



AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
EĞİTİM VE ÖĞRETİMDE MÜKEMMELLİK ARAŞTIRMA VE UYGULAMA
MERKEZİ
EĞİTİM PROGRAMLARI DEĞERLENDİRME FORMU

Fakülte adı: Göynük Mutfak Sanatları MYO	
Değerlendirilen eğitim öğretim dönemi:2023-2024	
Program İsmi	Öğretim Elemanı Sayısı
Aşçılık	6
İkram Hizmetleri	5
Pastacılık ve Ekmekçilik	3
Program Öğrenci Sayısı:	
Program İsmi	Öğrenci Sayısı
Aşçılık	142
İkram Hizmetleri	92
Pastacılık ve Ekmekçilik	52
Öğretim Elemanı Başına Öğrenci Sayısı:	
Program İsmi	Öğrenci/Öğretim Elemanı Oranı
Aşçılık	23,6
İkram Hizmetleri	18,4
Pastacılık ve Ekmekçilik	17,3

1. Eğitim-öğretimle ilgili alınan kararlara ilişkin değerlendirmeler																									
Açıklamalar:	Değerlendirme sonuçları																								
<i>Eğitim döneminin başında eğitim öğretimle ilgili alınan kararlar;</i> 1. Uygulamalı derslerin şubelere ayrılması (Örnek: 26.02.2024 tarih 06 sayılı Yüksekokul Yönetim Kurulu Toplantısı 1 nolu karar) 2. Teknik gezi, seminer, workshop, panel gibi etkinliklerin takvimlendirilmesi, 3. Uygulama derslerinde okul- sektör işbirliği ile yapılan uygulamaların ders içeriklerine göre sektör-kurum bazında takvimlendirilmesi gibi kararlar alınmaktadır.																									
2. Program ders bilgi paketlerinin doldurulma durumu, Program Çıktılarının TYYÇ ile eşleştirme durumu																									
Açıklamalar:	Değerlendirme sonuçları																								
Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu bünyesinde bulunan üç programda ders bilgi paketlerinin doluluk oranı, Belirtke tabloları ve TYYÇ eşleşme düzeyleri %100 dür. İlgili programlara ders bilgi paketleri doluluk oranları ait veriler Tablo 2.1’ de verilmiştir. Tablo 2.1. Programlara göre Ders Bilgi Paketleri Doluluk Oranı <table><tr><th>Program</th><th>Ders Bilgi Paketi Doluluk Oranı (%)</th></tr><tr><td>Aşçılık</td><td>100</td></tr><tr><td>İkram Hizmetleri</td><td>100</td></tr><tr><td>Pastacılık ve Ekmekçilik</td><td>100</td></tr></table> Programlara göre belirtke tablolarının doluluk oranı Tablo 2.2’ de verilmiştir. Tablo 2.2. Programlara göre Belirtke Tabloları Doluluk Oranları <table><tr><th>Program</th><th>Belirtke Tabloları Doluluk Oranı (%)</th></tr><tr><td>Aşçılık</td><td>100</td></tr><tr><td>İkram Hizmetleri</td><td>100</td></tr><tr><td>Pastacılık ve Ekmekçilik</td><td>100</td></tr></table> Programlara TYYÇ eşleşme düzeyleri Tablo 2.3’ te verilmiştir. Tablo 2.3. Programlara göre Programlara Göre TYYÇ eşleşme Düzeyleri <table><tr><th>Program</th><th>Programlara Göre TYYÇ eşleşme Düzeyleri (%)</th></tr><tr><td>Aşçılık</td><td>100</td></tr><tr><td>İkram Hizmetleri</td><td>100</td></tr><tr><td>Pastacılık ve Ekmekçilik</td><td>100</td></tr></table>		Program	Ders Bilgi Paketi Doluluk Oranı (%)	Aşçılık	100	İkram Hizmetleri	100	Pastacılık ve Ekmekçilik	100	Program	Belirtke Tabloları Doluluk Oranı (%)	Aşçılık	100	İkram Hizmetleri	100	Pastacılık ve Ekmekçilik	100	Program	Programlara Göre TYYÇ eşleşme Düzeyleri (%)	Aşçılık	100	İkram Hizmetleri	100	Pastacılık ve Ekmekçilik	100
Program	Ders Bilgi Paketi Doluluk Oranı (%)																								
Aşçılık	100																								
İkram Hizmetleri	100																								
Pastacılık ve Ekmekçilik	100																								
Program	Belirtke Tabloları Doluluk Oranı (%)																								
Aşçılık	100																								
İkram Hizmetleri	100																								
Pastacılık ve Ekmekçilik	100																								
Program	Programlara Göre TYYÇ eşleşme Düzeyleri (%)																								
Aşçılık	100																								
İkram Hizmetleri	100																								
Pastacılık ve Ekmekçilik	100																								
3. Akademik danışmanlık süreçlerine ilişkin değerlendirmeler																									
Açıklamalar:	Değerlendirme sonuçları																								
Birimimizde akademik danışmanlık faaliyetleri “Akdeniz Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Öğrenci Danışmanlığı Yönergesi” doğrultusunda yapılmaktadır. Akademik kurul toplantısında alınan karar gereği Göynük Mutfak Sanatları MYO Akademik Danışman Bireysel Görüşme Formu (93072444.FR.44) ve Akademik Danışman Bireysel Görüşme Formu (93072444.FR.45) aracılığıyla yapılması, öğretim elemanlarının danışmanlık gün ve saatlerini öğrencilere ilan etmesi ve her dönem ilgili görüşme formlarının bölüm başkanlığına teslim edilmesi kararı alınmıştır.																									

4. Öğrencilerin eğitimden memnuniyet düzeylerinin değerlendirilmesi

Açıklamalar:

Değerlendirme sonuçları

OBS üzerinden öğrencilerden alınan anket sonuçlarına göre öğrencilerin yönetimden duyduğu memnuniyet oranları Tablo 4.1’ de verilmiştir.

Tablo 4.1. Öğrencilerin Meslek Yüksekokulu yönetiminden duyduğu memnuniyet oranları

	Birim	Aşçılık Programı		İkram Hizmetleri Programı		Pastacılık ve Ekmekçilik Programı		Göynük Mutfak Sanatları MYO	Akdeniz Üniversitesi
	Sınıf	1	2	1	2	1	2		
	Katılan öğrenci sayısı	51	55	31	32	17	15	201	39971
Sorular		Ortalam değerler 2023-2024 Eğitim Öğretim Yılı Güz Yarıyılı Anketi							
1	Fakülte/Enstitü/Yüksekokul/M.Y.O. yönetimi öğrencilerin sorun ve önerilerine karşı duyarlıdır.	3,63	3,73	3,71	3,53	4,00	3,60	3,68	3,48
2	İdari personelin öğrencilere karşı tutum ve davranışları olumludur	3,61	3,69	3,77	3,63	4,12	3,53	3,70	3,61
3	Üniversitemizde öğrencilerin temsiliyetine olanak sağlanmaktadır.	3,45	3,56	3,42	3,78	4,12	3,20	3,57	3,52

Yönetimden duyulan memnuniyetlere dair genel ortalamalara bakıldığında üniversitemizde ve yüksekokulumuzda öğrencilerin genel yönetim işlemlerinden memnun olduğu görülmüştür. Esasen ilgili veri 3 ve üzeri puan veren öğrenciler bazında incelendiğinde bu memnuniyet daha net ortaya çıkmaktadır. İlgili veriler bir önceki eğitim öğretim yılı ile karşılaştırıldığında öğrenci memnuniyet düzeylerinde artış görülmektedir.

