de dönem sonu sınavları dikkate alınarak şeffaf, adil ve tutarlı bir biçimde ölçülmektedir (Kanıt 1.12.1). İlgili Yönetmeliğin 30. maddesine göre; her dersin ölçme ve değerlendirme yöntemi, değerlendirme araçlarının ağırlıkları ve sınav türleri yarıyıl başında dersin sorumlu öğretim elemanı tarafından belirlenmekte ve hem dersin uygulama planında hem de Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden öğrencilere ilan edilmektedir. İlgili yönetmeliğin 30. Maddesine göre söz konusu sınavlar; kısa süreli sınav, ara sınav, yıl/yarıyıl sonu sınavı, tek ders sınavı, mazeret sınavı, muafiyet sınavı ve yıl/yarıyıl sonu ikinci sınavından oluşur. Bu sınavlar yazılı, sözlü, hem yazılı hem sözlü, uygulamalı ve/veya basılı evrak kullanılmaksızın, sınav uygulama ve değerlendirilmesine yönelik her türlü işlemin elektronik ortamda saklandığı ve bilgisayar aracılığı ile sınav sorumlusu veya sınav görevlilerinin gözetiminde çevrimiçi olarak gerçekleştirilen E-Sınav gibi

çeşitli türlerde yapılabilir. Sınavlarla ilgili bilgiler dönem başında öğrencilere sözlü ve yazılı olarak duyurulmakta, sınav programları ise ilgili yönetmeliğin 30. Maddesinin 4. fıkrasına göre en az 10 iş günü önceden birimin web sayfası aracılığıyla duyurulmaktadır. Yine aynı yönetmeliğin 4. Fıkrasına göre; derslerin her biri için her yarıyıl en az bir ara sınav yapılmak koşuluyla ara sınavların sayısı ilgili yönetim kurulu kararı ile arttırılabilir. Her yarıyıl en az bir ara sınav ile bir yarıyıl sonu sınavının yapılması zorunludur. Ayrıca öğrenci iş yükü dikkate alınarak yarıyıl içi ölçme araçlarından (kısa sınav, uygulama, dönem ödevi/proje, ödev/seminer, derse devam ve benzeri) en az bir tanesi de kullanılabilir. Teorik dersler hariç birim yönetim kurulunun uygun gördüğü dersler için ara sınav, yarıyıl sonu sınavı ya da yarıyıl sonu ikinci sınavı olarak proje, ödev ve benzeri ölçme araçları kullanılabilir. Bu tür ölçme araçlarının kullanıldığı durumların mazeret sınavının nasıl yapılacağına ilgili yönetim kurulu karar verir. Kullanılan tüm ölçme araçları 100 tam puan üzerinden puanlanır. Yarıyıl boyunca yürütülen proje ve tasarım içerikli derslerden ilgili yönetim kurulunca belirlenenler için yarıyıl sonu ikinci sınavı yapılmaz. Aynı yönetmeliğin 32. Maddesine göre; öğrencilerin ders başarı notları, yarıyıl içi ölçme araçları (ara sınav, ödev, uygulama vb.) ile yarıyıl sonu sınavı veya yılsonu ikinci sınavı/yaz okulu sınavı sonuçlarının belirlenen katkı oranlarına göre hesaplanmaktadır. Yarıyıl sonu sınavı yerine geçen ikinci sınavlar da aynı ağırlıkla değerlendirmeye alınır. Başarı notunun hesaplanmasında kullanılan ağırlıklar öğretim elemanının yetkisindedir ancak belirli sınırlar dahilindedir. Bu çerçevede:

- Yarıyıl sonu sınavının başarı notuna katkısı en az %40, en fazla %60 oranında belirlenebilir.
- Kalan oranın %5 ila %10'luk kısmı, ders içi ve dışı çalışmaların (katılım, kısa sınav, proje vb.) katkısı olarak tanımlanabilir.
- Hiçbir yarıyıl içi ölçme aracı, yarıyıl sonu sınavının katkısından fazla oranda ağırlık taşıyamaz.
- Ders içi ve dışı etkinliklerin başarı notuna etkisi, ilgili öğretim elemanı tarafından dersin yapısına uygun şekilde belirlenir ve dönemin başında öğrencilere ilan edilir.

Ölçme-değerlendirme süreçlerinin şeffaflığı ve izlenebilirliği kapsamında, her öğretim elemanından her ders için sınav sorularının hangi öğrenme çıktısına dayandığını gösterir eşleştirme tabloları hazırlaması beklenmekte (Kanıt 1.12.2); bu tabloların sınav dosyaları ile birlikte saklanması, aynı zamanda ders arşiv dosyası halinde bölüm başkanlığına teslim edilmesi istenmektedir. Söz konusu süreç bölüm başkanlığı tarafından izlenmektedir (Kanıt 1.12.3). Ayrıca, her ders için ders arşiv dosyasında ilgili sınavın (ara sınav, yılsonu sınavı, uygulama, ödev, proje, kısa sınav vb.) soru kitapçığı, cevap anahtarı, ders değerlendirme anketleri, ders başarı listeleri, öğretim elemanı değerlendirme anketlerinin yanı sıra en iyi, orta ve en düşük sınav kâğıtları örnekleri yer alması istenmektedir (Kanıt 1.12.3). Sınav güvenliği ve adillğini sağlamak amacıyla, Göynük MYO Sınav Uygulama Kuralları yazılı olarak belirlenmiş, öğrencilerle dönem başında paylaşılmış ve sınıf panolarına ya da kapılarına asılmış ve okulumuzun web sitesinde (https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/sinav_kurallari-15837) ilan edilmiştir (Kanıt 1.12.4.1 ve Kanıt 1.12.4.2). Bu kurallar; sınav öncesi yoklama, kimlik kontrolü, oturma planı, sınav süresince sessizlik, kopya ve disiplin durumlarına ilişkin yaptırımları içermektedir (Kanıt 1.12.4.1). Uygulamalı derslerde ise öğretim elemanları tarafından dereceli puanlama anahtarları (rubrikler) kullanılmakta; böylece öğrencilerin uygulama becerileri nesnel, ölçülebilir ve karşılaştırılabilir şekilde değerlendirilmektedir. Kullanılan rubriklerde değerlendirme ölçütleri (örneğin hijyen, teknik doğruluk, sunum, zaman yönetimi vb.) açıkça tanımlanmakta, öğrenciye önceden bildirilmektedir (Kanıt 1.12.9: Uygulamalı Değerlendirme Çizelgesi). Ölçme-değerlendirme süreçlerinde şeffaflığı güçlendiren bir diğer unsur ise sınav sonuçlarına itiraz mekanizmasının işlerliğidir. Yönetmeliğin 31. maddesine göre, öğrenciler sınav notlarına ilan tarihinden itibaren üç iş günü

içinde Kanıt 1.12.5'te gösterilen *FR 06. Sınav Notuna İtiraz* (Maddi Hata) dilekçesi ile kanıt 1.12. 6.'da gösterilen iş akış sürecine göre maddi hata yönünden itiraz edebilmekte; bu itirazlar öğretim elemanı tarafından üç gün içinde değerlendirilmekte ve gerekçeli biçimde yanıtlanmaktadır. 2024-2025 yılı içerisinde bu kapsamda yapılan iki not itirazı, ilgili öğretim elemanlarınca değerlendirilmiş, biri onaylanarak puan revizesi yapılmıştır (Kanıt 1.12.7. Örnek Öğrenci Maddi Hata Süreci ve Kararları). Tüm bu süreçler, öğretim elemanlarının uyması gereken standartlara göre yürütülmekte olup, hem bölüm başkanlığı hem de Yüksekokul Kalite Komisyonu tarafından dönemlik ders dosyaları üzerinden izlenmekte ve denetlenmektedir. Sonuç olarak, Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu'nda ölçme-değerlendirme süreci yalnızca yönetmelik yükümlülüklerine dayalı değil, aynı zamanda şeffaflık, adalet, izlenebilirlik ve tutarlılık ilkeleri doğrultusunda yapılandırılmıştır. Süreç boyunca öğrencilere ölçütlerin önceden açıklanması, notlandırmaların somut verilere dayandırılması ve itiraz hakkının açık biçimde işletilmesi, programımızın kalite güvencesi sistemine olan kurumsal bağlılığını yansıtmaktadır.

Kanıtlar

- Kanıt 1.12.1. Akdeniz Üniversitesi Ön lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği
- Kanıt 1.12.2. Örnek Ders Konu- Sınav sorusu ve PÇ Eşleştirmesi
- Kanıt 1.12.3. Ders Arşiv Dosyalarına İlişkin Bölüm Kurulu Kararı
- Kanıt 1.12.4.1. Göynük MYO Sınav Uygulama Kuralları
- Kanıt 1.12.4.2. Göynük MYO Sınav Uygulama Kuralları Web Sitesi
- Kanıt 1.12.5. FR 06. Öğrenci Sınav Notuna İtiraz (Maddi Hata) Dilekçesi
- Kanıt 1.12.6. Sınav Sonuç İtiraz (Maddi Hata) İş Akış Süreci
- Kanıt 1.12.7. Örnek Öğrenci Maddi Hata Süreci ve Kararları
- Kanıt 1.12.8. Örnek Yükseköğretim ve Onur Belgesi
- Kanıt 1.12.9. Uygulama Dersi Performans Değerlendirme Çizelgesi
- Kanıt.1.12.10. Örnek- Bir öğrencinin program öğrenme çıktılarına etki düzeyinin belirlenmesi için hazırlanan hesap dosyası
- Kanıt.1.12.11. Örnek- Birinci sınıfı tamamlayan bir öğrencinin program öğrenme çıktılarına erişim düzeyinin belirlenmesi örneği

1.13. Öğrencilerin mezuniyetlerine karar vermek ve programın gerektirdiği tüm koşulları yerine getirdiklerini belirlemek için kullanılan yöntem/yöntemleri özetleyiniz. Bu yöntem/yöntemlerin güvenilir olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu'nda öğrencilerin mezuniyet uygunlukları, Akdeniz Üniversitesi Ön lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 38. maddesi doğrultusunda yapılandırılmış ve sistematik bir şekilde yürütülmektedir. Mezuniyet kararı verilebilmesi için öğrencilerin kayıtlı oldukları diploma programına ait tüm zorunlu ve aldıkları seçmeli dersleri başarıyla tamamlamaları, en az 120 AKTS'yi tamamlamış olmaları ve mezuniyet için tanımlanan minimum başarı koşullarını sağlamaları gerekmektedir. Derslerden alınan en düşük kabul edilebilir başarı notu DD olmakla birlikte, bu notun geçerli sayılabilmesi için öğrencinin genel not ortalamasına (GANO) bağlı eşik değerleri aşması gereklidir. GANO'su 2,25 ve üzeri olan öğrencilerin DC harf notu aldığı dersler başarılı kabul edilir, GANO'su 2,50 ve üzeri olan öğrencilerin DD harf notu aldığı dersler başarılı kabul edilir. Bu bağlamda öğrencilerin yalnızca dersleri tamamlamış olmaları yeterli olmayıp, mezuniyet için gerekli akademik bütünlük ve başarı ortalaması da ölçüt olarak alınmaktadır. Öğrencilerin akademik kayıtları ve başarı durumu, Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden anlık olarak izlenebilmekte; ders notları öğretim elemanları tarafından sisteme girildikten sonra birim öğrenci işleri personeli tarafından mezuniyet işlemleri başlatılmakta danışman öğretim elemanı tarafından öğrencinin akademik durumu değerlendirilmekte ve "mezun olabilir" onayı verilmektedir. Danışman onayı ardından, program/bölüm başkanı gerekli akademik incelemeyi

yaparak öğrencinin mezuniyet uygunluğunu içeren listeyi Yüksekokul Müdürlüğü'ne iletir. Öğrencilerin tüm mezuniyet işlemleri, Yüksekokul Yönetim Kurulu kararı ile resmiyet kazanmaktadır. Bu karar doğrultusunda mezuniyet bilgileri Rektörlük (Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı) sistemine işlenmektedir. Göynük MYO'da uygulamalı eğitim esaslı bir öğretim modeli benimsenmekle birlikte, program yapısı gereği zorunlu staj veya işletmede mesleki eğitim dersi bulunmamaktadır. Dolayısıyla mezuniyet değerlendirmesi yalnızca dersler, projeler ve uygulamalı ders çıktıları üzerinden yapılmakta; staj başarısı veya dış kurum uygulamaları mezuniyet şartı olarak aranmamaktadır. Mezuniyet aşamasındaki öğrencilerin başarı dereceleri, Genel Ağırlıklı Not Ortalaması (GANO) esas alınarak belirlenmekte ve öğrenciler aşağıdaki esaslara göre derecelendirilmektedir. GANO'su 3,00–3,49 arasında olan öğrenciler “Onur Öğrencisi”, GANO'su 3,50 ve üzeri olan öğrenciler “Yüksek Onur Öğrencisi” olarak mezun edilmektedir. Bu doğrultuda öğrencilerin diploma belgelerine ek olarak Onur/Yüksek Onur Belgeleri ve Diploma Eki (Diploma Supplement) düzenlenmekte; söz konusu belgeler öğrencinin dosyasına işlenerek kalite güvence sistemine entegre edilmektedir. Sürecin güvenilirliği;

- Notların yalnızca ders sorumlusu öğretim elemanları tarafından OBS'ye girişi yapılması,
- Sınav evraklarının ilgili yönetmeliğin 31. maddesi uyarınca beş yıl süreyle arşivlenmesi,
- Danışman, program başkanı ve yönetim kurulu denetiminden geçen çok düzeyli kontrol zinciri,
- Tüm işlemlerin dijital sistemlerde kayıt altına alınması ve gerektiğinde geriye dönük izlenebilir olması ile sağlanmaktadır.

Ayrıca, öğrenciler kendi akademik durumlarına ilişkin bilgileri anlık olarak OBS üzerinden görüntüleyebilmekte; oluşabilecek hatalar veya not itirazları için, aynı yönetmeliğin 31. maddesi kapsamında tanımlanmış itiraz ve düzeltme süreçleri açık, erişilebilir ve belirli süreler içerisinde işletilmektedir. Sonuç olarak, Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu'nda mezuniyet süreci, yasal düzenlemelere uygun, şeffaf ve ölçülebilir bir yapıda işletilmekte; kalite güvencesi ilkeleri doğrultusunda sürekli izlenmekte ve kayıt altına alınmaktadır.

Kanıtlar

Kanıt 1.13.1. Akdeniz Üniversitesi Ön lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği

Kanıt 1.13.2. Öğrenci Mezuniyet İş Akış Süreci

Kanıt 1.13.3. Örnek Yüksek Onur, Onur ve Diploma Eki Belgeleri

2.1.Program eğitim amaç ve hedeflerini listeleyiniz ve kamuoyuyla paylaşım yönteminizi kanıtlayınız.

Göynük Belediyesi'nin öncülüğünde tamamlanan binanın üniversitemiz tarafından teslim alınması ve ardından bölge temsilcilerinin görüşleri doğrultusunda turizm alanındaki işletmelerin ihtiyaç duyduğu iş gücünün desteklenmesi adına Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü ile eğitim hayatına başlanmış olup ilk açılan program ise Aşçılık programıdır. Aşçılık programının amaç ve hedefleri öğrenci bilgi sistemi Bologna sekmesi üzerinden (<https://obs.akdeniz.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx>) tüm kamuoyuna açık olarak paylaşılmaktadır. İlgili sayfada üniversitemizin tüm birimlerine ulaşılabilir.

Aşçılık programı eğitiminin amaçları:

“Aşçılık programı içerisinde aşçılık mesleğine ilişkin teorik ve uygulamalı dersler bulunmaktadır. Örgün öğretim olarak hizmet vermektedir. Okul bünyesinde ikinci öğretim bulunmamaktadır. Çağdaş aşçılık eğitimi ile yenilik yaratacak bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır.”

Aşçılık programı eğitiminin hedefleri:

“Teorik ve uygulamalı eğitimlerle ulusal ve uluslararası anlamda gastronomi alanının gelişmesine katkı sağlamayı hedeflemektedir. Bu program turizm ve gastronomi alanında mesleki bilgi ve beceriye sahip aşçılar yetiştirmeyi, eğitimleri sırasında edindikleri bilgi ve becerileri bireysel ve ekip çalışmaları yoluyla sektörde uygulayan, sektörün talep ve ihtiyaçlarını karşılayan, araştırma ve yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinen bireyler yetiştirmeyi hedeflemektedir.”

Kanıtlar:

Kanıt.2.1.1. Aşçılık programı amaçlar ve hedefler_1

Kanıt.2.1.2. Aşçılık programı amaçlar ve hedefler_2

2.2. Programın eğitim amaç ve hedeflerine yönelik tanımlanmış anahtar performans göstergeleri belirtiniz.

Programda yürütülen eğitim faaliyetlerinin amaç ve hedeflerine uygun olarak yürütüldüğünü belirlemek adına her yıl öğrenci genel memnuniyet anketleri, ders değerlendirme anketleri, mezuniyet aşamasındaki öğrencilerle odak grup görüşmeleri ve dış paydaş kurulu görüşleri alınarak “Müfredat Değerlendirme Raporu” oluşturulmaktadır (Kanıt 2.2.1). Bu rapor Bölüm Kurulunda programda bulunan akademik personele sunulmakta ve programlarda gerçekleştirilmesi gereken revizyonlar belirlenerek yürütülmektedir (Kanıt.2.2.2, Kanıt.2.2.3, Kanıt.2.2.4, Kanıt.2.2.5). Amaç ve hedefler doğrultusunda yürütülen aşçılık eğitiminin uygunluğunun belirlenmesinde en temel uygulanan performans göstergesi bu raporlarda elde edilmekte olup ilgili veriler üzerinden müfredat değerlendirme raporu oluşturma ve güncelleme çalışmaları 2022 yılından beridir etkin olarak uygulanmaktadır. Bunun yanı sıra eğitim amaç ve hedeflerine ulaşmış olup ulaşmadığını gözlemlemek adına mezunların iş alanları da takip edilmeye çalışılmaktadır. Böylelikle mezunlarımızın iş tercihleri ve aşçılık alanındaki katkı düzeyleri de belirlenerek eğitimin etkinliği takip edilmeye çalışılmaktadır (Kanıt.2.2.6). İlgili raporda 7 numaralı başlık incelenecek olursa mezunlarımızın %95’inin mezun olduğu alanla ilgili bir işte çalıştığı ve %72’sinin de almış olduğu eğitimin kariyerine katkı sağladığını belirttiği görülecektir. Ayrıca 2017 yılında mezun olan ilk mezunlarımızdan Fatih ALKAN’ın şef olarak çalışmakta olduğu işletmenin 2025 yılında Michelin yıldız almış olması da eğitimin amaç ve hedeflerine ulaşmasının güzel bir örneği olarak değerlendirilmektedir (Kanıt.2.2.7).

Kanıtlar:

Kanıt.2.2.1.2023-2025 Müfredat Değerlendirme Raporu

Kanıt.2.2.2.Bölüm Kurulu - Karar 14- 2025

Kanıt.2.2.3.Bölüm Kurulu - Karar 16- 2025

Kanıt.2.2.4.Karar 16 Ek-1 Göynük Mutfak Sanatları MYO 2025 Müfredat Formu

Karar.2.2.5.Karar 16 Ek-5 Ders Katalogları Güncelleştirme Takibi Formu

Kanıt.2.2.6.Göynük Mutfak Sanatları MYO Program Değerlendirme Formu

Kanıt.2.2.7.Şef Fatih ALKAN’ın Michelin Başarısı

2.3.1. Program eğitim amaçları MEDEK tanımıyla uyumlu olduğunu irdelleyiniz.

MEDEK internet sitesinde yer alan “MEDEK’in Amacı/Tanımı” bölümünde “Mesleki gelişmeleri takip eden, değişen işgücü ihtiyaçlarına yanıt verebilen, yüksek mesleki beceri ve donanımlara sahip, yenilikçi ve sosyal sorumluluk taşıyabilen, inisiyatif alabilen, ilgili sektör tarafından aranan niteliklere sahip meslek elemanlarının yetiştirilmesine öncülük etmek.” ifadesi yer almaktadır. Programımızda erişilmeye çalışılan amaç ve hedefler incelendiğinde kuruluş dinamiklerine uygun olarak turizm sektörü başta olmak üzere aşçılık mesleğinin ihtiyaç duyulduğu tüm birimlerde etkin rol alacak bireylerin yetiştirilmesi hedeflenmektedir (Kanıt.2.3.1.1). Bu kapsamda çağdaş dinamiklere uygun aşçılık eğitimi ile yaratıcılığı yüksek

bireyler yetiştirilmesi hedeflenmektedir. Böylelikle ulusal ve uluslararası alanlarda çalışabilecek iş gücü oluşturma yanısıra sektörün talep ve ihtiyaçlarını karşılayabilen, ekip çalışmasına yatkın, araştıran ve yaşam boyu öğrenmeye açık bireyler yetiştirilmesi amaçlanmakta olup tüm bu unsurlar MEDEK'in tanımıyla uyumludur. Ayrıca güncel ihtiyaçların karşılanması adına yıllık toplanan veriler ile hem mezunlarımız hem de diğer paydaşlarımızdan aldığımız geri bildirimler ile MEDEK ile uyumlu dinamik bir eğitim verme politikasını sürdürmekteyiz (Kanıt.2.3.1.2, Kanıt.2.3.1.3). İlgili veriler eğitimin yeterliliğinin sürekli olarak takip edilmesinde kullanıldığından güncel talebe uygun revizyonlar ile sektörün ve değişen dünyanın ihtiyaçlarına uygun eğitim verebilme kabiliyetinin sürekliliği de sağlanmış olmaktadır.

Kanıtlar:

- Kanıt.2.3.1.1.Aşçılık programı amaçlar ve hedefler_1
- Kanıt.2.3.1.1.Aşçılık programı amaçlar ve hedefler_2
- Kanıt.2.3.1.2.2023-2025 Müfredat Değerlendirme Raporu
- Kanıt.2.3.1.3.Göynük Mutfak Sanatları MYO Program Değerlendirme Formu

2.3.2. Program eğitim amaçları üniversitenin öz görevleriyle uyumlu olduğunu irdeleyiniz.

Üniversitemiz araştırma ve eğitim faaliyetleri başta olmak üzere yürütmüş olduğu tüm alanlardaki hedeflerini dört yıllık stratejik plan ile ilan etmekte ve birimlerin bu planlama dahilinde süreçleri yürütmelerini beklemektedir. Bu kapsamda yürürlükte olan 2022-2026 Akdeniz Üniversitesi Stratejik Planında yer alan misyon ve vizyonda ifade edilen unsurlar incelendiğinde Aşçılık programı amaçlarının ilgili hedef görevlerle uyumlu olduğu görülecektir (Kanıt.2.3.2.1, Kanıt.2.3.2.2). Stratejik planın 53. sayfasında yer alan “Eğitim alanında topluma araştırmacı, yenilikçi, yaratıcı bireyler kazandırmak” unsuru başta olmak üzere eğitim amaçları üniversitemiz öz görev hedefleri ile uyumludur (2.3.2.3).

Kanıtlar:

- Kanıt.2.3.2.1.Aşçılık programı amaçlar ve hedefler_1
- Kanıt.2.3.2.1.Aşçılık programı amaçlar ve hedefler_2
- Kanıt.2.3.2.2.Akdeniz Üniversitesi 2022-2026 Stratejik Plan
- Kanıt.2.3.2.3.Akdeniz Üniversitesi tanıtım

2.3.3. Program eğitim amaçları meslek yüksekokulunun öz görevleriyle uyumlu olduğunu irdeleyiniz.

Meslek yüksekokulumuzun kurulum tarihi incelenecek olursa tematik bir okul olduğu ve gastronomi alanında yetkin bireyler yetiştirilerek bölgenin donanımlı iş gücü ihtiyacını karşılama görevini üstlendiği görülecektir (Kanıt.2.3.3.1). Bu temel görev kapsamında Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünde Aşçılık programı ile 2015 yılında ilk öğrenciler alınarak eğitime başlanmıştır. Okulumuzun temel misyon ve vizyonu kuruluş amacına uygun olarak dizayn edilmiş olmakla birlikte tüm programlarda da kamu ve sektörel kuruluşların ihtiyaçlarını karşılayacak bir yaklaşım benimsenmektedir (Kanıt.2.3.3.2). Bu kapsamda günlük ihtiyaçlara cevap verebilen, ekip çalışmasına yatkın, yaratıcı ve teknik bilgi donanımı yüksek öğrenciler yetiştiren programımızın amaç ve hedefleri yüksekokulumuz öz görevleri ile uyumlu olup tüm akademik faaliyetler bu uyum çerçevesinde yürütülmektedir (Kanıt.2.3.3.3).

Kanıtlar:

- Kanıt.2.3.3.1.Okulumuz - Göynük Mutfak Sanatları MYO
- Kanıt.2.3.3.2.Vizyon ve Misyonumuz - Göynük Mutfak Sanatları MYO
- Kanıt.2.3.3.3.Aşçılık programı amaçlar ve hedefler_1

Kanıt.2.3.3.3.Aşçılık programı amaçlar ve hedefler_2

2.4.1. Program eğitim amaçlarına nasıl ulaşılabileceği irdeleyiniz.

Program eğitim amaçlarına ulaşılması adına ilk unsur programda yürütülen eğitim faaliyetleridir. Bu kapsamda uygulamalı ve teorik derslerden oluşan 120 AKTS'lik bir eğitim programı uygulanmakta ve uygun ölçme-değerlendirme parametreleri ile değerlendirmeler yapılarak mezun verilmektedir (Tablo.2.4.1.1 ve Kanıt.2.4.1.1).

Tablo.2.4.1.1. Amaç ve Hedefler ile ders ilişkisi

Amaç veya Hedef	İlgili ders/dersler
Aşçılık programı içerisinde aşçılık mesleğine ilişkin teorik ve uygulamalı dersler bulunmaktadır.	Tüm dersler
Çağdaş aşçılık eğitimi ile yenilik yaratacak bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır.	MAŞÇ213, MAŞÇ253, MAŞÇ225, MAŞÇ226, MAŞÇ202
Teorik ve uygulamalı eğitimlerle ulusal ve uluslararası anlamda gastronomi alanının gelişmesine katkı sağlamayı hedeflemektedir.	MAŞÇ103, MAŞÇ105, MAŞÇ107, MAŞÇ202, MAŞÇ112, MAŞÇ211, MAŞÇ223, MAŞÇ231, MAŞÇ250, MAŞÇ251, MAŞÇ212, MAŞÇ225, MAŞÇ226, MAŞÇ213, MAŞÇ253, MAŞÇ255
Bu program turizm ve gastronomi alanında mesleki bilgi ve beceriye sahip aşçılar yetiştirmeyi hedeflemektedir.	MAŞÇ103, MAŞÇ105, MAŞÇ107, MAŞÇ221, MAŞÇ101, MAŞÇ102, MAŞÇ202, MAŞÇ109, MAŞÇ112, MAŞÇ115, MAŞÇ215, MTOİ101, MAŞÇ116, MAŞÇ117, MAŞÇ118, MAŞÇ124, MAŞÇ209, MAŞÇ211, MAŞÇ223, MAŞÇ231, MAŞÇ250, MAŞÇ216, MAŞÇ217, MAŞÇ251, MAŞÇ252, MAŞÇ212, MAŞÇ225, MAŞÇ226, MSSİ247, MAŞÇ213, MAŞÇ219, MAŞÇ253, MAŞÇ254, MAŞÇ255
Bu program eğitimleri sırasında edindikleri bilgi ve becerileri bireysel ve ekip çalışmaları yoluyla sektörde uygulayan bireyler yetiştirmeyi hedeflemektedir.	MAŞÇ107, MAŞÇ112, MAŞÇ117, MAŞÇ118, MAŞÇ124, MAŞÇ211, MAŞÇ223, MAŞÇ231, MAŞÇ251, MAŞÇ212, MAŞÇ225, MAŞÇ226, MAŞÇ213
Bu program sektörün talep ve ihtiyaçlarını karşılayan bireyler yetiştirmeyi hedeflemektedir.	MAŞÇ107, MAŞÇ112, MAŞÇ117, MAŞÇ118, MAŞÇ124, MAŞÇ211, MAŞÇ223, MAŞÇ231, MAŞÇ251, MAŞÇ212, MAŞÇ225, MAŞÇ226, MAŞÇ213
Bu program yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinen bireyler yetiştirmeyi hedeflemektedir.	MSSİ247, MAŞÇ206, MAŞÇ253, MAŞÇ213
*Son mezunların verildiği 2023 müfredatı baz alınarak hazırlanmıştır.	

