



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SINDIRGI MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI

2024 YILI
PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

*Bu rapor şablonu Balıkesir Üniversitesi Lisans Programları için Yükseköğretim Kalite Kurulu
– Kurum İç Değerlendirme Raporu Hazırlama Kılavuzu (Sürüm 3.2) ve Akreditasyon
Derneklerinin Öz Değerlendirme Ölçütleri örnek alınarak hazırlanmıştır.*

İÇİNDEKİLER

1	PROGRAMA İLİŞKİN GENEL BİLGİLER	4
1.1	İletişim Bilgileri	4
1.2	Program Dereceleri	4
1.3	Programın Türü	4
1.4	Programdaki Eğitim Dili	4
1.5	Programın Kısa Tarihçesi	4
1.6	Program Akreditasyonu	4
1.7	Bölüm/Program- Fakülte/MYO/YO Misyon ve Vizyonu	4
2	ÖLÇÜTLER.....	7
2.1	Öğrenciler	7
2.1.1	Öğrenci Kabulleri.....	7
2.1.2	Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma	7
2.1.3	Öğrenci Değişimi	8
2.1.4	Danışmanlık ve İzleme.....	8
2.1.5	Ölçme ve Değerlendirme	9
2.1.6	Mezuniyet Koşulları	11
2.1.7	Öğrenci Memnuniyeti	11
2.2	Program Eğitim Amaçları.....	12
2.2.1	Tanımlanan Program Eğitim Amaçları	12
2.2.2	Program Eğitim Amaçlarını Belirleme Yöntemi	12
2.2.3	Program Eğitim Amaçlarının Yayınlanması	12
2.2.4	Program Eğitim Amaçlarının Güncellenme Yöntemi	12
2.3	Program Çıktıları	12
2.3.1	Tanımlanan Program Çıktıları.....	14
2.3.2	Program Eğitim Amaçlarını Belirleme Yöntemi	16
2.3.3	Program Çıktılarına Ulaşma	17
2.4	Sürekli İyileştirme	17
2.5	Eğitim (Öğretim) Planı (Müfredat)	17
2.5.1	Eğitim Planının Bileşenleri.....	22
2.6	Öğretim Kadrosu.....	25
2.6.1	Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği	25
2.6.2	Öğretim Kadrosunun Nitelikleri.....	29
2.6.3	Atama ve Yükseltme	30
2.6.4	Ders Tanıtım Formları/Ders Ayrıntıları	30
2.7	Altyapı.....	30

2.7.1	<i>Eğitim için Kullanılan Alanlar ve Donanım</i>	30
2.7.2	<i>Diğer Alanlar ve Altyapı.....</i>	30
2.7.3	<i>Eğitim Araçları, Bilgisayar ve Bilişim Altyapısı.....</i>	31
2.7.4	<i>Kütüphane.....</i>	31
2.7.5	<i>Özel Önlemler</i>	31
3	PROGRAM GENEL DEĞERLENDİRMEYE YÖNELİK GZFT TABLOSU	32
	EKLER LİSTESİ	33

1 PROGRAMA İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

1.1 İletişim Bilgileri

Tablo 1.1-1 Program İletişim Bilgileri

Program Adı Yazınız			
	Unvanı, Adı, Soyadı	Telefon	e-posta
Bölüm/Program Başkanı	Prof. Dr. Melike Gül	05427830884	Melikegul@edu.tr
Bölüm/Program Başkanı Yardımcı(sı)ları			
Birim Adresi	Rızaiye Mahallesi Katip Çelebi Cd. No:7 Sındırgı/Balıkesir		
Birim Web Adresi			
Birim e-posta Adresi			

1.2 Program Dereceleri

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programı yüksek öğretimde ön lisans alanında 120 AKTS kredilik beşinci aşama derece sistemine tabidir. Program başarılı bir şekilde tamamlanıp, program yeterlilikleri sağlandığında “Aşçılık Meslek Elemanı” Ön Lisans diploması verilir.

1.3 Programın Türü

Sındırgı Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı, örgün eğitim kapsamında normal öğretim olarak sunulmaktadır.

1.4 Programdaki Eğitim Dili

Sındırgı Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı'nın eğitim dili Türkçedir.

1.5 Programın Kısa Tarihçesi

Sındırgı Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bünyesinde kurulan ve turizm sektörünün gereksinimlerine yönelik personel yetiştirmeyi hedefleyen Aşçılık Programı 2023-2024 eğitim-öğretim döneminde aktif hale gelmiştir. Programın temel amacı; yiyecek ve içecek sektöründe yaratıcı ve yetkin şefler yetiştirmektir. Bu program öğrencilere tekniğine uygun yiyecek ve içecek hazırlama, yemeklerin görsel sunumu, hijyen kuralları ve mutfak yöntemini alanında teorik ve uygulamalı beceriler kazandırmayı hedeflemektedir.

Sındırgı Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı uygulamalı eğitim odaklıdır. Uygulama ve servis olmak üzere iki atölyesi bulunmaktadır. Bu atölyelerde dünya mutfağı, yöresel mutfak, pastacılık ve ekmek üretimi, soğuk mutfak uygulamaları vb. yönelik eğitimler verilmektedir."3+1 İşletmelerde Eğitim Modeli" ile öğrencilerin sektöre entegrasyonunun sağlanması amaçlanmaktadır.

1.6 Program Akreditasyonu

Aşçılık Programının laboratuvar altyapısı tamamlandığında Yökak tarafından tescil edilmiş bir akreditasyon programına başvurulması planlanmaktadır

1.7 Bölüm/Program- Fakülte/MYO/YO Misyon ve Vizyonu

Misyon: Sağlıklı, besleyici, güvenli ve arzu edilen duyuşal niteliklere sahip yiyecek ve içecekleri üretebilme bilgi ve becerisini öğrencilere kazandırmak. Ulusal ve uluslararası mutfak kültürü konusunda alanında uzman personel ve yönetici şefler yetiştirmek.

Vizyon: Termal turizmin önemli destinasyonlarından olan Sındırgı'nın ulusal ve uluslararası düzeyde tanınmasını sağlayarak sektörün ihtiyaçlarını karşılayacak ve bölgenin ekonomik olarak kalkınmasını sağlayacak nitelikte donanımlı aşçılar yetiştirmek.

2 ÖLÇÜTLER

2.1 Öğrenciler

2.1.1 Öğrenci Kabulleri

Öğrenciler Açıcılık programına, ÖSYM'nin her yıl düzenlediği üniversiteye giriş sınavları kapsamında TYT puan türünden bir önceki yılın taban puanları esas alınarak tercih yapmak suretiyle kabul edilmektedir.

İnternet sayfamızda ilk defa öğrenci alımı alt detay süreci şeması yer almaktadır. (2.1.1.1)

Kanıtlar:

2.1.1.1. Balıkesir Üniversitesi Süreç Yönetimi El Kitabı

Tablo 2.1-1 Program Öğrencilerinin Giriş Sınavı Derecelerine İlişkin Bilgi

Eğitim-Öğretim Yılı	Puan Türü	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	Giriş Sınavı (ÖSYS, Özel Yetenek) Puanı		Giriş Sınavı (ÖSYS, Özel Yetenek) Başarı Sırası	
				En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
[2024-2025]	TYT	24	24	323.1091	294,35157	-	-
[2023-2024]	TYT	30	25	337.790	290.020	-	-
[2022-2023]	-	-	-	-	-	-	-
[2021-2022]	-	-	-	-	-	-	-
[2020-2021]	-	-	-	-	-	-	-

Not: Son 3 yıl doldurulacaktır.

2.1.2 Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma

YATAY GEÇİŞ/ DİKEY GEÇİŞ İŞ AKIŞ ŞEMASI

- Yatay Geçiş/Dikey Geçiş öğrencisi, Mühendislik Fakültesi Sayfasında bulunan ders muafiyet dilekçesini ve onaylı transkripti ve ders içeriklerini öğrenci işlerine teslim eder.
- Yatay Geçiş/Dikey Geçiş öğrencisinin muafiyet belgeleri incelendikten sonra öğrencinin muafiyet durumu başvuru bitiminden 10 gün içerisinde ilan edilir.
- İlanı takiben öğrenci, 5 iş günü içerisinde itiraz dilekçesi ile başvurabilir.

ÇİFT ANADAL İŞ AKIŞ ŞEMASI

- Genel not ortalaması 3.00 ve üzeri ise 3. Yarıyıl başında çift anadal yapmak istediğin bölüme dilekçe ile başvur.
- Başvuru tarihleri içerisinde her bir birim kontenjanlarını, ders programını ve kayıt tarihini ilan eder.
- İlgili bölümün Çift Anadal Komisyonu, başvuruları değerlendirir ve listeyi ilan eder.
- Çift Anadal Hakkı kazanan öğrencilerin kayıtları, öğrenci işleri tarafından yapılır.