Tablo 4.2. Üniversite ve Meslek Yüksekokulunda Sunulan Olanaklardan Duyulan Memnuniyet

	Birim	Aşçılık Programı		İkram Hizmetleri Programı		Pastacılık ve Ekmekçilik Programı		Göynük Mutfak Sanatları MYO	Akdeniz Üniversitesi
	Sınıf	1	2	1	2	1	2		
	Katılan öğrenci sayısı	51	55	31	32	17	15	201	39971
Sorular		Ortalama değerler 2023-2024 Eğitim Öğretim Yılı Güz Yarıyılı Anketi							
4	Kültürel, sanatsal ve spor etkinlikleri yeterlidir.	3,06	3,29	3,35	3,53	3,65	2,73	3,27	3,27
5	Merkezi kütüphanenin imkanları (koleksiyon, elektronik veri tabanları vb.) yeterlidir.	3,45	3,47	3,39	3,44	3,59	2,93	3,42	3,33
6	Yemek hizmetleri ihtiyacımı karşılamaktadır	2,94	3,42	3,58	3,66	3,71	2,93	3,35	3,30
7	Kantinlerde sunulan hizmetler (ürün çeşitliliği, fiyat, temizlik vb.) yeterlidir.	3,24	3,67	3,42	3,53	3,82	3,73	3,52	3,28
8	Kampus içi ulaşım olanakları yeterlidir	3,39	3,45	3,23	3,16	4,00	3,07	3,37	3,15
9	Üniversitenin Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı bünyesinde verilen sağlık hizmetleri yeterlidir.	3,41	3,42	3,52	3,38	4,06	3,07	3,45	3,39
10	Üniversitede güvenlik önlemleri yeterlidir.	3,55	3,49	3,90	3,44	4,18	3,47	3,62	3,39
11	Kampusun fiziki koşulları yeterlidir.	3,41	3,35	3,52	3,19	4,18	3,00	3,41	3,48
12	Üniversitenin, öğrenciler için iletişim ve duyuru kanalları (web sayfası, mail, duyuru panoları vb.) yeterlidir.	3,53	3,38	3,84	3,63	4,18	3,27	3,59	3,46

Yapılan öğrenci değerlendirmesi sonucunda Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulunun özellikle yemek, kantin hizmetleri ve fiziki koşullar açısından Akdeniz Üniversitesi genel ortalamasından daha yüksek bir memnuniyet düzeyine sahip olduğu görülmektedir. öğrencilere uygulanan ankette birimde verilen eğitim ve öğretimde duydukları memnuniyet oranları sorulmuştur. Tablo 4.3'te öğrencilerin eğitim ve öğretimden duyduğu memnuniyet oranları verilmiştir.

Tablo 4.3. Öğrencilerin Eğitim ve Öğretimden Duyduğu Memnuniyet Oranları

	Birim	Aşçılık Programı		İkram Hizmetleri Programı		Pastacılık ve Ekmekçilik Programı		Göynük Mutfak Sanatları MYO	Akdeniz Üniversitesi
	Sınıf	1	2	1	2	1	2		
	Katılan öğrenci sayısı	51	55	31	32	17	15	201	39971
Sorular		Ortalama değerler 2023-2024 Eğitim Öğretim Yılı Güz Yarıyılı Anketi							
13	Eğitim-öğretim programları çalışma hayatında başarılı olmak için öğrencilerde gereken donanım/yetenliği sağlamaktadır.	3,47	3,55	3,71	3,59	4,24	3,60	3,62	3,40
14	Derslerde öğretim teknolojileri (projeksiyon cihazı, simülasyon programları, laboratuvarlar vb.) etkili olarak kullanılmaktadır.	3,45	3,69	3,68	3,72	4,24	3,27	3,65	3,41
15	Yurtdışı öğrenci değişim programları etkin biçimde uygulanmaktadır.	3,06	3,33	3,48	3,59	4,06	3,40	3,39	3,18
16	Eğitim Programlarında yaptırılan uygulamalar (mesleki yetkinlikleri kazandırmaya yönelik) yeterlidir.	3,47	3,67	3,94	3,72	4,18	3,53	3,70	3,36
17	İnternet erişim hizmetleri (eduroam vb) yeterlidir.	3,29	3,36	3,74	3,47	4,00	3,33	3,47	3,27
18	Laboratuvarlar yeterlidir (bilgisayar, kimya, vb.).	3,43	3,33	3,48	3,66	4,00	3,33	3,49	3,26
19	Sınıf/program danışmanım bana gerekli zamanı ayırır.	3,61	3,73	3,81	3,84	4,12	3,73	3,76	3,51
20	Bölümde/programda iş hayatı konusunda öğrencilere yeterli yönlendirme (kariyer gelişimi) yapılır.	3,65	3,53	3,71	3,72	4,18	3,67	3,68	3,40
21	Eğitim aldığım program/bölüm beklentilerimi karşılamaktadır.	3,49	3,51	3,81	3,56	4,18	3,07	3,58	3,42
22	Fakülte /Yüksekokul/ M.Y.O./Enstitü beklentilerimi karşılamaktadır.	3,51	3,36	3,87	3,53	4,12	3,27	3,56	3,42

Eğitim öğretimden duyulan memnuniyet soruları incelendiğinde ise memnuniyet düzeylerinin oldukça yüksek olduğu görülmekle birlikte en düşük memnuniyet düzeyinin EDUROAM vb. internet erişim hizmetleri ile uluslararası öğrenci değişim programlarının yetersizliği ile ilgili olduğu görülmüştür. Diğer değerlendirme sorularının ise genel itibarıyla üniversite ortalamasından üstün olduğu görülmektedir. İlgili veriler bütünsel olarak incelendiğinde pandemi süreci sonrası yeniden yüz yüze eğitim süreçlerine geçilmesiyle birlikte taleplerde artış olması nedeniyle anket verilerinde düşüşler olduğu düşünülmektedir. Özellikle pandemi sürecinde eğitimin online olarak yürütülmüş olması nedeniyle yeniden yüz yüze eğitime dönüş sürecinde öğrencilerin beklentileri arttığı için öğrencilerin memnuniyet düzeylerinde düşüş olduğu düşünülmektedir. Bu durum özellikle 2022-2023 Eğitim Öğretim yılı verilerine yansımıştır. 2023-2024 Eğitim Öğretim yılında ise yüz yüze eğitime devam edilmesiyle birlikte öğrencilerin mevcut beklentilerinin daha yüksek oranda karşılanabildiği görülmüştür. Anketlerin yanı sıra öğrencilerin genel görüşlerinin anlaşılabilmesi adına eğitimin irdelendiği odak grup görüşmelerinden elde edilen verilerin önemli geri bildirimler yapacağı düşünülmektedir. Bu nedenle her programda mezuniyet aşamasına gelmiş (program düzeyinde 2. Sınıf öğrencileri) öğrenciler ile birim ve programlar özelinde odak grup görüşmeleri

gerçekleştirilmiştir. Aşçılık programı öğrencileri ile yapılan odak grup görüşmeleri sonuçları özet bir biçimde Tablo 4.4’ te verilmiştir.

Tablo 4.4. Aşçılık Programı Öğrencileri Odak Grup Görüşme Sonuçları

No	Başlık	Öğrenci Görüşlerine Yönelik Sonuçlar
1	Programın mevcut tasarımı ve kapsamı	Ders içeriklerinin dengeli ayarlanması gerekiyor. Tekrar eden içerikler var. İkinci şubelerde malzeme eksikliği yaşanıyor.
2	Derslerin dağılımı	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları dersi zorunlu olmalıdır.
3	Kaldırılması önerilen dersler	Kalite Yönetim Sistemleri dersi kaldırılabilir.
4	Eklenmesi önerilen dersler	Tatlı hazırlama tekniklerini içeren bir ders eklenebilir.
5	Ders içerikleri ve materyaller	Ders içerikleri ve materyallerle kazanımlar arasında uyum bulunmamaktadır.
6	Derslerin AKTS değerleri	ENF 102 Bilgi ve İletişim Teknolojisi dersinin AKTS’si yüksektir.
7	Öğretim yöntemleri	Online olmayan tüm öğretim yöntemleri yeterlidir.
8	Ölçme ve değerlendirme yöntemleri	Final sınavlarının uygulamalı olması gerektiği belirtilmiştir.
9	Önceki öğrenmenin tanınması	Uygun bir yöntem bulunmamaktadır.
10	Öğrenme ortam ve kaynakları	Kütüphane, cihazlar, ekipmanlar yetersiz. Çoğu sınıfta klima ve projeksiyon çalışmıyor. Giyinme odaları eksik.
11	Akademik destek hizmetleri	Danışmanlık hizmeti yeterli ancak öğrenci işleri hizmetinde eksiklikler var.
12	Tesis ve altyapı kaynakları	Yemekhane yetersiz, yurt yok, ulaşım pahalı, ilk yardım dolaplarında ekipman eksikliği bulunuyor.
13	Dezavantajlı gruplar için sağlanan destekler	Destek bulunmamaktadır.
14	Sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler	Sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler bulunmamaktadır.
15	Kurum dışından gelen şeflerin eğitimi	Verilen eğitim ve uygulamalar eğitimin gerekliliklerine uygun değildir.

Aşçılık programı öğrencileri ile yapılan odak grup görüşmeleri sonucunda öğrenciler tarafından ;

- Programın tasarımında ders içerikleri ve dağılımları yeniden düzenlenmesi,
- Fiziki ve teknik altyapı iyileştirmeleri (sınıf donanımları, kütüphane, uygulama ekipmanları),
- Sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler artırılmalı, öğrencilere yönelik destek hizmetleri güçlendirilmesi,
- Yemekhane hizmetleri geliştirilmeli ve yurt imkânı sağlanması
- Kurum dışından gelen öğretmenlerin eğitim içerikleri program standartlarına uygun hale getirilmesi gerekliliği konusunda öneriler sunulmuştur. Ardından İkram Hizmetleri öğrencileri ile odak grup görüşmeleri yapılmıştır. Görüşme sonucu elde edilen veriler Tablo 4.5’te verilmiştir.