Tüm bu süreçlerin yürütümünde etkin bir akademik kadro ile çalışılmakta ve ders görevlendirmelerinde uzmanlık alanları-akademik yeterlikler baz alınarak görevlendirmeler yapılmaktadır. Böylelikle derslerin daha etkin ve ders bilgi paketlerine uyumlu olarak yürütülmesi sağlandığından eğitim amaçlarına ulaşma yolunda da ciddi bir adım atılmış olmaktadır (Kanıt.2.4.1.2). Ayrıca derslerdeki konuların daha anlaşılır olması adına sektör temsilcileri ağırlama, sektör ziyaretleri yapma ve teknik geziler düzenleme gibi farklı ders içi ve dışı faaliyetler ile öğrencilere kazandırılmak istenilen unsurların daha etkin yürütülmesi hedeflenmektedir (Kanıt.2.4.1.3). Tüm bu uygulamaların yanı sıra gerçekleştirilen iç ve dış paydaş anket verileri ile aşçılık mesleğine uygun bir eğitimin verilip verilmediği yıllık olarak takip edilmekte ve böylelikle de eksiklik tespit edilmesi durumunda revizyonlar ile sistemin güncelliği sağlanmaktadır (Kanıt.2.4.1.4). Tüm bu uygulamaların sorunsuz yürütümü sayesinde

öğrencilerimiz sektörde rahatlıkla iş bulabilmekte ve tercih edilen personel konumunda yer alabilmektedir. Nitekim mezun istihdam durumlarına bakıldığında bu durum daha net görülmektedir (Kanıt.2.4.1.5). Dolayısıyla açıcılık programı kapsamında verilen eğitim ders içi ve dışı faaliyetler ile desteklenmekte olup amaca ulaşılması adına her yıl gerçekleşen ders katalogları güncelleme çalışmaları sürecinde geri bildirimler ile sektörün ve eğitim alan öğrencilerin değerlendirmeleri üzerinden güncellemeler yapılmaktadır. Sonuç olarak da açıcılık eğitiminin ne kadar etkin ve yetkin verilebildiği tespit edilebilmekte olup gerekli durumlarda güncellemeler yapılmaktadır.

Kanıtlar:

Kanıt.2.4.1.1.Aşıcılık 2023 müfredatı
Kanıt.2.4.1.2.Karar 1 Ek 2024-2025 Bahar Yarıllı Ders Görevlendirme Gerekçe
Kanıt.2.4.1.3.Etkinlikler - Göynük Mutfak Sanatları MYO
Kanıt.2.4.1.4.2023-2025 Müfredat Değerlendirme Raporu
Kanıt.2.4.1.5.Göynük Mutfak Sanatları MYO Program Değerlendirme Formu

2.4.2. Program eğitim amaçlarına nasıl ulaşılabileceğinin belirlenmesi için kullanılan ölçme değerlendirme sistemini açıklayınız.

Programlarda yürütülen derslerin tamamında üniversitemiz “Ders İşlemleri, Sınav ve Başarı Değerlendirme Yönergesi” kapsamında yürütülmektedir (Kanıt.2.4.2.1). Bu kapsamda derslerde en az bir yarıyıl içi ve bir yarıyıl sonu değerlendirmesi olmak üzere ödev, uygulama, seminer gibi farklı değerlendirme araçları ile değerlendirme gerçekleştirilmektedir. Bu kapsamda uygulanan değerlendirme araçlarının katkı oranı toplamı %100 olarak alınmakta ve ders sonuçlandırmasında mutlak veya bağlı değerlendirme ile harf notu değerlendirmesi yapılmaktadır. İlgili etkinin düzeyi öğrenci bilgi sisteminde açık olarak erişimde olup ders bilgi paketinde de değerlendirme ölçütleri başlığında görülebilmektedir (Kanıt.2.4.2.2). Programımızda ölçme ve değerlendirme araçlarının program amaç ve çıktılarına etki düzeylerinin dengeli olması adına 2024-2025 Eğitim Öğretim yılı Bahar yarıyılı itibariyle uygulanan değerlendirme araçlarının haftalık ders konularına etki düzeylerini görmek adına “Sınav soruları etki düzeyleri” belirlenme süreci uygulanmaya başlamıştır (Kanıt.2.4.2.3). Burada temel amaç programda verilen derslerdeki haftalık konuların dengeli bir dağılım ile program çıktısına etki etmesini sağlamak ve bu etki düzeyini ilerleyen süreçte tasarlanacak yeni sistematiplerle ölçülebilir hale getirmek içindir. Bunun yanı sıra ders değerlendirme ve öğretim elemanı değerlendirme anketlerinde de dersin ne kadar etkin yürütüldüğü ve ders ölçüm araçlarının ne kadar etkin kullanıldığına dair veriler öğrenci anketleri sonucunda görülebilmektedir (Kanıt.2.4.2.4 ve Kanıt.2.4.2.5). Ders değerlendirme anketlerinde sadece ölçme ve değerlendirme araçları değil dersin yürütümüne dair kapsamlı bir geri bildirim alınmakta olup ilgili dersin hedeflere ulaşma açısından ne kadar etkin yürütüldüğünün görülmesini sağlamaktadır.

Tüm bu uygulamalar ile derslerde uygulanan ölçme araçlarının konu bazında etkin dağılımın sağlanması adına ilk adımlar tamamlanmış olup ilerleyen süreçle ölçme ve değerlendirme kurulu ile yürütülecek çalışmalar sonucunda her bir dersin (mümkün olur ise her bir konunun) program çıktılarına ulaşmadaki katkı oranının belirlenmesi hedeflenmektedir. Bu kapsamda üniversitemizde yazılım oluşturulması çalışmaları da sürdürüldüğünden ilgili gelişmeler takip edilmekte ve tamamlanması durumunda hızla programımızda da uygulanır hale gelmesi hedeflenmektedir.

Kanıtlar:

Kanıt.2.4.2.1.Akdeniz Üniversitesi Ders İşlemleri, Sınav ve Başarı Değerlendirme Yönergesi
Kanıt.2.4.2.2.Ders bilgi paketi örneği

Kanıt.2.4.2.3.Lezzet Bilimi ve Duyusal Analizler sınav soruları etki düzeyi
Kanıt.2.4.2.4.2023-2025 Müfredat Değerlendirme Raporu
Kanıt.2.4.2.5.Ders Değerlendirme Anket Sonucu

2.5. Program eğitim amaçlarına hangi düzeyde ulaşıldığını kanıtlarıyla anlatınız.

Önceki bölümlerde de açıklandığı üzere programımızdaki en temel hedef sektör ihtiyaç ve beklentilerine uygun iş gücünü sağlamak adına bir eğitim modeli uygulamaktır. Bu kapsamda 2015 yılında ilk öğrenciler ile eğitim hayatına başlamış ve 2017 yılında ilk mezunlarını vermiş bir program olarak eğitim amaçlarına ulaşılma düzeyini belirlemek adına uygulanan en temel yaklaşım mezunlarımızın mevcut iş hayatlarının takibidir. Bu kapsamda gerçekleştirilen en son değerlendirmede mezunlarımızın büyük çoğunluğunun almış olduğu eğitime uygun olarak hayatına devam ettiğini görmekteyiz (Kanıt.2.5.1). Bu değerlendirmenin yanı sıra eğitime devam eden öğrencilerimiz ile dış paydaşlarımızdan aldığımız geri bildirimleri de incelediğimizde mevcut eğitimin amaçlarına uygun olarak yürütüldüğünü görmekteyiz (Kanıt.2.5.2). Eğitim modelimizin güncelliğini koruması adına ilgili veri takipleri yapılmaya devam etmekte olup geri bildirimler doğrultusunda hızla revizyonlar gerçekleştirilerek amaca ulaşmanın sürekliliği sağlanmaktadır. Tüm bu uygulamaların yanı sıra ekstra olarak gerçekleştirilen öğrenci ve akademik personel memnuniyet anketleri ile de süreç takibi yapılmaktadır (Kanıt.2.5.3 ve Kanıt.2.5.4).

Kanıtlar:

Kanıt.2.5.1.Göynük Mutfak Sanatları MYO Program Değerlendirme Formu
Kanıt.2.5.2.2023-2025 Müfredat Değerlendirme Raporu
Kanıt.2.5.3.Öğrenci Memnuniyet Anket Raporu (Aralık-2024)
Kanıt.2.5.4.Akademik Personel Memnuniyet Anket Raporu (Aralık-2024)

2.6. Programın tanımlanmış misyon ve vizyonunu belirtiniz ve kamuoyuyla paylaşım yöntemini kanıtlayınız.

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu adından da anlaşılacağı üzere tematik bir yüksekokuldur. Yüksekokulumuzda tek bir bölüm olup (Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri) tüm programlar bu bölümde yer almaktadır (Aşçılık programı, İkram Hizmetleri programı, Pastacılık ve Ekmekçilik programı) (Kanıt.2.6.1). Dolayısıyla yüksekokulumuz tüm programlar için ortak misyon ve vizyona sahip olup ilgili hususlar web sitesinden kamuoyu ile paylaşılmaktadır (Kanıt.2.6.2).

Vizyonumuz:

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alanında değişimi ilke edinen, yeniliği takip eden, uluslararası düzeyde tanınan ve tercih edilen kaliteli ve seçkin bir eğitim kurumu olmaktır.

Misyonumuz:

Gastronomi alanında teorik bilgileri uygulama becerilerine dönüştürerek sektörün ve toplumun nitelikli iş gücü ihtiyacını karşılayan, kaliteli eğitim hizmeti sağlayan, öğrenmeye yeniliğe ve gelişime açık bireyler yetiştirmektir.

Kanıtlar:

Kanıt.2.6.1.Organizasyon Şeması - Göynük Mutfak Sanatları MYO
Kanıt.2.6.2.Vizyon ve Misyonumuz - Göynük Mutfak Sanatları MYO

2.7.1. Program eğitim amaçları sistematik bir şekilde iç paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak, nasıl belirlendiğini kanıtlarıyla açıklayınız.

Aşçılık programında sürdürülen eğitimin yeterliliği iç paydaş anketleri ile düzenli olarak takip edilmektedir (Kanıtlar 2.7.1.1/4). Bu takip ile amaçlanan eğitimin yeterliliği başta olmak üzere eğitimdeki tüm basamaklar takip edilmekte ve sürekli olarak güncelleme ihtiyacı irdelenmektedir. Elde edilen veriler bölüm kurullarında görüşülmekte, eksik görülen veriler olur ise yeniden veri toplama çalışması gerçekleştirilmekte ve elde edilen verilerin tamamı üzerinden gerekli güncelleme çalışmaları tamamlanmaktadır. Örneğin öğrenciler tarafından iletilen danışmanlık süreçleri ile ilgili sıkıntıları gidermek adına danışmanlık saatlerinin öğrenci bilgi sistemine tanımlanması kararı alınarak bu sorunun iyileştirilmesi için adım atılmıştır (Kanıt.2.7.1.5). Ayrıca öğrencilerin geri bildirimleri doğrultusunda Kariyer Planlama dersi de yeni müfredata eklenmiştir (Kanıt.2.7.1.6). Benzer şekilde Bitirme Projesi dersini yürüten öğretim elemanlarının talebi üzerine ilgili derse dair değerlendirme kriterlerinin belirlenmesi ve tüm öğretim elemanlarının aynı kriterler üzerinden değerlendirme yapması kararı da alınmış olup bu kapsamda da bir iyileştirme adımı atılmıştır (Kanıt.2.7.1.7). Bu yaklaşım eğitim ile ilgili tüm gerekliliklerde uygulanmaktadır.

Kanıtlar:

- Kanıt.2.7.1.1.Göynük Mutfak Sanatları MYO Program Değerlendirme Formu
- Kanıt.2.7.1.2.2023-2025 Müfredat Değerlendirme Raporu
- Kanıt.2.7.1.3.Öğrenci Memnuniyet Anket Raporu (Aralık-2024)
- Kanıt.2.7.1.4.Akademik Personel Memnuniyet Anket Raporu (Aralık-2024)
- Kanıt.2.7.1.5.Öğrenci geri bildirimi sonrası güncelleme Bölüm Kurulu - Karar 2- 2025
- Kanıt.2.7.1.6.Karar 16 Ek-1 Göynük Mutfak Sanatları MYO 2025 Müfredat Formu
- Kanıt.2.7.1.7.Bitirme Projesi değerlendirme kriterleri Bölüm Kurulu - Karar 14- 2025

2.7.2. Program eğitim amaçları sistematik bir şekilde dış paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak, nasıl belirlendiğini kanıtlarıyla açıklayınız.

Aşçılık programında sürdürülen eğitimin yeterliliği dış paydaş anketleri ile düzenli olarak takip edilmektedir (Kanıtlar 2.7.2.1/4). Bu takip ile amaçlanan eğitimin yeterliliği başta olmak üzere mezun edilen öğrencilerin sektördeki kabul düzeyleri de belirlenmeye çalışılmaktadır. Elde edilen veriler bölüm kurullarında görüşülmekte, eksik görülen veriler olur ise yeniden veri toplama çalışması gerçekleştirilmekte ve elde edilen verilerin tamamı üzerinden gerekli güncelleme çalışmaları tamamlanmaktadır. Bu yıl gerçekleştirilen 2025 Dersler Kataloğu sürecinde dış paydaşların önerisi üzerine Kariyer Planlama dersi müfredata eklenerek bu alandaki eksikliğin giderilmesi adına bir iyileştirici faaliyet gerçekleştirilmiştir (Kanıt.2.7.2.1 ve Kanıt.2.7.2.5). Bu yaklaşım eğitim ile ilgili tüm gerekliliklerde uygulanmaktadır.

Kanıtlar:

- Kanıt.2.7.2.1.Göynük Mutfak Sanatları MYO Program Değerlendirme Formu
- Kanıt.2.7.2.2.2023-2025 Müfredat Değerlendirme Raporu
- Kanıt.2.7.2.3.Öğrenci Memnuniyet Anket Raporu (Aralık-2024)
- Kanıt.2.7.2.4.Akademik Personel Memnuniyet Anket Raporu (Aralık-2024)
- Kanıt.2.7.2.5.Karar 16 Ek-1 Göynük Mutfak Sanatları MYO 2025 Müfredat Formu

Ölçüt 3. Program Çıktıları

3.1.1. Program çıktılarını belirleme yöntemini açıklayınız.

2015 yılında ilk öğrencileri ile eğitim hayatına başlayan Aşçılık programının program öğrenme çıktılarının belirlenmesinde benzer eğitim kurumlarında verilen eğitimin irdelenmesinin yanı sıra Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) dikkate alınmıştır. Bu kapsamda yürütülen çalışmalar sonucunda elde edilen veriler ışığında oluşturulan sistem ile 2015 yılında eğitim öğretim faaliyetleri başlamış ve günümüzde de devam etmektedir. Bu kapsamda eğitim öğretimin amaç ve hedeflere uygun olarak yürütülebilmesi için programın öğrenme çıktıları belirlenmiş ve programda verilen derslerin bu çıktılara etki düzeyi öğrenci bilgi sisteminde kamuoyuna açık olmak üzere paylaşılmaktadır (Kanıt 3.1.1.1/2).

Kanıtlar:

Kanıt.3.1.1.1.Öğrenci Bilgi Sistemi Aşçılık Programı Öğrenme Çıktıları

Kanıt.3.1.1.2.Program Öğrenme Çıktıları & TYYÇ matrisi

3.1.2. Program çıktılarını belirleme yönteminin nasıl işletildiğini kanıtlarıyla açıklayınız.

Program çıktılarının belirlenmesinde bir önceki başlıkta açıklandığı üzere benzer eğitim kurumları, TYYÇ gereklilikleri ve hedeflenen amaç ve hedefler baz alınmak üzere program öğrenme çıktıları belirlenmiştir (Kanıt.3.1.2.1). Program çıktılarının belirlenmesinde Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü kapsamında süreçler iç ve dış paydaş görüşleri de alınarak yürütülmektedir. Bu değerlendirmelerde başta programın mevcut tasarım ve kapsamı olmak üzere verilen eğitime dair birçok verinin değerlendirmesi yapılmakta ve program öğrenme çıktılarının sektör ihtiyaçlarını karşılama durumu belirlenmeye çalışılmaktadır. İç ve dış paydaş görüşleri kapsamında dersler kataloğunda değişiklik yapılması durumunda ilgili dersin, aşçılık programının öğrenme çıktılarına etkisi olup olmadığı irdelenmekte ve gerekli durumlarda programın öğrenme çıktıları revize edilmektedir. Mevcutta var olan program öğrenme çıktıları hem MEDEK hem de TYYÇ verileri ile bağlantılı olduğundan 2025 yılı güncelleme çalışmalarında öğrenme çıktıları ile ilgili bir güncelleme çalışmasına gerek duyulmamıştır (Kanıt.3.1.2.4).

Kanıtlar:

Kanıt.3.1.2.1.Öğrenci Bilgi Sistemi Aşçılık Programı Öğrenme Çıktıları

Kanıt.3.1.2.2.Program Öğrenme Çıktıları & TYYÇ matrisi

Kanıt.3.1.2.3.Göynük Mutfak Sanatları MYO Program Değerlendirme Formu

Kanıt.3.1.2.4.2023-2025 Müfredat Değerlendirme Raporu

3.1.3. Program çıktıları, program eğitim amaçları ile tutarlılığını açıklayınız.

Aşçılık programında kullanımda olan program çıktıları ve eğitim amaç-hedefleri ilişkisi Tablo 3.1.3.1’de verilmiştir (Kanıt 3.1.3.1/2).

Tablo.3.1.3.1. Program öğrenme çıktıların amaç/hedef ilişkisi

Program Öğrenme Çıktıları	İlgili Olduğu Amaç/Hedef*						
	1	2	3	4	5	6	7
Aşçılık alanında kullanılan temel kavramları, araç-gereçleri, ürün çeşitlerini tanıır, açıklar ve üretim tekniklerini temel düzeyde uygular.	X			X			

Aşçılık alanı ile ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını kullanır, ulusal ve uluslararası gelişmeleri takip eder.		X	X	X			X
Gıda temini, üretimi ve depolanması konularında ulusal ve uluslararası standartlara ve mevzuata uyarak menü planlaması ve maliyet kontrolü yapar.			X	X			
İş güvenliği ve işçi sağlığı kurallarına uygun biçimde çalışarak aşçılık alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar ve çevreye duyarlı hareket eder.				X		X	
Sorumluluk alarak, kurallara uygun biçimde bireysel veya ekip hâlinde çalışarak, analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi becerilerini gösterir.				X	X	X	
Toplumun sosyokültürel yapıları ile beslenme alışkanlıkları, mutfak kültürü ve gastronomi arasındaki ilişkileri analiz ederek bu bilgileri mesleki uygulamalara yansıtır; geleneksel ve uluslararası aşçılık tekniklerini harmanlayarak özgün ve yaratıcı ürünler tasarlar.		X	X	X		X	X
Mesleki terminolojiye hakim olarak, aşçılık alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.				X		X	X

Aşçılık programında verilen eğitim ile hedeflenen çıktıların amaç/hedefler ile ilişkisini gösteren tablo incelendiğinde her bir çıktının bir veya daha fazla unsur ile ilişkili olduğu daha net görülecektir. Programın öğrenme çıktıları amaç ve hedef doğrultusunda hazırlanmış olduğundan bu ilişkinin varlığı beklenen bir sonuç olmakla birlikte Tablo 3.1.3.1 ile bu durum daha net ortaya konmaktadır.

Kanıtlar:

Kanıt.3.1.3.1.Öğrenci Bilgi Sistemi Aşçılık Programı Öğrenme Çıktıları

Kanıt.3.1.3.2. Aşçılık programı amaçlar ve hedefler_1

Kanıt.3.1.3.2. Aşçılık programı amaçlar ve hedefler_2

3.1.4. Program çıktılarının MEDEK çıktıları nasıl kapsadığını kanıtlayınız.

Aşçılık programı öğrenme çıktıları eğitimin ana çıktıları olarak belirlenmiş ve öğrenci bilgi sistemi üzerinden kamuoyuna açık olarak paylaşılmaktadır (Kanıt.3.1.4.1). İlgili çıktıların TYYÇ alanı ile ilgili eşleşmeleri de aynı sistem üzerinden gerçekleştirilmiş ve paylaşılmıştır (Kanıt.3.1.4.2). MEDEK kapsamında gerçekleştirilen kontrol süreçlerinde mevcut program öğrenme çıktılarının MEDEK çıktıları ile uyumlu olduğu görülmüş olup bu ilişkinin öğrenci bilgi sisteminde gösterilmesi üzerine çalışılmış ancak modülde bu değişim gerçekleştirilememiştir. Bu nedenle program öğrenme çıktıları ile MEDEK çıktılarının ilişkisini gösteren harici bir matris oluşturulmuş ve ek olarak kanıtlarda sunulmuştur (Kanıt.3.1.4.3).

İlgili matris incelenecek olursa MEDEK kapsamında var olması beklenen Bilgi, Beceri, Yetkinlik ve Alan çıktıları ile programın öğrenme çıktıları ilişkisi net olarak gösterilmiştir. Esasen MEDEK çıktılarında yer alan Bilgi, Beceri ve Yetkinlik çıktıları TYYÇ çıktıları ile benzerlik gösterdiğinden ilgili alanların eşleştirilmesi TYYÇ eşleştirmesine benzer olmuştur. Özel olan alan çıktıların ise tam anlamıyla karşılandığını görme, aşçılık eğitimi kapsamında belirlenmiş olan program öğrenme çıktıların ne kadar yeterli ve kapsamlı olduğunu göstermesi açısından önemlidir.

Kanıtlar:

Kanıt.3.1.4.1.Öğrenci Bilgi Sistemi Aşçılık Programı Öğrenme Çıktıları

Kanıt.3.1.4.2.Program Öğrenme Çıktıları & TYYÇ matrisi

Kanıt.3.1.4.3.Program Öğrenme Çıktıları & MEDEK çıktısı matrisi

3.2.1. Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, mezuniyet aşamasına gelmiş olan her bir öğrencinin o program çıktısına ne düzeyde ulaştığını açıklayınız ve bu amaçla kurulmuş olan ölçme ve değerlendirme sisteminden elde edilen somut kanıtları özetleyiniz.

Aşçılık programında eğitim alan bir öğrencinin almış olduğu derslerin program çıktısına etki düzeyi öğrenci bilgisi sisteminde görülebilmektedir (Kanıt.3.2.1.1.). Ancak burada istenilen unsur mezun olmuş bir öğrencinin program öğrenme çıktısını hangi düzeyde tamamladığının sunulmasıdır. Bilindiği üzere her bir ders 14 haftalık konular üzerinden işlenmekte ve her bir dersin de kendine özgü ders öğrenme çıktıları bulunmaktadır (Kanıt.3.2.1.2.). Bu ders öğrenme çıktıları ile program öğrenme çıktıları eşleştirilmiş olup ders sonucunda ilgili alana özgü kazanım düzeyi belirlenebilmektedir. Burada temel husus şudur ki her bir öğrenci için manuel olarak bu hesaplamaların gerçekleştirilmesi zordur. Çünkü zorunlu dersler aynı dönem öğrencileri için ortak olmasına karşın seçmeli dersler farklılık arz etmektedir. Öğrenciler toplamda 120 AKTS'lik ders aldıklarından her dersin etki düzeyi birbirinden farklıdır. Bu nedenledir ki her bir öğrenci için elde edilecek kazanım düzeyi aynı olmayacaktır. Dolayısıyla bu hesaplamaların gerçekleştirilebilmesi için bir yazılım programına ihtiyaç bulunmaktadır. Bu durum meslek yüksekokulumuz özelinde değil üniversitemiz genelinde ihtiyaç duyulan bir durum olup YÖKAK akreditasyonuna sahip olan üniversitemizde ilgili eksikliğin giderilmesi adına Bilgisayar Mühendisliği bölümünde çalışmalar yürütülmekte olup ilgili yazılımın tamamlanması beklenmektedir. Bu süreçte farklı bir yazılım ile hesaplamaların gerçekleştirilmesi veri güvenliği açısından uygun olmadığından bu hesaplamaların güvenilir şekilde Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı'nın onay verdiği bir yazılım ile gerçekleştirilmesi açısından ilgili sürecin tamamlanması beklenmektedir. Bu süreç tamamlanana kadar ise farklı çalışmalar ile sürece hazırlık gerçekleştirilmektedir. Bu kapsamda gerçekleştirilen ilk unsur sınavlarda sorulan soruların veya diğer değerlendirme parametrelerinin etki düzeylerinin haftalık ders konularına dağılımının dengeli olarak sağlanmasıdır. Bu kapsamda 2024-2025 Eğitim Öğretim yılı bahar yarıyılında alınan karar ile sınav değerlendirmelerinde haftalık etki düzeylerinin belirlenmesi çalışmalarına geçilmiştir (Kanıt.3.2.1.3/4). Mevcut durumda hesap yapılmak istenirse kullanılabilecek bir yaklaşım örneği de derlenmiş olup öğrenciler tarafından talep edilmesi durumunda öğrencilerin ders seçimleri ve notları üzerinden bir değerlendirme yapılabilmesi adına dersin program çıktısına etkisini hesaplamak adına bir dosya formatı oluşturulmuş olup ilgili dosyadan da anlaşılacağı üzere hesaplama yapılması adına birçok bilginin girilmesi gerekmektedir (Kanıt.3.2.1.5/6).

Kanıtlar:

Kanıt.3.2.1.1.Dersler ve program öğrenme çıktısı ilişkisi

Kanıt.3.2.1.2.Ders bilgi paketi örneği

Kanıt.3.2.1.3.Bölüm Kurulu kararı

Kanıt.3.2.1.4.Ölçme Değerlendirme parametrelerinin haftalık ders konularına etki düzeyi

Kanıt.3.2.1.5.Bir öğrencinin program öğrenme çıktılarına etki düzeyinin belirlenmesi için hazırlanan hesap dosyası

Kanıt.3.2.1.6. Birinci sınıfı tamamlayan bir öğrencinin program öğrenme çıktılarına erişim düzeyinin belirlenmesi örneği

3.2.2. Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, o çıktı ile ilişkilendirilebilecek ve o çıktının sağlandığının kanıtı olarak MEDEK program değerlendiricilerine kurum ziyareti sırasında ayrıca sunulacak belgeleri (öğrenci çalışmaları, bunlara ilişkin yapılan değerlendirmeler, vb.) listeleyiniz. Kanıt olarak sunulacak belgeler ile program çıktıları arasında nasıl bir ilişki kurulacağını örneklerle açıklayınız.