İnternet sayfamızda yatay geçiş yönergesi yer almaktadır. (2.1.2.1.)

İnternet sayfamızda çift anadal programı yönergesi yer almaktadır. (2.1.2.2.)

İnternet sayfamızda muafiyet ve intibak işlemleri yönergesi yer almaktadır. (2.1.2.3.)

Kanıtlar

2.1.2.1. [Balıkesir Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Programları Yatay Geçiş Yönergesi](#)

2.1.2.2. [Balıkesir Üniversitesi Çift Anadal Programı Yönergesi](#)

2.1.2.3. [Balıkesir Üniversitesi Muafiyet ve İntibak İşlemleri Yönergesi](#)

Tablo 2.1-2 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Anadal Bilgileri

Eğitim- Öğretim Yılı	Programa Başarı Puanına Göre Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programa Merkezi Yerleştirme Puanına Göre Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programa Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı*	Programda Çift Anadala Başlamış Olan Başka Bölümün Öğrenci Sayısı	Başka Bölümlerde Çift Anadala Başlamış Olan Program Öğrenci Sayısı
[2024-2025]	-	-	-	-	-
[2023-2024]	-	-	-	-	-
[2022-2023]	-	-	-	-	-
[2021-2022]	-	-	-	-	-
[2020-2021]	-	-	-	-	-

Not: Son 3 yıl doldurulacaktır. Ön Lisans programları için geçerli olmadığından bu sütun doldurulmayacaktır.

2.1.3 Öğrenci Değişimi

İnternet sayfamızda öğrenci ve öğretim üyesi değişim programı yönetmeliği yer almaktadır.

Kanıtlar

2.1.3.1. [Yükseköğretim Kurumları Arasında Öğrenci ve Öğretim Üyesi Değişim Programı Yönetmeliği](#)

Tablo 2.1-3 Öğrenci Değişim Hareketliliği Tablosu(Giden)

Eğitim-Öğretim Dönemi	Giden Öğrenci Sayısı	Değişim Programı Adı	Gittiği Ülke	Gittiği Üniversite
2024-2025 Güz	-	-	-	-
2023-2024 Bahar	-	-	-	-
2023-2024 Güz	-	-	-	-

Tablo 2.1-4 Öğrenci Değişim Hareketliliği Tablosu(Gelen)

Eğitim-Öğretim Dönemi	Gelen Öğrenci Sayısı	Değişim Programı Adı	Geldiği Ülke	Geldiği Üniversite
2024-2025 Güz	-	-	-	-
2023-2024 Bahar	-	-	-	-
2023-2024 Güz	-	-	-	-

2.1.4 Danışmanlık ve İzleme

Tablo 2.1-5 Danışmanlık Yapılan Öğrenci Sayısı

Eğitim-Öğretim Dönemi	Danışman Öğretim Elemanının Unvanı, Adı Soyadı	Danışmanlık Yaptığı Öğrenci Sayısı
2024-2025 Güz*	Öğr. Gör. Dilek ÇOŞAN	22
	Öğr. Gör. Vahide OFLAZ	
	Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK	13
2024-2025 Bahar	Öğr. Gör. Dilek ÇOŞAN	22
	Öğr. Gör. Vahide OFLAZ	
	Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK	13

*: Raporun ilk teslim edileceği tarihte aktif dönem Güz dönemi olacağından Bahar dönemine ilişkin bilgiler güncelleme istenirse doldurulmalıdır. Tabloda satır sayısı arttırılabilir.

Her bir Danışman öğretim elemanının OBS'ye girdiği Ofis Danışmanlık Saatleri (Kullanıcı İşlemleri<Profil Bilgileri sekmesinde yer almaktadır) programlarını EKLER listesinde belirterek Ofis Danışmanlık Saatleri Klasörüne kısmına koyunuz.

T.C Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi Başkanlığı'nın (T.C.CBİKO) Yetenek Kazanımı ve Organizasyon Daire Başkanlığı ile İnsan Kaynağı Eğitim ve Geliştirme Daire Başkanlığı arasındaki iş birliğiyle yürütülen Kariyer Planlama Dersi, üniversite öğrencilerinin kariyer süreçlerinin etkin olarak yönetilmesine ve geliştirilmesine katkı sunulması amacıyla, T.C. CBİKO'nun önerdiği şekilde 1. sınıf öğrencilerine haftalık 1 kredi ve 2 AKTS olarak zorunlu ders kategorisinde uygulanmaya başlanmıştır. (2.1.4.1.)

Akademik ve mesleki kariyer yolculuğunda öğrencilerimiz ve mezunlarımıza destek sunmak için BAÜN KAGEM Müdür Yardımcısı Dr. Öğr. Üyesi Yasemin TEKİN tarafından Kariyer Danışmanlığı Hizmeti verilmektedir. (2.1.4.2.)

Sektör öğrenci buluşmaları her yıl “Kariyer Günleri” adı altında düzenlenmektedir. Farklı sektörlerden konuşmacılar okulumuza davet edilmektedir (2.1.4.3.)

Kanıt

2.1.4.1. [Kariyer Planlama Dersi](#)

2.1.4.2. [Kariyer Geliştirme Uygulama ve Araştırma Merkezi](#)

2.1.4.3. [Kariyer Planlaması Konulu Söyleşi](#)

2.1.5 Ölçme ve Değerlendirme

Balıkesir Sındırgı Meslek Yüksekokulu öğrenci başarılarının değerlendirilmesinde 23 Mayıs 2017 tarihli ve 30074 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan “Balıkesir Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği” esas alınır. (2.1.5.1.)

Her ders için en az bir ara sınav, yarıyıl sonu sınavı ve bütünleme sınavı yapılır. Sınavlar yazılı, sözlü ve/veya uygulamalı yapılabileceği gibi seminer, proje ve program alanlarındaki performanslara yönelik sınavlar ve sunumlar da yapılabilir. Bir dersin yarıyıl sonu/bütünleme sınavına girebilmek için 16 ncı maddede belirtilen devam koşullarını yerine getirmek ve uygulamalardan başarılı olmak gerekir (**23 Mayıs 2017 tarihli ve 30074 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan “Balıkesir Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği” MADDE 16**). Ara sınavlara haklı ve geçerli nedenlerle katılamayan öğrenciler için ilgili yönetim kurulu kararı ile mazeret sınavı yapılır. Belirlenen tarihte mazeret sınavlarına herhangi bir nedenle giremeyen öğrenci için yeniden mazeret sınavı açılmaz. Bütünleme sınavına girebilmek için; öğrencinin yarıyıl sonu sınavına girebilme şartlarını yerine getirmiş olması ve yarıyıl sonunda FF veya YZ notuyla başarısız olması gerekir. Bütünleme sınavına girecek olan öğrencilerin sınav notları mutlak sisteme göre değerlendirilir. Bütünleme sınavına girilmesi halinde alınan not, o dersin yarıyıl sonu sınav notu yerine geçer. Mezuniyetleri için, staj hariç tüm derslerden devam ve uygulama şartlarını yerine getirerek FF

notu aldığı tek dersten veya tüm derslerden geçer not aldığı halde mezun olmak için gereken 2,00 AGNO'yu sağlayamayan öğrencilere, bu sınav sonucunda alacağı notun katkısıyla AGNO'sunu en az 2,00 düzeyine çekebilecek durumda olması koşuluyla, seçecekleri bir dersten akademik takvimde belirlenen tarihlerde tek ders sınav hakkı verilir. Tek ders sınavında başarılı olmak için en az DD harf notu almış olmak gerekir. Bu harf notunun belirlenmesinde ara sınav notu dikkate alınmaz.

Yarıyıl içi değerlendirmelerin başarı notuna katkısı %40, yarıyıl sonu değerlendirmelerinin başarı notuna katkısı ise %60 olarak hesaplanır. Bir dersin başarı notu, Senato tarafından belirlenen esaslara göre, harfli başarı notlarından birisine dönüştürülür.

Tablo 2.1.6. Harfli Başarı Notları

Başarı Notu	Katsayı
AA	4.00
BA	3.50
BB	3.00
CB	2.50
CC	2.00
DC	1.50
DD	1.00
FF	0.00

Diğer değerlendirmelerde aşağıdaki harf notları kullanılır:

YT (yeterli) ve YZ (yetersiz) notları; ilgili kurul kararı ve Senatonun onayıyla not ortalamalarına katılması uygun görülmeyen derslerde başarının gösterilmesi için kullanılır. Böyle bir derste yeterli başarı gösteren öğrenciye YT, gösteremeyen öğrenciye YZ notu verilir. EK (eksik) notu; geçerli bir nedenle, dersin gereklerini zamanında tamamlayamayan öğrenciye verilir. Bu notu alan öğrenci, eksiklerini bir sonraki yarıyılın başlamasından önce tamamlamak zorundadır. Verilen süre içinde eksiklerini tamamlayan öğrenciye, yeni bir not verilir. Öğrencinin eksiklerini tamamlamaması halinde, EK notu o ders için hangi harf notlarının kullanıldığına bağlı olarak FF veya YZ notuna dönüştürülür. EK notu, yerine yeni bir not belirlenene kadar ders başarı belgelerinde gösterilir, daha sonra gösterilmez.