Tablo 4.5. İkram Hizmetleri Öğrencileri Odak Grup Görüşme Sonuçları

No	Başlık	Öğrenci Görüşlerine Yönelik Sonuçlar
1	Program Yapısı ve Ders İçerikleri	Program yapısı genel olarak uygun. Uygulamalı derslerde teorik içerik fazladır.
2	Öğretim Yöntemleri ve Ölçme Değerlendirme	Yüz yüze yöntemler yeterli, uzaktan eğitim verimsizdir. Ölçme ve değerlendirme yeterlidir.
3	Öğrenme Ortamları ve Altyapı	Kütüphane, yemekhane, bilgisayar atölyesi ekipmanları yetersiz. Yurt imkânı yoktur.
4	Sosyal, Kültürel ve Sportif Faaliyetler	Sosyal, kültürel ve sportif etkinlikler bulunmamaktadır.
5	Dezavantajlı Gruplara Destek	Dezavantajlı gruplara yönelik destek hizmetleri bulunmamaktadır.
6	Dış Eğitimcilerin Uygulamaları	Uygulamalar ders sürelerine uyumlu değil, gerekliliklere uygun bulunmamıştır.

İkram hizmetleri programı öğrencileri ile yapılan odak grup görüşmeleri sonucunda öğrenciler;

- Uygulamalı derslerde teorik içerik dengelenmesi,
- Fiziki altyapı (kütüphane, bilgisayarlar, yemekhane, yurt) imkânlarının geliştirilmesi,
- Sosyal ve kültürel etkinlikler artırılmalı, dezavantajlı gruplara destek sağlanması
- Dış eğitimcilerin eğitim süreçleri ve içerikleri program gerekliliklerine uygun hale getirilmesi ile ilgili önerilerde bulunmuşlardır. Sonrasında pastacılık ve ekmekçilik programı öğrencileri de odak grup görüşmeleri yapılmış olup ilgili sonuçlar Tablo 4.6' da verilmiştir.

Tablo 4.6.Pastacılık ve ekmekçilik Programı Öğrencileri Odak Grup Görüşme Sonuçları

No	Başlık	Öğrenci Görüşlerine Yönelik sonuçlar
1	Program Tasarımı ve Kapsamı	Teorik dersler yeterli, ancak uygulamalı derslerde ürün sayısı ve miktarı yetersiz, ileri düzey yetkinlik kazanımı sınırlı.
2	Ders Dağılımı	Derslerin dağılımı dengeli ve uygundur.
3	Eklenmesi ve Kaldırılması Gereken Dersler	Tabak tasarımı, sunum teknikleri ve genel mutfak uygulamaları derslerinin eklenmesi önerilmektedir.
4	Öğretim Yöntemleri	Uzaktan öğretim yetersiz bulunmuştur.
5	Öğrenme Ortamları ve Kaynaklar	Kütüphane, cihazlar ve ekipmanlar yetersiz; temizlik ve sınıf koşulları zayıf.
6	Sosyal ve Kültürel Faaliyetler	Sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler bulunmamaktadır.
7	Kurum Dışı Şef Eğitimi	Kurum dışı şeflerden verilen eğitimde memnuniyet yüksektir, ancak sınıf büyüklüğü arttıkça verim düşmektedir.

Pastacılık ve ekmekçilik programı öğrencileri ile yapılan odak grup görüşmeleri sonucunda öğrenciler;

- Uygulamalı derslerde işlenen ürün sayısı ve üretilen ürün miktarının artırılması, uygulama ve teori arasındaki dengenin sağlanması,
- Kütüphane, bilgisayarlar, yemekhane, yurt ve okul içindeki diğer altyapılar iyileştirilmesi, özellikle sınıf koşulları, temizlik ve cihazların işlevselliği artırılması,
- Sosyal, kültürel ve sportif etkinlikler eksikliği,

- Kurum dışından gelen eğitimcilerin eğitim içerikleri ve uygulamaları, programın gerekliliklerine uygun hale getirilmesi gibi önerilerde bulunmuşlardır. Öğrenci memnuniyet raporları ve odak grup görüşmeleri sonucu ortaya çıkan veriler 22.05.2024 tarih ve 5 sayılı bölüm kurulu toplantısında ele alınmış olup uygun olan taleplerin karşılanması konusunda gerekli iyileştirmelerin yapılması planlanmıştır.

5. Öğretim üyelerinin değerlendirilmesi

Açıklamalar:

Değerlendirme sonuçları

Program	Sınıf	Eğitim- Öğretim Dönemi	Verilen ders sayısı	4 ve üzeri puan alan ders sayısı	Ortalama [5 üz.; (%)]	Tüm programların ortalaması
Aşçılık	1	2021- 2022 Bahar	14	6	4,01 (%80,3)	4,21 (%84,2)
	2		16	14	4,21 (%84,2)	
	1	2022- 2023 Güz	12	12	4,30 (%86,1)	4,24 (%84,8)
	2		13	10	4,22 (%84,4)	
	1	2022- 2023 Bahar	10	8	4,09 (%81,9)	4,22 (%84,3)
	2		13	11	4,17 (%83,4)	
	1	2023- 2024 Güz	13	5	3,97 (%79,4)	4,36 (%87,3)
	2		13	10	4,30 (%85,9)	
İkram Hizmetleri	1	2021- 2022 Bahar	14	14	4,38 (%87,5)	4,21 (%84,2)
	2		13	10	4,13 (%82,6)	
	1	2022- 2023 Güz	14	9	4,04 (%80,9)	4,24 (%84,8)
	2		13	13	4,46 (%89,2)	
	1	2022- 2023 Bahar	13	13	4,24 (%84,9)	4,22 (%84,3)
	2		11	11	4,33 (%86,5)	
	1	2023- 2024 Güz	12	11	4,32 (%86,4)	4,36 (%87,3)
	2		13	12	4,49 (%89,8)	

Pastacılık ve Ekmekçilik	1	2021- 2022 Bahar	8	8	4,28 (%85,6)	4,21 (%84,2)
	2		9	9	4,31 (%86,2)	
	1	2022- 2023 Güz	8	8	4,24 (84,8)	4,24 (%84,8)
	2		9	7	4,16 (83,2)	
	1	2022- 2023 Bahar	8	7	4,13 (%82,7)	4,22 (%84,3)
	2		7	7	4,35 (%87)	
	1	2023- 2024 Güz	8	8	4,56 (%91,3)	4,36 (%87,3)
	2		8	8	4,42 (%88,4)	

- Programların hedefleri kapsamında okutulan derslerin ve dersi veren öğretim elemanlarının performansının değerlendirildiği anketlerde genel memnuniyet düzeyinin genellikle %80'nin üzerinde olduğu görülmektedir. Tüm veriler obs.akdeniz.edu.tr üzerinden dersi veren öğretim elemanları tarafından da görülmekte olup üniversitemiz tarafından uygulanan akademik atama kriterlerinde yer verilen öğrenci memnuniyet düzeyi puanlaması baz alındığında öğrenci geri bildirim puanlamasında minimum değer olan %80 ve üzeri oranın 272 dersten 231'inde sağlandığı görülmüştür. Elde edilen veriler dersleri veren öğretim elemanlarının erişimine obs.akdeniz.edu.tr adresinde açık olmakla birlikte bu değerlendirme kapsamında elde edilen veriler ilgili öğretim elemanları ile paylaşılmıştır.
- Ders değerlendirme anket sonuçları derslerin amacına uygun olarak yürütüldüğünün ve öğrencilerin de derslerden bekledikleri verimi aldıklarının en temel göstergesi olarak kabul edilmektedir. Bu kapsamda gerçekleştirilen öğretim elemanı ders değerlendirme verileri de göstermektedir ki bölümümüzde okutulan derslerde görevlendirmeler sonucu oluşturulan haftalık ders programları neticesinde eğitim programları amacına uygun olarak yürütülmektedir.
- İlk iki başlıkta elde edilen verilerin yanı sıra öğrencilerin genel görüşlerinin alınabilmesi adına mezuniyet aşamasına gelen öğrencilerle odak grup görüşmeleri gerçekleştirilmiştir. Bu görüşmelerin detaylarına 4 nolu başlıkta değinilmiştir.