Dersler kapsamında hedeflenen öğrenme çıktıları program çıktılarına, program çıktıları ise MEDEK veya TYYÇ çıktılarına erişim için temel oluşturmaktadır. Bir program öğrenme çıktısının sağlanma düzeyinin belirlenebilmesi için o program çıktısına etki eden tüm unsurların etki düzeyleri üzerinden bir değerlendirme yapılması gerekmektedir. Bir önceki bölümde açıklandığı üzere bu sistemin başarıyla ve hızla yürütülebilmesi için tüm bilgilerin (öğrenci bilgileri, ders kayıtları, sınav sonuçları, ders bilgi paketi bilgileri, program öğrenme çıktıları, MEDEK çıktıları ve TYYÇ çıktıları) girildiği ve bilgiler arası hesaplama ilişkilerinin kurulduğu bir sistem gerekmektedir. Bu sistemin kurgulanması ile ilgili çalışmalar üniversitemizde devam etmekte olup ilgili sistemin kurulması ile birlikte öğrencilere uygulanan ölçme ve değerlendirme parametreleri sonrası kazanım düzeyleri ile program çıktısı ilişkisi rahatlıkla ortaya konulabilecektir. Bu başlık kapsamında ziyaret esnasında ders arşiv dosyalarının program değerlendiricilerine sunulması planlanmaktadır. İlgili dosyalarda gerçekleştirilen tüm ölçme ve değerlendirme araçlarına dair örnek yer aldığından ders kapsamındaki kazanım düzeylerini yorumlamanın mümkün olduğu düşünülmektedir (Kanıt.3.2.2.1). Bir önceki bölümde verilen “Bir öğrencinin program öğrenme çıktılarına etki düzeyinin belirlenmesi için hazırlanan hesap dosyası” üzerinden notların girilmesi ile etki düzeyinin belirlenmesi mümkün olacaktır (Kanıt.3.2.2.2/3).

Kanıtlar:

Kanıt.3.2.2.1. Ders arşiv dosyası örneği

Kanıt.3.2.2.2. Bir öğrencinin program öğrenme çıktılarına etki düzeyinin belirlenmesi için hazırlanan hesap dosyası

Kanıt.3.2.2.3. Birinci sınıfı tamamlayan bir öğrencinin program öğrenme çıktılarına erişim düzeyinin belirlenmesi örneği

Ölçüt 4. Sürekli İyileştirme

4.1. Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemleri aracılığıyla, bir önceki MEDEK genel değerlendirmesinden bu yana (ilk kez değerlendirilen programlarda son üç yıl içinde), somut verilere dayalı olarak belirlenen sorunları ve bu sorunları gidermek için programla ilgili yaptığınız sürekli iyileştirme çalışmalarını kanıtlarıyla açıklayınız. Bu kanıtlar, sürekli iyileştirme için oluşturulan çözüm önerilerinin, bu önerileri uygulamaya alan sorumluların, bu uygulamaların gerçekleştirilme zamanlarının, gerçekleştirilenlerin izlenmesinin ve yapılan iyileştirmelerin yeterlilik değerlendirilmesinin kayıtlarıdır.

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı’nda ders kazanımları ile program çıktılarının izlenmesi, değerlendirilmesi ve sürekli iyileştirilmesine yönelik mekanizmalar yapılandırılmış ve sistematik biçimde işletilmektedir. Bu süreç, kalite güvencesine dayalı olarak planla-uygula-kontrol et-önlem al (PUKÖ) döngüsü esas alınarak yürütülmektedir. Yüksekokulumuz bünyesinde faaliyet gösteren Akademik Birim Kalite Komisyonu, ölçme ve değerlendirme sistemleri aracılığıyla elde edilen somut verileri düzenli olarak analiz etmekte ve iyileştirme önerilerini sistematik biçimde uygulamaya koymaktadır. Her dönem sonunda, üniversitemiz kalite koordinatörlüğü iş birliğiyle yürütülen öğrenci memnuniyet anketleri Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) aracılığıyla elektronik ortamda yapılmaktadır. Yine birim kalite ve ölçme değerlendirme komisyonu her dönem elektronik ortamda ve QR kodlar aracılığıyla öğrencilere ulaştırılmakta; bu anketlerden elde edilen veriler, bölüm düzeyinde yorumlanarak ilgili birimlerce değerlendirilmektedir. 2024 yılı öğrenci memnuniyet anketi sonuçlarında, öğrenciler özellikle uygulamalı ders içeriklerinden, öğretim elemanlarının ilgisinden ve danışmanlık hizmetlerinden memnuniyet belirtmiş; ancak barınma, ulaşım, internet erişimi, sosyal ve kültürel faaliyetler ile Erasmus değişim programına ilişkin düşük memnuniyet düzeyleri tespit edilmiştir. Bu veriler

doğrultusunda program düzeyinde sorunlar açık biçimde tanımlanmış, çözüm önerileri geliştirilmiş ve ilgili sorumlularca uygulamaya geçirilmiştir. İnternet erişimi konusunda, Üniversite Bilgi İşlem Daire Başkanlığı'nın teknik desteğiyle altyapı iyileştirmeleri yapılmıştır. Danışmanlık hizmetleri daha sistematik hale getirilmiştir. Sosyal ve kültürel faaliyetlerin artırılması için öğrenci Kemer Kaymakamlığı ve Kemer Belediyesi ile işbirliği yapılmış. İlçe gençlik ve spor müdürlüğü aracılığıyla çeşitli etkinlikler düzenlenmiştir. Ulaşım sorununun çözümü için yerel taşıma kooperatifleriyle görüşmeler yapılmış, barınma konusundaki yetersizlikler ise Rektörlük, Belediye ve Gençlik ve Spor İl Müdürlüğü ile paylaşarak yeni KYK yurdu talebi iletilmiştir. Tüm bu iyileştirme çalışmaları, bölüm başkanı, program koordinatörleri ve akademik danışmanların öğrenciler ile yapmış oldukları düzenli toplantılar ile ya da okul yönetiminin öğrenci temsilcileri ile yapmış olduğu toplantılarda alınan bildirimlerle pekiştirilmiş, aynı zamanda alınan önlemlerin etkililiği bir sonraki dönem anket sonuçlarıyla izlenmiştir. 2024 yılı memnuniyet anketlerinde, internet, temizlik, sosyal etkinlik ve kantin ve yemekhane, hizmetlerine ilişkin memnuniyet düzeylerinin anlamlı şekilde yükseldiği gözlemlenmiştir.

Program çıktılarının güncellenmesi ve öğrenme kazanımlarının izlenmesine yönelik olarak her eğitim-öğretim yılı başında program müfredatı kalite komisyonu ve bölüm kurulu tarafından gözden geçirilmekte, iş gücü piyasasından gelen talepler, mezun ve işveren anket sonuçları ve öğrenci geri bildirimleri ışığında ders içeriklerinde gerekli güncellemeler yapılmaktadır. Bu doğrultuda 2022 yılından itibaren iç ve dış paydaş görüşleri alınarak, aynı zamanda her yıl nisan-mayıs aylarında mezun durumunda olan ikinci sınıf öğrenciler ile odak grup görüşmeleri yapılarak müfredat güncellemeleri yapılmaktadır. Örneğin 2025 yılında tüm paydaş görüşleri alınarak hazırlanan müfredat değerlendirme raporunda seçmeli yaratıcı mutfak uygulamaları dersinin zorunlu olması, müfredata kariyer planlama dersi eklenmesi gibi revizyonlar yapılmıştır. Yine öğrenci, mezun ve işverene yönelik memnuniyet anketleri düzenli aralıklar ile uygulanmakta ve bu veriler program çıktılarının yeterliliğinin değerlendirilmesinde kullanılmaktadır. Tüm bu kalite güvencesi faaliyetleri yüksekokulumuzun resmi web sitesinde yer alan “Kalite ve Akreditasyon Sekmesinde” sekmesinde kamuoyu ile paylaşılmakta; organizasyon şemaları, görev tanımları, yönetmelikler, yıllık faaliyet raporları ve akademik birim öz değerlendirme formları gibi dokümanların yayınlanma çalışmaları devam etmektedir. Böylece program çıktılarının izlenmesi, değerlendirilmesi ve iyileştirilmesine yönelik tüm süreçlerde şeffaflık ve hesap verebilirlik ilkeleri esas alınmaktadır. Sürekli iyileştirme süreci, sadece akademik çıktılarla sınırlı kalmayıp öğrencilerin sosyal, kültürel, teknolojik ve fiziksel ihtiyaçlarını da kapsayacak şekilde bütüncül bir anlayışla yürütülmektedir. Göynük MYO Aşçılık Programı, kalite kültürünü içselleştirmiş ve öğrenci odaklı eğitim yaklaşımı doğrultusunda, paydaş geri bildirimlerine dayalı olarak program çıktıları ve ders kazanımlarını düzenli biçimde izlemeye ve geliştirmeye devam etmektedir.

Kanıtlar

- Kanıt 4.1.1. Öğrenci Memnuniyet Anketi
- Kanıt 4.1.2. Öğrenci Memnuniyet Raporları (Aralık 2024)
- Kanıt 4.1.3. Talep, Şikayet, Öneri, İletişim – Göynük MYO
- Kanıt 4.1.4. Öğrenci Temsilcileri Toplantı Tutanağı
- Kanıt 4.1.5. Bölüm Kurulu, Anket, Müfredat Değerlendirme
- Kanıt 4.1.6. Akademik Danışmanlık Süreci Bölüm Kurulu Kararı
- Kanıt 4.1.7. Akademik Danışmanlık Saatleri Duyurusu Ofis Örneği
- Kanıt 4.1.8. Sosyal ve Kültürel Faaliyetler Belediye Yazısı
- Kanıt 4.1.9. Sosyal ve Kültürel Faaliyetler Kaymakamlık Yazısı

Kanıt 4.1.10. Yemekhane Yemek Listesi Duyuruları

Kanıt 4.1.11. Örnek Teşekkür Mesajı

4.2. Yapılan sürekli iyileştirme çalışmalarının, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, iç ve dış paydaş geribildirimlerini dâhil ederek, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olduğunu kanıtlarıyla açıklayınız. Bu çalışmalarınızı belgeleyen yöntemlerini açıklayınız ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı'nda, programın değerlendirilmesi ve sürekli iyileştirilmesi süreci, kalite güvence sistemi çerçevesinde yapılandırılmış olup, Planla-Uygula-Kontrol Et-Önlem Al (PUKÖ) döngüsü esas alınarak yürütülmektedir. Bu kapsamda, program çıktıları ile ders öğrenme kazanımlarının yeterliliği, iç ve dış paydaşlardan sistematik olarak elde edilen geri bildirimler doğrultusunda düzenli biçimde değerlendirilmektedir. Program değerlendirme süreci, yüksekokul bünyesinde görev yapan Eğitim Öğretim Koordinasyon Kurulu, Birim Kalite Komisyonu, Birim Ölçme ve Değerlendirme Komisyonu, Bölüm Başkanlığı ve Program Koordinatörlüğü ile iş birliği içinde işletilmektedir. Ölçme ve değerlendirme ile birim kalite komisyonu program amaç ve çıktılarının gerçekleşme düzeyini değerlendirmek adına her akademik yılsonunda elde edilen öğrenci, mezun ve işveren (sektör-dış paydaş) geri bildirimlerini analiz ederek program değerlendirme formu hazırlamaktadır (Kanıt 4.2.1: 2024 Yılı Göynük Mutfak Sanatları MYO Program Değerlendirme Formu). Öğrenci geri bildirimlerinin toplanması süreci, Üniversitemiz Kalite Koordinatörlüğü ile eşgüdüm içerisinde yürütülmektedir. Her yarıyıl sonunda Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden uygulanan memnuniyet anketleri aracılığıyla, öğrencilerin ders içerikleri, öğretim yöntemleri, danışmanlık hizmetleri ve fiziksel imkânlarla ilişkin değerlendirmeleri alınmaktadır (Kanıt: 4.2.2. OBS anket Sonuçları Değerlendirme Bölüm Kurulu). Ek olarak, birim düzeyinde oluşturulan özelleştirilmiş değerlendirme formları, elektronik ortamda ve QR kodlar aracılığıyla öğrencilere ulaştırılmakta; toplanan veriler kalite komisyonu tarafından dönemsel olarak analiz edilmekte ve bölüm kurulunda tartışılarak karar alma süreçlerine entegre edilmektedir. Yine belirli dönemlerde yapılan öğrenci temsilcileri toplantıları (Kanıt 4.2.2 ve Kanıt 4.2.3. 2024 Yılı Öğrenci Memnuniyet Anket Sonuç Raporu ve Öğrenci Temsilcileri Toplantı Tutanağı). Dış paydaşlardan geri bildirim toplama süreci ise, program çıktılarının iş gücü piyasasıyla uyumunu izlemek ve güncellemek amacıyla yapılandırılmıştır. Bu çerçevede her yıl, sektörel işbirliği yapılan otel ve restoran işletmelerinden temsilciler, mezun durumundaki öğrenciler ve mezunlarla birlikte odak grup görüşmeleri ya da anketler aracılığıyla veri toplanmaktadır; ayrıca işveren ve mezun anketleri uygulanmaktadır. Elde edilen nitel ve nicel veriler, program çıktılarının değerlendirilmesinde temel alınmakta, mevcut çıktılar güncellenmekte ve ders içerikleri yeniden yapılandırılmaktadır (Kanıt 4.2.1: 2024 Yılı Göynük Mutfak Sanatları MYO Program Değerlendirme Formu, Kanıt 4.2.4: 2025 Dış Paydaş Raporu, Kanı 4.2.5: Müfredat Değerlendirme Raporu). Örneğin, 2025 yılı program değerlendirme süreci kapsamında, iç ve dış paydaşlardan alınan geri bildirimler doğrultusunda "Yaratıcı Mutfak Uygulamaları" dersinin seçmeli statüden çıkarılarak zorunlu ders haline getirilmesine, ayrıca öğrencilere kariyer bilinci kazandırmak amacıyla "Kariyer Planlama" dersinin müfredata dâhil edilmesine karar verilmiştir (Kanıt: 4.2.6: 2025 Program Müfredat Güncelleme Kurul Kararı ve ekleri). Bu karar, paydaş görüşlerinin analizine dayalı somut bir müfredat revizyonu olarak kalite güvencesi sisteminde kayıt altına alınmıştır. Tüm bu değerlendirme ve iyileştirme faaliyetleri, Göynük MYO'nun resmi web sitesinde yer alan "Kalite ve Akreditasyon" sekmesinde kamuoyuyla paylaşılmaktadır. Öz değerlendirme raporları paylaşılacaktır. Böylece programın çıktılarının izlenmesi, değerlendirilmesi ve iyileştirilmesi süreçleri, şeffaflık ve hesap verebilirlik ilkeleri doğrultusunda yürütülmekte, iç ve dış paydaş geri bildirimlerinin sistematik biçimde entegre edildiği bir kalite döngüsü sağlanmaktadır.

Kanıtlar

- Kanıt 4.2.1. 2024 Yılı Göynük Mutfak Sanatları MYO Program Değerlendirme Formu
Kanıt 4.2.2. OBS Anket Sonuçları Değerlendirme Bölüm Kurulu
Kanıt 4.2.3. 2024 Yılı Öğrenci Memnuniyet Anket Sonuç Raporu
Kanıt 4.2.4. Dış Paydaş Raporu 2024-2025
Kanıt 4.2.5. Bölüm Kurulu Anket, Müfredat ve Ders Değerlendirme Raporları
Kanıt 4.2.6. Bölüm Kurulu - Karar 16- 2025
Kanıt 4.2.6.1. Karar 16 Ek-1 Göynük Mutfak Sanatları MYO 2025 Müfredat Formu
Kanıt 4.2.6.2. Müfredat Değerlendirme Takip Formu

4.3. Yapılan sürekli iyileştirme çalışmalarında, mezun izleme yöntemi aracılığıyla elde ettiği bilgiler sistematik bir biçimde toplanmış olmalı ve somut verilere dayalı olduğunu kanıtlarıyla açıklayınız. Bu çalışmalarınızı belgeleyen yöntemlerini açıklayınız ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Akdeniz Üniversitesi Göynük Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı, 2015 yılından itibaren mezun vermeye başlamış ve 2023-2024 eğitim öğretim yılı sonu itibarıyla toplamda 334 mezunu sektöre kazandırmıştır. Programın mezuniyet oranları yıllara göre değişiklik göstermekle birlikte, genel olarak %46 ile %82 arasında seyretmektedir. 2023-2024 dönemi itibarıyla mezuniyet oranı %57,3 olarak gerçekleşmiş ve önceki yıllara kıyasla olumlu bir artış eğilimi göstermiştir.

Tablo 4.3.1. Aşçılık Programı Yıllara Göre Öğrenci ve Mezun Sayıları

Giriş Yılı	Öğrenci Sayısı (Giriş Yılı)	Mezun Yılı	Mezun Sayısı	Mezuniyet Oranı (%)
2015	53	2017	40	75.5%
2016	57	2018	33	57.9%
2017	61	2019	50	82.0%
2018	74	2020	48	64.9%
2019	74	2021	42	56.8%
2020	70	2022	43	61.4%
2021	75	2023	35	46.7%
2022	75	2024	43	57.3%
*2024-2025 eğitim öğretim yılı mezuniyet işlemleri daha başlamadığı için bu yıl verileri dikkate alınmamıştır.				

Program kapsamında, mezun izleme sistemi çerçevesinde yürütülen çalışmalar sayesinde, mezunların yaklaşık %47,90'ı aktif olarak takip edilebilmektedir. Bu takip süreci; öğrenci ve mezun anketleri, işveren geri bildirimleri, birebir görüşmeler, sosyal medya platformları (profilde mezun takip formu) üzerinden yürütülen iletişim çalışmaları ve çeşitli mezun etkinlikleri ile desteklenmektedir. Aynı zamanda okulumuzun web sayfasında yer alan mezun takip formu (https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/mezun_takip_formu-6296) aracılığıyla belirli aralıklarda güncelleştirilmektedir. Yine Akdeniz Üniversitesi mezun bilgi sistemi aracılığı ile de <https://obs.akdeniz.edu.tr/oibs/kariyer/login.aspx> mezun öğrencilerin takibi yapılabilmektedir.

Mezunlardan ve dış paydaşlardan elde edilen nitel ve nicel veriler, programın öğrenme çıktılarının başarıyla gerçekleştiğini ortaya koymaktadır. Yapılan işveren değerlendirmelerine göre, öğrenci ve mezunların %100'ü mesleki bilgi ve uygulama becerileri açısından yeterli bulunmuştur. Yabancı dil yeterliliği açısından ise mezunların ortalama %94,3'lük bir başarı

düzeyine sahip oldukları ifade edilmiştir. Takım çalışması ve iletişim becerileri açısından öğrenciler sırasıyla %97,1 ve %94,3 oranında başarılı olarak değerlendirilmiştir. Ayrıca mezunlar, girişimcilik bilinci ve kendini geliştirmeye açıklık gibi çağdaş yetkinliklerde ortalama %94,3'lük bir başarı oranına sahiptir. Hijyen ve iş sağlığı konularında ise %91,4 oranında yeterlilik bildirilmiş, problem çözme ve etik sorumluluk gibi kritik alanlarda öğrencilerin ve mezunların %88,6 oranında yeterli olduğu saptanmıştır. Tüm bu veriler ışığında paydaşların program mezunlarını %100 oranında istihdam etmeye istekli oldukları belirlenmiş, genel memnuniyet düzeyi ise %94,3 olarak ölçülmüştür. Program mezunlarının kariyer gelişimleri de düzenli olarak izlenmektedir. Elde edilen bulgulara göre mezunların %17'si Dikey Geçiş Sınavı (DGS) ile lisans programlarına geçiş yapmıştır. Öte yandan, mezunların %95'i mezun oldukları alanla ilişkili işlerde çalışmakta olup, %72'si programın iş yaşamına katkı sağladığını belirtmiştir. Elde edilen bu veriler doğrultusunda, program çıktılarının yeterliliği ve sektörel uyumu belirli periyotlarla gözden geçirilmekte, ihtiyaç duyulan alanlarda içerik güncellemeleri ve pedagojik iyileştirmeler yapılmaktadır. Öğrenci ve mezunlardan elde edilen geri bildirimlerin sistematik biçimde toplanması ve analiz edilmesiyle, sürekli iyileştirme kültürü programın temel bileşeni haline gelmiştir. Bu bağlamda mezun durumunda olan son sınıf öğrencileri ile 2022 yılından itibaren odak grup görüşmeleri yapılarak elde edilen veriler program tasarım süreçlerinde kullanılmaktadır. Bu süreçlerin sürdürülebilirliği için mezun izleme uygulamalarının kapsamı her geçen yıl genişletilmekte, özellikle dijital ortamda erişilebilirlik artırılarak, iletişim kanalları çeşitlendirilmektedir. Bu sayede mezunların sektördeki başarıları izlenebilmekte, program çıktıları işgücü piyasasıyla daha sıkı uyum içinde güncellenmektedir.

Kanıtlar

Kanıt 4.3.1. Web Sitesi Mezun Takip Formu _ Göynük MYO
(https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/mezun_takip_formu-6296)

Kanıt 4.3.2. Akdeniz Üniversitesi Mezun Bilgi Sistemi
(<https://obs.akdeniz.edu.tr/oibs/kariyer/login.aspx>)

Kanıt 4.3.3. Göynük Mutfak Sanatları MYO 2024 Program Değerlendirme Formu (6. ve 7. Bölüm)

Kanıt 4.3.4. Mezun Takip Formu Yanıtlar

Kanıt 4.3.5. Bölüm Kurulu Anket, Müfredat ve Ders Değerlendirme Raporları - Odak Grup Görüşme Raporları

Kanıt 4.3.5.1. Odak Grup Görüşmesi İmza Sirkisi

Ölçüt 5. Eğitim Planı

5.1. Eğitim planını Tablo 5.1 ve Tablo 5.2'yi doldurarak veriniz.

Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programında öğrenciler toplamda 151 AKTS'lik müfredattan 120 AKTS'lik ders olarak mezun olmaktadır. Kredilerin kategorilere göre dağılımı ve bu kategorilerin toplam krediye oranları aşağıdaki gibidir:

Programda yer alan teorik alan derslerinin oranı %31,13'dür. Programda yer alan teorik alan dersleri, mesleki bilgi ve becerilerin temellerini oluşturmak açısından yeterli bir düzeydedir. Bu oran, programın mesleki yeterlilikleri kazandırma açısından sağlam bir altyapıya sahip olduğunu göstermektedir. Uygulamalı derslerin oranı ise %44,37'dir. Bu oran programın beceri temelli öğrenmeye verdiği önemi ve mesleki sahaya güçlü entegrasyonunu ortaya koymaktadır. Aşçılık gibi el becerisi ve deneyim gerektiren alanlarda bu oranın yüksek olması, öğrencilerin sektörel yeterliliklerini geliştirmelerine katkı sağlamaktadır. Uygulamalı derslerin bu seviyede olması, mezunların mesleki hayata hazır bir şekilde adım atmalarını desteklemektedir. Genel

derslerin oranı ise %24,5'dur. Genel zorunlu dersleri kapsayan bu oran, programda temel akademik yeterliliklerin de gözetildiğini göstermektedir. Bu oranın, genel olarak kabul edilebilir düzeyde olduğu değerlendirilmektedir. Dış paydaş önerisiyle programa eklenen derslerin toplam AKTS içindeki oranı % 11, 26'dır. Bu oran, programın sektörel beklentilere duyarlı olduğunu ve mesleki uygulama alanıyla işbirliği içinde geliştirildiğini göstermesi açısından önemlidir. Aşçılık Programı, uygulama temelli eğitim yaklaşımını etkin bir şekilde yansıtmaktadır. Mesleki teorik ders oranı yeterli düzeyde olmakla birlikte, alan bilgisiyle ilgili kuramsal derinliğin artırılması için geliştirmeye açıktır. Seçmeli derslerin çeşitliliği paydaş önerileri ile artırılmakta ve programın bireyselleşmiş öğrenmeye olanak tanıyan yapısı güçlendirilebilmektedir. Ortak derslerin oranı ise mevcut haliyle dengeli olduğu düşünülmektedir. İlgili veriler tablo 5.1' de sunulmuştur. Bununla beraber derslerin oluşturduğu tür yüzdeleri tablo 5.2' de verilmiştir. Tabloda sunulan derslerin % 88,9'u sınıf ortamında, % 1'i laboratuvarında, % 12,7'si uygulama atölyelerinde ve % 4,2'si de uzaktan eğitim yöntemleri ile işlenmektedir.