MU (muaf) notu; ilgili kurul kararı ve Senatonun onayıyla belirlenen derslerden, uygulanan muafiyet sınavı sonucu başarılı görülenler ile muaf tutulan öğrencilere verilir.

KL (kaldırıldı) notu; programdan kaldırılması ve karşılığı gösterilmemesi nedeniyle öğrencilerin sorumlu tutulmayacağı dersler için verilir.

DV (devam ediyor) notu; bir yarıyıldan uzun süreli bir dersin henüz tamamlanmadığı dönemin sonunda, derse devam etmekte olan öğrencilere verilir.

DZ (devamsız) notu; devam koşulunu sağlayamayan öğrencilere verilir. Bu öğrenciler dönem sonu değerlendirilmesine alınmazlar. DZ notu, FF veya YZ notu ile eşdeğerdir.

GM (girmedi) notu; öğrencinin girmediği sınavlara verilir. Sınavlarda GM notu alan öğrenci mazeret sınavına girerse, GM notu sayısal nota dönüştürülür. Mazeret sınavına girmezse GM notu sıfıra dönüştürülür.

Öğrencinin bir dersten başarılı sayılması için bu dersten YT, DD veya üstünde bir not alması gerekir.

Devam koşulunu yerine getirmesine rağmen FF veya YZ notu alan öğrenci ilgili dersten başarısız sayılır.

Fakülte, yüksekokul ve meslek yüksekokullarında her yarıyıl sonunda öğrencilerin başarı durumu, yarıyıl not ortalaması ve AGNO'su ile belirlenir. Bu amaçla, kaydolunan ve not ortalamalarına katılan her dersin kredi değeri ile o dersten alınan notun katsayısı çarpılarak bulunan değerlerin toplamının, bu derslerin toplam kredi değerine bölünmesi ile bir not

ortalaması bulunur. Bu işlem bir yarıyıl içinde alınan dersler için yapılırsa yarıyıl not ortalaması, o zamana kadar alınmış bütün dersler için yapılırsa AGNO'su elde edilir. AGNO'su en az 2,00 olan öğrenciler başarılı öğrenci olarak nitelendirilirler. (Kantı 2.1.5.1.)

Kantı

2.1.5.1. Balıkesir Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği

2.1.6 Mezuniyet Koşulları

Öğrencilerin mezuniyet karar süreci; 23 Mayıs 2017 tarihli ve 30074 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan "Balıkesir Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği" (Kantı 2.1.6.1.) ve "Balıkesir Üniversitesi Diploma, Diploma Defteri, Mezuniyet Belgesi ile Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönerge" (Kantı 2.1.6.2.) esasına dayanır.

Kantı

2.1.6.1. Balıkesir Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği

2.1.6.2. Balıkesir Üniversitesi Diploma, Diploma Defteri, Mezuniyet Belgesi ile Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönerge

Tablo 2.1-7 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Eğitim- Öğretim Yılı	Hazırlık	Sınıf						Öğrenci Sayıları			Mezun Sayıları		
		1.	2.	3.	4.	5.	6.	Lisans/Ön Lisans	YL	D	Lisans/Ön Lisans	YL	D
[2024- 2025]	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
[2023- 2024]	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
[2022- 2023]	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Not: Tabloyu program özelliklerine (öğrenim yılı, program türü vb.) göre sadeleştiriniz.

2.1.7 Öğrenci Memnuniyeti

Öğrencilere belirli periyotlarda anket uygulanarak memnuniyet düzeyleri ölçülmektedir. Öğrencilere uygulanan anketlerin konu başlıkları öğretim elemanı, ders ve sınav değerlendirme, staj/uygulama değerlendirme, mezun değerlendirme, mezun/işveren değerlendirme, oryantasyon değerlendirme, işletmede mesleki eğitim değerlendirme ve geribildirim formu şeklindedir (Kantı 2.1.7.1.) Anket içerikleri yıllara göre değişim göstermiş olup iyileştirme çalışmaları devam etmektedir. Örneğin geçmiş yıllarda yapılan memnuniyet anketleri iyileştirme çalışmaları sonucunda güncellenmiştir. Aynı zamanda öğrenciler danışmanlık saatleri içerisinde danışman hocalarına başvurarak sorunlarını çözebilmektedirler.

2.7.1.1. Öğrenci Memnuniyet Anket Sonucu

2.2 Program Eğitim Amaçları

Programınızın Program Eğitim Amaçları, Ölçme ve Değerlendirme tanımlarını akreditasyonda başvurmanız gereken akreditasyon kuruluşuna göre (EPDAD, FEDEK, İAA, MİAK, MÜDEK, MEDEK, SABAK, SPORAK, STAR, VEDEK, TURAK vb.) yazınız veya aşağıdaki örnek tanımları güncelleyiniz. *(Aşağıdaki tanımlar, MÜDEK ve FEDEK öz değerlendirme raporlarında yer alan tanımlardır.)*

Metin girmek için buraya tıklayın veya dokunun. Tanımları

Program Eğitim Amaçları: Programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri beklenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentileri belirten genel tanımlardır.

Ölçme: Bu ölçüte ilişkin ölçme, program çıktılarına erişim düzeylerini saptamak üzere çeşitli yöntemler kullanılarak yürütülen veri toplama ve düzenleme sürecidir.

Değerlendirme: Bu ölçüte ilişkin değerlendirme, ölçmeler sonucu elde edilen bilgilerin, verilerin ve kanıtların çeşitli yöntemler kullanılarak yorumlanması sürecidir.

2.2.1 Tanımlanan Program Eğitim Amaçları

Yiyecek ve içecek hizmetlerinde yasa ve yönetmeliklere uygun, etik ilkelere bağlı, mesleğin gerektirdiği bilgi ve beceriye sahip, sistemli çalışma alışkanlığı kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmek.

2.2.2 Program Eğitim Amaçlarını Belirleme Yöntemi

Program eğitim amaçları, iç ve dış paydaşların gereksinimlerinin sistematik bir şekilde değerlendirilmesi ve bu gereksinimlere uygun çözümler üretilmesiyle belirlenir. Bu süreçte paydaşlarla yapılan anketler, görüşmeler ve istişare toplantıları gibi yöntemler etkin olarak kullanılır. Eğitim amaçları, belirli periyotlarla gözden geçirilerek paydaşların değişen beklentilerine göre güncellenir.

Bu yaklaşım sayesinde, mezunların sektörde başarılı olmasını sağlayacak bilgi, beceri ve yetkinliklerle donatılması hedeflenir.

2.2.3 Program Eğitim Amaçlarının Yayınlanması

Yiyecek-içecek işletmelerinde aşçılık, servis, temizlik ve muhasebe sistemlerini öğrenme ve bunlarla ilgili geliştirilen bilgisayar programlarını kullanabilme, yiyecek-içecek işletmelerindeki maliyet analizleri ile ilgili sistemlerin öğrenilmesi ve yiyecek-içecek işletmelerindeki farklı departmanlar arasındaki otomasyon sistemlerini öğrenebilme becerisini kazandırmak (Kanıt 2.2.3.1)

Kanıt

2.2.3.1 Bilgi Paketi

2.2.4 Program Eğitim Amaçlarının Güncellenme Yöntemi

Program eğitim amaçlarının iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda hangi aralıklarla ve nasıl güncellendiğini/güncelleneceğini yazınız.

2.3 Program Çıktıları

Programınızın akreditasyonunda başvurmanız gereken akreditasyon kuruluşuna göre alana özgü ve diğer tanımları (bilgi, beceri, yetkinlik, farkındalık vb.) ekleyiniz. Ortak tanımlar için Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi sayfasından ilgili linkleri inceleyiniz.

<https://uluslararasi.yok.gov.tr/Documents/avrupa-yuksekogretim-alani-ile-uyumlasma-projesi/documents/tyc-seviye-tanimlayicilari.pdf>,

<https://www.tyc.gov.tr/yazilar/turkiye-yeterlilikler-cercevesi-i6874e0e1-23b9-4952-912c-5e7f77fc7739.html>, <https://www.tyc.gov.tr/indir/tyc-terimler-sozlugu-i1.html>

***Aşağıda MÜDEK(Mühendislik Eğitim Programları Değerlendirme ve Akreditasyon Derneği)'e göre olan tanımların tamamı örnek olarak verilmiştir. Programınızda yer almayan tanımları lütfen çıkarınız. Akreditasyon kuruluşunuzun sayfasında (<https://yokak.gov.tr/akreditasyon-kuruluslari/tescil-suresi-devam-edenler>) yer alan program çıktıları tanımlarını ekleyiniz.**

Metin girmek için buraya tıklayın veya dokunun. Tanımları

Program Çıktıları: Öğrencilerin programdan mezun oluncaya kadar kazanmaları gereken bilgi, beceri ve davranışları belirten tanımlardır.