6. Öğrenci başarı düzeylerinin değerlendirilmesi

Açıklamalar:

Değerlendirme sonuçları

Tablo 6.1. 2023-2024 Güz dönemi programlara göre ders geçme not ortalamaları

Program	Ders	Başarı Notu
Aşçılık	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	50,2
Aşçılık	Beslenme İlkeleri	54,3
Aşçılık	Bilgi Ve İletişim Teknolojisi	64,0
Aşçılık	Endüstriyel Mutfak Uygulamaları	69,9
Aşçılık	Gastronomi ve Medya	88,5
Aşçılık	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	52,8
Aşçılık	Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri	55,1

Aşçılık	Kalite Yönetim Sistemleri	48,9
Aşçılık	Mesleki İngilizce I	69,4
Aşçılık	Pastacılık ve Tatlı Teknikleri	67,2
Aşçılık	Pişirme Teknikleri I	67,2
Aşçılık	Türk Dili I	55,7
Aşçılık	Türk ve Dünya Mutfak Kültürleri	61,3
Aşçılık	Yemek Sosyolojisi	57,8
Aşçılık	Yiyecek Hazırlama Teknikleri I	59,1
Aşçılık	Yiyecek İçecek Servisi ve Uygulamaları	61,7
Aşçılık	İngilizce I	50,5
Aşçılık	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	63,5
Aşçılık	Şarap Bilimi	78,0
Pastacılık	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	48
Pastacılık	Beslenme İlkeleri	50,8
Pastacılık	Bilgi Ve İletişim Teknolojisi	65,2
Pastacılık	Gastronomi Turizmi	60
Pastacılık	Genel Turizm	83,9
Pastacılık	Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri	51,8
Pastacılık	Hamur Teknikleri	69,5
Pastacılık	Menü Yönetimi	51,8
Pastacılık	Mesleki İngilizce I	71,4
Pastacılık	Pastacılık Teknikleri I	66,3
Pastacılık	Pastacılık ve Ekmekçiliğe Giriş	67,5
Pastacılık	Tatlı ve İçecek Uyumu	72,3
Pastacılık	Türk Dili I	54,9
Pastacılık	Uluslararası Ekmek Yapımı	62,5
Pastacılık	Çikolata Sanatı I	67,9
Pastacılık	İleri Pastacılık Teknikleri	77,3
Pastacılık	İngilizce I	55,9
Pastacılık	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	54,82
İkram Hizmetleri	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	24,0
İkram Hizmetleri	Bar Bilgisi	55,3
İkram Hizmetleri	Bilgi Ve İletişim Teknolojisi	46,0
İkram Hizmetleri	Gastronomi Turizmi	87,7
İkram Hizmetleri	Gastronomi ve Medya	86,3
İkram Hizmetleri	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	57,6
İkram Hizmetleri	Genel Turizm	63,2
İkram Hizmetleri	Genel İşletme	37,8
İkram Hizmetleri	Kahve Bilimi ve Uygulamaları	52,7
İkram Hizmetleri	Menü Yönetimi	53,6
İkram Hizmetleri	Mesleki Matematik	47,5
İkram Hizmetleri	Mesleki İngilizce I	47,1
İkram Hizmetleri	Pastacılık Teknikleri	77,3
İkram Hizmetleri	Pazarlama ve Satış Teknikleri	58,6
İkram Hizmetleri	Turizm Coğrafyası	44
İkram Hizmetleri	Türk Dili I	32,0
İkram Hizmetleri	Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	75,5

İkram Hizmetleri	Yiyecek - İçecek Servisi ve Uygulamaları I	44,8
İkram Hizmetleri	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü ve Analizi	58,6
İkram Hizmetleri	Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi	55,9
İkram Hizmetleri	İngilizce I	27,7
İkram Hizmetleri	İnsan Kaynakları Yönetimi	75,8
İkram Hizmetleri	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	47,9
İkram Hizmetleri	Şarap Bilimi ve Servisi	67,8

Tablo 6.2. 2023-2024 Güz dönemi programlara en başarılı, ortalama başarılı ve düşük başarı ortalamasına sahip dersler

Program	En Başarılı Dersler	Ortalama Başarı	Düşük Başarı Gösteren Dersler
Aşçılık	- Gastronomi ve Medya (%88,5)	Derslerin çoğu %50-70 aralığında	- Kalite Yönetim Sistemleri (%48,9)
	- Şarap Bilimi (%78,0)		- İngilizce I (%50,5)
	- Endüstriyel Mutfak Uygulamaları (%69,9)		
Pastacılık	- Genel Turizm (%83,9)	Derslerin çoğu %60-70 aralığında	- Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri (%51,8)
	- İleri Pastacılık Teknikleri (%77,3)		- Menü Yönetimi (%51,8)
	- Tatlı ve İçecek Uyumu (%72,3)		
İkram Hizmetleri	- Gastronomi Turizmi (%87,7)	Derslerin başarı oranları değişken	- Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (%24,0)
	- Gastronomi ve Medya (%86,3)		- Türk Dili I (%32,0)
	- İnsan Kaynakları Yönetimi (%75,8)		- İngilizce I (%27,7)
			- Genel İşletme (%37,8)

Genel Değerlendirme

- Uygulamalı Derslerde Başarı:** Tüm programlarda uygulamalı ve sektörel odaklı derslerde başarı oranları oldukça yüksektir. Örneğin, "Gastronomi ve Medya," "Şarap Bilimi" ve "İleri Pastacılık Teknikleri" gibi dersler dikkat çekmektedir.
- Teorik Derslerde Zorluk:** Özellikle "Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi," "Türk Dili," ve "İngilizce" gibi teorik derslerde başarı oranları oldukça düşüktür.
- Programlar Arasında Başarı Farklılıkları:** Pastacılık ve İkram Hizmetleri bölümleri genellikle daha yüksek ortalamalara sahipken, Aşçılık bölümü dengeli bir başarı profili sergilemektedir.

Tablo 6.2. 2023-2024 Bahar dönemi programlara göre ders geçme not ortalamaları

Program	Ders	Başarı notu
---------	------	-------------

Aşçılık	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	47,4
Aşçılık	Bitirme Projesi	89,4
Aşçılık	Dünya Mutfak Kültürleri	79,0
Aşçılık	Ekmek Hazırlama Teknikleri	66,6
Aşçılık	Genel Turizm	71,8
Aşçılık	Girişimcilik	96,8
Aşçılık	Gönüllülük Çalışmaları	98,5
Aşçılık	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	62,1
Aşçılık	Lezzet Bilimi ve Duyusal Analizler	85,1
Aşçılık	Menü Yönetimi	66,3
Aşçılık	Mesleki İngilizce II	82,0
Aşçılık	Moleküler Gastronomi	71,4
Aşçılık	Pişirme Teknikleri II	82,8
Aşçılık	Türk Dili II	54,3
Aşçılık	Türk Mutfak Kültürü	79,9
Aşçılık	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	88,1
Aşçılık	Yiyecek Hazırlama Teknikleri 2	65,1
Aşçılık	Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı	87,8
Aşçılık	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	66,5
Aşçılık	Çikolata İşleme Teknikleri	71,7
Aşçılık	İngilizce II	43,9
Aşçılık	İşletme Yönetimi	72,1
Pastacılık	Artizan Ekmek Yapım Teknikleri	81,1
Pastacılık	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	40,9
Pastacılık	Bitirme Projesi	82,7
Pastacılık	Gastronomide Yeni Eğilimler	75,8
Pastacılık	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	56,3
Pastacılık	Gıda Kimyası	48,5
Pastacılık	Kalite Yönetim Sistemleri	66,0
Pastacılık	Mesleki İngilizce II	82,9
Pastacılık	Pastacılık Teknikleri II	77,1
Pastacılık	Süt Ürünleri	51,2
Pastacılık	Tatlı Yapım Teknikleri	88,6
Pastacılık	Türk Dili II	49,5
Pastacılık	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	71,6
Pastacılık	Yiyecek İçecek İşletmeciliği ve Yönetimi	78,2
Pastacılık	Yöresel Ekmek Yapımı	69,5
Pastacılık	Çikolata Sanatı II	85,3
Pastacılık	İngilizce II	45,7
İkram Hizmetleri	Alkolsüz İçecekler ve Temel Barista Eğitimi	50,7
İkram Hizmetleri	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	28,4
İkram Hizmetleri	Beslenme İlkeleri	50,9
İkram Hizmetleri	Dünya Mutfakları	77,2
İkram Hizmetleri	Gastronomide Yeni Eğilimler	65,3
İkram Hizmetleri	Girişimcilik	90,3
İkram Hizmetleri	Gönüllülük Çalışmaları	89,9