Kanıtlar

Kanıt 5.1.1. Müfredat değerlendirme raporu

https://drive.google.com/drive/folders/1duvAijvYFoEcbrQaUAQ2rSR7q_QpywGD

Kanıt 5.1.2. Öğrenci memnuniyet anket raporu

https://drive.google.com/drive/folders/1duvAijvYFoEcbrQaUAQ2rSR7q_QpywGD

Kanıt 5.1.3. Ders katalogları güncelleştirme takip

formu [https://docs.google.com/spreadsheets/d/1aC0KcKH8w2szLV5boq_-](https://docs.google.com/spreadsheets/d/1aC0KcKH8w2szLV5boq_-CettmkBf_mAV/edit?gid=1509689840#gid=1509689840)

[CettmkBf_mAV/edit?gid=1509689840#gid=1509689840](https://docs.google.com/spreadsheets/d/1aC0KcKH8w2szLV5boq_-CettmkBf_mAV/edit?gid=1509689840#gid=1509689840)

Kanıt 5.1.4. Ders kataloglarının kabulüne ilişkin bölüm kurulu kararı

https://drive.google.com/drive/folders/1duvAijvYFoEcbrQaUAQ2rSR7q_QpywGD

Tablo 5.1. Eğitim Planı

[Aşçılık Programı]

Ders Adı	Öğretim Dili	Zorunlu/ Seçmeli	Programa/alana özgü mesleki dersler	Dış paydaş önerilerinin dikkate alındığı dersler	İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler	Diğer Dersler
1. Yarıyıl						
Bilgi ve İletişim Teknolojisi	Türkçe	Zorunlu			3+0 / 4	
Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I	Türkçe	Zorunlu				2+0 / 2
Türk Dili I	Türkçe	Zorunlu				2+0 / 2
İngilizce I	İngilizce	Zorunlu/ Seçmeli				2+0 / 2
İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	Türkçe	Zorunlu	2+0 / 2			
Yiyecek Hazırlama Teknikleri	Türkçe	Zorunlu			3+1 / 6	
Yiyecek İçecek Servisi ve Uygulamaları	Türkçe	Zorunlu			2+1 / 4	

Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	Türkçe	Zorunlu	2+0 / 2			
Beslenme İlkeleri	Türkçe	Seçmeli	2+0 / 3			
Kalite Yönetim Sistemleri	Türkçe	Seçmeli	2+0 / 3			
Ürün ve Ekipman Bilgisi	Türkçe	Seçmeli	2+0 / 3			
Almanca I	Almanca	Seçmeli				2+0 / 2
Mesleki Matematik	Türkçe	Seçmeli				2+0 / 3
Spor Kültürü I	Türkçe	Seçmeli				2+0
Akademik Türkçe I	Türkçe	Seçmeli				2+0
2. Yarıyıl						
Atatürk İlkeleri Ve İnkılap Tarihi 2	Türkçe	Zorunlu				2+0 / 2
Türk Dili 2	Türkçe	Zorunlu				2+0 / 2
Genel Turizm	Türkçe	Zorunlu	2+0 / 3			
Menü Yönetimi	Türkçe	Zorunlu	2+0 / 3			
Yiyecek Hazırlama Teknikleri 2	Türkçe	Zorunlu			3+1 / 6	
Gıda Hijyeni Ve Sanitasyon	Türkçe	Zorunlu	2+0 / 3			
Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	Türkçe	Zorunlu	2+0 / 3			
İngilizce 2	İngilizce	Seçmeli				2+0 / 2
Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri	Türkçe	Seçmeli			2+2 / 3	
Pastacılık ve Ekmekçilik Teknikleri	Türkçe	Seçmeli			2+2 / 3	
Almanca 2	Almanca	Seçmeli				2+0 / 2
Spor Kültürü 2	Türkçe	Seçmeli				2+0
Türk ve Dünya Mutfak Kültürleri	Türkçe	Seçmeli			2+0 / 3	
Gıda ve Sürdürülebilirlik	Türkçe	Seçmeli			2+0 / 3	
Peynir Kültürü	Türkçe	Seçmeli			2+0 / 3	
3. Yarıyıl						
Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri	Türkçe	Zorunlu	2+0 / 3			
Endüstriyel Mutfak Uygulamaları	Türkçe	Zorunlu		3+1 / 4	3+1 / 4	

Pişirme Teknikleri I	Türkçe	Zorunlu		3+1 / 6	3+1 / 6	
Türk Mutfak Kültürü	Türkçe	Zorunlu			3+1 / 4	
Dünya Mutfak Kültürleri	Türkçe	Zorunlu			2+2 / 5	
Mesleki İngilizce I	İngilizce	Zorunlu/ Seçmeli				2+0 / 2
Gastronomi ve Medya	Türkçe	Seçmeli	2+0 / 3			
Yemek Sosyolojisi	Türkçe	Seçmeli	2+0 / 3			
Şarap Bilimi	Türkçe	Seçmeli	2+0 / 3			
Gıda Biyoteknolojisi	Türkçe	Seçmeli	2+2 / 3			
Mesleki Almanca 1	Almanca	Seçmeli				2+0 / 2
4. Yarıyıl						
Bitirme Projesi	Türkçe	Zorunlu				0+2 / 2
Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	Türkçe	Zorunlu		2+2 / 5	2+2 / 5	
Lezzet Bilimi Ve Duyusal Analizler	Türkçe	Zorunlu	2+0 / 3			
Girişimcilik	Türkçe	Zorunlu				2+0 / 3
Pişirme Teknikleri 2	Türkçe	Zorunlu			3+1 / 6	
İşletme Yönetimi	Türkçe	Zorunlu				2+0 / 3
Mesleki İngilizce 2	İngilizce	Seçmeli				2+0 / 2
Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı	Türkçe	Seçmeli			2+0 / 2	
Gastronomide Yeni Eğilimler	Türkçe	Seçmeli	2+0 / 2			
Kariyer Planlama	Türkçe	Seçmeli	1+0 / 2	1+0 / 2		
Toplumsal Duyarlılık ve Katkı	Türkçe	Seçmeli				2+0/2
Mesleki Almanca 2	Almanca	Seçmeli				2+0 / 2
			TOPLAM 47AKTS	***TOPLAM 17 AKTS	TOPLAM 67 AKTS	TOPLAM 37 AKTS
*Toplam Zorunlu Dersler 88 AKTS Seçmeli Dersler 63 AKTS						
**Dış Paydaş Önerilerin Dikkate Alındığı Dersler Aynı Zamanda Uygulama AKTS İçerisine Dahil Edilmiştir						
Dersleri Olduğu İçin Toplam 67						
Programa Özgü Teorik Derslerin Oranı 31.13						
Müfredatta Uygulama Derslerin Oranı 44.37						
Müfredatta Dış Paydaş Oranı 11.26						
Diğer Derslerin Oranı 24.5						

Tablo 5. 1. 2 Ders ve Sınıf Büyüklükleri

[Aşçılık Programı]

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu/Seçmeli	Son İki Yarıyıda Dersi Seçen Öğrenci Sayısı	DERSİN TÜRÜ %			
				Sınıf Dersi	Laboratuvar	Uygulama	Diğer
ENF 102	Bilgi ve İletişim Teknolojisi	Zorunlu	120+109				100
ATA 101	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I	Zorunlu	76+71				100
TDB 101	Türk Dili I	Zorunlu	58+60				100
YBD 121	İngilizce I	Zorunlu/Seçmeli	150+187				100
MAŞÇ 221	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	Zorunlu	59+55	100			
MAŞÇ 107	Yiyecek Hazırlama Teknikleri	Zorunlu	59+62	75		25	
MAŞÇ 105	Yiyecek İçecek Servisi ve Uygulamaları	Zorunlu	59+58	66.6		33.3	
MAŞÇ 103	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	Zorunlu	64+55	100			
MAŞÇ 101	Beslenme İlkeleri	Seçmeli	62+64	100			
MAŞÇ 202	Kalite Yönetim Sistemleri	Seçmeli	57+63	100			
MAŞÇ 102	Ürün ve Ekipman Bilgisi	Seçmeli		100			
YBD 123	Almanca I	Seçmeli		100			
MAŞÇ 110	Mesleki Matematik	Seçmeli		100			
SBE 147	Spor Kültürü I	Seçmeli					
TDB 115	Akademik Türkçe I	Seçmeli					
ATA 102	Atatürk İlkeleri Ve İnkılâp Tarihi 2	Zorunlu	50+75				100
TDB102	Türk Dili 2	Zorunlu	59+59				100
MTOİ 101	Genel Turizm	Zorunlu	48+54	100			
MAŞÇ 215	Menü Yönetimi	Zorunlu	54+57	100			
MAŞÇ 112	Yiyecek Hazırlama Teknikleri 2	Zorunlu	58+54	75		25	
MAŞÇ 109	Gıda Hijyeni Ve Sanitasyon	Zorunlu	49+54	100			
MAŞÇ 115	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	Zorunlu	71+53	100			
YBD 122	İngilizce 2	Seçmeli	104+173				100

MAŞÇ 116	Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri	Seçmeli		50	50		
MAŞÇ 126	Pastacılık ve Ekmekçilik Teknikleri	Seçmeli	57	50		50	
YBD 124	Almanca 2	Seçmeli					100
SBE 148	Spor Kültürü 2	Seçmeli					
MAŞÇ 250	Türk ve Dünya Mutfak Kültürleri	Seçmeli	27	50		50	
MAŞÇ 128	Gıda ve Sürdürülebilirlik	Seçmeli	28	100			
MAŞÇ 254	Peynir Kültürü	Seçmeli	34	50		50	
MAŞÇ 209	Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri	Zorunlu	54+47	100			
MAŞÇ 231	Endüstriyel Mutfak Uygulamaları	Zorunlu	51+55	75		25	
MAŞÇ 211	Pişirme Teknikleri I	Zorunlu	50+44	75		25	
MAŞÇ 225	Türk Mutfak Kültürü	Zorunlu	47+47	50		50	
MAŞÇ 226	Dünya Mutfak Kültürleri	Zorunlu	54+47	50		50	
MAŞÇ 217	Mesleki İngilizce I	Zorunlu/Seçmeli	52+45	100			
MAŞÇ 230	Gastronomi ve Medya	Seçmeli	47+37	100			
MAŞÇ 252	Yemek Sosyolojisi	Seçmeli	21+18	100			
MAŞÇ 216	Şarap Bilimi	Seçmeli	29+32	100			
MAŞÇ 251	Gıda Biyoteknolojisi	Seçmeli		100			
MAŞÇ 218	Mesleki Almanca	Seçmeli		100			
MAŞÇ 206	Bitirme Projesi	Zorunlu	50+47	100			
MAŞÇ 220	Mesleki Almanca	Seçmeli					100
MAŞÇ 255	Lezzet Bilimi Ve Duyusal Analizler	Seçmeli	26+17	100			
MSSI 247	Girişimcilik	Zorunlu	46+46	100			
MAŞÇ 212	Pişirme Teknikleri 2	Zorunlu	48+48	75		25	
MAŞÇ 114	İşletme Yönetimi	Zorunlu	47+47	100			
MAŞÇ 219	Mesleki İngilizce 2	Seçmeli	48+46				100
MAŞÇ 227	Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı	Seçmeli	21+12	100			
MAŞÇ 253	Gastronomide Yeni Eğilimler	Seçmeli	29	100			
MAŞÇ 213	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	Seçmeli	17+22	50		50	

KPD 102	Kariyer Planlama	Seçmeli					100
TDP 304	Toplumsal Duyarlılık Ve Katkı	Seçmeli		100			

5.2. En az 5 AKTS, dış paydaş önerilerini dikkate alan ders/dersleri ve eğitim planına dahil edilme sürecini açıklayınız.

Program değerlendirme sürecinde sistematik olarak 2022 yılından itibaren paydaş görüşleri dikkate alınmaktadır. Bu kapsamda hem iç paydaş hem de dış paydaş görüşleri nitel ve nicel olarak toplanmakta ve ilgili kurul ve komisyonlarca raporlaştırılarak ders içeriği ve müfredat revizyonlarında kullanılmaktadır. Bu bağlamda ilgili raporlar doğrultusunda müfredat güncelleme sürecinde kullanılmaktadır. Örneğin yaratıcı mutfak dersi seçmeli den zorunlu hale getirilmiştir. Ayrıca yeni bir ders olarak kariyer planlama dersi müfredata eklenmiştir.

5.2.2 En Az 5 AKTS Dış Paydaş Önerisi İçeriği Düzenlenen Ders Tablosu

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu/Seçmeli	Dış Paydaş Önerileri Dikkate Alınarak Hazırlanan Ders AKTS Tablosu			
			T	U	K	AKTS
MAŞÇ 231	Endüstriyel Mutfak Uygulamaları	Zorunlu	3	1	4	4
MAŞÇ 211	Pişirme Teknikleri I	Zorunlu	3	1	4	6
MAŞÇ 213	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	Zorunlu	2	2	3	5
KPD 102	Kariyer Planlama	Seçmeli	1	0	1	2

Kanıtlar

Kanıt 5.2.1. 2024-2025 Dış Paydaş Raporu

Kanıt 5.2.2. Müfredat Değerlendirme Süreci Bölüm Kurulu Kararları

5.3. En az 15 AKTS, İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler ders/dersleri ve eğitim planına dahil edilme sürecini açıklayınız.

Aşçılık programı müfredatında toplam dersler içerisinde 60 AKTS' lik bir kısım Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/derslerden oluşmaktadır. Söz konusu programda işletmelerde mesleki eğitim ya da staj uygulaması bulunmamaktadır. İlgili veriler Tablo 5.3.1' de verilmiştir.

Tablo 5.3.1. En az 15 AKTS, İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler*

	Dersin Adı	Zorunlu/Seçmeli	Uygulamalı Ders veya Güncel Mesleki Program İçeren Ders AKTS Tablosu			
			T	U	K	AKTS
1. YARIYIL DERS PLANI						
ENF 102	Bilgi ve İletişim Teknolojisi	Zorunlu	3	0	3	4

MAŞÇ 107	Yiyecek Hazırlama Teknikleri	Zorunlu	3	1	4	6
MAŞÇ 105	Yiyecek İçecek Servisi ve Uygulamaları	Zorunlu	2	1	3	4
2. YARIYIL DERS PLANI						
MAŞÇ 112	Yiyecek Hazırlama Teknikleri 2	Zorunlu	3	1	4	6
MAŞÇ 116	Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri	Seçmeli	2	2	3	3
MAŞÇ 126	Pastacılık ve Ekmekçilik Teknikleri	Seçmeli	2	2	3	3
3. YARIYIL DERS PLANI						
MAŞÇ 231	Endüstriyel Mutfak Uygulamaları	Zorunlu	3	1	4	4
MAŞÇ 211	Pişirme Teknikleri I	Zorunlu	3	1	4	6
MAŞÇ 225	Türk Mutfak Kültürü	Zorunlu	2	2	3	4
MAŞÇ 226	Dünya Mutfak Kültürleri	Zorunlu	2	2	3	5
4. YARIYIL DERS PLANI						
MAŞÇ 213	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	Zorunlu	2	2	3	5
MAŞÇ 212	Pişirme Teknikleri 2	Zorunlu	3	1	4	6
MAŞÇ 227	Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı	Seçmeli	2	0	2	2
TDP 304	Toplumsal Duyarlılık Ve Katkı	Seçmeli	2	0	3	2
•Tablo çok uzun ve karmaşık hale gelmemesi için alana özgü uygulama dersler tablosu ayrıca verilmiştir.						

5.4. Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki derslerin en az 20 AKTS olduğunu Tablo 5.3'te açıklayınız.

Aşçılık programı müfredatında toplam dersler içerisinde 48 AKTS'lik bir kısım alana özgü teorik Ders içeren ders/derslerden oluşmaktadır. İlgili veriler Tablo 5.3 ve 5.3.2'de verilmiştir. Aşçılık programı müfredatında toplam dersler içerisinde 60 AKTS'lik bir kısım Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/derslerden oluşmaktadır. Söz konusu programda işletmelerde mesleki eğitim ya da staj uygulaması bulunmamaktadır. İlgili veriler Tablo 5.3.1' ve tablo 5.3'te verilmiştir.

Tablo 5.3.2. En az 20 AKTS Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki dersler*

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu/Seçmeli	Alana Özgü Mesleki Dersleri İçeren Ders AKTS Tablosu			
			T	U	K	AKTS
1. YARIYIL DERS PLANI						
MAŞÇ 221	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	Zorunlu	2	0	2	2

MAŞÇ 103	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	Zorunlu	2	0	2	2
MAŞÇ 101	Beslenme İlkeleri	Seçmeli	2	0	2	3
MAŞÇ 202	Kalite Yönetim Sistemleri	Seçmeli	2	0	2	3
MAŞÇ 102	Ürün ve Ekipman Bilgisi	Seçmeli	2	0	2	3
2. YARIYIL DERS PLANI						
MTOİ 101	Genel Turizm	Zorunlu	2	0	2	3
MAŞÇ 215	Menü Yönetimi	Zorunlu	2	0	2	3
MAŞÇ 109	Gıda Hijyeni Ve Sanitasyon	Zorunlu	2	0	2	3
MAŞÇ 115	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	Zorunlu	2	0	2	3
MAŞÇ 250	Türk ve Dünya Mutfak Kültürleri	Seçmeli	2	0	2	3
3. YARIYIL DERS PLANI						
MAŞÇ 209	Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri	Zorunlu	2	0	2	3
MAŞÇ 230	Gastronomi ve Medya	Seçmeli	2	0	2	3
MAŞÇ 252	Yemek Sosyolojisi	Seçmeli	2	0	2	3
MAŞÇ 216	Şarap Bilimi	Seçmeli	2	0	2	3
MAŞÇ 251	Gıda Biyoteknolojisi	Seçmeli	2	2	3	3
4. YARIYIL DERS PLANI						
MAŞÇ 253	Gastronomide Yeni Eğilimler	Seçmeli	2	0	2	2
MAŞÇ 255	Lezzet Bilimi Ve Duyusal Analizler	Seçmeli	2	0	2	2
KPD 102	Kariyer Planlama	Seçmeli	1	0	1	2
Tablo çok uzun ve karmaşık hale gelmemesi için alana özgü teorik dersler tablosu ayrıca verilmiştir.						

Tablo 5.3. Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki dersler

Ders Adı	Öğretim Dili	Zorunlu/ Seçmeli	Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki derslerin				Program Çıktısı
			T	U	K	AKTS	
1. Yarıyıl							
Bilgi ve İletişim Teknolojileri	Türkçe	Zorunlu	3	0	3	4	P4,P5,P6
Yiyecek Hazırlama Teknikleri	Türkçe	Zorunlu	3	1	4	6	P1,P3,,P5,P7
Yiyecek İçecek Servisi ve Uygulamaları	Türkçe	Zorunlu	2	1	3	4	P1

Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	Türkçe	Zorunlu	2	0	2	2	P6
Beslenme İlkeleri	Türkçe	Seçmeli	2	0	2	3	P3,P6
Kalite Yönetim Sistemleri	Türkçe	Seçmeli	2	0	2	3	P3,P4
Ürün ve Ekipman Bilgisi	Türkçe	Seçmeli	2	0	2	3	P1,P2,P3,P4,P5,P7
2. Yarıyıl							
Genel Turizm	Türkçe	Zorunlu	2	0	2	3	P2,P5
Menü Yönetimi	İngilizce	Zorunlu	2	0	2	3	P3
Yiyecek Hazırlama Teknikleri 2	Türkçe	Zorunlu	3	1	4	6	P1,P2,P3,,P5,P7
Gıda Hijyeni Ve Sanitasyon	Türkçe	Zorunlu	2	0	2	3	P6
Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	Türkçe	Zorunlu	2	0	2	3	P3
Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri	Türkçe	Seçmeli	2	2	3	3	P1
Pastacılık ve Ekmekçilik Teknikleri	Türkçe	Seçmeli	2	2	3	3	P1,P2,P4.P5,P6,
Türk ve Dünya Mutfak Kültürleri	Türkçe	Zorunlu	2	0	2	3	P1,P2,P3,P6,P7
Gıda ve Sürdürülebilirlik	Türkçe	Seçmeli	2	0	2	3	P3,P6,
Peynir Kültürü	Türkçe	Seçmeli	2	0	2	3	P1
3. Yarıyıl							
Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri	Türkçe	Zorunlu	2	0	2	3	P3
Endüstriyel Mutfak Uygulamaları	Türkçe	Zorunlu	3	1	4	4	P5,P6
Pişirme Teknikleri I	Türkçe	Zorunlu	3	1	4	6	P1,P5,P7
Türk Mutfak Kültürü	Türkçe	Zorunlu	2	2	3	4	P5,P6
Dünya Mutfak Kültürleri	Türkçe	Zorunlu	2	2	3	5	P1.P5,P6,P7
Mesleki İngilizce I	İngilizce	Zorunlu/ Seçmeli	2	0	2	2	P1,P7
Gastronomi ve Medya	Türkçe	Seçmeli	2	0	2	3	P3,P4,P5,P6
Yemek Sosyolojisi	Türkçe	Seçmeli	2	0	2	3	P3,P5,P6
Şarap Bilimi	Türkçe	Seçmeli	2	0	2	3	P1,P5
Gıda Biyoteknolojisi	Türkçe	Seçmeli	2	2	3	3	P3
Mesleki Almanca 1	Almanca	Seçmeli	2	0	2	2	P7
4. Yarıyıl							
Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	Türkçe	Zorunlu	2	2	3	5	P1,P3,P5,P6
Lezzet Bilimi Ve Duyusal Analizler	Türkçe	Zorunlu	2	0	2	3	P3,P6
Girişimcilik	Türkçe	Zorunlu	2	0	2	2	P3,P5,P6
Pişirme Teknikleri 2	Türkçe	Zorunlu	3	1	4	6	P1,P5,P7
İşletme Yönetimi	Türkçe	Zorunlu	2	0	2	3	P5
Mesleki İngilizce 2	İngilizce	Seçmeli	2	0	2	2	P1,P7
Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı	Türkçe	Seçmeli	2	0	2	2	P2,P6

Gastronomide Yeni Eğilimler	Türkçe	Seçmeli	2	0	2	2	P2,P5
Kariyer Planlama*	Türkçe	Seçmeli	1	0	1	2	
Mesleki Almanca 2	Almanca	Seçmeli	2	0	2	2	P7
*Kariyer Planlama dersi dış paydaş önerisi dikkate alınarak 2024 müfredatına ilk kez koyulmuştur.							
DERSİN PROGRAM ÇIKTISINA KATKISI							
Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek							
P1 Aşçılık alanında kullanılan temel kavramları, araç-gereçleri, ürün çeşitlerini tanır, açıklar ve üretim tekniklerini temel düzeyde uygular.							
P2 Aşçılık alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını kullanır, ulusal ve uluslararası gelişmeleri takip eder.							
P3 Gıda temini, üretimi ve depolanması konularında ulusal ve uluslararası standartlara ve mevzuata uyarak menü planlaması ve maliyet kontrolü yapar.							
P4 İş güvenliği ve işçi sağlığı kurallarına uygun biçimde çalışarak aşçılık alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar ve çevreye duyarlı hareket eder.							
P5 Sorumluluk alarak, kurallara uygun biçimde bireysel veya ekip hâlinde çalışarak, analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi becerilerini gösterir.							
P6 Toplumun sosyokültürel yapıları ile beslenme alışkanlıkları, mutfak kültürü ve gastronomi arasındaki ilişkileri analiz ederek bu bilgileri mesleki uygulamalara yansıtır; geleneksel ve uluslararası aşçılık tekniklerini harmanlayarak özgün ve yaratıcı ürünler tasarlar.							
P7 Mesleki terminolojiye hakim olarak, aşçılık alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.							

5.5.Eğitim planında yer alan tüm derslerin izlencelerini (bölüm dışı dersler dâhil), belirtilen formata uygun olarak, Ek I.1’de veriniz. Kamuoyuyla paylaşım sürecini açıklayınız

Eğitim planında yer alan ders izlencesinin bir örneği aşağıdaki tablo 5.5.1’ de mevcuttur. Ayrıca diğer ders izlenceleri kamuya açık bir şekilde https://obs.akdeniz.edu.tr/oibs/ogrsis/mufredat_dersleri.aspx linkte ilan edilmektedir. Ayrıca her ders için ders tanıtım ve uygulama formu, kaynaklar ders notları, sınavlar, ödev, performans vb., sınav başarı raporları, başarı listeleri ders arşiv dosyaları oluşturularak muhafaza edilmektedir (Kanıt 5.5.2. ve 5.5.3).

Kanıtlar

5.5.1. Müfredat dersleri izlenceleri

https://obs.akdeniz.edu.tr/oibs/ogrsis/mufredat_dersleri.aspx

Kanıt 5.5.2.Ders arşiv dosyalarının hazırlanmasına ilişkin bölüm kurulu kararı örnek

Kanıt 5.5.3. Ders Arşiv dosyası örneği

Tablo 5.5.1 Örnek Ders İzlencesi

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Dünya Mutfak Kültürleri	MAŞÇ 226	Z	5	3	2	2
Dersin Detayları						
Dersin Dili	Türkçe					

Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Aşçılık
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Öğretim Şekli	Yüz Yüze
Dersin Amacı	Bu derste gastronomi alanında dünyada önde gelen ülkelerin mutfak kültürlerini, ürünlerini, tekniklerini ,coğrafi özelliklerini , yiyecek ritüellerini ve yemeklerin uygulanabilirliğini öğrenmeyi amaçlamaktadır
Dersin İçeriği	Avrupa , Asya, Güney Amerika, Orta Doğu ülkelerinin bilinen yemeklerini kendine özgü tekniklerle hazırlama, pişirme ve sunma.
Dersin Hedefi	Bu derste gastronomi alanında dünyada önde gelen ülkelerin mutfak kültürlerini, ürünlerini, tekniklerini ,coğrafi özelliklerini , yiyecek ritüellerini ve yemeklerin uygulanabilirliğini öğrenmeyi amaçlamaktadır
Dersin Yöntem ve Teknikleri	Anlatım, sunu, tartışma, soru cevap, uygulayarak gösterip yaptırma
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. Gökhan SARAÇ
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Gökhan SARAÇ
Dersin Yardımcıları	Yok
Güncellenme Tarihi	24.01.2025
Dersin Staj Durumu	Yok
Kaynaklar	AÖF Dünya Mutfakları 1 Ders Kitabı (Anadolu Üni. Yayınları 2021 Hause, Alan M._ Labensky, Sarah R._ Martel, Priscilla A - On Cooking _ A Textbook of of Culinary Fundamentals-Pearson Education UK (2013)Mehmet SARIŞIK, “Uluslararası Gastronomi”, Detay yayıncılık, Ankara 2015
Dersin Öğrenme Çıktıları:	
Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:	
1.Avrupa ülkelerin mutfak kültürleri, coğrafi özellikleri ve ürünleri hakkında bilgi sahibi olabilme	
2.Avrupa ülkelerinin ritüelleri, gelenekleri, mutfak ekipmanları, kullandığı teknikleri karşılaştırabilme	
3.Avrupa’nın gastronomi anlamında önde gelen mutfakların yiyeceklerini reçeteleriyle hazırlayabilme	
4.Asya ülkelerinin mutfak kültürleri, coğrafi özellikleri ve ürünleri hakkında bilgi sahibi olabilme	
5.Asya mutfak kültürünün diğer ülke mutfak kültürleriyle olan farklılıkları karşılaştırabilme	
6.Asya mutfağına ait bazı ürünleri hazırlayabilme ve sunma	
7.Güney Amerika, Hint ve Orta Doğu ülkelerinin mutfak kültürleri, ürünleri ve teknikleri hakkında bilgi sahibi olabilme	
8.Güney Amerika, Hint ve Orta Doğu ülkelerinin bazı yemeklerini hazırlayabilme ve sunma becerisine sahip olma	
9.Çeşitli ülkelerin yiyecek ve tekniklerini karşılaştırarak benzeyen yemekler hakkında karşılaştırma yapabilme	
10.Avrupa, Asya ve Türk mutfak kültüründeki teknikleri, yemekleri ve mutfak kültürleri hakkında tartışabilme.	
Ders Konuları	

1.Fransız Mutfak Kültürüne ait yemekler (başlangıç, ara sıcak, salata, çorba, ana yemek) hazırlama							
2.İtalyan mutfakğı ait yemekler (başlangıç, ara sıcak, salata, çorba, ana yemek) hazırlama							
3.İtalyan mutfakına ait taze makarna hamuru ve dolgulu makarna hazırlama teknikleri							
4.Meksika mutfakından başlangıç ara sıcak (quacamole, suizas, enchilades) hazırlama teknikleri							
5.Meksika mutfakından salata ,ana yemek (borittos, takos, fajita ve dip sos) hazırlama teknikleri							
6.İspanyol mutfakına ait tapas ve deniz kabuklu paella yapım teknikleri							
7.Lübnan mutfakına ait meze ve yemekleri hazırlama ve sunma							
8.Asya mutfakına ait sushi hazırlama ve sunma							
9.Asya mutfakına ait başlangıçlar ara sıcak ve ana yemek hazırlama sunma teknikleri							
10.Asya mutfaklarına ait çeşitli tempura ve noddle yapım teknikleri							
11.Güney Amerika mutfakına ait et ürünlerinin hazırlanması, pişirilmesi							
12.Hint mutfakına ait başlangıç ana yemek hazırlama ve sunma							
13.Napoli Usulü Pizza ve Mayalı Hamurlar Çalışması							
14.Füzyon mutfak çalışması (2 ülke teknik ve yemeklerinin tek tabakda birleşmesi)							
Dersin Program Çıktılarına Katkısı							
Katkı Düzeyi:	Tümü	P1	P2	P3	P4	P5	P7
1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek		5			3	2	2
P 01.Aşçılık alanında kullanılan temel kavramları, araç-gereçleri, ürün çeşitlerini tanıır, açıklar ve üretim tekniklerini temel düzeyde uygular.							
P 02 Aşçılık alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını kullanır, ulusal ve uluslararası gelişmeleri takip eder.							
P 03.Gıda temini, üretimi ve depolanması konularında ulusal ve uluslararası standartlara ve mevzuata uyarak menü planlaması ve maliyet kontrolü yapar.							
P 04. İş güvenliği ve işçi sağlığı kurallarına uygun biçimde çalışarak aşçılık alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar ve çevreye duyarlı hareket eder.							
P 05. Sorumluluk alarak, kurallara uygun biçimde bireysel veya ekip hâlinde çalışarak, analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi becerilerini gösterir.							
P 06.Toplumun sosyokültürel yapıları ile beslenme alışkanlıkları, mutfak kültürü ve gastronomi arasındaki ilişkileri analiz ederek bu bilgileri mesleki uygulamalara yansıtır;geleneksel ve uluslararası aşçılık tekniklerini harmanlayarak özgün ve yaratıcı ürünler tasarlar.							
P 07.Mesleki terminolojiye hakim olarak, aşçılık alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.							
AKTS Hesaplama İçeriği							
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati				
Ders Süresi	14	4	56				
Sınıf Dışı Ders Süresi	12	5	60				
Ödevler	1	4	4				
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0				
Ara Sınavlar	1	1	1				

Uygulama	10	2	20
Labaratuar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarı Yıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			142
Akts Kredisi			5
Ders Yapısı	YARIYIL ÇALIŞMALARI		
Sosyal Bilimler	30%	Değerlendirme Ölçütleri	Sayısı Toplam :
Eğitim Bilimleri	20%	Ara Sınav-Yıl İçi S.	1 % 25
Alan Bilgisi	50%	Ödev / Seminer	1 % 30
		Yarıyıl Sonu Sınavı	1 % 45
		Toplam	3 % 100

5.6. Eğitim planının öngöröldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak ve sürekli gelişimini sağlamak için kullanılan yönetim sistemini anlatınız.