Ölçme: Bu ölçüte ilişkin ölçme, program çıktılarına erişim düzeylerini saptamak üzere çeşitli yöntemler kullanılarak yürütülen veri toplama ve düzenleme sürecidir.

Değerlendirme: Bu ölçüte ilişkin değerlendirme, ölçmeler sonucu elde edilen bilgilerin, verilerin ve kanıtların çeşitli yöntemler kullanılarak yorumlanması sürecidir. Değerlendirme süreci, program çıktılarına erişim düzeylerini vermeli ve elde edilen sonuçlar programı iyileştirmek üzere alınacak kararlar ve yürütülecek eylemlerde kullanılmalıdır.

Karmaşık Problem: Çözümü için derinlemesine mühendislik bilgisi, soyut düşünme, temel mühendislik ilkelerinin ve ilgili mühendislik disiplininin önde gelen konularında araştırmaya dayalı bilginin yaratıcı biçimde kullanımı, yeni bir model veya yöntem geliştirme gibi öğelerden bazılarını veya tümünü gerektiren, farklı gereksinimleri olan çeşitli paydaşları ilgilendiren, çeşitli bağlamlarda önemli sonuçları olabilecek geniş kapsamlı problem.

Karmaşık bir Sistem, Süreç, Cihaz veya Ürün: Çok bileşenli ve çeşitli alt sistemleri içeren ve/veya birden fazla disiplini ilgilendiren, analizi ve tasarımı karmaşık bir problem olan sistem, süreç, cihaz veya ürün.

Mühendislik Tasarımında Gerçekçi Kısıtlar ve Koşullar: Tasarımın niteliğine göre, ekonomi, çevre sorunları, sürdürülebilirlik, üretilebilirlik, etik, sağlık, güvenlik, sosyal, hukuki ve politik boyutlar gibi öğeler.

Çok Disiplinli Takım Çalışması: Belirli bir projenin, ödevin veya vaka çalışmasının farklı programlardaki öğrencilerin katılımıyla oluşturulan bir takım tarafından gerçekleştirilmesi. (Çok disiplinli takım çalışması tanımı en az 2 farklı disiplinden programların öğrencilerinin katılımını gerektirir. Farklı program tanımı normal öğretim ve ikinci öğretim programlarını içermez, farklı öğretim dilinde yürütülen programları içermez ve aynı programdaki farklı uzmanlık alanlarını içermez.)

Farkındalık: Bir konuda, kulak dolgunluğu seviyesinde haberdar olmak. (Seminerler, konferanslar, duvar ilanları, vb. yöntemler bu amaçla kullanılabilir. Program tarafından bu yöntemlerin uygulandığının ve tüm öğrencilerin bu etkinliklere katıldığının kanıtlanması gereklidir.)

Bilgi: Belirli bir konuda, bir ders kapsamında veya doğrudan öğrenci çalışması veya benzeri bir yöntemle eğitilmiş olmak. Bilginin kazandırıldığının sınavlar, ödevler, laboratuvar çalışmaları veya proje çalışmaları gibi yöntemlerle ölçülmesi, değerlendirilmesi ve kanıtlanması gereklidir.

Beceri: Belli bir konuda yetkinlik, yeterlik sahibi olmak. Becerinin kazandırıldığıının laboratuvar çalışmaları veya proje çalışmaları gibi uygulamalı yöntemlerle ölçülmesi, değerlendirilmesi ve kanıtlanması gereklidir.

2.3.1 Tanımlanan Program Çıktıları

Tablo 2.3-1 Programa Ait Program Çıktılarının Yeterliklere Göre Dağılımı

Program Çıktıları	Yeterlilikler*							
	Bilgi		Beceri		Yetkinlik			
	Kuramsal	Olgusal	Bilişsel	Uygulamalı	Bağımsız çalışabilme ve sorumluluk alabilme	Öğrenme	İletişim ve Sosyal	Alana Özgü
Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme ve çözüm önerileri geliştirebilme becerisine sahip olmak.	x			x		x	x	x
Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini seçebilmek ve etkin kullanabilmek	x	x		x		x		x
Alanı ile ilgili uygulamalarda öngörülmeleyen durumlarla karşılaştığında çözüm üretebilmek, takımlarda sorumluluk alabilmek veya bireysel çalışma yapabilme becerisini kazanmak							x	
Etkili iletişim kurma tekniklerine hâkim ve alanındaki yenilikleri takip edebilecek düzeyde bir yabancı dil bilgisine sahip olmak.			x				x	x
Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibidir.	x	x						
Aşçılık mesleğindeki yasal düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgi sahibidir.	x	x						
Aşçılık ile ilgili hizmet süreçlerini, tüketici ihtiyaç ve istekleri doğrultusunda ve tüketiciyi tatmin edecek biçimde yerine getirir, değerlendirir, geliştirir ve hizmet sürecini etkileyecek sorunlara çözüm önerir.			x	x	x	x	x	x

2.3.2 Program Eğitim Amaçlarını Belirleme Yöntemi

Tablo 2.3.2.1. Sındırgı Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı İç ve Dış Paydaşlar

İç Paydaşlar	• Akademik Personel • İdari Personel • Öğrenciler • Öğrenci Toplulukları
Dış Paydaşlar	• Mezunlar • Öğrenci Velileri • Milli Eğitim Bakanlığı • İşkur • ÖSYM • Balıkesir Valiliği • Liseler • Üniversiteler • Özel Sektör Şirketleri • Kamu Kuruluşları

Tablo 2.3.2.2. İç ve Dış Paydaşların Gereksinim ve Katkıları

Akademik personel:	Gereksinim	Eğitim amaçlarının belirlenmesinde, alanında uzman akademik personelin görüş ve önerileri alınır. Ders içerikleri ve eğitim-öğretim faaliyetleri, aşçılık sektöründeki yenilikleri kapsayacak şekilde tasarlanır.
	Katkı	Programın içerik ve uygulamalarının sektör ihtiyaçlarıyla uyumlu hale getirilmesi.
Öğrenciler	Gereksinim	Öğrencilerin kariyer hedefleri, mesleki beklentileri ve kişisel gelişimleri göz önünde bulundurulur. Bu doğrultuda mesleki becerilere odaklanan uygulamalı eğitimler planlanır.
	Katkı	İş gücü piyasasında aranan niteliklere sahip mezunlar yetiştirmek.
İdari Personel	Gereksinim	İdari süreçlerin sağlıklı yürütülmesi için geri bildirim alınır ve program amaçlarının uygulanabilirliği değerlendirilir
	Katkı	Eğitim-öğretim sürecinde idari desteğin etkinleştirilmesi.
Öğrenci Toplulukları	Gereksinim	Öğrenci topluluklarının faaliyetleri, öğrencilerin sosyal becerilerini artıracak ve sektörel farkındalık oluşturacak şekilde desteklenir.
	Katkı	Mezunların iletişim, takım çalışması ve liderlik gibi yetkinliklerle donatılması.
Mezunlar	Gereksinim	Mezunlardan alınan geri bildirimler, iş hayatında karşılaştıkları zorluklar ve ihtiyaç duydukları ek beceriler değerlendirilir.
	Katkı	Eğitim programının güncellenmesi ve sektörde talep gören becerilerin kazandırılması.
Özel Sektör Şirketleri	Gereksinim	Yiyecek ve içecek sektöründeki işletmelerle yapılan görüşmeler ve iş birliği projeleri sayesinde sektördeki güncel beklentiler belirlenir.
	Katkı	İş dünyasının ihtiyaçlarına uygun nitelikli eleman yetiştirilmesi
Milli Eğitim Bakanlığı (MEB) ve Liseler	Gereksinim	MEB politikaları ve liselerden gelen yönlendirmeler doğrultusunda, öğrencilere mesleki eğitimde uygun bir başlangıç sağlayacak içerikler geliştirilir.
	Katkı	Eğitim amaçlarının ulusal standartlara uygun hale getirilmesi.
İŞKUR ve Kamu Kuruluşları	Gereksinim	İŞKUR'un iş gücü piyasası analizleri ve kamu kuruluşlarının istihdam politikaları dikkate alınır.
	Katkı	Mezunların istihdam edilebilirliğinin artırılması.

Üniversiteler	Gereksinim	Diğer üniversitelerle yapılan akademik iş birlikleri sayesinde, eğitim programının bilimsel düzeyi sürekli olarak iyileştirilir.
	Katkı	Eğitim amaçlarının akademik standartlara uygun şekilde geliştirilmesi.

