

2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı Bahar Yarıyılı Dış Paydaş Görüşleri Raporu

Dış paydaş kurulu 9 Mayıs 2025 Cuma günü 12.00’de Yüksekokulumuz toplantı salonunda toplanmıştır. İlgili toplantıda eğitim ve öğretim süreçleri ile ilgili görüşler alınmış olup geri bildirimlere dair sonuçlar aşağıda başlıklar halinde belirtilmiştir.

Mezun ve Öğrenci Yeterlilikleri Hakkında

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

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

- Hangi teknik veya mesleki becerilerin geliştirilmesi gerektiğini düşünüyorsunuz?

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

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

Eğitim Programımız Hakkında

- Program çıktılarının sektör ihtiyaçlarıyla uyumunu değerlendirebilir misiniz?

Uyumlu ve yeterlidir.

- Programımızda hangi ders veya içeriklerin eklenmesini/güncellenmesini önerirsiniz?

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

Kurumsal İş Birliği ve Destek Önerileri

- Sektörle iş birliklerimizi geliştirmek için hangi adımlar atabiliriz?

Gastronomi alanında hizmet veren işletmeler ile deneysel ve uygulamalı ortak çalışmalar yapabilmek adına, öğrenci arkadaşlarımızın da alanlarında kendilerini daha eğilimli hissettikleri konular üzerinde görüşleri alınarak dış paydaşlarla planlamalar yapılabilir.

İşletmelerde farklı konu başlıkları ile ilgili söyleşiler, mutfak eğitimleri ve paneller düzenlenebilir.

- Kurumunuzla ortak projeler veya etkinlikler düzenleme konusunda görüşleriniz nelerdir?

Programlayarak öğrencileri farklı zamanlarda misafir edebiliriz. Yine görüşmeler neticesinde faydalı olmak üzere planlamalar yapılabilir. Gastronomi üzerine eğitim almakta olan sektör profesyoneli aday öğrenci arkadaşlarımıza uygun görülmesi durumunda şarap yapımı ve şarap tadımcılığı, şarap garsonluğu, yemek ve şarap eşleşmeleri üzerine düzenlenecek eğitimlerinizde destek olabiliriz.

Kurumumuz Hakkında Genel Değerlendirmeniz

Öğrencilerin sektöre daha adapte ve faydalı olabilmesi için yapılan eğitimlerde operasyonel olgular daha etkin anlatılmalı. Sadece eğitim olarak değil sektörle artırılacak iş birlikleri ile her gün gelişen bu mesleğe adaptasyondaki süreçler kolaylaştırılabilir.

Ek Görüş ve Önerileriniz

Toplantıların sezonun daha rahat olduğu dönemlerde gerçekleştirilmesi katılımın daha rahat planlanabilmesi açısından önemlidir. Böylelikle daha kapsamlı görüş bildirimleri gerçekleştirilebilir.

Öğr. Gör. Serdar ALTUN SABAN
Başkan

Öğr. Gör. Gökhan SARAÇ
Üye

Öğr. Gör. Celal ARATOĞLU
Üye

Öğr. Gör. Ramazan ÇAĞLAR
Üye