Yüksekokul bünyesinde eğitim planlarını güvenceye almak, sürekli gelişimini sağlamak amacıyla aşağıdaki maddeler halinde açıklanan aksiyonlar, kurumumuzun açılış tarihinden itibaren gerçekleşmiş ve devam eden durumlardır. Bu veriler aynı zamanda kamuya açık ve web sitesinden ulaşılmalıdır.

- Yüksekökol bünyesinde her öğretim elemanın kendi uzmanlık ve yetkinlikleriyle ilgili idari personeline sürece dahil olduğı komisyonlar kurulmuş olup bunlar yönetmelik, iş akış şemalarıyla desteklenip, aktif şekilde süreç yürütölmektedir. Bu süreç öncesinde her öğretim elemanı ve idari personel komisyondaki görev ve sorumluluklarıyla ilgili bilgilendirildikten sonra görev tebliğı yapılmıştır. Bu maddedeki veriler kamuya açık web sitesinden de ulaşılabilir.
- Kurumumuzda Kalite Yönetim Sistemi kapsamında TSE Akreditasyon Belgesi (2020-2023) ve YÖKAK akreditasyon belgesi almaya hak kazanmıştır. Ayrıca bu komisyonda proje kapsamında Toplumsal Destek Projeleri (Öğretmen Akademileri Sosyal Sorumluluk Projesi ve Minik Ellerden Yaratıcı Lezzetler) ve gönüllölük çalışmaları dersi kapsamında (Fethi Baycın Huzurevi) ziyaret edilerek tadım şenliğı yapılmıştır
https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/etkinlik/fethi_baycin_huzurevi_ziyareti-2267).
- Kurumumuzda bölgesel avantajı da kullanarak belirlediğimiz sektör profesyonellerinden oluşan dış paydaş komisyonumuz mevcuttur. Bu komisyonla belli aralıklarla bir araya gelip sektörün gelişimi hakkında bilgi, öğrenci ve personel istihdamı, ders müfredat güncellemeleri, kurum sektör işbirliğı gibi konular görüşölüp fikir alışverişi yapılarak, devamlı gelişen sektörü takip edebilmemiz açısından biz ve öğrenciler için fırsat yaratılmaktadır.
- Uygulama derslerinde ARGE kapsamında sektörde yaşanan gelişmeler ve özellikle maharet gerektiren (sushi, baklava, çikolata yapımı, şeker hamuru figürü) konularda bu yönde kendini yetiştirmiş sektör temsilcilerinden destek alarak öğrencilerin yönelebilecek iş kollarını uygulama ve tanıtma fırsatı yaratılmaktadır.
- Ayrıca tüm bu uygulamaların dışında öğrencilere eğitim öğretim, sosyal kültürel işler konularında dönem sonlarında, diğör yıllarda belirleyici olmak adına odak grup görüşmeleri, obs sisteminde yer alan ders değerlendirmeleri ve anketler

yapılmakta, sağlanan bu veriler bölüm kurulunda değerlendirilip, ders görevlendirmeleri, müfredat güncellemeleri, dış paydaş güncellemeleri gibi konularda yapacağımız iyileştirmelerde bize yol göstermektedir.

Kanıtlar

5.6.1 Müfredat dersleri (https://obs.akdeniz.edu.tr/oibs/ogrsis/mufredat_dersleri.aspx)

5.6.2 Akredistasyon belgesi

(https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/yokak_kurumsal_akreditasyon_belgesi_akdeniz_universitesi-1456).

5.6.3.Etkinlik Huzurevi Ziyaret

5.6.4 Dış Paydaş çalışma usul ve esaslar

(https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/dis_paydas_calisma_usul_ve_esaslari-13480)

5.6.5 Danışma Kurulu (https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/danisma_kurulu-6253)

5.6.6 Kilit Grup Uygulama ve Ürün Desteği

(https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/etkinlik/kilit_hospitality_group%E2%80%99tan_okulumuza_essiz_destek-226819).

5.6.7 Öğrenci Memnuniyet Anketi

(https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/ogrenci_memnuniyet_anketi-15836).

Ölçüt 6. Öğretim Kadrosu

6.1. Tablo 6.1'i doldurunuz. Bu tabloda, programı yürüten bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almalıdır. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz.

Tablo 6.1. Öğretim Kadrosunun Analizi

Öğretim Elemanının Adı[1]	Unvanı	Aldığı Son Derece	Deneyim Süresi, Yıl			Etkinlik Düzeyi (yüksek, orta, düşük, yok)[2]		
			Kamu/ Sanayi Deneyimi	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi	Mesleki Kuruluşlarda	Araştırmada	Sanayiye Verilen Danışmanlıkta
Ercan YATMAZ	Doç. Dr.	Doktora	10	10	10			
Emel KAYNAKÇI*	Dr Öğr. Üyesi	Doktora	24	24	9			
Özkan ERDEM	Öğr. Gör. Dr.	Doktora	17	17	10			
Özlem YAY	Öğr. Gör. Dr.	Doktora	13	10	10			
Gökhan SARAÇ	Öğr. Gör.	Lisans	20	6	6			
Serdar ALTUN SABAN	Öğr. Gör.	Lisans	20	10	10			
*Emel Kaynakçı 22.12.2021 tarihinden itibaren 13B/4 ile kurum içi görevlendirme ile Beslenme ve Diyetetik Bölümünde görevlendirme yapılmıştır.								

6.2. Tablo 6.1'e göre öğretim kadrosunun eğitim öğretim faaliyetleri ve program eğitim planına göre yeterliliğini irdeleyiniz. Ders vermekle yükümlü olan öğretim elemanlarının özet özgeçmişlerini belirtilen formata uygun olarak Ek I.2'de veriniz.

Aşçılık programındaki öğretim kadrosunun vermekle yükümlü olduğu derslere ait yeterliliği aşağıda bulunan gerekçeli ders görevlendirme formunda belirtilmiştir. Ders görevlendirmelerinde öğretim elemanlarının akademik ve sektör deneyimi göz önünde bulundurularak yapılmaktadır. Ayrıca programa ait hocaların özgeçmişleri Ek 6.1.2 'de verilmiştir.

Kanıtlar

6.1.2 Öğretim Elemanları özgeçmişleri

https://drive.google.com/drive/folders/1rfhPjezRVDFregN-S2NBEko_6mD5gOcp

6.1.3 Ders görevlendirme yeterlilik ve gerekçeleri

https://drive.google.com/drive/folders/1rfhPjezRVDFregN-S2NBEko_6mD5gOcp

Tablo 6.1.2. Öğretim elemanlarının ders görevlendirme yeterlilik ve gerekçeleri

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ GÖYNÜK MUTFAK SANATLARI MYO OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ 2024/2025 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI DERS GÖREVLENDİRMELERİ FORMU										
Şub e No	Ders Kodu	Ders Adı	Veriliş Şekli (Örgün/ Uzaktan)	Z/S	T/U	K	AKTS	Dersi Verecek Öğretim Elemanının Kadro Unvanı, Adı Soyadı	Öğretim Elemanının Kadro Birimi	Gerekçe
1	ATA102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ	Uzaktan	Z	2/0	2	2	Öğr. Gör. İsmail UÇAR	Korkuteli MYO	Uzaktan eğitim kapsamında yürütülen dersin görevlendirme işlemleri ilgili bölüm başkanlığı tarafından yapılmaktadır.
1	TDB102	TÜRK DİLİ II	Uzaktan	Z	2/0	2	2	Öğr. Gör. Ömer Bahadır İLTER	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, İkram Hizmetleri Prog.	Uzaktan eğitim kapsamında yürütülen dersin görevlendirme işlemleri ilgili bölüm başkanlığı tarafından yapılmaktadır.
1	MTOİ101	GENEL TURİZM	Örgün	Z	2/0	2	3	Öğr. Gör. Dr. Özlem YAY	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Prog.	Dr. Özlem Yay'ın Zübeyde Hanım Kız Meslek Lisesi Ağırlama Gıda Mutfak bölümü mezunu olması, Yiyecek İçecek İşletmeciliği bölümü lisans, Turizm İşletmeciliği ve

										Otelcilik alanında yüksek lisans ve doktora mezunu olması, gastronomi alanında tezler yazmış olması, Akdeniz Üniversitesinde görev almadan önce çeşitli otellerin yiyecek içecek departmanlarında sektörel deneyiminin olması, turizm ve gastronomi alanında bildiri, makale ve kitap bölümlerinin olması göz önünde bulundurulmuştur.
1	MAŞÇ21 5	MENÜ YÖNETİMİ	Örgün	Z	2/0	2	3	Öğr. Gör. Dr. Özlem YAY	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Prog.	Dr. Özlem Yay'ın Zübeyde Hanım Kız Meslek Lisesi Ağırlama Gıda Mutfak bölümü mezunu olması, Yiyecek İçecek İşletmeciliği bölümü lisans, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik alanında yüksek lisans ve doktora mezunu olması, gastronomi alanında tezler yazmış olması, Akdeniz Üniversitesinde görev almadan önce çeşitli otellerin yiyecek içecek departmanlarında sektörel deneyiminin olması, turizm ve gastronomi alanında bildiri, makale ve kitap bölümlerinin olması göz önünde bulundurulmuştur.
1	MAŞÇ11 2	YİYECEK HAZIRLAMA TEKNİKLERİ II	Örgün	Z	3/1	4	6	Öğr. Gör. Dr. Özkan ERDEM	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Prog.	2008-2024 yılları arasında hem Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde hem de yükseköğretim kurumlarında teorik ve uygulamalı dersler vermiştir. Bu süreçte, yiyecek hazırlama teknikleri ve mutfak kültürleri alanında edindiği mesleki deneyim, derslerin hem

										akademik hem de pratik yönlerini desteklemektedir. Ayrıca, bu alanlarda çeşitli akademik çalışmaları (makale, kitap bölümü vb.) bulunmaktadır.
2	MAŞÇ11 2	YİYECEK HAZIRLAMA TEKNİKLERİ II	Örgün	Z	3/1	4	6	Öğr. Gör. Dr. Özkan ERDEM	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Prog.	2008-2024 yılları arasında hem Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde hem de yükseköğretim kurumlarında teorik ve uygulamalı dersler vermiştir. Bu süreçte, yiyecek hazırlama teknikleri ve mutfak kültürleri alanında edindiği mesleki deneyim, derslerin hem akademik hem de pratik yönlerini desteklemektedir. Ayrıca, bu alanlarda çeşitli akademik çalışmaları (makale, kitap bölümü vb.) bulunmaktadır.
1	MAŞÇ10 9	GIDA HİJYENİ VE SANİTASYO N	Örgün	Z	2/0	2	3	Dr. Öğr. Üyesi Ercan YATMAZ	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Prog.	Dr. Ercan YATMAZ'ın Gıda Bilimi ve Mühendisliği alanında doktora derecesine sahip olması ve doçent ünvanı alması, bu alanda araştırma ve yayın faaliyetleri bulunması nedeniyle görevlendirilmiştir.
1	MAŞÇ11 5	YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ	Örgün	Z	2/0	2	3	Öğr. Gör. Dr. Özlem YAY	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Prog.	Dr. Özlem Yay'ın Zübeyde Hanım Kız Meslek Lisesi Ağır Gıda Mutfak bölümü mezunu olması, Yiyecek İçecek İşletmeciliği bölümü lisans, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik alanında yüksek lisans ve doktora mezunu olması, gastronomi alanında tezler yazmış olması, Akdeniz Üniversitesinde görev almadan önce çeşitli otellerin

										yiyecek içecek departmanlarında sektörel deneyiminin olması, turizm ve gastronomi alanında bildiri, makale ve kitap bölümlerinin olması göz önünde bulundurulmuştur.
1	YBD122	İNGİLİZCE II	Uzaktan	S	2/0	2	2	Öğr. Gör. Özlem UYANIK AKMAN	Yabancı Diller YO	Uzaktan eğitim kapsamında yürütülen dersin görevlendirme işlemleri ilgili bölüm başkanlığı tarafından yapılmaktadır.
1	MAŞÇ116	YİYECEK İÇECEK OTOMASYON SİSTEMLERİ	Örgün	S	2/2	3	3	Öğr. Gör. Yusuf YILMAZ	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, İkram Hizmetleri Prog.	MİKH210 Yiy.İç. Otomasyon Sis. dersi öncesi yapılan değerlendirmede Öğr. Gör. Yusuf Yılmaz'ın 2017-2021 yılları arasında üniversitemiz sosyal tesislerinde müdürlük görevi esnasında tesiste kullanılan otomasyon programları ile alakalı bilgi sahibi olması, bilgi ve iletişim teknolojisi dersini vermekte olması göz önüne alınmıştır.
1	MAŞÇ126	PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK TEKNIKLERİ	Örgün	S	2/2	3	3	Öğr. Gör. Ramazan ÇAĞLAR	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Pastacılık ve Ekmekçilik Prog.	Öğr. Gör. Ramazan Çağlar'ın Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi, Yiyecek ve İçecek Hizmetleri bölümü lise, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği bölümü lisans, Gastronomi ve Mutfak Sanatları yüksek lisans mezunu ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Doktora Programı tez dönemi öğrencisi olması, Akdeniz Üniversitesinde görev almadan önce çeşitli otel ve restoran mutfaklarında sektörel deneyimi olması, pastacılık ekmekçilik ve gastronomi alanında kitap projelerinde yer

										alması göz önünde bulundurulmuştur.
2	MAŞÇ12 6	PASTACILIK VE EKMEKÇİLİ K TEKNİKLERİ	Örgün	S	2/2	3	3	Öğr. Gör. Dr. Beysun GÜNERİ	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Pastacılık ve Ekmekçilik Prog.	Dr. Beysun Güneri'nin Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi, Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Konaklama İşletmeciliği Öğretmenliği bölümünde lisans eğitimi ve Turizm İşletmeciliği Anabilim dalında doktora eğitimini tamamlaması ve bu aldığı eğitimlerde yukarıda sayılan derslerin eğitimini almış olması, ayrıca Milli Eğitim Bakanlığı bünyesinde 9 yıl Yiyecek İçecek hizmetleri alanında yine yukarıda belirtilen dersleri vermiş olması, yukarıda adı geçen dersler ile ilgili olarak temel ve ileri seviyede çeşitli kurslara katılmış ve sertifikalandırılmış olması, ayrıca Akdeniz Üniversitesinde görev almadan önce çeşitli otel ve restoran mutfaklarında sektörel deneyimi olmasını, pastacılık ekmekçilik ve gastronomi alanında kitap projelerinde yer alması göz önünde bulundurulmuştur.
1	MAŞÇ25 0	TÜRK VE DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRLERİ	Örgün	S	2/0	2	3	Öğr. Gör. Dr. Özkan ERDEM	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Prog.	2008-2024 yılları arasında hem Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde hem de yükseköğretim kurumlarında teorik ve uygulamalı dersler vermiştir. Bu süreçte, yiyecek hazırlama teknikleri ve mutfak kültürleri alanında edindiği mesleki deneyim,

										derslerin hem akademik hem de pratik yönlerini desteklemektedir. Ayrıca, bu alanlarda çeşitli akademik çalışmaları (makale, kitap bölümü vb.) bulunmaktadır.
1	MAŞÇ25 4	PEYNİR KÜLTÜRÜ	Örgün	S	2/0	2	3	Öğr. Gör. Dr. Özlem YAY	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Prog.	Dr. Özlem Yay'ın Zübeyde Hanım Kız Meslek Lisesi Ağırlama Gıda Mutfak bölümü mezunu olması, Yiyecek İçecek İşletmeciliği bölümü lisans, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik alanında yüksek lisans ve doktora mezunu olması, gastronomi alanında tezler yazmış olması, Akdeniz Üniversitesinde görev almadan önce çeşitli otellerin yiyecek içecek departmanlarında sektörel deneyiminin olması, turizm ve gastronomi alanında bildiri, makale ve kitap bölümlerinin olması göz önünde bulundurulmuştur.
1	MAŞÇ12 8	GIDA VE SÜRDÜRÜLE BİLİRLİK	Örgün	S	2/0	2	3	Dr. Öğr. Üyesi Ercan YATMAZ	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Prog.	Dr. Ercan YATMAZ'ın Gıda Bilimi ve Mühendisliği alanında doktora derecesine sahip olması ve doçent ünvanı alması, bu alanda araştırma ve yayın faaliyetleri bulunması nedeniyle görevlendirilmiştir.
1	MAŞÇ20 6	BİTİRME PROJESİ	Örgün	Z	0/2	2	2	Dr. Öğr. Üyesi Ercan YATMAZ	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Prog.	Dr. Ercan YATMAZ'ın Gıda Bilimi ve Mühendisliği alanında doktora derecesine sahip olması ve doçent ünvanı alması, bu alanda araştırma ve yayın faaliyetleri bulunması nedeniyle öğrencilere araştırma alanında katkı

										sağlayabileceğinden görevlendirilmiştir.
2	MAŞÇ20 6	BİTİRME PROJESİ	Örgün	Z	0/2	2	2	Öğr. Gör. Dr. Özlem YAY	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Prog.	Dr. Özlem Yay'ın Zübeyde Hanım Kız Meslek Lisesi Ağır Gıda Mutfak bölümü mezunu olması, Yiyecek İçecek İşletmeciliği bölümü lisans, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik alanında yüksek lisans ve doktora mezunu olması, gastronomi alanında tezler yazmış olması, Akdeniz Üniversitesinde görev almadan önce çeşitli otellerin yiyecek içecek departmanlarında sektörel deneyiminin olması, turizm ve gastronomi alanında bildiri, makale ve kitap bölümlerinin olması göz önünde bulundurulmuştur.
3	MAŞÇ20 6	BİTİRME PROJESİ	Örgün	Z	0/2	2	2	Öğr. Gör. Dr. Özkan ERDEM	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Prog.	Dr. Özkan ERDEM alanıyla ilgili akademik çalışmalarının yanı sıra araştırma yöntemleri ve teknikleri üzerine yaptığı bilimsel katkılar, bu dersin gerektirdiği rehberlik ve araştırma deneyimini sağlamaktadır.
4	MAŞÇ20 6	BİTİRME PROJESİ	Örgün	Z	0/2	2	2	Öğr. Gör. Gökhan SARAÇ	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Prog.	Bilimsel araştırma yöntem ve teknikleri konularında çeşitli eğitimler almıştır. Eğitim alanı, mesleki deneyimi ve eğitimleri göz önünde bulundurulmuş ve görevlendirilmiştir.
1	MAŞÇ22 6	DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRLERİ	Örgün	Z	2/2	3	5	Öğr. Gör. Gökhan SARAÇ	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Prog.	MAŞÇ 226 Dünya Mutfak Kültürleri için 5 yıldızlı otellerde çeşitli dünya mutfaklarının olduğu Alakart Şef pozisyonunda çalıştığı ve bu alanlarda lise ve lisans eğitimi de

										tamamlamıştır. Bu alanlar ile ilgili mesleki deneyimi ve eğitimleri göz önünde bulundurulmuş ve görevlendirilmiştir.
2	MAŞÇ22 6	DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRLERİ	Örgün	Z	2/2	3	5	Öğr. Gör. Gökhan SARAÇ	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Prog.	MAŞÇ 226 Dünya Mutfak Kültürleri için 5 yıldızlı otellerde çeşitli dünya mutfaklarının olduğu Alakart Şef pozisyonunda çalıştığı ve bu alanlarda lise ve lisans eğitimini de tamamlamıştır. Bu alanlar ile ilgili mesleki deneyimi ve eğitimleri göz önünde bulundurulmuş ve görevlendirilmiştir.
1	MAŞÇ22 5	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	Örgün	Z	2/2	3	4	Öğr. Gör. Serdar ALTUNSA BAN	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Prog.	MAŞÇ 225 Türk Mutfak Kültürü dersi için Öğr. Gör. Serdar ALTUNSA BAN görevlendirilmiştir. Lise ve lisans derecelerinde alanıyla ilgili eğitimler almıştır. Alanı ile ilgili mesleki deneyimi olduğu göz önünde bulundurulmuş ve görevlendirilmiştir.
2	MAŞÇ22 5	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	Örgün	Z	2/2	3	4	Öğr. Gör. Serdar ALTUNSA BAN	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Prog.	MAŞÇ 225 Türk Mutfak Kültürü dersi için Öğr. Gör. Serdar ALTUNSA BAN görevlendirilmiştir. Lise ve lisans derecelerinde alanıyla ilgili eğitimler almıştır. Alanı ile ilgili mesleki deneyimi olduğu göz önünde bulundurulmuş ve görevlendirilmiştir.
1	MSSI247	GİRİŞİMCİLİK	Örgün	Z	2/0	2	2	Öğr. Gör. Kahraman KÖKTÜRK	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, İkram Hizmetleri Prog.	İletişim fakültesi Halkla ilişkiler ve tanıtım bölümü Lisans, Halkla ilişkiler ve tanıtım bölümü Yüksek Lisans mezunu ve Esnaf Odaları ve iş dünyası sivil toplum kuruluşlarıyla işbirliği içerisinde olması pozisyonlarda

									a mesleki deneyime sahip olması ve akademik çalışmalar yapması kriterleri göz önünde bulundurulmuştur.
1	MAŞÇ21 2	PİŞİRME TEKNİKLERİ II	Örgün	Z	3/1	4	6	Öğr. Gör. Gökhan SARAÇ	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Prog. MAŞÇ 212 Pişirme Teknikleri 2 görevlendirilmesi için Gökhan Saraç daha önceki mesleki geçmişinde çeşitli 5 yıldızlı otel işletmelerinde Sıcak bölümü Şefliği ve üst kademe yöneticiliği yapmış ve bu alanlarda lise ve lisans eğitimini de tamamlamıştır. Bu alanlar ile ilgili mesleki deneyimi ve eğitimleri göz önünde bulundurulmuş ve görevlendirilmiştir.
2	MAŞÇ21 2	PİŞİRME TEKNİKLERİ II	Örgün	Z	3/1	4	6	Öğr. Gör. Gökhan SARAÇ	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Prog. MAŞÇ 212 Pişirme Teknikleri 2 görevlendirilmesi için Gökhan Saraç daha önceki mesleki geçmişinde çeşitli 5 yıldızlı otel işletmelerinde Sıcak bölümü Şefliği ve üst kademe yöneticiliği yapmış ve bu alanlarda lise ve lisans eğitimini de tamamlamıştır. Bu alanlar ile ilgili mesleki deneyimi ve eğitimleri göz önünde bulundurulmuş ve görevlendirilmiştir.
1	MAŞÇ11 4	İŞLETME YÖNETİMİ	Örgün	Z	2/0	2	3	Öğr. Gör. Dr. Özlem YAY	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Prog. Dr. Özlem Yay'ın Zübeyde Hanım Kız Meslek Lisesi Ağırlama Gıda Mutfak bölümü mezunu olması, Yiyecek İçecek İşletmeciliği bölümü lisans, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik alanında yüksek lisans ve doktora mezunu olması, gastronomi alanında tezler yazmış olması, Akdeniz Üniversitesinde

										görev almadan önce çeşitli otellerin yiyecek içecek departmanlarında sektörel deneyiminin olması, turizm ve gastronomi alanında bildiri, makale ve kitap bölümlerinin olması göz önünde bulundurulmuştur.
1	MAŞÇ21 9	MESLEKİ İNGİLİZCE II	Örgün	S	2/0	2	2	Öğr. Gör. Dr. Beysun GÜNERİ	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Pastacılık ve Ekmekçilik Prog.	YÖK DİL sınavından 88,75 puan almış olan Dr. Beysun GÜNERİ, ayrıca lise, lisans, yüksek lisans ve doktora dereceğinde alanıyla ilgili eğitimler almıştır. Alanı ile ilgili mesleki deneyimi olduğu göz önünde bulundurulmuş ve görevlendirilmiştir.
1	MAŞÇ22 7	YİYECEK İÇECEK FOTOĞRAFÇ ILIĞI	Örgün	S	2/0	2	2	Öğr. Gör. Eniser ATABAY	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Prog.	Öğr. Gör. Eniser Atabay'ın Konaklama İşletmeciliği Lisans, Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans mezunu ve Turizm İşletmeciliği Doktora Tez dönemi öğrencisi olması, Doktora tez konusunda ve eğitim süreci boyunca Fotoğraflar üzerine akademik çalışmalar yürütmesi, çeşitli düzeylerde fotoğrafçılık eğitimi alması kriterleri göz önünde bulundurulmuştur.
1	MAŞÇ25 3	GASTRONO MİDE YENİ EĞİLİMLER	Örgün	S	2/0	2	2	Öğr. Gör. Dr. Özlem YAY	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Prog.	Dr. Özlem Yay'ın Zübeyde Hanım Kız Meslek Lisesi Ağırlama Gıda Mutfak bölümü mezunu olması, Yiyecek İçecek İşletmeciliği bölümü lisans, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik alanında yüksek lisans ve doktora mezunu olması, gastronomi alanında tezler yazmış olması, Akdeniz

										Üniversitesinde görev almadan önce çeşitli otellerin yiyecek içecek departmanlarında sektörel deneyiminin olması, turizm ve gastronomi alanında bildiri, makale ve kitap bölümlerinin olması göz önünde bulundurulmuştur.
1	MAŞÇ255	LEZZET BİLİMİ VE DUYUSAL ANALİZLER	Örgün	S	2/0	2	2	Dr. Öğr. Üyesi Ercan YATMAZ	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Prog.	Dr. Ercan YATMAZ'ın Gıda Bilimi ve Mühendisliği alanında doktora derecesine sahip olması ve doçent ünvanı alması, bu alanda araştırma ve yayın faaliyetleri bulunması nedeniyle görevlendirilmiştir.
1	MAŞÇ213	YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI	Örgün	S	2/2	3	4	Öğr. Gör. Serdar ALTUNSA BAN	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Prog.	MAŞÇ 213 Yaratıcı Mutfak Uygulamaları dersi için Öğr. Gör. Serdar ALTUNSA BAN görevlendirilmiştir. Lise ve lisans derecelerinde alanıyla ilgili eğitimler almıştır. Alanı ile ilgili mesleki deneyimi olduğu göz önünde bulundurulmuş ve görevlendirilmiştir.
1	MAŞÇ254	PEYNİR KÜLTÜRÜ	Örgün	S	2/0	2	2	Öğr. Gör. Dr. Özlem YAY	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Prog.	Dr. Özlem Yay'ın Zübeyde Hanım Kız Meslek Lisesi Ağırlama Gıda Mutfak bölümü mezunu olması, Yiyecek İçecek İşletmeciliği bölümü lisans, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik alanında yüksek lisans ve doktora mezunu olması, gastronomi alanında tezler yazmış olması, Akdeniz Üniversitesinde görev almadan önce çeşitli otellerin yiyecek içecek departmanlarında sektörel deneyiminin olması, turizm ve gastronomi alanında

										bildiri, makale ve kitap bölümlerinin olması göz önünde bulundurulmuştur.
41	TDP304	TOPLUMSAL DUYARLILIK VE KATKI	Örgün	S	2/0	2	2	Öğr. Gör. Serdar ALTUNSA BAN	Göynük Mutfak San. MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Prog.	Lise ve lisans derecelerinde alanıyla ilgili eğitimler alması, mesleki olarak sektör ile iletişim halinde olması ve genel mesleki deneyimi göz önünde bulundurulmuş ve görevlendirilmiştir.

6.2. Öğretim elemanlarına yönelik teşvik ve ödüllendirilme mekanizmalarını açıklayınız ve sürecin adil ve şeffaf şekilde yürütüldüğüne dair kanıtları sununuz.