2.3.3 Program Çıktılarına Ulaşma

Ders Başarı Değerlendirmesi:

Her bir dersin öğrenme çıktıları, program çıktılarıyla eşleştirilir. Derslerde elde edilen başarı (sınav notları, ödevler, projeler vb.) program çıktısına ulaşma düzeyini dolaylı olarak gösterir.

Bitirme Projesi / Staj Değerlendirmesi:

Bitirme projeleri ve staj raporları, öğrencilerin teorik bilgiyi uygulamaya aktarma yeteneğini ölçer. Akademisyenler ve staj sorumluları tarafından değerlendirilen bu çalışmalar, öğrencinin program çıktısına ne düzeyde ulaştığını doğrudan belirler.

Mezun Anketleri:

Mezuniyet aşamasındaki veya mezun olan öğrencilerden, programın mesleki yeterlilik kazandırma düzeyini ölçmeye yönelik anketler alınır. Bu anketler, öğrencinin kendini geliştirdiği alanlar ve eksiklikler hakkında veri sunar.

Dış Değerlendirme:

Bağımsız bir akademik kurul veya dış paydaşlar tarafından (örneğin sektör temsilcileri) program çıktılarının değerlendirilmesi sağlanabilir. Böylece hem akademik hem de sektörel beklentilere ne ölçüde ulaşıldığı görülebilir.

Kanıt

2.3.3.1. [İşletmelerde Mesleki Eğitim Modeli \(3+1\)](#)

2.3.3.2. [Mezun Öğrenci Memnuniyet Anketi](#)

2.4 Sürekli İyileştirme

Aşçılık gibi uygulama ağırlıklı bir programda öğrencilerin teorik bilgiyi pratiğe dökme yeteneği önemlidir. Bu nedenle değerlendirme sisteminin uygulamaya odaklanacak şekilde iyileştirilmesi gereklidir.

Uygulamalı sınavların ağırlığının artırılması: Aşçılık programında teorik bilginin yanında pratik becerilerin önemi büyük olduğu için sınavlarda uygulamalı değerlendirme oranı artırılmış olabilir. Böylece öğrencilerin gerçek iş ortamında uygulama becerileri ölçülmektedir.

Yetkinlik bazlı değerlendirme: Sınavlarda sadece bilgi ölçümü yerine, belirli yemek türleri hazırlama, sunum yapma ve hijyen kurallarına uygun çalışma gibi yetkinliklerin değerlendirilmesi

Staj yeri belirlemede kalite odaklı yaklaşım: Öğrencilerin staj yaptıkları işletmelerin kalitesini artırmak amacıyla, yalnızca belirli standartları karşılayan restoranlar, oteller ve mutfaklarla anlaşmalar yapılmaktadır.

Staj süreci izleme ve değerlendirme: Öğrencilerin staj performansını izlemek amacıyla işletme tarafından doldurulan değerlendirme formları ve öğrencilerin hazırladığı staj raporları üzerinden kapsamlı bir değerlendirme yapılmaktadır.

2.5 Eğitim (Öğretim) Planı (Müfredat)

Tablo 2.5-1 [2024-2025] Müfredatı

Sındırgı Meslek Yüksekokulu
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri
Aşçılık

1.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
AIT1101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2+0+0	Zorunlu	2
SND7101	Mutfak Uygulamaları	2+2+0	Zorunlu	5
SND7103	Temel Seviye Pastacılık ve Ekmek Üretimi	2+2+0	Zorunlu	5
SND7104	Hijyen ve Sanitasyon	2+0+0	Zorunlu	3
SND7105	Yiyecek İçecek Tarihi ve Kültürü	2+1+0	Zorunlu	4
SND7106	Beslenmenin Temel İlkeleri	2+1+0	Zorunlu	4
SND7107	Türk Mutfak Kültürü	2+2+0	Zorunlu	3
TDI1101	Türk Dili I	2+0+0	Zorunlu	2
YDI1101	Yabancı Dil (İngilizce) I	4+0+0	Zorunlu	8
			Toplam AKTS	36

2.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
AIT1201	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	2+0+0	Zorunlu	2
SND7201	Dünya Mutfağı	2+2+0	Zorunlu	5
SND7202	Soğuk Mutfak	2+2+0	Zorunlu	5
SND7203	İleri Seviye Past. ve Ekmek Üretimi	2+2+0	Zorunlu	5
SND7204	Menü Planlama	2+0+0	Zorunlu	3
SND7205	Sürdürülebilir Gastronomi	2+0+0	Zorunlu	3
SND7206	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon	2+0+0	Zorunlu	3
TDI1201	Türk Dili II	2+0+0	Zorunlu	2
YDI1201	Yabancı Dil II (İngilizce)	2+0+0	Zorunlu	2
			Toplam AKTS	30

3.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
SND7301	Mesleki İngilizce	2+0+0	Zorunlu	3
SND7302	İş Sağlığı ve Güvenliği	2+0+0	Zorunlu	3
SND7303	Yöresel Mutfak	2+2+0	Zorunlu	5
SND7304	Genel Turizm	2+0+0	Seçmeli	3
SND7305	Gastronomide Ürün Geliştirme	2+2+0	Seçmeli	5
SND7307	Yiyecek İçecek Servisi	2+2+0	Seçmeli	5
SND7309	Gıda Mevzuatı	2+0+0	Seçmeli	3
SND7314	Gastronomide Güncel Konular	2+0+0	Seçmeli	3
			Toplam AKTS	30

Tablo 2.5-2 Müfredat Derslerinin Kategorilere Göre Dağılımı

Ders Kodu	Ders adı ¹	Öğretim Dili ²	Kategori (AKTS Kredisi)				
			Alanına uygun temel öğretim ³	Alanına uygun öğretim ⁴	Seçmeli Dersler ⁵		Diğer ⁶
					Alan içi	Alan dışı	
1. Yarıyıl							
SND7101	Mutfak Uygulamaları	Türkçe		3			
SND7107	Türk Mutfak Kültürü	Türkçe		3			
SND7103	Temel Seviye Pastacılık ve Ekmek Üretimi	Türkçe		3			
SND7104	Hijyen ve Sanitasyon	Türkçe	2				
SND7105	Yiyecek İçecek Tarihi ve Kültürü	Türkçe	2.5				
SND7106	Beslenmenin Temel İlkeleri	Türkçe	2.5				
YDI1101	Yabancı Dil (İngilizce)	Türkçe	2				
TDI1101	Türk Dili I	Türkçe	2				
AIT1101	Atatürk İlk. Ve İnk. Tarihi I	Türkçe	2				
2. Yarıyıl							
SND7201	Dünya Mutfağı I	Türkçe		3			
SND7202	Soğuk Mutfak	Türkçe		3			
SND7203	İleri Seviye Pastacılık ve Ekmek Üretimi	Türkçe		3			
SND7204	Menü Planlama	Türkçe	2				
SND7205	Sürdürülebilir Gastronomi	Türkçe	2				
SND7206	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon	Türkçe	2				
YDI1201	Yabancı Dil II (İngilizce)	Türkçe	2				
TDI1201	Türk Dili II	Türkçe	2				
AIT1201	Atatürk İlk. Ve İnk. Tarihi II	Türkçe	2				
KRY1201	Kariyer Planlama	Türkçe	1				
3. Yarıyıl							
SND7301	Mesleki İngilizce	Türkçe	2				
SND7302	İş Sağlığı ve Güvenliği	Türkçe	2				
SND7303	Yöresel Mutfak	Türkçe		3			
SND7304	Genel Turizm	Türkçe			2		
SND7305	Gastronomide Ürün Geliştirme	Türkçe			3		
SND7307	Yiyecek İçecek Servisi	Türkçe			3		
SND7309	Gıda Mevzuatı	Türkçe			2		
SND7314	Gastronomide Güncel Konular	Türkçe			2		
4. Yarıyıl							
SND7450	İşletmede Mesleki Uygulama	Türkçe					16
PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI *							
MEZUNİYET İÇİN TOPLAM KREDİ							
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ							

Program türüne göre yarıyıl ve dersler için gerektiği kadar satır ekleyiniz ya da çıkartınız.

1 Öğretim dili Türkçe olmasa bile ders adını Türkçe veriniz.

2 Öğretim dilini yazınız.

3 Programda, programın yürütülmesi için zorunlu temel dersler yazılmalıdır.

4 Program öğretimi için alanına uygun zorunlu dersler

5 Seçmeli dersler, alan içi ve alan dışı (mesleki-teknik seçmeli, sosyal-üniversite seçmeli vb.) olmak üzere 2 kategoriye ayrılmıştır

6 Yukarıdaki 3 kategoriye girmeyen dersler. Örnek: 2547 sayılı kanunun 5(i) maddesi kapsamında okutulan dersler gibi

*Toplam krediler ve yüzdeleri hesaplanırken; zorunlu derslerin tümü kullanılmalıdır. Seçmeli derslerin ise sadece öğretim planında yer aldığı sayı kadarı kullanılmalıdır.