İkram Hizmetleri	Gıda ve Personel Hijyeni	41,8
İkram Hizmetleri	Konukla İletişim	55,2
İkram Hizmetleri	Meslek Etiği	77,9
İkram Hizmetleri	Mesleki İngilizce II	57,0
İkram Hizmetleri	Miksoloji	74,9
İkram Hizmetleri	Mutfak Yönetimi ve Uygulamaları	58,6
İkram Hizmetleri	Türk Dili II	35,8
İkram Hizmetleri	Yiyecek & İçecek Fotoğrafçılığı	62,1
İkram Hizmetleri	Yiyecek - İçecek Servisi ve Uygulamaları II	49,5
İkram Hizmetleri	Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri	64,9
İkram Hizmetleri	Yiyecek İçecek İşletmeciliği ve Yönetimi	58,6
İkram Hizmetleri	Yönlendirilmiş Çalışma (Bitirme Projesi)	69,6
İkram Hizmetleri	İngilizce II	26,5
İkram Hizmetleri	İçki Teknolojisi	63,3

Tablo 6.4. 2023-2024 Bahar dönemi programlara en başarılı, ortalama başarılı ve düşük başarı ortalamasına sahip dersler

Bölüm	En Başarılı Dersler	Ortalama Başarı	Düşük Başarı Gösteren Dersler
Aşçılık	- Gönüllülük Çalışmaları (%98,5)	Derslerin çoğu %65-80 aralığında	- İngilizce II (%43,9)
	- Girişimcilik (%96,8)		- Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (%47,4)
	- Lezzet Bilimi ve Duyusal Analizler (%85,1)		
	- Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı (%87,8)		
Pastacılık	- Tatlı Yapım Teknikleri (%88,6)	Derslerin çoğu %65-80 aralığında	- Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (%40,9)
	- Çikolata Sanatı II (%85,3)		- Türk Dili II (%49,5)
	- Mesleki İngilizce II (%82,9)		- Gıda Kimyası (%48,5)
	- Yiyecek İçecek İşletmeciliği ve Yönetimi (%78,2)		
İkram Hizmetleri	- Girişimcilik (%90,3)	Derslerin başarı oranları değişken	- İngilizce II (%26,5)
	- Gönüllülük Çalışmaları (%89,9)		- Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (%28,4)
	- Dünya Mutfakları (%77,2)		- Türk Dili II (%35,8)

	- Meslek Etiği (%77,9)		- Gıda ve Personel Hijyeni (%41,8)
--	------------------------	--	------------------------------------

Genel Değerlendirme

- En Başarılı Dersler:** Uygulamalı dersler ve proje tabanlı derslerde başarı yüksektir. Girişimcilik ve gönüllülük çalışmaları tüm bölümlerde dikkat çekiyor.
- Ortalama Başarı:** Pastacılık ve Aşçılık programları genel olarak dengeli bir başarı ortalamasına sahiptir. İkram Hizmetleri'nde teorik derslerde başarı düşmektedir.
- Düşük Başarı Gösteren Dersler:** İngilizce ve Atatürk İlkeleri gibi teorik derslerde başarı oranları oldukça düşüktür. Ayrıca hijyen ve temel barista eğitimi gibi derslerde İkram Hizmetleri öğrencilerinin başarıları sınırlıdır.

Tablo 6.5. 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%

Aşçılık programı öğrencilerinin mezuniyet oranları, genel olarak %50 ile %80 arasında değişmektedir. 2023-2024 yıllarında mezuniyet oranı %57.3 seviyelerine çıkarak, önceki yıllara göre artış göstermiştir.

Tablo 6.6. İkram Hizmetleri Programı Yıllara Göre Öğrenci ve Mezun Sayıları

Giriş Yılı	Öğrenci Sayısı (Giriş Yılı)	Mezun Yılı	Mezun Sayısı	Mezuniyet Oranı (%)
2017	39	2019	13	33.3%
2018	46	2020	31	67.4%
2019	47	2021	17	36.2%
2020	49	2022	16	32.7%
2021	50	2023	21	42.0%
2022	50	2024	8	16.0%

Bu programda mezuniyet oranları daha düşük kalmaktadır. Özellikle 2022 yılına kadar mezuniyet oranları %30-%67 arasında değişirken, 2022 ve 2023 yıllarında düşüş gözlemlenmiştir.

Tablo 6.7. Pastacılık ve ekmekçilik Programı Yıllara Göre Öğrenci ve Mezun Sayıları

Giriş Yılı	Öğrenci Sayısı (Giriş Yılı)	Mezun Yılı	Mezun Sayısı	Mezuniyet Oranı (%)
2020	35	2022	12	34.3%
2021	26	2023	9	34.6%
2022	23	2024	11	47.8%
2023	25	2025	-	-
2024	28	2026	-	-

Mezuniyet oranları, 2022 yılı itibarıyla %34.3 ile %47.8 arasında değişmektedir. Öğrenciler ve dış paydaş ile yapılan görüşmelerde programların öğrenme çıktılarına ulaştığı görülmektedir. Bu bağlamda elde görüşmelerden elde edilen verilere göre;

- Tüm bölümlerdeki öğrenci ve mezunların **%100 oranında yeterli mesleki bilgi** ve uygulama becerisine sahip olduğu değerlendirilmiştir.
- Mezunların yabancı dil bilgisinde ortalama **%94,3** başarı oranına sahip olduğu ifade edilmiştir.
- Öğrencilerin takım çalışmasında **%97,1**, iletişim becerilerinde ise **%94,3** başarılı olduğu değerlendirilmiştir.
- Kendini geliştirmeye açıklık ve girişimcilik bilincinde başarı oranı ortalama **%94,3** olarak değerlendirilmiştir.
- Hijyen ve iş sağlığı konularında mezunlar ve öğrenciler **%91,4** oranında yeterli bulunmuştur.
- Mezunlar ve öğrenciler problem çözme yeteneği ve etik sorumluluk bilincinde **%88,6** oranında yeterli bulunmuştur.
- Paydaşların mezun ve öğrencileri istihdam istekliliği **% 100**
- Tüm maddelere göre memnuniyet oranı **% 94,30** dur.

7. Mezun geribildirimlerinin değerlendirilmesi

Açıklamalar:	Değerlendirme sonuçları
Mezunlardan alınan (varsa) geribildirim sonuçlarının kısaca özetlenmesi <i>Program amaçlarına ulaşıp ulaşılmadığını izleyen verileri ekleyiniz</i> Mezun takip sistemi aracılığı ile alınan verilerde;	• Mezunların %17'si DGS ile bir yükseköğrenim kurumuna geçmiş, %18,4'ü YKS ile başka bir bölüme yerleşerek eğitim hayatına devam etmektedir. • Mezunların % 95'i mezun olduğu alanla ilgili bir işte çalışmaktadır. • Mezunların % 72'si mezun olduğu programın çalışma hayatına katkı sağladığını dile getirmiştir.

8. Dış paydaş geribildirimlerinin değerlendirilmesi

Açıklamalar:	Değerlendirme sonuçları
Birimimizde yer alan programlarla ilgili dış paydaş görüşleri, iki farklı yöntemle alınmaktadır: Birincisi, program ve müfredatın hazırlanması ve değerlendirilmesi, ikincisi ise çalışan öğrencilerin değerlendirilmesidir. Bu amaçla 2023 yılı müfredat güncellemelerinde dış	

paydaşlarımızdan görüşleri alınmış ve 22.05.2024 tarih 5 sayılı bölüm kurulunda değerlendirilmiştir. Müfredatlarla ilgili bir sonraki dış paydaş geri bildirimi 2025 yılında yapılacaktır.

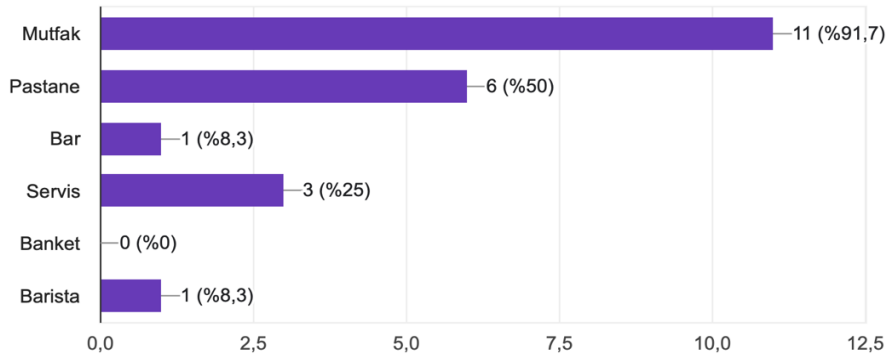
Dış paydaşların müfredatlara ilişkin değerlendirmeleri;

“Yiyecek ve İçecek Hizmetleri programındaki dersler, mevcut eğitim süresi göz önünde bulundurulduğunda yeterli ve uygun bulunmakla birlikte, Gastronomi Bilimi bağlamında mesleki dil becerilerini artırmak amacıyla Fransızca'nın ikinci yabancı dil olarak müfredata dâhil edilmesi önerilmektedir. Bu değişiklik, öğrencilerin uluslararası düzeyde daha etkin bir şekilde mesleki iletişim kurmalarına olanak sağlayacağı ifade edilmiştir.”