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu'nda öğretim elemanlarına yönelik teşvik ve ödüllendirme uygulamaları, Akdeniz Üniversitesi bünyesinde yürürlükte olan politika ve düzenlemeler çerçevesinde yürütülmektedir. Akademik personelin bilimsel yayın, proje, topluma katkı, eğitim-öğretim etkinlikleri ve kurumsal faaliyetlerdeki başarıları, Yükseköğretim Kurulu (YÖK) Akademik Teşvik Yönetmeliği kapsamında değerlendirilmekte ve teşvik ödemeleri yapılmaktadır. Başvuru süreci, ölçütler ve değerlendirme esasları her yıl üniversite düzeyinde ilan edilmekte; itiraz ve denetim mekanizmaları ile süreç şeffaf ve adil şekilde kanıt 6.2.3' de gösterilen (https://goynuk.akdeniz.edu.tr/tr/akademik_tesvik_is_akisi-13474) akış şemasına göre yürütülmektedir (Kanıt: 6.2.2. Akdeniz Üniversitesi Akademik Teşvik Başvuru ve Değerlendirme Usul ve Esasları). Buna ek olarak, üniversitemizde kalite koordinatörlüğü tarafından Öğrenci Bilgi sistemi (OBS) üzerinden yapılan ders değerlendirme anketlerinde program bazında her dönem en yüksek puana sahip olan öğretim elemanları "Yılın En İyi Eğitici Ödülü" verilerek teşvik ve takdir edilmektedir (Kanıt 6.2.3. Örnek En iyi değerlendirici ödülleri).

Kanıtlar

- Kanıt 6.2.1. YÖK Akademik Teşvik Yönetmeliği
- Kanıt 6.2.2. Akdeniz Üniversitesi Akademik Teşvik Başvuru ve Değerlendirme Usul ve Esasları
- Kanıt 6.2.3. Birim akademik teşvik komisyonu çalışma usul ve esasları, iş akışı ve örnek değerlendirme
- Kanıt 6.2.4. Akademik Teşvik Komisyonu İş Akış Şeması
- Kanıt 6.2.5. Örnek Akademik Teşvik Değerlendirme
- Kanıt 6.2.6. Örnek En iyi değerlendirici ödülleri
- Kanıt 6.2.7. Eğitim Faaliyetlerinde En İyi Eğitici (1)
- Kanıt 6.2.8. Eğitim Faaliyetlerinde En İyi Eğitici (2)

6.3 Öğretim Elemanı Alımı ve Yükseltme Süreci

6.3. Öğretim elemanı atama ve yükseltme kriterlerini Ölçüt 6.3'te belirtilen hususları da göz önüne alarak, açıklayınız.

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu'nda öğretim elemanlarının atama ve akademik yükseltme süreçleri, Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından belirlenen çerçeve ilkeler ve Akdeniz Üniversitesi tarafından yürürlüğe konulan kurumsal düzenlemelere dayalı olarak,

tanımlı, şeffaf, ölçülebilir ve liyakate dayalı biçimde işletilmektedir. Bu süreç, yükseköğretimde kalite güvencesi ilkeleriyle uyumlu şekilde yapılandırılmış ve tüm öğretim elemanları için eşit uygulanabilirlik esas alınarak yürütülmektedir. Öğretim elemanı kadrolarına yapılacak alım ve yükseltmelerde, ilgili mevzuata uygun olarak başvuru koşulları, akademik ve mesleki yeterlilikler, belgeler ve değerlendirme ölçütleri önceden ilan edilmekte ve başvuru süreci resmî web sitesi ile birlikte Resmî Gazete aracılığıyla kamuoyuna duyurulmaktadır (Kanıt: 6.3.1: 13.04.2019 Tarihli ve 30744 sayılı Resmi Gazete). Öğretim üyesi dışındaki öğretim elemanlarının (ör. Öğretim Görevlisi) alım süreçlerinde, “Öğretim Üyesi Dışındaki Öğretim Elemanı Kadrolarına Yapılacak Atamalarda Uygulanacak Merkezi Sınav ile Giriş Sınavlarına İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik” esas alınmaktadır. Bu kapsamda adaylardan ALES, yabancı dil puanı, mezuniyet not ortalaması gibi objektif ölçütler aranmakta; ayrıca başvuru sonrası adaylar bilimsel ve mesleki değerlendirme sınavına alınmakta ve sınav sonuçları ilan edilmektedir (Kanıt: 6.3.2: 2019 Yılı Öğretim Görevlisi Alım İlanı, Ön Değerlendirme ve Sınav Sonuç Tutanağı). Öğretim üyesi atamalarında ise, Akdeniz Üniversitesi Akademik Yükseltme ve Atama Kriterleri doğrultusunda hazırlanan başvurular, bölüm akademik kurulu, yüksekokul kurulu ve üniversite atama-yükseltme komisyonu tarafından çok aşamalı şekilde değerlendirilmekte; adayların bilimsel yayınları, atıfları, ders verme tecrübeleri, kongre katılımları, danışmanlık faaliyetleri, topluma katkı çalışmaları ve idari görevleri dikkate alınmaktadır (Kanıt6.3.3: Akdeniz Üniversitesi Akademik Yükseltme ve Atama Kriterleri, 2024).

Sürecin Uygulanmasına İlişkin Örnek

Kurumda yakın zamanda gerçekleştirilen öğretim elemanı atamasına ilişkin süreç, ilgili mevzuat doğrultusunda işletilmiştir:

Resmî Gazete İlanı (13.04.2019) ile başvuru süreci başlatılmış, öğretim görevlisi kadrosu ilan edilmiştir. Başvuru sürecini takiben, adayların belgeleri MYO Müdürlüğü tarafından talep edilen jüri ile 02.05.2019 tarihinde ön değerlendirme yapılmış ve 06.05.2019 tarihinde bilimsel sınav yapılmıştır. Sınav sonuçları ve değerlendirme puanları, Yüksekokul Yönetim Kurulu kararı ile tutanak altına alınmış ve atamaya ilişkin jüri raporları hazırlanmış ve nihai karar, Üniversite Rektörlüğü tarafından onaylanarak 09.05.2019 duyurulmuştur.

Kanıtlar

Kanıt: 6.3.1: 13.04.2019 Tarihli ve 30744 sayılı Resmi Gazete

Kanıt: 6.3.2: 2019 Yılı Öğretim Görevlisi Alım İlanı, Ön Değerlendirme ve Sınav Sonuç Tutanağı

Kanıt 6.3.3: Akdeniz Üniversitesi Akademik Yükseltme ve Atama Kriterleri, 2024

6.4. Tablo 6.2’yi doldurunuz. Bu tabloda, programı yürüten bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almalıdır. Programda öğretim elemanlarının niteliklerine göre adil ve şeffaf ders dağılım sürecinin nasıl yürütüldüğünü açıklayınız.

Programda yer alan öğretim elemanları arasında ders dağılım süreçleri konusunda adil, şeffaf bir ders dağılım süreci işletilmektedir. Tablo 6.2’ de görüldüğü üzere öğretim elemanlarının ders yükleri ve saatlerinin birbirine yakın olduğu ifade edilebilir. Aşçılık Programında Öğretim elemanlarının ders yükleri aşağıdaki linkte ve ölçüt 6.2.1deki tabloda belirtilmiştir.

Tablo 6.2.1. Öğretim Kadrosu Yük Özeti

[Aşçılık Programı]

Öğretim Üyesi/Elemanı	Girdiği Ders Sayısı	Toplam Ders Saati Yükü	İdari görev ve Ders Yükü Zorunluluğu	Kadrosunun Bulunduğu Program
Doç. Dr. Ercan YATMAZ	4	8	Bölüm başkanı- 5	Aşçılık
Dr. Öğr. Üyesi Emel KAYNAKÇI (Beslenme Diyetetik ve Sağlık Bilimleri Ens. Kapsamında verdiği dersler)	4 saat ile Uzmanlık alan ve Danışmanlık Dersleri	10 saat ve Uzmanlık alan-danışmanlık dersleri	10	Aşçılık
Öğr. Gör. Dr. Özkan ERDEM	4	12 sa	Müdür Yrd.-6 sa	Aşçılık
Öğr. Gör. Dr. Özlem YAY	8	16 sa	12 sa	Aşçılık
Öğr. Gör. Serdar ALTUN SABAN	3	12 sa	12 sa	Aşçılık
Öğr. Gör. Gökhan SARAÇ	5	18 sa	12 sa	Aşçılık

Tablo 6.2.1. Öğretim Kadrosu Yük Özeti

[Aşçılık Programı]

Öğretim Elemanının Adı Soyadı (Unvanı)	Verdiği Dersler (Dersin kodu, kredisi, dönemi ve yılı)	Toplam Etkinlik Dağılımı		
		Öğretim	Araştırma	Diğer
Doç. Dr. Ercan YATMAZ	MAŞÇ 221/2/GÜZ/1	Örgün	2 adet TÜBİTAK 1001 1 adet TÜBİTAK Prima 1 adet Uluslararası indeksli yayın (SCI-expanded)	
	MAŞÇ 101/3/GÜZ/1	Örgün		
	MAŞÇ 202/3/GÜZ/1	Örgün		
	MAŞÇ 109/3/BAHAR/1	Örgün		
	MAŞÇ 128/3/BAHAR/1	Örgün		
	MAŞÇ 209/3/GÜZ/2	Örgün		
	MAŞÇ 251/3/GÜZ/2	Örgün		
	MAŞÇ 255/3/BAHAR/2	Örgün		
	MAŞÇ 253//2BAHAR/2	Örgün		
	MAŞÇ206/2/BAHAR2	Örgün		
Öğr. Gör. Dr. Özkan ERDEM	MAŞÇ 107/6/GÜZ/1	Örgün	3 adet uluslararası bildiri 1 adet uluslararası kitap bölümü	
	MAŞÇ 102/3/GÜZ/1	Örgün		
	MAŞÇ 112//6/BAHAR/1	Örgün		
	MAŞÇ115/3/BAHAR/1	Örgün		
	MAŞÇ 250/3/BAHAR/2	Örgün		

	MAŞÇ206/2/BAHAR2	Örgün		
Öğr. Gör. Dr. Özlem YAY	MAŞÇ103/2/GÜZ/1	Örgün	-	
	MAŞÇ105/4/GÜZ/1	Örgün		
	MTOİ 101/3/BAHAR/1	Örgün		
	MAŞÇ215/3/BAHAR/1	Örgün		
	MAŞÇ 254/3/BAHAR/1	Örgün		
	MAŞÇ206/2/BAHAR2	Örgün		
Öğr. Gör Gökhan SARAÇ	MAŞÇ211/6/GÜZ/2	Örgün	-	
	MAŞÇ226/5/GÜZ/2	Örgün		
	MAŞÇ211/6/BAHAR/2	Örgün		
	MAŞÇ206/2/BAHAR2	Örgün		
Öğr. Gör. Serdar ALTUN SABAN	MAŞÇ 116//3BAHAR/2	Örgün	-	
	MAŞÇ231/4GÜZ/2	Örgün		
	MAŞÇ225/4GÜZ/2	Örgün		
	MAŞÇ213/5/BAHAR/2	Örgün		

Kanıt 6.2.1 Öğretim Elemanı Ders Yükleri

[Goynuk Mutfak Sanatları MYO 2024-2025 Bahar Donemi Ders Yukleri \(1\).pdf](#)

Ölçüt 7. Altyapı

7.1.Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer araç-gereçlerin program eğitim amaçlarına ve program çıktıklarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olduğunu, niteliksel ve niceliksel verilere dayalı olarak gösteriniz. Burada, yalnızca programı yürüten bölümün kendi altyapısı değil, program öğrencileri için destek bölümlerinde kullanılan altyapı da irdelenmelidir.

Göynük Mutfak Sanatları MYO tematik bir yüksekokul olup kuruluşu itibarıyla bölgenin ihtiyaçlarına cevap vermek üzerine eğitim veren bir kurumdur. Aşçılık programında verilen eğitimin başarılı olması ve programın öğrenme çıktıklarına ulaşılması adına ihtiyaç duyulan birimler kuruluşundan itibaren öz ve dış kaynaklar yoluyla tamamlanmaya çalışılmaktadır. Yüksekokulumuz kurulu olduğu parsel toplam alanı 3145 m²'dir. Ruhsata esas olan toplam kullanılabilir alan ise 5130 m²'dir. Zemin kat, birinci kat ve ikinci kat olmak üzere üç kattan oluşmaktadır. Bu kapsamda yüksekokulumuz bünyesinde 7 adet derslik, 7 adet uygulama atölyesi, 1 adet bilgisayar laboratuvarı, 1 adet teknik ofis, 3 depo, 2 soğuk oda, 1 idari mali işler ofisi, 1 öğrenci işleri, 1 çay ocağı, 1 müdür odası ve özel kalem, 1 adet konferans salonu, 1 adet hobi salonu, 1 adet toplantı salonu, 1 adet arşiv odası, 1 adet topluluk odası, 1 yemekhane, 1 kantin, 9 adet ofis, 1 adet engelli tuvaleti ile bay- bayan 12 adet tuvalet ve birer adet bay-bayan mescit, 2 adet kamelya, 1 basketbol sahası bulunmaktadır. İlgili olanaklar kapsamlı olarak Ek I.3'te verilmiştir. Ek I.3 incelendiğinde yüksekokulumuzda bulunan sınıfların teorik eğitimlerin sürdürülmesinde etkin olarak kullanıldığı anlaşılmaktadır. Sınıflarda bulunan projeksiyon sistemi ile ihtiyaç duyulması halinde görsel unsurlar da öğrenciler ile paylaşılmakta ve eğitimin etkin olarak sürdürülmesi sağlanmaktadır (Kanıt.7.1.1). Bunun yanı sıra aşçılık eğitiminin gerektirdiği uygulamalı eğitimlerin sürdürülmesi için farklı atölyeler bulunmakta olup her atölye amacına uygun derslerde kullanılmaktadır. Bu kapsamda "Mutfak Atölyesi I ve II" temel yemek hazırlama teknikleri olmak üzere soslar, ara sıcaklar, çorbalar, mezeler, ana yemekler, salatalar gibi konuların uygulamalı olarak öğretilmesinde

kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.2). Bunun yanı sıra “Pastacılık ve Ekmekçilik Atölyesi” ise ekmek, pasta ve tatlı hazırlama konularının uygulamalarını gerçekleştirmek için kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.3). “Servis-İkram Atölyesi ve Barista Atölyesi” ise sofraya hazırlama düzeni, servis işlemleri ve alkollü-alkolsüz içeceklerle dair uygulamaların gerçekleştirilmesinde derslerde etkin olarak kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.4). Tüm bunların yanı sıra bilişim derslerinin uygulamaları için de “Bilgisayar Atölyesi” kullanılmaktadır. Gıda Biyoteknolojisi ve Yaratıcı Mutfak Uygulamaları dersinde ihtiyaç duyulması durumunda “Moleküler Gastronomi ve 3D Ar-Ge Laboratuvarı” da derslerde kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.5). Ayrıca “Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı Atölyesi” de ilgili dersin uygulamalarının yapılması için kullanılmaktadır. Görüldüğü üzere ihtiyaç duyulan teorik ve uygulama ders alanları mevcut olup ilgili derslerin yürütümünde etkin olarak kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.6).

Tüm bu altyapı olanaklarının yanı sıra ilgili uygulama alanlarında bulunan ekipmanlar da öğrencilerin dersleri amacına uygun olarak işlemesine yardımcı olmaktadır (Kanıt.7.1.7). Her laboratuvarıda ihtiyacı karşılayacak düzeyde cihaz, sarf malzeme, gıda malzemeleri vb. temin edilmekte ve dersin kapsamına uygun olarak işlenmesi sağlanmaktadır. Burada özellikle gıda malzemelerinin temini dersi yürüten öğretim elemanının kontrolünde olduğundan derslerde herhangi bir aksaklık yaşanmamaktadır (Kanıt.7.1.8). Eğitim öğretim faaliyetleri sonrası elde edilen veriler ise muhafaza edilmek üzere öğrenci işlerine teslim edilmekte ve arşiv odasında korunmaktadır.

Kanıtlar:

- Kanıt.7.1.1.Sınıflardan görsel
- Kanıt.7.1.2.Mutfak atölyelerinden görseller
- Kanıt.7.1.3.Pastacılık ve Ekmekçilik atölyesinden görseller
- Kanıt.7.1.4.Servis-İkram atölyesi ve Barista atölyesinden görseller
- Kanıt.7.1.5.Moleküler Gastronomi ve 3D Ar-Ge Laboratuvarından görseller
- Kanıt.7.1.6.Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı atölyesinden görseller
- Kanıt.7.1.7.Ekipmanlar ile ilgili görseller
- Kanıt.7.1.8.Gıda teminine dair kanıtlar

7.1.2. Ön lisans eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar araç-gereçlerini Ek I.3’te veriniz ve bu araç-gereçlerin ön lisans eğitiminde nasıl kullanıldığını açıklayınız.

Aşçılık programında kullanılan eğitim ve laboratuvar olanaklarının hangi amaçla kullanıldığı aşağıda açıklanmıştır.

- Derslikler: Derslerin teorik anlatımlarının gerçekleştirilmesi için kullanılmaktadır. İlgili dersliklerde projeksiyon sistemi de bulunmakta olup öğrencilere sunum üzerinden veya farklı görseller üzerinden de anlatım yapılmaktadır (Kanıt.7.1.2.1). Zemin katta 20 kişi kapasiteli 102 nolu derslik ile 24 kişi kapasiteli 104 nolu derslik, 1. Katta 56 şar kişi kapasiteli 201 ve 202 nolu derslikler ile 2 katta 40 kişi kapasiteli 304, 48 kişi kapasiteli 302 ve 56 kişi kapasiteli 303 nolu derslikler bulunmaktadır.
- Mutfak Atölyesi I ve II: Temel mutfak becerilerinin öğretilmesinin yanı sıra Türk ve Dünya mutfaklarından yiyeceklerin hazırlanmasını anlatan derslerin uygulamalarının yürütülmesinde kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.2.2)
- Pastacılık ve Ekmekçilik Atölyesi: Genel ve artisan ekmek yapımı, pastacılık ürünlerinin yapımı, çikolata ürünlerinin yapımı gibi ders içeriklerin uygulamalı olarak yürütülmesinde kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.2.3).
- Pastacılık Atölyesi: Bu birimde mermer tezgahlı özel bir alan bulunmakta olup özellikle baklava gibi kendine has açım tekniğinin uygulanması gereken ürünlerin öğretiminde kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.2.4).

- İkram ve Servis Atölyesi: Bu birim sofa düzeni, soğuk ve sıcak içeceklerin hazırlanması ve servisi, yiyecek servisi gibi konuların uygulamalı olarak öğretiminde kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.2.5).
- Barista Atölyesi: Soğuk ve sıcak içeceklerin hazırlanması ve servisi gibi konuların uygulamalı olarak öğretiminde kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.2.6).
- Bilgisayar laboratuvarı: Bilgisayar kullanımının gerektiği derslerde uygulamalı konuların öğretiminde kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.2.7).
- Moleküler Gastronomi ve 3D Ar-Ge Laboratuvarı: Yaratıcı Mutfak Uygulamaları ve Gıda Biyoteknolojisi derslerinde ihtiyaç halinde kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.2.8).
- Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı Atölyesi: Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı seçmeli dersi kapsamında öğrencilerin hazırladıkları ürünleri nasıl daha iyi fotoğraflayacaklarının öğretiminde kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.2.9).
- Hobi salonu: Derslerin konularına özgü davet edilen alanında uzman bireylerin öğrenciler ile söyleşi gerçekleştirmesinde kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.2.10).
- Atatürk Konferans Salonu: Daha büyük ölçekli etkinliklerde öğrenciler ile sektör buluşmaları gibi hususlarda kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.2.11).

Kanıtlar:

Kanıt.7.1.2.1.Sınıflardan görsel

Kanıt.7.1.2.2.Mutfak atölyelerinden görseller

Kanıt.7.1.2.3.Pastacılık ve Ekmekçilik atölyesinden görseller

Kanıt.7.1.2.4.Pastacılık atölyesinden görseller

Kanıt.7.1.2.5.Servis-İkram atölyesinden görseller

Kanıt.7.1.2.6.Barista atölyesinden görseller

Kanıt.7.1.2.7.Bilgisayar laboratuvarından görseller

Kanıt.7.1.2.8.Moleküler Gastronomi ve 3D Ar-Ge Laboratuvarından görseller

Kanıt.7.1.2.9.Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı atölyesinden görseller

Kanıt.7.1.2.10.Hobi salonundan görseller

Kanıt.7.1.2.11.Atatürk Konferans salonu

7.2. Öğrencilerin ders dışı etkinlik yapmalarına olanak veren alan ve altyapıları kapsamında anlatınız.

Öğrencilerin ders dışı etkinlik yapabilmeleri için yüksekokul bahçesinde serbest zaman geçirmeleri için 2 adet kamelya bulunmaktadır (Kanıt 7.2.1). Bunun yanı sıra bir basketbol sahası yer almakta olup öğrenciler ihtiyaçları dahilinde bu alandan faydalanabilmektedir (Kanıt 7.2.2). Ayrıca ücretsiz olarak kullanımda olan bilardo ve masa tenisi ile de öğrenciler vakit geçirebilmektedir (Kanıt.7.2.3). Öğrenciler talep etmeleri halinde araştırma ve ödev yapabilmeleri için bilgisayar atölyesi ve uygulama alanlarından da faydalanabilmektedir. Örneğin bir yarışmaya katılmak isteyen öğrenci derslerin olmadığı zamanlarda uygunluk onayı alması halinde ilgili alanları hazırlık için kullanabilmektedir. Yüksekokulumuz bünyesinde kurulan Mutfak Sanatları Topluluğuna da bir oda tahsis edilmiş olup etkinlikler ile ilgili çalışmalarını bu alanda yürütebilmektedirler (Kanıt 7.2.4). Göynük beldesinde yer alan kapalı spor salonu da öğrencilerin talep etmesi halinde kullanabilecekleri olanaklardan birisidir (Kanıt 7.2.5). Yüksekokulumuz kampüse 30 km uzaklıkta olup öğrenciler merkez kampüste yer alan topluluklara üye olarak veya diğer imkânları da öğrenci olmaları nedeniyle kullanabilmektedirler. Üniversitemiz tarafından sunulan yerinde veya uzaktan erişim kütüphane hizmetlerini de tüm öğrencilerimiz kullanabilmektedir. Üniversitemiz olanakları ile sadece yazılı kaynaklara değil, elektronik kitap ve ulusal-uluslararası makalelere de erişim bulunmaktadır (Kanıt.7.2.6). İlgili erişimlerin sağlanabilmesi adına yüksekokulumuzda eduroam üzerinden ücretsiz internet de sağlanmaktadır (Kanıt 7.2.7).

Kanıtlar:

- Kanıt.7.2.1 Kamelyalardan görseller
- Kanıt.7.2.2 Basketbol sahasından görseller
- Kanıt.7.2.3 Ekstra olanaklardan görseller
- Kanıt.7.2.4 Mutfak Sanatları Topluluğu odasından görseller
- Kanıt.7.2.5 Spor salonu kullanımı için izin yazışması
- Kanıt.7.2.6 Üniversitemiz kütüphanesi olanakları
- Kanıt.7.2.7 Eduroam hizmeti

7.3. Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında alınmış olan güvenlik, ilk yardım ve İSG önlemlerini, program türünün gerektirdiği özel önlemleri de belirterek açıklayınız.

Aşçılık programı uygulamalı derslerden oluştuğu için öğrencilerin ilgili alanlardaki tehlikeler ve önlemleri hakkında bilgi sahibi olabilmeleri adına 1. dönemde İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği dersi zorunlu ders kapsamında verilmektedir (Kanıt.7.3.1). Böylelikle öğrencilerin uygulamalı derslerin yoğunlaştığı 2. dönem ve sonrasına hazırlanması amaçlanmaktadır. Ayrıca uygulamalı derslere başlanmadan önce her öğrencinin mutfak güvenlik tebliğnamesi formunu okuyarak mutfak kurallarına uyacağını taahhüt vermesi sağlanmaktadır (Kanıt.7.3.2). Buradaki temel amaç ise uygulamalı dersler öncesi son bilgilendirmeler ile öğrencilerin konu hakkındaki bilgilerinin tazelenmesidir. Tüm bu önlemlerin yanı sıra atölye ve laboratuvarlarımızda yangın söndürücü ve ilk yardım sistemleri de bulundurulmaktadır. Yangın söndürücüler periyodik olarak kontrol edilmekte ve yenilenmektedir (Kanıt.7.3.3). Farklı bölümlerde yer alan gaz kapama vanaları ile acil bir durum olması halinde uygulama alanı içinden veya dışarıdan müdahale edilme fırsatı da bulunmaktadır (Kanıt.7.3.4). Ayrıca elektrikli cihazların bağlı olduğu özel panolarda da kaçak akım rölesi bulunmakta olup herhangi bir risk durumunda elektrik otomatik olarak kesilmektedir (Kanıt.7.3.5). Okulumuzda alınan önlemlerin yeterliliğinin belirlenmesi adına 2025 yılının ilk yarısında bir İSG denetimi de geçirilmiş olup ilgili alanlardaki eksiklikler belirlenmiştir (Kanıt.7.3.6). Bu eksikliklerin giderilmesi adına önlemler alınmaya başlanmış ve yazışmalar sonucunda eksikliklerin giderilmesi hedeflenmektedir (Kanıt.7.3.7). Daha önce gerçekleşen olaylarda ambulans çağırılması durumlarında ilgili sağlık yardımının Kemer bölgesinden hayati bir risk oluşmadan önce geldiği de belirlenmiş olup bu zamana kadar ciddi bir sağlık sorunu yaşanmamıştır. Ayrıca daha küçük çaplı yaralanmalarda da 6 dk yürüme mesafesinde bulunan Sağlık Ocağı'ndan da yararlanılmaktadır (Kanıt.7.3.8). Okulumuzda olası yangınların önlenmesi adına yangın dedektörleri bulunmakta olup acil durumlarda alarm ile uyarı vermektedir (Kanıt.7.3.9). Son olarak yağmurlu havalarda yıldırım düşmesi riskine karşı paratoner de bulunmaktadır (Kanıt.7.3.10).

Kanıtlar:

- Kanıt.7.3.1 Birinci yarıyıl dersleri
- Kanıt.7.3.2 Mutfak Güvenlik Teblinağmesi
- Kanıt.7.3.3 Yangın söndürme ve ilk yardım olanaklarına ait görseller ile periyodik kontrol tutanakları
- Kanıt.7.3.4 Gaz sistemi vana görselleri
- Kanıt.7.3.5 Elektrik panosu görselleri
- Kanıt.7.3.6 İSG denetim raporu
- Kanıt.7.3.7 İSG kurulu görüşleri ve yazışma örnekleri
- Kanıt.7.3.8 Sağlık Ocağı erişim mesafesi
- Kanıt.7.3.9 Yangın alarm sistemi görselleri
- Kanıt.7.3.10 Paratoner görselleri

7.4. Öğrencilere alan ile ilgili araçları kullanmayı öğrenmeleri için sağlanan bilgiye erişim olanakları anlatınız.

Üniversitemizde eğitim gören öğrenciler temel bilgileri üniversitemiz web sayfasından öğrenmektedirler. Bunun yanı sıra öğrenim gördükleri birimlere dair özel bilgileri de ilgili birimin web sayfasından erişebilmektedirler. Derslerin yürütümü süreçlerinde ise farklı kaynaklardan yararlanılmakta olup ilgili kaynaklar ve kullanım imkanları aşağıda verilmiştir.