2.5.1 Eğitim Planının Bileşenleri

Sındırgı Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı eğitim planı, öğrencilerin hem teorik bilgi hem de pratik beceri kazanmalarını hedefleyen bir yapıya sahiptir. Bu eğitim planı genellikle aşağıdaki bileşenlerden oluşur:

Genel Eğitim Dersleri: Yabancı Dil, Türk Dili, Kariyer Planlama, Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi, İş Sağlığı ve Güvenliği...

Mesleki Eğitim Dersleri: Hijyen ve Sanitasyon, Yiyecek İçecek Tarihi ve Kültürü, Beslenmenin Temel İlkeleri, Sürdürülebilir Gastronomi, Gıda Mevzuatı, Genel Turizm...

Uygulamalı Dersler: Dünya Mutfağı, Türk Mutfak Kültürü, Temel ve İleri Seviye Pastacılık ve Ekmek Üretimi, Yöresel Mutfak, Soğuk Mutfak...

Uygulamalı Eğitim: İşletmede Mesleki Uygulama

Tablo 2.5-3 Ders ve Sınıf Büyüklükleri

Dersin Kodu	Dersin Adı	Son İki Yarıyıldaki Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Dersin Türü ⁽¹⁾			
				Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Diğer
AIT1101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	1	23	%100	-	-	-
SND7101	Mutfak Uygulamaları	1	23	%50	%50	-	-
SND7103	Temel Seviye Pastacılık ve Ekmek Üretimi	1	23	%50	%50	-	-
SND7104	Hijyen ve Sanitasyon	1	23	%100	-	-	-
SND7105	Yiyecek İçecek Tarihi ve Kültürü	1	23	%75	%25	-	-
SND7106	Beslenmenin Temel İlkeleri	1	23	%75	%25	-	-
SND7107	Türk Mutfak Kültürü	1	23	%50	%50	-	-
TDI1101	Türk Dili I	1	23	%100	-	-	-
YDI1101	Yabancı Dil (İngilizce) I	1	23	%100	-	-	-
AIT1201	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	1	23	%100	-	-	-
SND7201	Dünya Mutfağı	1	23	%50	%50	-	-
SND7202	Soğuk Mutfak	1	23	%50	%50	-	-
SND7203	İleri Seviye Past. ve Ekmek Üretimi	1	23	%50	%50	-	-
SND7204	Menü Planlama	1	23	%100	-	-	-
SND7205	Sürdürülebilir Gastronomi	1	23	%100	-	-	-
SND7206	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon	1	23	%100	-	-	-
TDI1201	Türk Dili II	1	23	%100	-	-	-
YDI1201	Yabancı Dil II (İngilizce)	1	23	%100	-	-	-
SND7301	Mesleki İngilizce	1	23	%100	-	-	-
SND7302	İş Sağlığı ve Güvenliği	1	13	%100	-	-	-
SND7303	Yöresel Mutfak	1	13	%50	%50	-	-
SND7304	Genel Turizm	1	13	%100	-	-	-
SND7305	Gastronomide Ürün Geliştirme	1	13	%50	%50	-	-
SND7307	Yiyecek İçecek Servisi	1	15	%50	%50	-	-
SND7309	Gıda Mevzuatı	1	12	%100	-	-	-
SND7314	Gastronomide Güncel Konular	1	13	%100	-	-	-
SND7450	İşletmede Mesleki Uygulama	1	10		%100	-	-

Satır Sayısı güncel müfredat derslerine göre artırılmalıdır.

1. Her dersin oluştuğu türleri yüzde olarak veriniz (%75 teorik, %25 uygulama gibi).

2.6 Öğretim Kadrosu

Öğr. Gör. Dilek Çoşan

Öğr. Gör. Vahide Oflaz

Öğr. Gör. Büşra Nur Atak

2.6.1 Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği

Tablo 2.6-1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti

Öğretim Elemanının Adı ve Soyadı	TZ, YZ, EG ⁽¹⁾	Son İki Dönemde Verdiği Tüm Dersler (Dersin Kodu/Kredisi/Dönemi/Yılı) ⁽²⁾	Toplam Etkinlik Dağılımı ⁽³⁾		
			Öğretim	Araştırma	Diğer ⁽⁴⁾
Öğr. Gör. DİLEK ÇOŞAN	TZ	SND7309/ Gıda Mevzuatı/ 2 Krd/ 2024- 2025 Güz	%50	%50	-
Öğr. Gör. DİLEK ÇOŞAN	TZ	SND7103 / Temel Seviye Pastacılık ve Ekmek Üretimi / 3 Krd /2024-2025 Güz	%50	%50	-
Öğr. Gör. DİLEK ÇOŞAN	TZ	SND7307 / Yiyecek İçecek Servisi / 3 Krd /2024-2025 Güz	%50	%50	-
Öğr. Gör. DİLEK ÇOŞAN	TZ	SND7103/ Yiyecek İçecek Servisi I /2.50 Krd/ 2024-2025 Güz	%50	%50	-
Öğr. Gör. DİLEK ÇOŞAN	TZ	SND7203 / İleri Seviye Pastacılık ve Ekmek Üretimi / 3 Krd/ 2023-2024 Bahar	%50	%50	-
Öğr. Gör. DİLEK ÇOŞAN	TZ	SND5206/ Yiyecek İçecek Servisi II/ 2.50 Krd/ 2023-2024 Bahar	%50	%50	-
Öğr. Gör. DİLEK ÇOŞAN	TZ	SND6218/ İletişim/ 2.50 Krd/ 2023-2024 Bahar	%50	%50	-
Öğr. Gör. Vahide OFLAZ	TZ	SND7304/ Genel Turizm/ 2 Krd / 2024-2025 Güz	%50	%50	-
Öğr. Gör. Vahide OFLAZ	TZ	SND7104/ Mutfak Uyg./ 3Krd/ 2024-2025 Güz	%50	%50	-
Öğr. Gör. Vahide OFLAZ	TZ	SND7105/ Yiy. İç. Tarihi ve Kültürü/2.5 Krd/ 2024-2025 Güz	%50	%50	-
Öğr. Gör. Vahide OFLAZ	TZ	SND7303/ Yöresel Mutfak/ 3 Krd/ 2024-2025 Güz	%50	%50	-
Öğr. Gör. Vahide OFLAZ	TZ	SND7202/ Soğuk Mutfak/ 3 Krd/ 2023-2024 Bahar	%50	%50	-
Öğr. Gör. Vahide OFLAZ	TZ	SND7204/ Menü Planlama/ 2 Krd/ 2023-2024 Bahar	%50	%50	-

Öğr. Gör. Vahide OFLAZ	TZ	SND7104/ Hijyen ve Sanitasyon/ 2 Krd/ 2023-2024 Bahar	%50	%50	-
Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK	TZ	SND7102/ Türk Mutfak Kültürü/ 3 Krd /2024-2025 Güz	%50	%50	-
Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK	TZ	SND7106/ Beslenmenin Temel İlkeleri/ 2.5 Krd/2024-2025 Güz	%50	%50	-
Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK	TZ	SND7314/ Gastronomide Güncel Konular/ 2 Krd/ 2024-2025 Güz	%50	%50	-
Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK	TZ	SND7305/ Gastronomide Ürün Geliştirme/ 3 Krd/ 2024-2025 Güz	%50	%50	-
Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK	TZ	SND5103/ Gıda Teknolojisi/ 3 Krd / 2024- 2025 Güz	%50	%50	-
Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK	TZ	SND7201/ Dünya Mutfakları/ 3 Krd/ 2023-2024 Bahar	%50	%50	-
Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK	TZ	SND5413- Dünya Mutfakları/ 2.50 / 2023-2024 Bahar	%50	%50	-
Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK	TZ	SND7205/ Sürdürülebilir Gastronomi/ 2 Krd/2023-2024 Bahar	%50	%50	-

Notlar:

- (1) TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, EG: Ek görevli
- (2) Her öğretim elemanı için son iki dönemde verdiği tüm dersleri (lisansüstü ve başka programlarda verilen dersler dahil) sıralayınız. Gerektiğinde satır ekleyiniz.
- (3) Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz.
- (4) Uzun süreli izinleri “Diğer” sütununda gösteriniz.