2023 yılı müfredat güncelleme süreçlerinde dış paydaşlarımızdan alınan geri bildirimler incelendiğinde ise tüm programlarımızda verilen eğitimin niceliği ve niteliğinin yeterli olduğu değerlendirilmiştir. Çalışan öğrencilerin değerlendirilmesine yönelik dış paydaş görüşleri Google forms aracılığı ile dış paydaşlardan 6 aylık periyotlarla görüşler alınmaktadır. İlgili form ve sonuçlar aşağıda verilmiştir. (<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScgZGDSfZ6-HFfrvziHFB3lcQodixsvlq9Oarz8xdoruaEISw/viewform>).

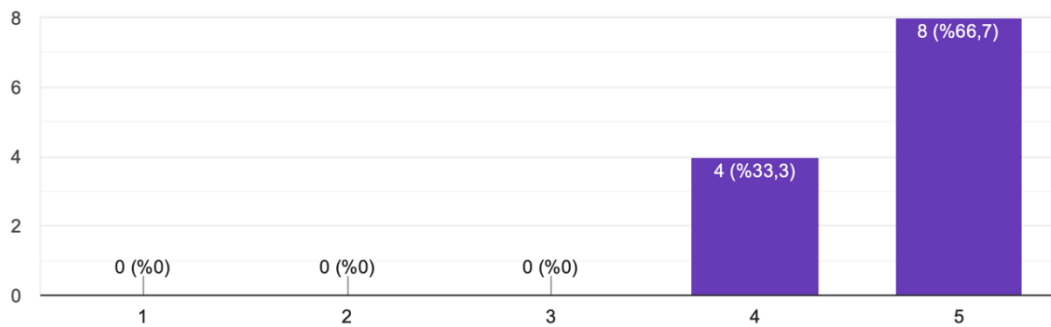
Lütfen Kurumunuzda Çalışmış/Çalışmakta Olan Öğrencilerimizin Bölümünü Seçiniz (Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz)

12 yanıt



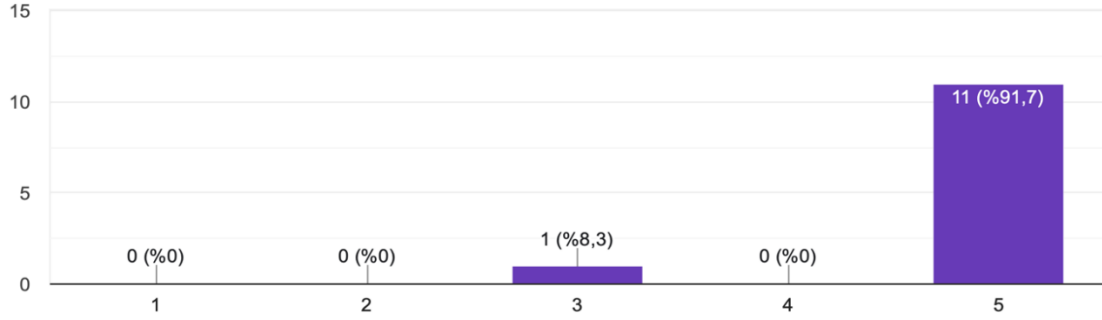
Yeterli mesleki bilgi düzeyine sahiptir

12 yanıt



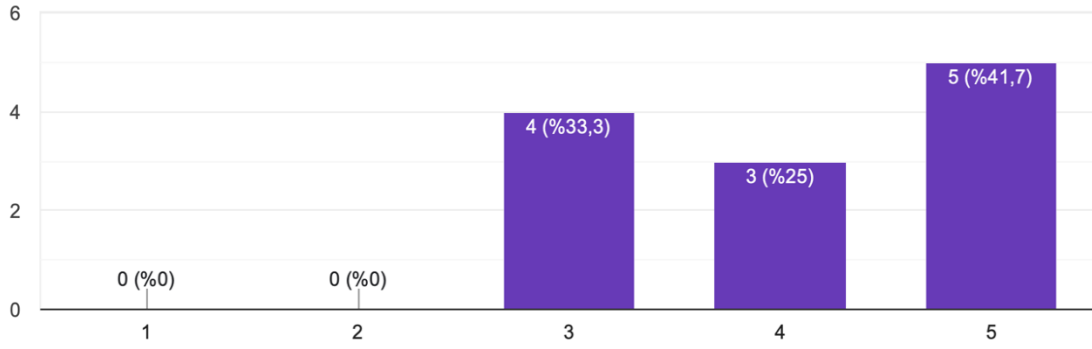
Yeterli mesleki uygulama becerilerine sahiptir

12 yanıt



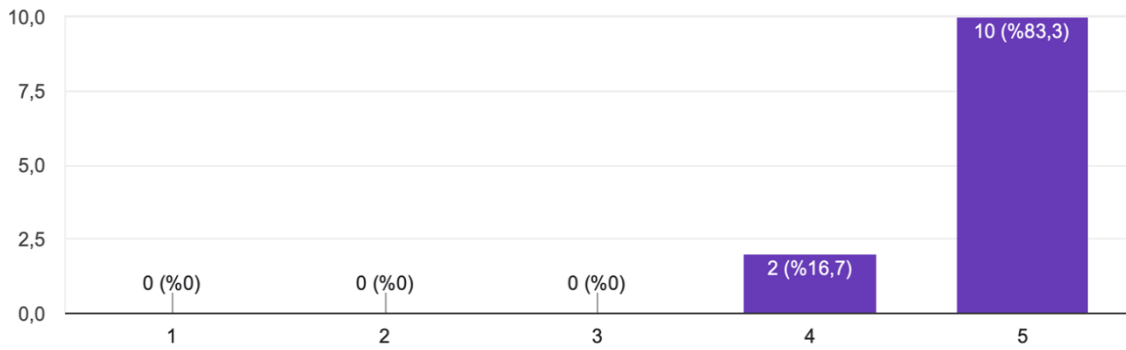
Mesleki alanda yeterli düzeyde yabancı dil bilgisine sahiptir

12 yanıt



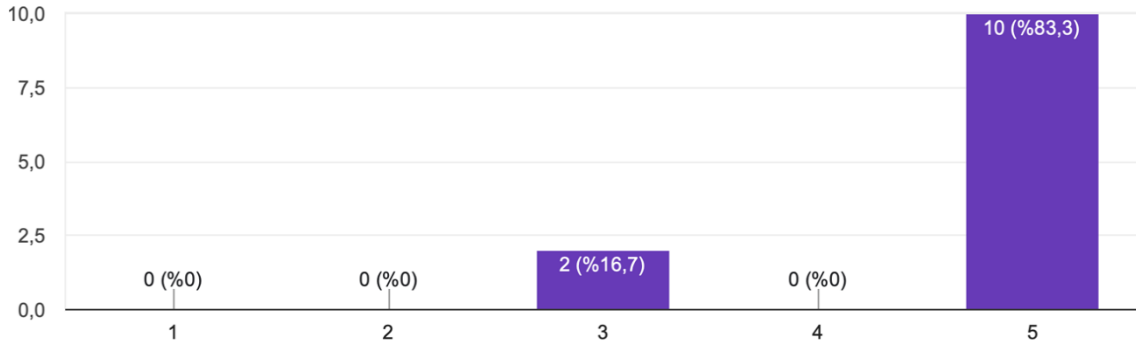
Takımlarda etkin olarak çalışabilme yeteneğine sahiptir.

12 yanıt



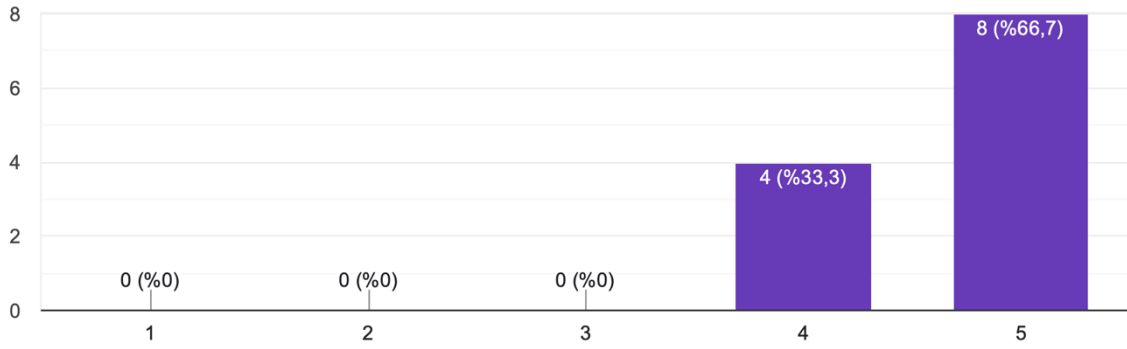
Kendini geliştirmeye isteklidir.