- Öğrenci bilgi sistemi: Öğrenciler eğitim hayatlarına başladıkları üniversitemiz öğrenci bilgi sistemine tanımlanmakta ve öğrenim süreleri boyunca bu arayüz üzerinden ders seçimi, ders ekle çıkar, notlar, akademik danışmanları ile iletişim gibi imkanları kullanmaktadırlar (Kanıt.7.4.1).
- Microsoft Teams: Uzaktan eğitimin uygulandığı derslerde veya yüz yüze yürütülen derslerde öğrencilerin dersin öğretim elemanın ulaşmasını sağlayan programdır. İlgili program sayesinde öğrenciler ders kapsamında gerçekleştirilen bilgilendirmelere ulaşmakta ve kaynak paylaşılması halinde bu kaynaklara erişim sağlayabilmektedirler (Kanıt.7.4.2).
- Müdüre Sor: Web sayfamızda yer alan Müdüre Sor kısmı ile yüksekokulumuz ile ilgili bilgi, talep veya şikayetlerini iletebilmektedir (Kanıt.7.4.3).
- Öğrenci panosu: Öğrenci işlerinin yanında yer alan öğrenci panosuna asılan bilgilendirme metinleri ile öğrencilere duyurular gerçekleştirilmektedir (Kanıt.7.4.4).
- Yüksekokul web sitesi: Farklı hususlar ile ilgili bilgilendirme ve paylaşımlar yüksekokulumuz web sitesinden duyurulmaktadır (Sınav tarihleri, ders kayıtları, etkinlikler vs.) (Kanıt.7.4.5).
- Dilek ve şikayet kutusu: Giriş katta yer alan dilek ve şikayet kutusu da aktif olarak kullanımda olup öğrencilerin taleplerini yönetime iletmeleri sağlanmaktadır (Kanıt.7.4.6/7).

Kanıtlar:

- Kanıt.7.4.1 Öğrenci Bilgi Sisteminden görseller
Kanıt.7.4.2 Microsoft Teamsten görseller
Kanıt.7.4.3 Müdüre sor sayfasından görseller
Kanıt.7.4.4 Öğrenci panosundan görseller
Kanıt.7.4.6 Yüksekokul web sitesinden görseller
Kanıt.7.4.7 Dilek ve şikayet kutusu görseli
Kanıt.7.4.8 Çözülen bir taleple ilgili teşekkür yazısı

7.5. Engelliler için alınmış olan altyapı düzenlemelerini anlatınız.

Yüksekokulumuzda engelli öğrenci bulunmamaktadır. Ancak engelli öğrenciler ile ilgili bazı olanaklar yüksekokulumuz ve üniversitemizce mevcuttur. Yüksekokulumuzun girişinde engelli rampası ve asansör bulunmaktadır (Kanıt.7.5.1). Ayrıca engelliler için tuvalet de bulunmaktadır (Kanıt.7.5.2). Üniversitemiz YÖKAK kapsamında değerlendirilerek akredite olmuş bir kurumdur. Üniversitemizde engelli öğrenci birimi bulunmakta olup yüksekokulumuzda da engelli öğrenci danışmanı bulunmaktadır (Kanıt.7.5.3/4). Yüksekokulumuza engelli öğrenci gelmesi durumunda direkt olarak bu birimle irtibat kurulmakta ve engelli öğrencinin durumu esas alınarak ona özgü çalışma gerçekleştirilmektedir. Dolayısıyla ilerleyen süreçlerde engelli öğrenci gelmesi durumunda bu husus devreye alınacaktır. Tüm bunların yanı sıra engelli öğrenci birimi tarafından sunulan yardımcı destek hizmetleri ile engelli öğrencilerimiz desteklenebilmektedir (Kanıt.7.5.5). Ayrıca üniversitemizde görme engelliler için kütüphane hizmeti de sunulmaktadır (Kanıt.7.5.6)

Kanıtlar:

- Kanıt.7.5.1.Engelli rampası ve asansör görselleri
- Kanıt.7.5.2.Engelli tuvaleti görselleri
- Kanıt.7.5.3.Üniversitemiz engelli öğrenci birimi
- Kanıt.7.5.4.Yüksekokulumuz engelli öğrenci danışmanı
- Kanıt.7.5.5.Engelsiz Üniversite Hizmetlerimiz
- Kanıt.7.5.6.Görme engelliler kütüphanesi

7.6.2. Öğrencilerin kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapılarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdileyiniz.

Eğitim öğretimin başarıyla sürdürülebilmesi adına öğrencilere farklı bilgisayar ve enformatik altyapıları sunulmaktadır. Öncelikle yüksekokulumuzda bulunan bilgisayar atölyesi öğrencilerin ihtiyaç duyması halinde kullanıma açıktır. Fiziki imkanların yanı sıra diğer sunulan altyapı olanakları aşağıda verilmiştir.

- Office 365: Yüksekokulumuzda okuyan tüm öğrencilerimiz Office 365 ürünlerini eğitim hayatları süresince ücretsiz kullanılmaktadırlar. Böylelikle ödev hazırlama ve diğer alanlarda ihtiyaç duyacakları Excel, Powerpoint, Word gibi imkanları kullanabilmektedirler (Kanıt.7.6.1.1).
- Öğrencilerin eğitim hayatları süresince kullanabilmeleri için öğrenci e-posta hizmeti sunulmaktadır. Böylelikle öğrenciler akdeniz.edu.tr uzantılı mailleri ile tüm akademik birimlerle iletişim kurabilmektedirler (Kanıt.7.6.1.2).
- Öğrencilerin ücretsiz internet hizmetinden faydalanabilmeleri için Eduroam kablosuz ağ hizmeti merkez kampüsün yanı sıra yüksekokulumuzda da kullanımdadır (Kanıt.7.6.1.3).
- Microsoft Azure hizmeti ile öğrencilerimiz yine ihtiyaç duydukları bazı programlara erişimi ücretsiz olarak sağlayabilmektedirler (Kanıt.7.6.1.4).
- Öğrencilerimiz ihtiyaç duymamakla birlikte gereksinim duyacak olurlarsa AutoDesk ürünlerini de ücretsiz olarak kullanabilmektedirler (Kanıt.7.6.1.5).
- Öğrencilerimizin antivirüs yazılımı ihtiyacı da ücretsiz olarak karşılanmaktadır (Kanıt.7.6.1.6).
- Üniversitemiz e-kampüs hizmeti ile farklı ihtiyaçlar (mail-eduroam şifre, üniversite navigasyon, öğrenci bilgi sistemi, yemekhane kartı bakiye yükleme) bir çatı altında toplanmış ve öğrencilerin erişimine sunulmuştur (Kanıt.7.6.1.7).
- Bitirme çalışması dersi kapsamında istatistiksel veri değerlendirmelerinde kullanabilmesi adına SPSS yazılımı ücretsiz olarak kullanılabilir (Kanıt.7.6.1.8).
- SSL-VPN hizmeti ile kütüphaneye uzaktan erişim sağlanabilmektedir. Böylelikle öğrenciler merkez kampüse gitmeden uzaktan erişime açık kaynaklara ulaşabilmektedirler (Kanıt.7.6.1.9).
- Microsoft Teams: Uzaktan eğitimle verilen 5i dersleri başta olmak üzere yüz yüze verilen derslere dair bilgilendirme ve kaynak paylaşımı gibi amaçlarla kullanılan program öğrenciler tarafından ücretsiz olarak kullanılabilir (Kanıt.7.6.1.10).
- Tüm bu programların yanı sıra lisanslı diğer programlar da (Maxqda, Matlab, Solidworks) öğrencilerin ücretsiz kullanımına açıktır (Kanıt.7.6.1.11).
- Öğrenci bilgi sistemi: Öğrencilerin tüm ders kayıt, not ve mezuniyet işlemleri öğrenci bilgi sistemi üzerinden gerçekleştirilmektedir. Ayrıca bu sistemin ulaşılabilir verileri (dersler, program tanımı, TYYÇ eşleşmeleri vs) kamuoyu kullanımına açık olup öğrenci olmayan herkes rahatlıkla verilen eğitimin içeriğini inceleyebilmektedir (Kanıt.7.6.1.12).

Tüm bu sistemlerin yanı sıra Yiyecek İçecek Otomasyon sistemleri dersinin yürütümü için ücretsiz temin edilen yazılım üzerinden dersler işlenmektedir. Bu kapsamda programların güncellenmesi için görüşmelere başlanmış ve 2025-2026 Eğitim Öğretim yılı bahar yarıyılına kadar güncel yazılımların bilgisayarlara yüklenmesi planlanmaktadır. Görüleceği üzere birçok farklı kaynak öğrencilerin kullanımına ücretsiz olarak sunulmuş olup dersi yürüten öğretim elemanının talepleri doğrultusunda öğrenciler ihtiyaç duydukları programları kullanmaktadırlar. Bu kullanımın verimli olması adına yeni eğitim öğretim yılında okumaya başlayan birinci sınıflara oryantasyon eğitiminde gerekli bilgiler verilmektedir (Kanıt.7.6.1.13). Mevcut sistem ile eğitim öğretim etkin ve yetkin olarak yürütülmektedir.

Kanıtlar:

- Kanıt.7.6.1.1.Akdeniz Üniversitesi Office 365 desteği
- Kanıt.7.6.1.2.Akdeniz Üniversitesi öğrenci e-posta hizmeti
- Kanıt.7.6.1.3.Akdeniz Üniversitesi Eduroam hizmeti
- Kanıt.7.6.1.4.Akdeniz Üniversitesi Microsoft Azure hizmeti
- Kanıt.7.6.1.5.Akdeniz Üniversitesi AutoDesk hizmeti
- Kanıt.7.6.1.6.Akdeniz Üniversitesi antivirüs hizmeti
- Kanıt.7.6.1.7.Akdeniz Üniversitesi e-kampüs hizmeti
- Kanıt.7.6.1.8.Akdeniz Üniversitesi SPSS hizmeti
- Kanıt.7.6.1.9.Akdeniz Üniversitesi uzaktan erişim kütüphane hizmeti
- Kanıt.7.6.1.10.Akdeniz Üniversitesi Microsoft Teams hizmeti
- Kanıt.7.6.1.11.Akdeniz Üniversitesi diğer yazılım hizmetleri
- Kanıt.7.6.1.12.Akdeniz Üniversitesi öğrenci bilgi sistemi
- Kanıt.7.6.1.13.2024-2025 Eğitim Öğretim yılı oryantasyon toplantısı kanıtları

7.6.2. Öğretim elemanlarının kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapılarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.

Bir önceki bölümde yer alan tüm olanaklar öğretim elemanlarının kullanımına da açıktır. Dolayısıyla öğretim elemanlarımız ihtiyaç duydukları yazılımlara ücretsiz olarak erişim sağlayabilmektedirler. Bu nedenledir ki bir önceki başlıktaki tüm kanıtlar bu başlık için de geçerlidir. Bunun yanı sıra her bir öğretim elemanının kullanımına tahsis edilmiş kişisel bilgisayarlar ile teknolojik altyapı desteği de sunulmaktadır (Kanıt.7.6.2.1). Kurum içi görüşmeler için santral üzerinden ücretsiz görüşme de yapılabilmektedir. Sınavlarda ihtiyaç duyulan fotokopiler öğrenci işlerinde yer alan fotokopi makinesinde çoğaltılabilmektedir (Kanıt.7.6.2.2). Ayrıca kullanımda olan ebys sistemi ile de resmi bilgilendirmeler yürütülmekte ve böylelikle öğretim elemanları ilgili oldukları konularla hızla bilgilendirilmekte, yıllık izinlerini ve diğer taleplerini ebys üzerinden iletebilmektedirler (Kanıt.7.6.2.3). Üniversitemizin sunduğu cihaz ve yazılımlar eğitim öğretimin sorunsuz olarak yürütülmesi açısından yeterli olup süreçler etkin ve yetkin olarak sürdürülmektedir.

Kanıtlar:

- Kanıt.7.6.2.1. Kişisel bilgisayarlar ile ilgili görseller
- Kanıt.7.6.2.2. Fotokopi cihazı ile ilgili görsel
- Kanıt.7.6.2.3. EBYS ile ilgili kanıtlar

8.1. Misyon ile uyumlu ve stratejik amaç ve hedeflerini gerçekleştirmeyi sağlayacak yönetim modeli ve organizasyonel yapılanması ile ilgili süreçleri açıklayınız.

Meslek yüksekokulunun misyonu “Gastronomi alanında teorik bilgileri uygulama becerilerine dönüştürerek sektörün ve toplumun nitelikli iş gücü ihtiyacını karşılayan, kaliteli eğitim hizmeti

sağlayan, öğrenmeye yeniliğe ve gelişime açık bireyler yetiştirmektir.” şeklinde belirlenmiştir (Kanıt 8.1.1.). Bu misyon doğrultusunda öncelikli stratejik amaç ve hedeflerimiz şunlardır:

Aşçılık programı eğitiminin amaçları:

“Aşçılık programı içerisinde aşçılık mesleğine ilişkin teorik ve uygulamalı dersler bulunmaktadır. Örgün öğretim olarak hizmet vermektedir. Okul bünyesinde ikinci öğretim bulunmamaktadır. Çağdaş aşçılık eğitimi ile yenilik yaratacak bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır.”

Aşçılık programı eğitiminin hedefleri:

“Teorik ve uygulamalı eğitimlerle ulusal ve uluslararası anlamda gastronomi alanının gelişmesine katkı sağlamayı hedeflemektedir. Bu program turizm ve gastronomi alanında mesleki bilgi ve beceriye sahip aşçılar yetiştirmeyi, eğitimleri sırasında edindikleri bilgi ve becerileri bireysel ve ekip çalışmaları yoluyla sektörde uygulayan, sektörün talep ve ihtiyaçlarını karşılayan, araştırma ve yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinen bireyler yetiştirmeyi hedeflemektedir.”

Belirlenmiş olan stratejik amaç ve hedeflerin gerçekleştirilmesi için meslek yüksekokuluna ilişkin Yüksekokul Yönetimi, Yüksekokul Yönetim Kurulu, Yüksekokul Kurulu, Organizasyon Şeması, Danışma Kurulu, Koordinatörlükler, Kurullar ve Komisyonlar bulunmaktadır. Stratejik amaçların gerçekleştirilmesinde yer alan akademik ve idari personel ve işleyişler okulumuzun internet sitesinde yönetim kısmında paylaşılmıştır (Kanıt 8.1.2.). Meslek yüksekokulunun genel organizasyon şemasında Müdürlükten başlayarak, idari işler ve eğitim öğretimden sorumlu Müdür Yardımcıları, Otel, Lokanta, İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı, Program Koordinatörleri ve destek birimlerinden oluşmaktadır. Aşçılık Programı ise Otel, Lokanta, İkram Hizmetleri Bölümünün altında yer almakta, Bölüm Başkanı (Doç. Dr. Ercan YATMAZ) ve Aşçılık Program Koordinatörü (Öğr. Gör. Gökhan SARAÇ) tarafından yürütülmektedir (Kanıt 8.1.3.).

Kanıtlar

Kanıt 8.1.1. Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Misyon ve Vizyon

Kanıt 8.1.2. Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Yönetim Bölümü

Kanıt 8.1.3. Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Organizasyon Şeması

8.2. İnsan kaynaklarının etkin ve verimli kullandığını güvence altına alan tanımlı politika ve süreçler açıklayınız.

Aşçılık programında görev alacak akademik personele ilişkin ihtiyaçlar belirlenir. Bu süreç, Aşçılık programında yer alan her akademik personelin sektörel deneyim, teorik ve uygulamalı eğitim yeterliliği, beceri ve yetkinliklerine uygun görevler almasını sağlayacak şekilde planlanmıştır (Kanıt 8.3.1.) Aşçılık programında yer alan akademik personelin yeterli olmaması veya ders yükünün fazla olması halinde ihtiyaç duyulan derslere meslek yüksekokulu içerisindeki diğer programlardan ya da üniversiteye bağlı diğer birimlerden görevlendirme talepleri gerçekleştirilir. Öğretim elemanlarının ders içi performansı, öğrencilere uygulanan anketler yardımıyla izlenmektedir (Kanıt 8.2.2.). Öğrenci anketleri ve bölüm içi toplantılar aracılığıyla personel performansı değerlendirilir (Kanıt 8.2.3.). Bu değerlendirmeler sonucunda yapılan ders görevlendirmelerine ilişkin eksiklikler belirlenir ve bu doğrultuda akademik personelin ders görevlendirmeleri revize edilir. Aynı şekilde meslek yüksekokuluna ilişkin idari personele ihtiyaç olması halinde müdürlük aracılığıyla rektörlüğe talep yazısı yazılmaktadır. Uygun bulunması halinde işe alım ya da görevlendirme gerçekleştirilmektedir.

Kanıtlar

- Kanıt 8.3.1. 2024-2025 Bahar Yarıyılı Ders Görevlendirme Gerekçesi
Kanıt 8.2.2. Bölüm kurulu kararları öğrenci memnuniyet anket sonuçları
Kanıt 8.2.3. Ders Değerlendirme Form Sonucu

8.3. Akademik ve idari personele yönelik tanımlı hizmet içi eğitim süreçleri açıklayınız.

Meslek Yüksekokulumuzun tüm birimlerinde çalışan personelimizin yetiştirilmesi, geliştirilmesi, verimli şekilde istihdam edilmesi, bilimsel ve teknolojik gelişmelere uyumlarının sağlanması amacıyla Akdeniz Üniversitesi Rektörlüğüne bağlı Hizmet içi Eğitim Koordinatörlüğü tarafından her yıl hazırlanan Hizmet içi Eğitim Planı çerçevesince ilgili personelimize eğitim verilmektedir (Kanıt 8. 3. 1.). Bu bağlamda meslek yüksekokulundaki tüm akademik ve idari personele Temel İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitim Sertifikası alması sağlanmıştır (Kanıt 8.3.2. ve Kanıt 8.3.3.).

Kanıtlar

- Kanıt 8.3.1. Akdeniz Üniversitesi Rektörlüğüne bağlı Hizmet içi Eğitim Koordinatörlüğü (https://personel.akdeniz.edu.tr/tr/hizmetici_egitim_sube_mudurlugu-4367).
Kanıt 8.3.2. Temel İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitim Sertifikası
Kanıt 8.3.3. İş Sağlığı Güvenliği Eğitimleri EBYS yazısı

8.4. Eğitim öğretim faaliyetlerine ilişkin kamuoyunu bilgilendirmeyi ilkesel olarak benimsemek üzere bir politika tanımlanmış olmalı ve kamuoyunu bilgilendirme yöntem ve süreçlerinin işletildiğine dair kanıtları sunulmalıdır.

Aşçılık Programı kapsamında yürüttüğümüz tüm eğitim-öğretim faaliyetlerine ilişkin içerikler, okulumuzun resmî internet sitesinde düzenli olarak paylaşılmaktadır. Haber niteliği taşıyan söz konusu içerikler, Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulunun ana sayfasındaki “Duyurular” (Kanıt 8.4.1.), “Etkinlikler” (Kanıt 8.4.2.) ve “Üniversite Haberleri” (Kanıt 8.4.3.) başlıkları altında yayımlanmaktadır. Ayrıca yüksekokulda gerçekleştirilen seminer, etkinlik, proje ve eğitim-öğretim faaliyetlerine ilişkin paylaşımlar, Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokuluna ait Instagram, YouTube ve Facebook hesapları (Kanıt 8.4.4.) aracılığıyla kamuoyuna duyurulmaktadır.

Kanıtlar

- Kanıt 8.4.1. Duyurular
Kanıt 8.4.2. Etkinlikler
Kanıt 8.4.3. Üniversite Haberleri
Kanıt 8.4.4. Sosyal Medya Hesapları

Ölçüt 9. Disipline Özgü Ölçütler

9.1. Program eğitim planı, dersler, ölçme-değerlendirme yöntemleri aracılığıyla programa özgü ölçütlerin nasıl sağlandığını anlatınız.

Aşçılık programı ön lisans eğitiminde 120 AKTS’lik eğitim 4 dönem eşit olacak şekilde (30 AKTS x 4 dönem) verilmektedir. İlk yıl derslerinde zorunlu 5i derslerinin yanı sıra aşçılık eğitiminin temelleri olan teorik dersler ağırlıklı olarak verilmektedir. İkinci sınıf derslerinde ise uygulamalı dersler ağırlıklı olmak üzere alana özgü zorunlu ve seçmeli dersler ile eğitimler devam etmekte ve programın amaçlarına uygun bir eğitim verilmektedir (Kanıt.9.1.1). Her dersin kendine özgü öğrenim çıktıları bulunmakta olup bu öğrenim çıktıları program öğrenme çıktıları ile eşleştirilmiş durumda olup öğrenci bilgi sistemi üzerinden ilgili bilgilere

ulaşılabilmektedir (Kanıt.9.1.2). Derslerde yıl içi ve yıl sonu değerlendirme parametreleri kullanılmakta olup en az 1 yarıyıl içi ve 1 yarıyıl sınavı olmak üzere ölçme ve değerlendirme yapılmaktadır. Burada dersin niteliğine uygun olarak genellikle çoktan seçmeli sınavlar uygulanmakla birlikte, açık uçlu sorular, ödev, proje, uygulama gibi değerlendirme parametrelerinden de yararlanılmaktadır (Kanıt.9.1.3). Tüm bu değerlendirmeler sonucunda öğrencilerin ilgili dersten başarı durumu belirlenmektedir. Eğitim hayatı süresince toplamda 120 AKTS'lik ders alan öğrencilerin mezuniyet aşamasına gelindiğinde veya ara dönemlerde yapılacak hesaplamalar ile her bir program öğrenme çıktısına erişim düzeyleri de hesaplanabilmektedir (Kanıt.9.1.4/6). Esasen bu hesaplamaların otomatik bir yazılım üzerinden gerçekleştirilmesi ile ilgili çalışmalar üniversitemizde devam etmekte olup ilgili yazılım tamamlanıncaya kadar manuel olarak da hesaplamalar birimimizde yapılabilmektedir. Tüm bunların yanı sıra ilgili ders kazanımları ile MEDEK çıktıları ve TYYÇ çıktıları da eşleştirilmiş olup konu ile ilgili kapsamlı bilgiler üç numaralı başlıkta açıklandığı üzere kamuoyu ile paylaşılabilir (Kanıt.9.1.7/8).

Bütünsel olarak ele alındığında aşıcılık programımızda verilen eğitimi alan bir öğrenci farklı ölçme değerlendirme sistemleri ile başarısı belirlenmekte, elde ettiği başarı sonucunda program öğrenme çıktılarına erişim düzeyi de belirlenebilmektedir. Dolayısıyla her öğrencide elde edilen kazanım düzeyi belirlenebilmekte olup ilgili sürecin daha etkin yürütülebilmesi için de üniversitemizde yazılım programı üzerine çalışmalar devam etmektedir.

Kanıtlar:

Kanıt.9.1.1.Aşıcılık programı 2024 müfredatı

Kanıt.9.1.2.Ders bilgi paketi örneği

Kanıt.9.1.3.Ders arşiv dosyası örneği

Kanıt.9.1.4.Bir öğrencinin program öğrenme çıktılarına etki düzeyinin belirlenmesi için hazırlanan hesap dosyası

Kanıt.9.1.5.Birinci sınıfı tamamlayan bir öğrencinin program öğrenme çıktılarına erişim düzeyinin belirlenmesi örneği

Kanıt.9.1.6.Öğrenci Bilgi Sistemi Aşıcılık Programı Öğrenme Çıktıları

Kanıt.9.1.7.Program Öğrenme Çıktıları & MEDEK çıktısı matrisi

Kanıt.9.1.8.Program Öğrenme Çıktıları & TYYÇ matrisi

EK I – PROGRAMA İLİŞKİN EK BİLGİLER

I.1 Ders İzlemleri¹

Ders izlemlerini burada veriniz. Ders izlemleri için kullanılacak format her ders için aynı olmalı, verilen bilgi ders başına iki sayfayı geçmemeli ve aşağıdaki hususları içermelidir:

Eğitim planında yer alan ders izlemlerinin bir örneği öz değerlendirme raporu içerisinde tablo 5.5.1’ de mevcuttur. Ayrıca diğer ders izlemleri kamuya açık bir şekilde https://obs.akdeniz.edu.tr/oibs/ogrsis/mufredat_dersleri.aspx linkte ilan edilmektedir.

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U

- Yüz yüze/Uzaktan
- Ders Yürütücüsü
- Ders Koordinatörü
- Dersin Amacı
- Dersin Hedefi
- Dersin İçeriği
- Dersin Öğrenim Çıktıları
- Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)
- Öğretim yöntem ve teknikleri
- Ölçme Değerlendirme
- Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)
- Ön koşul dersler ve Koşullar
- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri
- Güncelleme Tarihi

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1				
2				
3				

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	abcdef@.....edu.tr

I.2 Öğretim Elemanların Özgeçmişleri

Programı yürüten bölümdeki tüm öğretim üyelerinin, öğretim görevlilerinin ve ek görevli öğretim elemanlarının özgeçmişlerini veriniz. Özgeçmişler YÖKSİS’de yer alan ÜAK Resimli formatında olmalı ve en az aşağıdaki hususları içermelidir:

- Adı, soyadı ve unvanı
- Aldığı dereceler (alan, kurum ve tarih bilgisi ile)
- Kurumdaki hizmet süresi, ilk atama tarihi ve terfi, unvan ve tarihleri
- Diğer iş deneyimi (eğitim, sanayi, vb.)

¹ Bu bölümde eğitim bilgi sistemi altyapısı olan yükseköğretim kurumlarının ilgili web sayfasının adresini ve bir örnek görüntü paylaşılması yeterlidir.

- Danışmanlıkları, patentleri, vb.
- Son üç yıldaki belli başlı yayınları
- Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar
- Aldığı ödüller
- Son üç yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler
- Son üç yıldaki mesleki gelişim etkinlikleri

I.3 Teçhizat

Ön lisans eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar teçhizatını açıklayınız.

Göynük Mutfak Sanatları MYO tematik bir yüksekokul olup kuruluşu itibariyle bölgenin ihtiyaçlarına cevap vermek üzerine eğitim veren bir kurumdur. Aşçılık programında verilen eğitimin başarılı olması ve programın öğrenme çıktılarına ulaşılması adına ihtiyaç duyulan birimler kuruluşundan itibaren öz ve dış kaynaklar yoluyla tamamlanmaya çalışılmaktadır. Yüksekokulumuz kurulu olduğu parsel toplam alanı 3145 m²'dir. Ruhsata esas olan toplam kullanılabilir alan ise 5130 m²'dir. Zemin kat, birinci kat ve ikinci kat olmak üzere üç kattan oluşmaktadır. Bu kapsamda yüksekokulumuz bünyesinde 7 adet derslik, 7 adet uygulama atölyesi, 1 adet bilgisayar laboratuvarı, 1 adet teknik ofis, 3 depo, 2 soğuk oda, 1 idari mali işler ofisi, 1 öğrenci işleri, 1 çay ocağı, 1 müdür odası ve özel kalem, 1 adet konferans salonu, 1 adet hobi salonu, 1 adet toplantı salonu, 1 adet arşiv odası, 1 adet topluluk odası, 1 yemekhane, 1 kantin, 9 adet ofis, 1 adet engelli tuvaleti ile bay- bayan 12 adet tuvalet ve birer adet bay-bayan mescit, 2 adet kamelya, 1 basketbol sahası bulunmaktadır. İlgili olanaklar kapsamlı olarak Ek I.3'te verilmiştir. Ek I.3 incelendiğinde yüksekokulumuzda bulunan sınıfların teorik eğitimlerin sürdürülmesinde etkin olarak kullanıldığı anlaşılmaktadır. Sınıflarda bulunan projeksiyon sistemi ile ihtiyaç duyulması halinde görsel unsurlar da öğrenciler ile paylaşılmakta ve eğitimin etkin olarak sürdürülmesi sağlanmaktadır (Kanıt.7.1.1). Bunun yanı sıra aşçılık eğitiminin gerektirdiği uygulamalı eğitimlerin sürdürülmesi için farklı atölyeler bulunmakta olup her atölye amacına uygun derslerde kullanılmaktadır. Bu kapsamda "Mutfak Atölyesi I ve II" temel yemek hazırlama teknikleri olmak üzere soslar, ara sıcaklar, çorbalar, mezeler, ana yemekler, salatalar gibi konuların uygulamalı olarak öğretilmesinde kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.2). Bunun yanı sıra "Pastacılık ve Ekmekçilik Atölyesi" ise ekmek, pasta ve tatlı hazırlama konularının uygulamalarını gerçekleştirmek için kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.3). "Servis-İkram Atölyesi ve Barista Atölyesi" ise sofraya hazırlama düzeni, servis işlemleri ve alkollü-alkolsüz içeceklerle dair uygulamaların gerçekleştirilmesinde derslerde etkin olarak kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.4). Tüm bunların yanı sıra bilişim derslerinin uygulamaları için de "Bilgisayar Atölyesi" kullanılmaktadır. Gıda Biyoteknolojisi ve Yaratıcı Mutfak Uygulamaları dersinde ihtiyaç duyulması durumunda "Moleküler Gastronomi ve 3D Ar-Ge Laboratuvarı" da derslerde kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.5). Ayrıca "Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı Atölyesi" de ilgili dersin uygulamalarının yapılması için kullanılmaktadır. Görüldüğü üzere ihtiyaç duyulan teorik ve uygulama ders alanları mevcut olup ilgili derslerin yürütümünde etkin olarak kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.6).