Tablo 2.6-2 Öğretim Kadrosunun Analizi

Öğretim Elemanının Adı ve Soyadı ⁽¹⁾	Unvanı	TZ YZ EG ⁽²⁾	Aldığı Son Derece ve Alanı	Mezun Olduğu Son Kurum ve Mezuniyet Yılı	Deneyim Süresi, Yıl			Etkinlik Düzeyi (yüksek, orta, düşük, yok)		
					Kamu/ Sanayi Deneyimi	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi	Mesleki Kuruluşlarda	Araştırmada	Sanayiye Verilen Danışmanlıkta

Öğr. Gör. Dilek ÇOŞAN	Öğr. Gör.	TZ	YL- GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ/ 2018	2	3.5	1.5			
Öğr. Gör. Vahide OFLAZ	Öğr. Gör.	TZ	YL- GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ/ 2019	3	1	1			
Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK	Öğr. Gör.	TZ	YL- GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ/ 2023	1.5	3.5	1.5			

Notlar:

(1) Tabloyu programdaki her öğretim üyesi için doldurunuz. Gerekliyse ek sayfa kullanabilirsiniz.

(2) TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, EG: Ek görevli

(3) Etkinlik düzeyi son 3 yılın ortalamasını yansıtmalıdır.

Sarı renk ile vurgulanan bölüm bu rapor döneminde doldurulmayacak daha sonra belirlenecek olan periyodik dönemlerde doldurulması istenecektir.

2.6.2 Öğretim Kadrosunun Nitelikleri

- Öğretim kadrosu, yenilikleri takip ederek sürekli gelişim göstermektedir. Mesleki seminerlere, çalıştaylara ve ulusal/uluslararası eğitim programlarına katılmaktadır.
- Bölümde verilen eğitim, sektör ihtiyaçları doğrultusunda güncellenmektedir. Teknolojik gelişmeler ve gastronomi trendleri dikkate alınarak ders içerikleri yenilenmektedir.
- Program, bölgenin yöresel mutfak kültürüne özel önem vererek sürdürülebilir gastronomi anlayışını desteklemektedir. Bu alanda öğrenciler ile birlikte TÜBİTAK projeleri yapılmaktadır.
- Öğrencilerden düzenli olarak geri bildirim alınmakta, bu geri bildirimler doğrultusunda programın iyileştirilmesi sağlanmaktadır.
- Uygulama mutfakları, modern ekipmanlarla sürekli yenilenmekte ve öğrencilere daha iyi bir eğitim ortamı sağlanmaktadır.
- Öğrencilerin motivasyonunu ve yeteneklerini geliştirmek amacıyla gastronomi yarışmalarına katılım teşvik edilmekte, çeşitli etkinlikler düzenlenmektedir.

Öğretim elemanlarının YÖKSİS formatındaki güncel özgeçmişlerini EKLER listesinde belirterek Öğretim Elemanları Özgeçmişleri Klasörüne ekleyiniz. Klasörde yer alan tüm özgeçmişlerini, öğretim elemanının YÖKSİS özgeçmiş güncelleme tarihini ve ORCID numaralarını içeren listeyi tablo şeklinde oluşturunuz.

Tablo 2.6-3, 2.6-4 ve 2.6-5'i doldurunuz.

Tablo 2.6-3 2024 Yılında Düzenlenen Bilimsel Etkinliklerde Sunulan Bildiri Sayısı

PROGRAM ADI	Sempozyum		Kongre		Konferans		Diğer**	
	A	B	A	B	A	B	A	B
AŞÇILIK			1	3			1	
A: Ulusal **: Çalıştay B: Uluslararası								

Tablo 2.6-4 2024 Yılında Yayımlanan Makale Sayıları

PROGRAM ADI	1	2	3	4	5	6	7	8
AŞÇILIK			2				6	
1.SCI, SCI-Expanded, SSCI ve AHCI kapsamındaki indekslerde 2.SCI, SCI-Expanded, SSCI ve AHCI kapsamı dışındaki uluslararası indekslerde (Alan indeksi vb.) 3.Ulakbim TR dizin 4.Ulusal kitap yazarlığı 5.Ulusal kitap editörlüğü ve / veya bölüm yazarlığı 6.Uluslararası kitap yazarlığı 7.Uluslararası kitap editörlüğü ve / veya bölüm yazarlığı 8.Uzmanlık alanında uluslararası kitap / bölüm çevirileri								

Tablo 2.6-5 2024 Yılında Öğretim Elemanlarının diğer araştırma alanları

PROGRAM ADI	1	2	3	4	5	6
1. Patent sayısı 2. Teknokent / Teknokent dışındaki şirketlerde görev alan öğretim üyesi sayılar. 3. Faydalı model, tasarım, yazılım bilgileri 4. Devam eden protokol bilgileri (belediye, askeriye, milli eğitim, il sağlık müdürlüğü, özel sektör vb.) 5. Devam eden danışmanlık bilgileri (kamu / özel sektör vb. danışmanlıkları). 6. Sergi/Sanatsal Faaliyetler						

2.6.3 Atama ve Yükseltme

Üniversitemizin internet sayfasında atama ve yükseltme kriterlerini verilmektedir (Kanıt 2.6.3.1)

Kanıt

[2.6.3.1. Balıkesir Üniversitesi Öğretim Üyesi Kadrolarına Başvuru ve Atanma/Yeniden Atanma Kriterleri](#)

2.6.4 Ders Tanıtım Formları/Ders Ayrıntıları

Programınızın OBS Bilgi Paketi üniversitemizin internet sayfasında yer almaktadır (Kanıt 2.6.4.1.)

Kanıt

[2.6.4.1. Bilgi Paketi](#)

Müfredatta yer alan tüm dersler (*Seçmeli derslerden 2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Döneminde açılmış olanlar*) Ders Tanıtım Formlarını EKLER listesinde belirterek Ders Tanıtım Formları Klasörüne ekleyiniz.

2.7 Altyapı

2.7.1 Eğitim için Kullanılan Alanlar ve Donanım

Türü	Adedi	Alanı (m2)
Derslik	2	75
Derslik	6	71
Derslik	1	94
Derslik	2	95
Uygulama Mutfağı	1	60
Bilgisayar Laboratuvarı	2	94
Konferans Salonu	1	121
Uygulama Atölyesi	1	121
Amfi Salonu	1	121
Kütüphane (Oda)	2	26

Kanıtlar:

[2.7.1.1. 2023 Yılı Birim Faaliyet Raporu](#)

2.7.2 Diğer Alanlar ve Altyapı

Sındırgı Meslek Yüksekokulu, Balıkesir Üniversitesi'nin çağış yerleşkesine, yaklaşık 45 km uzaklıkta olup; 4.500m2 kapalı alana sahip modern binasında hizmet vermektedir. İdari bölümler, derslikler, laboratuvarlar, öğretim elemanı odaları, öğrenci kafeterya, seminer ve toplantı salonları, kütüphane vb. tüm birim ve donatılar yer almaktadır.

Tablo Sındırgı Meslek Yüksekokulu Öğretim Üyeleri, Öğretim Elemanları, İdari Personel Ve Destek Personeline Yönelik Ofis Ortamları

Ofis Türü	Adet	M2
Çalışma Ofisi	10	200
İdari Ofis	2	70

Kanıtlar:

2.7.2.1. [2023 Yılı Birim Faaliyet Raporu](#)

2.7.3 Eğitim Araçları, Bilgisayar ve Bilişim Altyapısı

Tablo Sındırgı Meslek Yüksekokulu Eğitim Araçları, Bilgisayar ve Bilişim Altyapısı

Türü	Adedi
Masa Üstü Bilgisayar (PC)	137
Dizüstü Bilgisayar	18
Tablet	2
Yazıcı	19
Tarayıcı	3
Fotokopi Makinesi	3
Projeksiyon Cihazı	10
Kamera	30
Güvenlik Tur Cihazı	1

Kanıtlar:

2.7.3.1. [2023 Yılı Birim Faaliyet Raporu](#)

2.7.4 Kütüphane

Öğrencilerimiz Yüksekokulumuzda bulunan kütüphane ve okuma salonundan ve Üniversitemiz Merkez kütüphanesinden faydalanmaktadır. Okulumuz kütüphanesinde çeşitli alanlara özgü kitaplar bulunmaktadır. Bu kitaplar öğrencilerimizin katkısı ve öğretim elemanlarımızın desteği ile kurulmuştur.

Balıkesir Üniversitesi Mehmet Akif Ersoy Kütüphanesi, eğitim, öğretim ve araştırma faaliyetlerini desteklemek amacıyla gerekli bilgi kaynaklarını sağlayıp, derleyerek gelişmiş araştırma olanaklarıyla kullanıcılarına sunmaktadır. Çağış Yerleşkesinde; Danışma Kaynakları Salonu, Kitap Salonu, Süreli Yayınlar Salonu ve Engelsiz Kütüphane Bölümü ile hizmet veren Merkez Kütüphane ve farklı birimlerdeki birim kütüphaneleri de öğrencilerin kullanımına açıktır. (Kanıt 2.7.4.1.)