12 yanıt



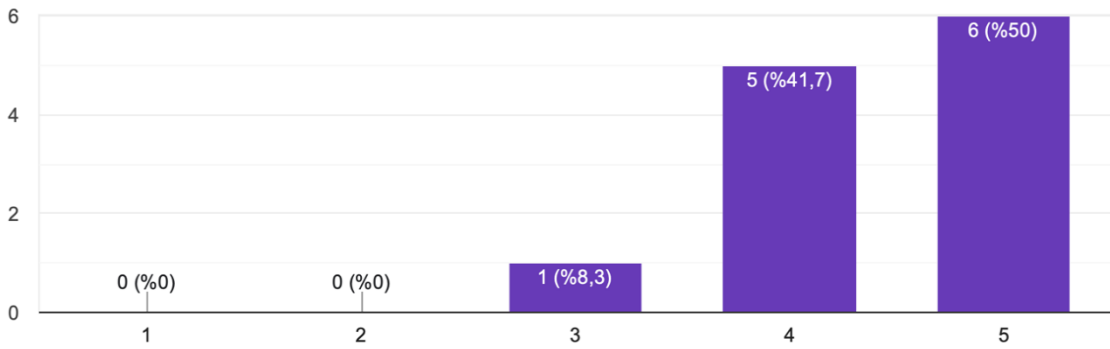
Girişimcilik ve yenilikçilik konularının farkındadır

12 yanıt



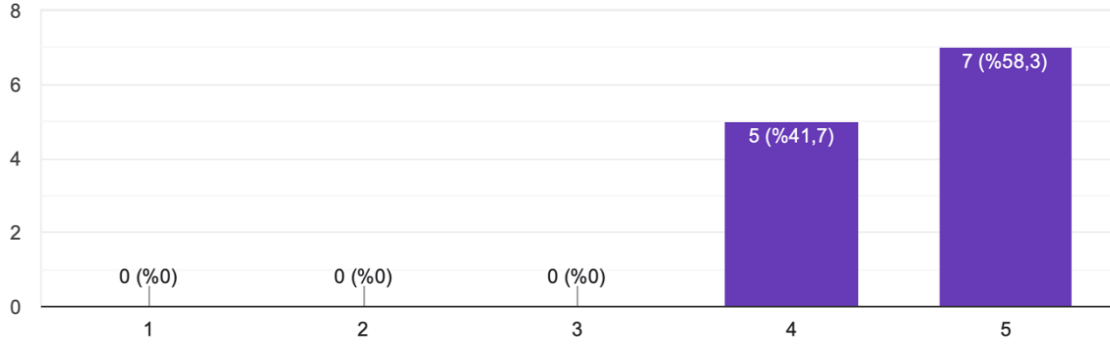
İşçi sağlığı, çevre ve iř güvenliği konularında bilince sahiptir.

12 yanıt



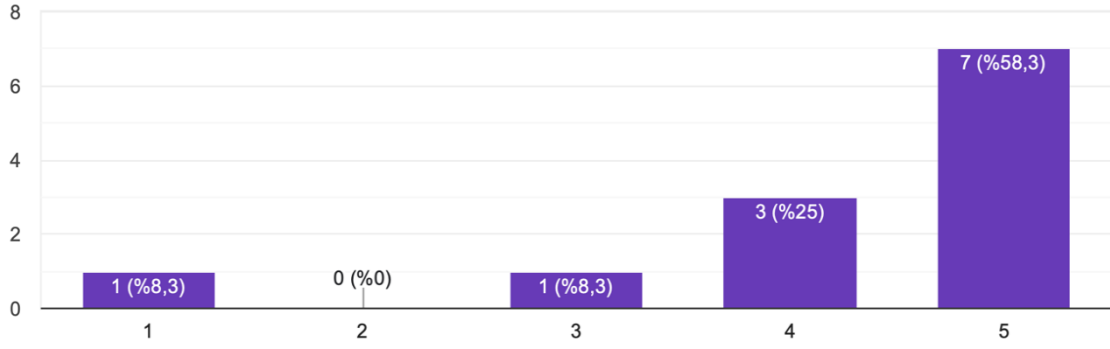
İletişim kurma becerisi oldukça iyidir.

12 yanıt



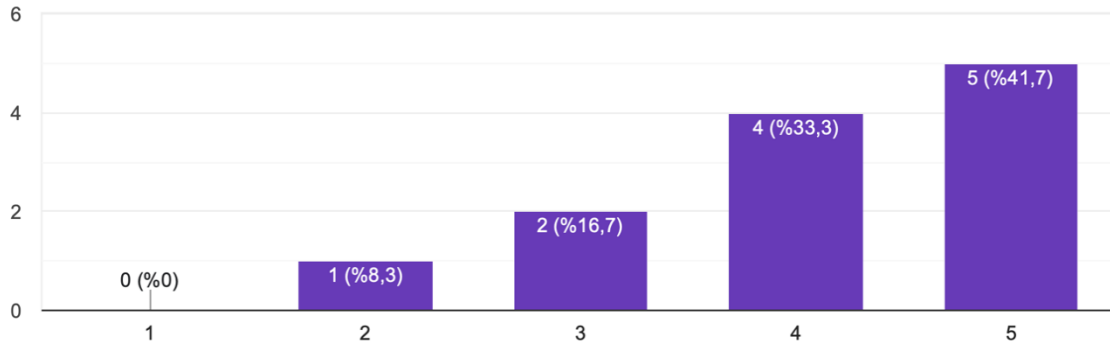
Sorumluluk duygusuna sahiptir.

12 yanıt



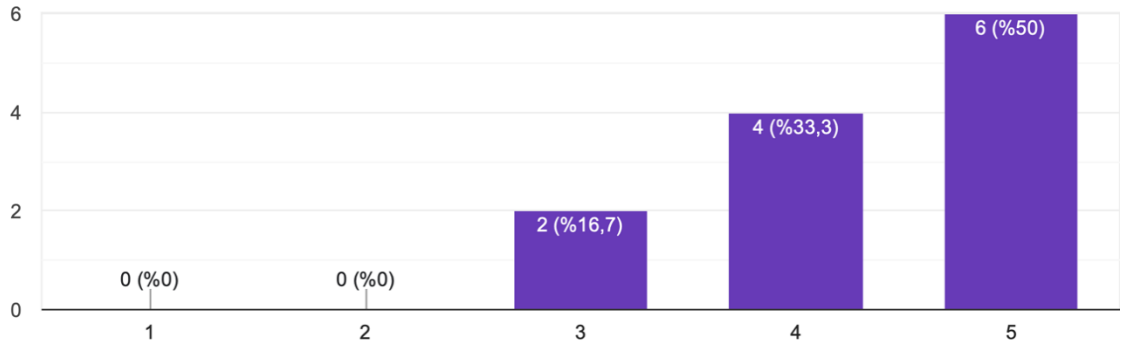
Problem çözme yeteneğine sahiptir.

12 yanıt



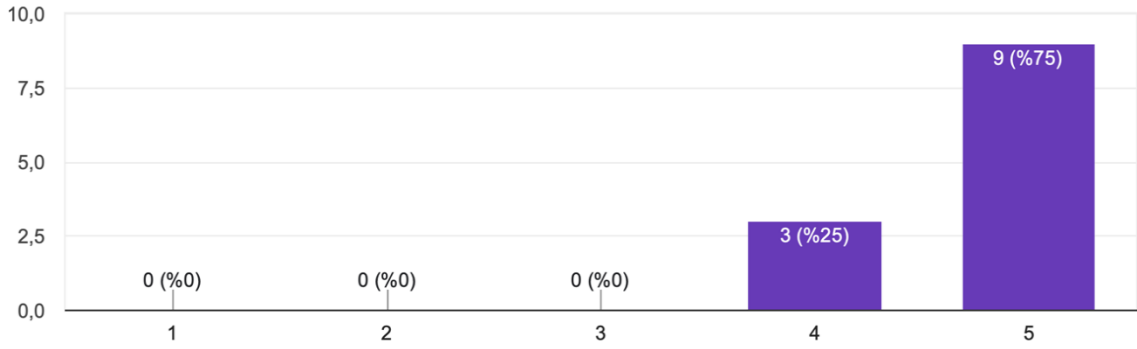
Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahiptir.