Tüm bu altyapı olanaklarının yanı sıra ilgili uygulama alanlarında bulunan ekipmanlar da öğrencilerin dersleri amacına uygun olarak işlemesine yardımcı olmaktadır (Kanıt.7.1.7). Her laboratuvarında ihtiyacı karşılayacak düzeyde cihaz, sarf malzeme, gıda malzemeleri vb. temin edilmekte ve dersin kapsamına uygun olarak işlenmesi sağlanmaktadır. Burada özellikle gıda malzemelerinin temini dersi yürüten öğretim elemanının kontrolünde olduğundan derslerde herhangi bir aksaklık yaşanmamaktadır (Kanıt.7.1.8). Eğitim öğretim faaliyetleri sonrası elde edilen veriler ise muhafaza edilmek üzere öğrenci işlerine teslim edilmekte ve arşiv odasında korunmaktadır.

Aşçılık programında kullanılan eğitim ve laboratuvar olanaklarının hangi amaçla kullanıldığı aşağıda açıklanmıştır.

- Derslikler: Derslerin teorik anlatımlarının gerçekleştirilmesi için kullanılmaktadır. İlgili dersliklerde projeksiyon sistemi de bulunmakta olup öğrencilere sunum üzerinden veya farklı görseller üzerinden de anlatım yapılmaktadır (Kanıt.7.1.2.1). Zemin katta 20 kişi kapasiteli 102 nolu derslik ile 24 kişi kapasiteli 104 nolu derslik, 1. Katta 56 şar kişi kapasiteli 201 ve 202 nolu derslikler ile 2 katta 40 kişi kapasiteli 304, 48 kişi kapasiteli 302 ve 56 kişi kapasiteli 303 nolu derslikler bulunmaktadır.
- Mutfak Atölyesi I ve II: Temel mutfak becerilerinin öğretilmesinin yanı sıra Türk ve Dünya mutfaklarından yiyeceklerin hazırlanmasını anlatan derslerin uygulamalarının yürütülmesinde kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.2.2)
- Pastacılık ve Ekmekçilik Atölyesi: Genel ve artisan ekmek yapımı, pastacılık ürünlerinin yapımı, çikolata ürünlerinin yapımı gibi ders içeriklerin uygulamalı olarak yürütülmesinde kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.2.3).
- Pastacılık Atölyesi: Bu birimde mermer tezgahlı özel bir alan bulunmakta olup özellikle baklava gibi kendine has açım tekniğinin uygulanması gereken ürünlerin öğretiminde kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.2.4).
- İkram ve Servis Atölyesi: Bu birim sofa düzeni, soğuk ve sıcak içeceklerin hazırlanması ve servisi, yiyecek servisi gibi konuların uygulamalı olarak öğretiminde kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.2.5).
- Barista Atölyesi: Soğuk ve sıcak içeceklerin hazırlanması ve servisi gibi konuların uygulamalı olarak öğretiminde kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.2.6).
- Bilgisayar laboratuvarı: Bilgisayar kullanımının gerektiği derslerde uygulamalı konuların öğretiminde kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.2.7).
- Moleküler Gastronomi ve 3D Ar-Ge Laboratuvarı: Yaratıcı Mutfak Uygulamaları ve Gıda Biyoteknolojisi derslerinde ihtiyaç halinde kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.2.8).
- Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı Atölyesi: Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı seçmeli dersi kapsamında öğrencilerin hazırladıkları ürünleri nasıl daha iyi fotoğraflayacaklarının öğretiminde kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.2.9).
- Hobi salonu: Derslerin konularına özgü davet edilen alanında uzman bireylerin öğrenciler ile söyleşi gerçekleştirmesinde kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.2.10).
- Atatürk Konferans Salonu: Daha büyük ölçekli etkinliklerde öğrenciler ile sektör buluşmaları gibi hususlarda kullanılmaktadır (Kanıt.7.1.2.11). bunlara ilave olarak ilgili bölümlerde ve ek II.3'te gerekli bilgiler ve dokümanlar yer almaktadır.

Derslik ve uygulama alanları			
Adı	Bulunduğu kat	Kapasite	Kullanım alanları
102	Zemin kat	20	Teorik dersler
104	Zemin kat	24	Teorik dersler
Bilgisayar laboratuvarı	Zemin kat	25	Uygulama
Mutfak atölyesi 1	Zemin kat	35	Uygulama
Mutfak atölyesi 2	Zemin kat	30	Uygulama
Konferans salonu	Zemin kat	300	Genel
Moleküler gastronomi ve 3D arge atölyesi	Zemin kat	12	Uygulama
Servis ve ikram atölyesi	1. kat	30	Uygulama
Pastacılık ve ekmek atölyesi	1. kat	35	Uygulama

Pastane atölyesi	1. kat	20	Uygulama
Yiyecek- içecek fotoğrafçılığı atölyesi	1. kat		Uygulama
201	1. kat	56	Teorik
202	1.kat	56	Teorik
302	2.kat	48	Teorik
303	2.kat	56	Teorik
304	2.kat	40	Teorik

Makine ve Teçhizat Bilgileri			
Adı	Bulunduğu birim	Adet	Kullanım alanları
Set üstü ekipmanlar (gastronom küvet, blender, kevgir, tava vb)	Mutfak Atölyesi 1-2	13 istasyon için	Uygulama
2 li ocak	Mutfak Atölyesi 1	7 adet	Uygulama
Pleyt ızgara	Mutfak Atölyesi 1	3 adet	Uygulama
Fritöz	Mutfak Atölyesi 1	3 adet	Uygulama
Konveksiyonel Fırın	Mutfak Atölyesi 1	1 adet	Uygulama
Ankastre ocak 4 lü	Mutfak Atölyesi 2	6 adet	Uygulama
Ankastre fırın	Mutfak atölyesi 2	6 adet	Uygulama
Taş Tabanlı fırın	Pastacılık ve Ekmekçilik Atölyesi	1 adet	Uygulama
Döner Fırın ve Mayalama	Pastacılık ve Ekmekçilik Atölyesi	1 adet	Uygulama
Yoğurma Makinesi	Pastacılık ve Ekmekçilik Atölyesi	1 adet	Uygulama
Mikser	Pastacılık ve Ekmekçilik Atölyesi	1 adet	Uygulama
Konveksiyonel Fırın	Pastacılık ve Ekmekçilik Atölyesi	1 adet	Uygulama
Stand Üstü Mikser	Pastacılık ve Ekmekçilik Atölyesi	6 adet	Uygulama
Projeksiyon	Derslikler/hobi salonu	8 adet	Teorik
Bilgisayar	Bilgisayar Atölyesi	25 adet	Uygulama

I.4 Diğer Bilgiler

Kurum bu bölümü ÖDR'de yer almasını uygun göreceği bilgiler için kullanabilir.

EK II – KURUM PROFİLİ

II.1 Üniversiteye İlişkin Bilgiler

Değerlendirme takımı, programı yürüten bölüm yanında, onun bağlı bulunduğu meslek yüksekokulu ve üniversite hakkında bazı genel bilgilere de gereksinim duyacaktır. Bu bilgiler ÖDR'ye ek, ayrı bir belge olarak Ek II – Kurum Profili başlığı altında hazırlanmalıdır. Ek II belgesi birden fazla program akreditasyonu için başvuru yapılmış olsa bile, tüm programlar için ortak olmalıdır.

Üniversiteye ilişkin bilgiler	
Üniversite Adı	:Akdeniz Üniversitesi
Web adresi	: https://www.akdeniz.edu.tr/
Adres	:Pınarbaşı Mah. Dumlupınar Bulvarı 07070 Kampüs Konyaaltı/Antalya/TÜRKİYE
Yönetim statüsü (devlet, vakıf)	:Devlet
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	:1982
Üniversite yönetimi ile ilgili bilgiler	
Rektör Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	:Prof. Dr. Özlenen ÖZKAN (Tıp Fakültesi/Cerrahi Tıp Bilimleri/Plastik, Rekonstrüktif ve Estetik Cerrahi Anabilim Dalı)
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	:Prof. Dr. Ayşe Gülbin ARICI (Tıp Fakültesi, Cerrahi Tıp Bilimleri Bölümü, Anesteziyoloji ve Reanimasyon Anabilim Dalı)
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	:Prof. Dr. Cengiz TOKER (Ziraat Fakültesi, Tarla Bitkileri Bölümü, Tarla Bitkileri)
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	:Prof. Dr. Şükrü ÖZEN (Mühendislik Fakültesi, Elektrik-Elektronik Mühendisliği Bölümü Elektromanyetik Alanlar ve Mik.Tek.)
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	:
Genel sekreter Adı Soyadı (akademik unvanı /idari)	:Dr. Ali Evren İMRE
Akreditasyon bilgileri	
Üniversitenin akredite fakülte sayısı (Kuruluşların adı)	:
Üniversitenin akredite meslek yüksekokulu sayısı (Kuruluşların adı)	:-
Üniversitenin akredite program sayısı (Kuruluşların adı)	:29 (Kanıt Ek II. 1’de diğer bilgiler yer almaktadır)
Misyon, vizyon, değerler, etik ilkeler, sloganı	
Üniversitenin misyonu	: Güçlü araştırma alt yapımız ve alanında etkin ve yetkin akademik personelimiz ile • Araştırma alanında uluslararası alanda tercih edilen, ülkede örnek, bölgede lider olmak, • Girişimcilik alanında sektörde işbirlikçi ve öncü olmak, • Eğitim alanında topluma araştırmacı, yenilikçi, yaratıcı bireyler kazandırmak, • Toplumsal katkı alanında sürdürülebilir projeler ile topluma ve insanlığa hizmet vermek, • Uluslararası işbirlikli projeler, nitelikli yayınlar, ikili anlaşmalar yaparak ülkemizi ve üniversitemizin akademik alanda tanınırlığını arttırmaktır.
Üniversitenin vizyonu	: Evrensel nitelikte araştırmalar ile geleceğe şekil veren, bilim ve teknolojiye öncü, araştırma odaklı, yaratıcı, etik ilkelere duyarlı ve yaşam boyu öğrenen bireyler yetiştiren araştırma üniversitesi olmaktadır.
Üniversitenin sloganı	:Eğitim ve Bilimde Öncü Üniversite

İdari Destek Birimleri

Programların eğitim amaçlarına ulaşması için gerekli olan (kütüphane, bilgi işlem, öğrenci işleri, sağlık, kültür, kongre, spor, yemekhane, yurt, vb.) destek birimleri hakkında bilgi veriniz.

II.2 Meslek Yüksekokuluna İlişkin Bilgiler

Genel Bilgi

Meslek Yüksekokul (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler	
MYO Adı	:Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Web adresi	: https://goymuk.akdeniz.edu.tr/tr
İletişim adresi	: Göynük Mahallesi 136. Sokak No: 7 KEMER – ANTALYA
Müdür Adı Soyadı (unvanı)	:Doç. Dr. Adem ARMAN
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	:Doç. Dr. Filiz ARSLAN
Görev dağılımı	:Akademik İşlerden Sorumlu
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	:Dr. Özkan ERDEM
Görev dağılımı	:Öğrenci İşlerinden Sorumlu
Misyon, vizyon, değerler, etik ilkeler, sloganı	
MYO misyonu	:Gastronomi alanında teorik bilgileri uygulama becerilerine dönüştürerek sektörün ve toplumun nitelikli iş gücü ihtiyacını karşılayan, kaliteli eğitim hizmeti sağlayan, öğrenmeye yeniliğe ve gelişime açık bireyler yetiştirmektedir.
MYO vizyonu	:Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alanında değişimi ilke edinen, yeniliği takip eden, uluslararası düzeyde tanınan ve tercih edilen kaliteli ve seçkin bir eğitim kurumu olmaktadır.

Meslek Yüksekokulundaki Programlar

Programın Adı ¹	Türü ²		Değerlendirme için Başvuruda Bulunmuş ³		Mevcut, ancak Değerlendirme için Başvurmamış ⁴	
	Normal Öğretim	İkinci Öğretim	Akreditasyonu		Akreditasyonu	
			Var	Yok	Var	Yok
1. Aşçılık Programı	*		*			
2.İkram Hizmetleri Programı	*			*		*
3.Pastacılık ve ekmekçilik Programı	*			*		*

Organizasyon Şeması

Meslek Yüksekokulunun üniversitedeki yerini gösteren bir organizasyon şeması hazırlayınız ve şemayı **Tablo II.1 Organizasyon Şeması** olarak adlandırınız. Şemada meslek yüksekokulunun bağlı olduğu kişilerin unvanlarını belirtiniz (akademik işlerden sorumlu Rektör Yardımcısı ve MYO koordinatörü gibi).

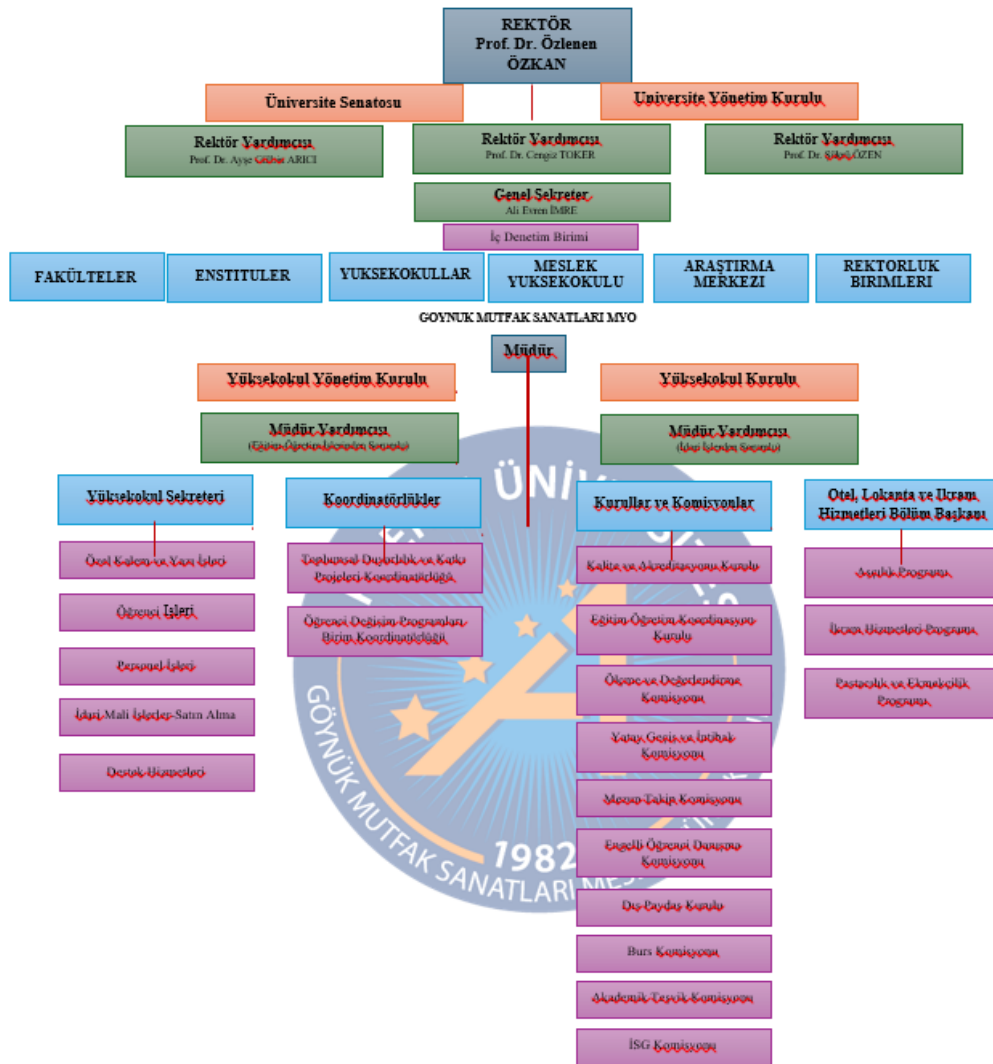
¹ Program adını üniversite kataloğunda geçtiği biçimde yazınız.

² Programın farklı türleri için (Normal Öğretim, İkinci Öğretim, vb.) ayrı satırlar kullanınız.

³ Yalnızca bu değerlendirme döneminde değerlendirilmesi istenen programları belirtiniz.

⁴ Bu değerlendirme döneminde değerlendirilmesini istemediğiniz programları belirtiniz

Tablo II.1 Organizasyon Şeması



Yöneticilere İlişkin Bilgiler

Müdür ve yardımcılarının birer özgeçmişini veriniz. (Özgeçmişler iki sayfayı geçmemelidir.)

Ek II.2 kanıtlarda verilmiştir.

Akademik Destek Veren Programlara İlişkin Bilgiler

Değerlendirilen programlara akademik destek veren tüm bölümler/programlar (MYO içi ve dışı) ile bilgileri kullanarak, **Tablo II.2a** ve **Tablo II.2b**'yi doldurunuz. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.

Ek 2 Tablo2 b Programın destek aldığı birimler

Programın Adı ⁽²⁾	Öğretim Elemanı						Toplam	
	TZ		YZ		DSÜ			
	Adet ⁽³⁾	HY ⁽⁴⁾	Adet	HY	Adet	HY	Adet	HY
Pastacılık ve Tatlı Teknikleri A	3	22					3	22
Pastacılık ve Tatlı Teknikleri B	3	20					3	20
Mesleki İngilizce I	3	22					3	22
Gastronomi ve Medya	5	14					5	14
Pastacılık ve Ekmekçilik Teknikleri A	3	20					3	20
Pastacılık ve Ekmekçilik Teknikleri B	3	18					3	18
Mesleki İngilizce 2	3	20					3	20
Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı	5	24					5	24

⁽¹⁾ Bu tabloyu, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.

⁽²⁾ Programın destek aldığı bölümler, bu bölümlerdeki öğretim elemanlarının değerlendirilen program için verdiği dersler.

⁽³⁾ Bu sütuna, tam zamanlı öğretim elemanlarının toplam sayısını yazınız.

⁽⁴⁾ Haftalık yük (HY): Öğretim elemanları için verdikleri toplam ders saati, diğer görevliler için haftalık çalışma saatidir.

Ek 2 Tablo2 b Programın destek aldığı birimler

Programın Adı ⁽²⁾	Öğretim Elemanı						Toplam	
	TZ		YZ		DSÜ			
	Adet ⁽³⁾	HY ⁽⁴⁾	Adet	HY	Adet	HY	Adet	HY
Pastacılık ve Tatlı Teknikleri A	3	22					3	22
Pastacılık ve Tatlı Teknikleri B	3	20					3	20
Mesleki İngilizce I	3	22					3	22
Gastronomi ve Medya	5	14					5	14
Pastacılık ve Ekmekçilik Teknikleri A	3	20					3	20
Pastacılık ve Ekmekçilik Teknikleri B	3	18					3	18
Mesleki İngilizce 2	3	20					3	20
Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı	5	24					5	24

- (¹) Bu tabloyu, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.
- (²) Programın destek aldığı bölümler, bu bölümlerdeki öğretim elemanlarının değerlendirilen program için verdiği dersler.
- (³) Bu sütuna, tam zamanlı öğretim elemanlarının toplam sayısını yazınız.
- (⁴) Haftalık yük (HY): Öğretim elemanları için verdikleri toplam ders saati, diğer görevliler için haftalık çalışma saati.

II.3 Personel Sayıları

Meslek yüksekokulundaki tüm personelin (tam zamanlı, yarı-zamanlı, ek görevli) ve öğrencilerin sayısını hem meslek yüksekokulu için, hem değerlendirilen her program için, **Tablo II.3'**ü kullanarak, ayrı ayrı tablolar olarak veriniz. Kurum ziyareti başlangıcında bu tabloların güncellenmiş birer sürümleri takım üyelerine sunulmalıdır.

Tablo II.3. Personel Sayısı ([Akademik Yıl (¹)])

	Adet (²)			Toplam	Haftalık Toplam Saat(³)
	TZ	YZ	DSÜ		
Öğretim Elemanları					
Doç. Dr. Ercan YATMAZ	*				8
Dr. Öğr. Üye. Emel KAYNAKÇI	*				10
Öğr. Gör. Dr. Özkan ERDEM	*				12
Öğr. Gör. Dr. Özlem YAY	*				16
Öğr. Gör. Serdar ALTUN SABAN	*				12
Öğr. Gör. Gökhan SARAÇ	*				18
Doç. Dr. Filiz ARSLAN	*				15
Öğr. Gör. Kahraman KÖKTÜRK	*				12
Öğr. Gör. Celal ARATOĞLU	*				14
Öğr. Gör. Yusuf YILMAZ	*				13
Öğr. Gör. Eniser ATABAY	*				24
Öğr. Gör. Dr. Beysun GÜNERİ	*				20
Öğr. Gör. Dr. Gizem YILDIZ	*				12
Öğr. Gör. Ramazan ÇAĞLAR	*				18
Öğr. Gör. Ömer Bahadır İLTER	*				22
Toplam	15				
Teknisyenler/Uzmanlar					
Diğer idari görevliler					
Y. Sekreteri Bayram DİREK	*				
Şef Oğuz KIRDAR	*				
Tolga AKDEMİR	*				
Melek ADANIR	*				
Saliha KALKAN	*				
Nuray KUBİLAY	*				
Özlem KAYA	*				
Yavuz Sultan CEYLAN	*				
Diğer (⁴)					
Güv. Abdullah ÇOLAK	*				
Güv. M. Atilla ŞAHİN	*				
Güv. Tarık ÖZEN	*				

(¹) Bu tabloya, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır.

(²) TZ: Tam zamanlı, YZ: yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli

(³) Ders veren öğretim elemanının toplam haftalık ders saati

(4) Farklı bir kategori söz konusuysa bunu belirtiniz veya boş bırakınız.

II.4 Yarı Zamanlı ve Ek Görevli Öğretim Elemanlarının İzlenmesi

Meslek yüksekokulunda görevlendirilen yarı zamanlı ve ek görevli öğretim elemanlarının izlenmesi ve değerlendirilmesi için uygulanan politikaları yazınız.

İlgili bölümlerde verilmiştir.

II.5 Öğrenci Kayıt ve Mezuniyet Bilgileri

Tüm meslek yüksekokulu ve değerlendirilecek her program için son üç yıla ilişkin öğrenci kayıt ve mezuniyet istatistiklerini **Tablo II.4**'de veriniz.

Tablo II-4 Öğrenci ve Mezun Sayıları

II.5 Öğrenci Kayıt ve Mezuniyet Bilgileri

Tüm meslek yüksekokulu ve değerlendirilecek her program için son üç yıla ilişkin öğrenci kayıt ve mezuniyet istatistiklerini **Tablo II.4**'de veriniz.

Tablo II-4 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Tüm Meslek Yüksekokulu İçin

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
[Geçerli yıl]	2024 2025	123	93	216	74
[1 önceki yıl]	2024 2023	87	92	179	84
[2 önceki yıl]	2023 2022	93	103	196	101

Program: AŞÇILIK

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
[İçinde bulunulan akademik yıl]	2024 2025	69	38	107	49
[1 önceki yıl]	2024 2023	32	40	72	35
[2 önceki yıl]	2023 2022	41	54	95	43

Program: PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
[İçinde bulunulan akademik yıl]	2024 2025	28	25	53	14
[1 önceki yıl]	2024 2023	25	23	48	20
[2 önceki yıl]	2023 2022	23	26	49	21

Program: İKRAM HİZMETLERİ

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
[İçinde bulunulan akademik yıl]	2024 2025	26	30	56	11
[1 önceki yıl]	2024 2023	30	29	59	29
[2 önceki yıl]	2023 2022	29	23	52	37

I.6 Kredi Tanımı

Normal olarak, bir kredi, haftalık bir ders saatinde ya da 2 pratik uygulama saatinde yapılan çalışmaların eğitim yüküne karşılık gelmektedir. Bir akademik yıl, yarıyıl sonu sınavları hariç en az 28 haftadan oluşmaktadır.

AKTS kredisi ise öğrencilerin bir dersle ilgili tüm etkinlikler için harcamaları beklenen toplam zamana endekslenmiş kredidir. Genellikle 30 saatlik bir öğrenci yükü, 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Programlarda farklı kredi tanımları kullanılıyorsa, bunlar hakkında bilgi verilmelidir.

Söz konusu bilgilere ilişkin veriler öz değerlendirme raporunun ilgili bölümlerinde detaylı bir biçimde verilmiştir.

II.7 Kabul, Yatay Geçiş, Çift Anadal, Yandal ve Mezuniyet Koşulları

Tüm bu süreçlere ilişkin detaylı bilgiler öz değerlendirme raporunda ölçüt 1 ve ilgili bölümlerinde detaylı bir biçimde verilmiştir. Söz konusu veriler tüm programlar için geçerlidir. Aynı zamanda kanıtlar Ek II.7 içerisinde de gerekli bilgiler vardır.

Bu bölümde verilen bilgiler, meslek yüksekokulundaki tüm programlar için geçerli olmalıdır. Değerlendirilmek üzere başvuruda bulunulan programlardan herhangi biri için bir istisna söz konusuysa, burada belirtilmeli, ayrıntıları ise, ilgili programın Öz değerlendirme Raporunda verilmelidir.

Öğrenci Kabulü

Diğer kurumlardan alınan derslerin, programların kendi ders planlarında yer alan dersler yerine ne şekilde sayıldığına ilişkin bilgi veriniz.

Yatay Geçiş

Meslek yüksekokulundaki programlara yatay geçişle öğrenci kabulüne ilişkin düzenlemeleri ve uygulamaları açıklayınız. Kabullerde kullanılan ölçütleri (minimum not ortalaması değerleri, alınmış olması gereken dersler, ders eşdeğerlikleri, vb.) yazınız.

Çift Anadal

Meslek yüksekokulundaki çift anadal programlarına öğrenci kabulüne ve izlemesine ilişkin düzenlemeleri ve uygulamaları açıklayınız. Kabullerde ve izlemede kullanılan ölçütleri (minimum not ortalaması değerleri, alınmış olması gereken dersler, ders eşdeğerlikleri, vb.) yazınız.

Yandal

Meslek yüksekokulundaki yandal programlarına öğrenci kabulüne ve izlemesine ilişkin düzenlemeleri ve uygulamaları açıklayınız. Kabullerde ve izlemede kullanılan ölçütleri (minimum not ortalaması değerleri, alınmış olması gereken dersler, ders eşdeğerlikleri, vb.) yazınız.

Mezuniyet Koşulları

Öğrencilerin, mezuniyet koşullarını sağlamalarını garanti altına almak için kullanılan süreci tanımlayınız. Bu amaçla kullanılan her türlü belgeyi sununuz.

Mezuniyet için istenen not ortalamasını belirtiniz.

Tablo II.1 Ek Organizasyon Şeması