Kanıt

2.7.4.1. [Mehmet Akif Ersoy Merkez Kütüphanesi](#)

2.7.5 Özel Önlemler

Meslek Yüksekokulumuz, engelli bireylerin güvenli ve erişilebilir bir ortamda eğitim alabilmeleri için kapsamlı altyapı düzenlemeleri yapmıştır. Bu düzenlemeler, kampüste dezavantajlı birey bulunmasa bile tüm öğrenciler ve personelin ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik olarak planlanmış ve uygulanmıştır. Aynı zamanda üniversitemiz, engelli bireylerin akademik, fiziksel, psikolojik ve sosyal yaşamlarını kolaylaştırmak amacıyla çeşitli destek mekanizmaları sunmaktadır. Bu çerçevede yapılan düzenlemeler ve kanıtlarla süreç şeffaf ve etkin bir biçimde yürütülmektedir. Kaygan Zemin Uyarı İşaretleri ve Levhalar Okulumuzun kalabalık ve geçişin yoğun olduğu alanlarında, engelli bireyler için güvenliği sağlamak amacıyla kaygan zemin uyarı işaretleri ve levhaları yerleştirilmiştir. Bu levhalar, özellikle tuvalet, merdivenler, koridor gibi riskli alanlarda konumlandırılmıştır. Böylece tüm öğrenciler ve çalışanlar, kayma veya düşme riskine karşı uyarılmaktadır. Bu düzenlemeler, okulun güvenlik standartlarını artırarak erişilebilirliği sağlamaktadır. Acil Durum Hazırlığı Acil

durumlar ve basit yaralanmalar için ilk yardım dolabı, giriş katında ana giriş kapısına yakın bir noktaya yerleştirilmiştir. Bu düzenleme, ani bir sağlık sorunu yaşanması durumunda ihtiyaç duyulan ilk yardım malzemelerine kolay erişim sağlamaktadır. Engelli bireyler veya diğer bireyler için bu tür düzenlemeler, sağlık ve güvenlik ihtiyaçlarının öngörülmesi açısından önemlidir. Her ne kadar okulumuzda engelli birey bulunmasa da olası ihtiyaçları karşılamak amacıyla asansör sistemi hazır durumdadır. Asansör, bina içindeki katlar arasında engelli bireylerin rahat bir şekilde hareket edebilmesi için düşünülmüştür. Bu sayede, hareket kısıtlılığı yaşayan bireylerin de özgürce dolaşması sağlanmaktadır.

Okulumuzda toplamda 2 adet (kadın ve erkek) engelli tuvaleti bulunmaktadır. Bu tuvaletler, engelli bireylerin hijyen ve temel ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri şekilde tasarlanmıştır. Geniş kapılar, tutunma barları ve uygun yükseklikte yerleştirilmiş lavabolar gibi detaylar, engelli bireylerin ihtiyaçlarına uygun olarak düşünülmüştür

Balıkesir Üniversitesi bünyesinde, engelli bireylerin akademik, fiziksel, psikolojik ve sosyal yaşamlarını kolaylaştırmak ve üniversite yaşamını daha erişilebilir hale getirmek amacıyla bir Engelsiz Üniversite Birimi Koordinatörlüğü bulunmaktadır. (Kanıt 2.7.5.1.)

Kanıt

2.7.5.1 Engelsiz Üniversite Birimi Koordinatörlüğü

3 PROGRAM GENEL DEĞERLENDİRMeye YÖNELİK GZFT TABLOSU

Programın genel değerlendirmesi için Güçlü Yönleri, Zayıf Yönleri, Fırsatları ve Tehditleri (GZFT, SWOT) gösteren tabloyu aşağıdaki görselde yer alan açıklamaya göre doldurunuz. İyileştirmeye açık yönleri belirleyip yorumlayınız.

OLUMLU	OLUMSUZ
GÜÇLÜ(G) STRENGTHS(S) Uzmanlık alanlarımız, Rakiplerden güçlü yönler, Avantaj sağlanan özellikler	ZAYIF(Z) WEAKNESSES(W) Geliştirilmesi gereken alanlar Neleri geliştirmeliyiz? Nelerden kaçınmalıyız?
FIRSAT(F) OPPORTUNITIES(O) Gelecekte neler olabileceği hakkında bilgi, Rekabet fırsatı sağlayacak yönler, Öncü yapacak özellikler	TEHDİT(T) THREATS(T) Potansiyel zararlar, Önlem alınması gerekenler, Gelişmeyi duraklatacak tehlikeler

Program Genel Değerlendirme GZFT Tablosu	
Güçlü Yönler	Zayıf Yönler
Bölgesel mutfak kültürüne yakınlık: Sındırgı'nın zengin yöresel mutfağını, doğal ürünlerini ve gastronomi değerlerini eğitime entegre etme imkânı.	Sosyalleşme sınırlılığı: Sındırgı ilçesinin küçük bir yerleşim birimi olması nedeniyle öğrencilere sunulan sosyal ve kültürel aktivitelerin sınırlı olması.
Uygulamalı eğitim imkânları: Aşçılık bölümünün pratik	Endüstri ile sınırlı bağlantılar: Gastronomi sektöründeki güçlü işletmelere uzaklık ve sınırlı iletişim

uygulamalara ağırlık veren program yapısı. Modern mutfak ekipmanları: Derslerde kullanılan güncel ve profesyonel mutfak ekipmanlarının bulunması. Yöresel ürünlere erişim: Sındırgı’da doğal tarım ürünlerinin ve organik malzemelerin kolayca temin edilebilmesi. İlgi çekici bir bölüm: Gastronomiye artan ilginin, bölüme yönelik öğrenci talebini sürekli kılması. Nitelikli akademik kadro: Alanında deneyimli akademisyenler ve profesyonel aşçılar tarafından verilen eğitim, öğrencilerin sektörel yetkinlik kazanmasını desteklemektedir.	Yeterli tanıtım eksikliği: Aşçılık bölümünün ulusal düzeyde yeterince tanıtılmamış olması Yabancı dil eğitimi eksikliği: Gastronomi sektöründe yurt dışı iş ve staj olanaklarının artırılabilmesi için yabancı dil eğitimi yetersiz kalabilir.
Fırsatlar	Tehditler
Turizmin gelişmesi: Sındırgı’nın termal turizm açısından gelişmesi, öğrencilere staj ve iş imkânları sağlayabilir. Yerel gastronomi festivalleri: Bölgesel gastronomi festivallerine katılım ve bu festivallerde bölümün tanıtımını yapma fırsatı. Yurt dışı eğitim ve staj imkânları: Erasmus gibi değişim programları sayesinde öğrencilerin uluslararası deneyim kazanma imkânı. Gastronomi işbirlikleri: Yakın coğrafi konumdaki ülkelerle gastronomi alanında ortak projeler geliştirilebilir. Yöresel lezzetlerin markalaşması: Bölgenin özgün mutfağının tanıtımı için projeler geliştirilerek aşçılık bölümünün marka haline getirilmesi.	Rekabetin artması: Türkiye genelinde çok sayıda aşçılık programının açılması, bölümün cazibesini azaltabilir. Öğrenci motivasyonundaki düşüş: Küçük yerleşim yerlerinde sosyal imkânların sınırlı olması nedeniyle öğrencilerin motivasyon kaybı yaşayabilmesi. Ekonomik dalgalanmalar: Gastronomi sektörünün ekonomik krizlerden etkilenme riski, mezunların iş bulma olanaklarını olumsuz etkileyebilir.

İyileştirmeye Açık Yönler:

1. Tanıtım faaliyetlerinin artırılması:
Bölümün ulusal ve uluslararası düzeyde daha fazla tanıtılması sağlanmalıdır. Sosyal medya ve gastronomi festivalleri gibi platformlarda aktif tanıtım yapılabilir.
2. Yabancı dil eğitiminin güçlendirilmesi:
Gastronomi sektöründe uluslararası iş imkanlarını artırmak için yabancı dil dersleri çeşitlendirilmeli ve yoğunlaştırılmalıdır.
3. Sektörle iş birliğinin geliştirilmesi:
Gastronomi alanındaki büyük otel zincirleri ve restoranlarla ortak projeler, staj programları ve iş imkanları artırılabilir.
4. Sosyal olanakların iyileştirilmesi:
Öğrencilere yönelik sosyal ve kültürel etkinlikler artırılmalı, kampüs yaşamı daha cazip hale getirilmelidir.
5. Yöresel gastronomi markalaşma projeleri:
Bölgenin yöresel lezzetlerinin markalaşması ve ticari değeri artırılarak bölümün sektördeki önemi vurgulanabilir.

EKLER LİSTESİ

Ekler şeklinde konulan tabloların ve yer aldıkları klasörlerin isimlerini listeleyiniz.

Tüm EKLER'i EKLER isminde klasörde teslim ediniz. Raporun devamına ekleri koymayınız.