12 yanıt



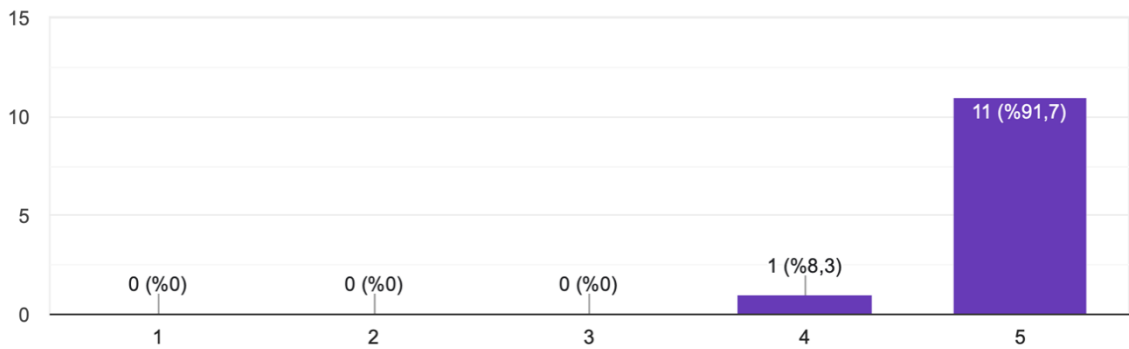
Okulumuz öğrenci/mezunlarından genel olarak memnunum

12 yanıt



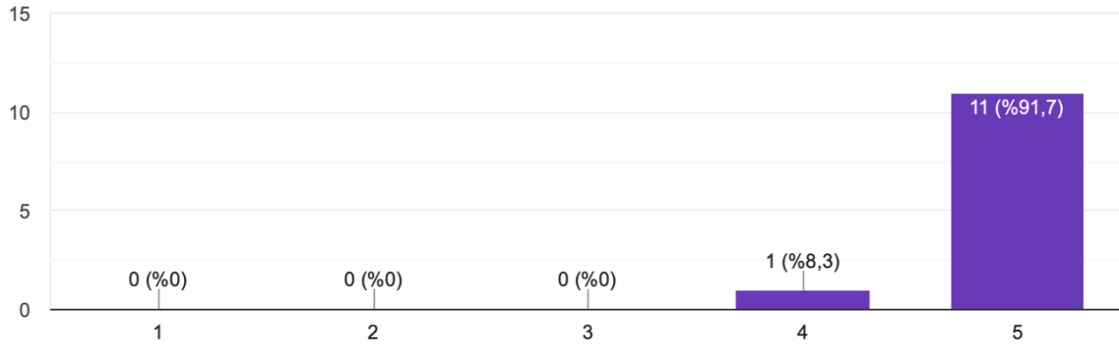
Gelecekte okulunuzun öğrencilerini/mezunlarını istihdam etmek isterim

12 yanıt



Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu hakkındaki genel düşünceniz nedir?

12 yanıt



Dış paydaşlara uygulanan anketler sonucunda elde edilen veriler görsel 8.1’ de sunulmuştur.

Görsel 8.1. Dış Paydaş Birim/Öğrenci İstihdam Durumu ve Yeterlilik Değerlendirmesi

Program/Bölüm	Mesleki Bilgi (100)	Mesleki Beceriler (100)	Yabancı Dil (100)	Takım Çalışması (100)	Kendini Geliştirme (100)	Girişimcilik (100)	İş Sağlığı Bilinci (100)	İletişim (100)	Hijyen (100)	Sorumluluk (100)	Problem Çözme (100)	Etik Sorumluluk (100)	Genel Memnuniyet (100)	İstihdam İstekliliği (100)
Mutfak, Servis	100	100	100	100	100	100	80	80	80	80	100	100	100	100
Bar, Servis, Barista	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Mutfak	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Mutfak, Pastane	80	100	100	100	80	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Mutfak, Pastane	80	100	100	100	80	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Mutfak, Servis	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Mutfak	80	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Görsel 8.1 incelendiğinde;

- Tüm bölümlerdeki öğrenci ve mezunların **%100 oranında yeterli mesleki bilgi ve uygulama becerisine sahip olduğu** değerlendirilmiştir.
- Mezunların yabancı dil bilgisinde ortalama **%94,3** başarı oranına sahip olduğu ifade edilmiştir.
- Öğrencilerin takım çalışmada **%97,1**, iletişim becerilerinde ise **%94,3** başarılı olduğu değerlendirilmiştir.
- Kendini geliştirmeye açıklık ve girişimcilik bilincinde başarı oranı ortalama **%94,3** olarak değerlendirilmiştir.
- Hijyen ve iş sağlığı konularında mezunlar ve öğrenciler **%91,4** oranında yeterli bulunmuştur.

- Mezunlar ve öğrenciler problem çözme yeteneği ve etik sorumluluk bilincinde **%88,6** oranında yeterli bulunmuştur.
- Paydaşların mezun ve öğrencileri istihdam istekliliği **% 100**
- Tüm maddelere göre memnuniyet oranı **% 94,30** dur.

Ayrıca paydaşlara yapılan anketlerde birim, mezun ve öğrencilerden duyulan memnuniyet düzeyleri ve birim ya da öğrencilere yönelik öneriler de sorulmuş olup ilgili sonuçlar tablo 8.1’ de verilmiştir.

Tablo 8.1 Paydaşların Genel Memnuniyet ve İşbirliği Geliştirme Değerlendirmesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Hakkındaki Genel Memnuniyet Düzeyi	Öğrencilerimizin Sahip Olması Gereken Bilgi ve Beceri	Kurumumuz ile İşbirliğini Geliştirme Konusundaki Düşünce ve Öneriler
% 100	Uygulama, Proje, İstikrarlı Çalışma, Disiplin, Hiyerarşi	Staj süreleri ile ilgili düzenlemeler yapılabilir, sürekli ziyaret ve tanıtım programları önerilmiştir.
	Öğrenime açık olmak, mesleğe karşı istek	Mesleğe yönelik istihdam yaratmak için detaylı işbirliği geliştirme ve sürekli irtibat önerilmiştir.
	-	Öğrencilerimizin uygulamalı eğitimi geliştirilmelidir, staj dönemi boyunca daha fazla zaman harcanmalıdır.
	-	Öğrencilerimizin öz güveni artırılabilir, sürekli irtibat ile yeni fikirler üretilebilir.
	-	Mutfakta daha fazla zaman geçirme, işbirliği geliştirme önerilmiştir.

9. Gelecek eğitim dönemi için yapılan planlamalar

Açıklamalar:	Değerlendirme sonuçları
• 22.05.2024 tarih 5 sayılı bölüm kurulu kararında iç ve dış paydaşlardan gelen talepler üzerine müfredatta bazı ders değişiklikleri olmuştur. Örneğin pastacılık programı müfredatına temel düzeyde mutfak uygulamalarını kapsayan dersler konulmuştur. • 2024 yılı itibariyle gerekli hazırlıkların tamamlanarak 2025 yılı MEDEK akreditasyon sürecine dahil olunması planlanmaktadır.	

10. Birim Program Değerlendirme SWOT Analizi

Güçlü Yönler	Zayıf Yönler
Türkiye’nin ilk tematik mutfak sanatları MYO’su.	Şehir merkezine uzaklık nedeniyle ulaşım zorluğu.
Zengin fiziksel altyapı (atölyeler, mutfaklar vb.).	Öğrencilerin yurt ve barınma imkânının olmaması.

Uygulamalı eğitim olanaklarının çeşitliliği.	Artan gıda maliyetleri sebebiyle uygulamalı derslerde kullanılan sarf malzemelerin temini için öğrenciden harç ücreti alınması
Turistik bir lokasyonda bulunma avantajı.	Öğrenciler için sosyal olanakların az olması
Sektöre yakınlık ve yerel işletmelerle iş birliği.	
Mezunların istihdam sorunları yaşamaması ve kendi alanlarında çalışma olanakları	
Gastronominin popüler olması dolayısıyla programlara olan talebin artması.	
YKS sonuçlarına göre programların ilk 5 içerisinde yer alması	
Güçlü, inisiyatif sahibi ve genç bir akademik kadroya sahip olma.	
Fırsatlar	Tehditler
Turizm sektörünün büyümesinden faydalanma imkânı.	Mutfak sanatları alanında artan rekabet.
Yurt dışı staj ve eğitim olanakları.	Ekonomik dalgalanmaların sektöre etkisi.
Gastronomi trendlerine uygun yeni programlar.	Pandemi, savaş vb. gibi küresel krizlerin turizme etkileri.
Artan ilgiyle yeni iş birlikleri geliştirme.	Gıda maliyetlerinin işletmeler ve eğitim üzerindeki olumsuz etkisi.
Yerel işletmelerle iş birliği olanakları.	Artan enerji ve ekipman maliyetlerinin eğitim üzerindeki olumsuz etkisi
Akreditasyon süreçlerine dahil olma imkanı	