



**T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ**

SINDIRGI MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

**2026 YILI
PROGRAM ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU**

Bilgi İşlem Daire Başkanlığı

09.01.2026

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Aşçılık

CEVAP VE KANIT DETAY RAPORU

PROGRAM BİLGİLERİ

Program Adı: **Aşçılık**
Birim: **Sındırgı Meslek Yüksekokulu**
Akreditasyon: **Mesleki Eğitim Değerlendirme ve Akreditasyon Derneği (MEDEK)**
Rapor Tarihi: **09.01.2026 13:48**

A. - Programa İlişkin Genel Bilgiler

A. - Programa İlişkin Genel Bilgiler

1. Meslek Yüksekokulu (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler MYO Adı İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı Müdür Adı Soyadı (unvanı) Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı) Programla ilgili bilgiler Bölüm Adı Program Adı İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı Program Başkanının Adı Soyadı (unvanı) Program öğretim türü Eğitim dili Programa öğrenci kabul şekli Diplomada yazılan derecenin adı Program akredite mi? MYO'da akredite programların adları Program değerlendirici tarafından iletişim kurulacak kişi bilgileri Adı Soyadı (Akademik ve İdari Unvan) Telefon Elektronik posta

Meslek Yüksekokulu (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler	
MYO Adı	: Sındırgı MYO
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	: 1995-1996
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	: 1997
Müdür Adı Soyadı (unvanı)	: Prof. Dr. Mehmet SARIOĞLAN
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	: Dr. Öğr. Üyesi Şevket CANTÜRK
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	: Öğr. Gör. Hamza ÖZKAN
Programla ilgili bilgiler	
Bölüm Adı	: Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
Program Adı	: Aşçılık
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	: 2023-2024
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	: 2024-2025
Program Başkanının Adı Soyadı (unvanı)	: Prof. Dr. Melike GÜL
Program öğretim türü	: Örgün
Eğitim dili	: Türkçe
Programa öğrenci kabul şekli	: YKS
Diplomada yazılan derecenin adı	: Önlisans
Program akredite mi?	: Hayır
MYO'da akredite programların adları	:
Program değerlendirici tarafından iletişim kurulacak kişi bilgileri	
Adı Soyadı (Akademik ve İdari Unvan)	: Prof. Dr. Melike GÜL
Cep telefonu	: 0 532 783 08 84
Elektronik posta	: melikegul@balikesir.edu.tr

Puan: 3/5

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Aşçılık

2. Programın kısa tarihçesi ve değişikliklerProgramın kısa bir tarihçesini veriniz ve programda y apılan büyük çaplı son değişiklikleri açıklayınız.

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.

Puan: 2/5

B. - Değerlendirme Özeti

Ölçüt 1. - Öğrenciler

1. 1.1.1. Programa hangi süreç/ler ile öğrenci kabul edildiğini açıklayınız.

Öğrenciler Aşçılık 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.

Puan: 3/5

2. 1.1.2. Tablo 1.1'i son üç yıl için doldurunuz. Tablo 1.1. Öğrencilerin Üniversite Giriş Sınav Der ecelerine ilişkin Bilgi AkademikYılÖğrenci sayısıYerleşme puanıSınav başarısirası KontenjanKayıt yaptıranEn yüksek En düşükEn yüksek En düşükGeçerli Yıl Bir önceki yıl İki önceki yıl

AkademikYıl	Öğrenci sayısı		Yerleşme puanı		Sınav başarı sırası	
	Kontenjan	Kayıt yaptıran	En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
Geçerli Yıl	30	25	336,83262	298,63404	-	-
Bir önceki yıl	30	24	333,26195	294,35157	-	-
İki önceki yıl	30	24	337,79928	278,315	-	-

Puan: 3/5

3. 1.2. Kontenjanlar ve programa kabul edilen öğrenci sayılarıyla, bu öğrenciler ile ilgili göstergelerin yıllara göre değişiminin bir değerlendirmesini veriniz. Tablo 1.2'yi son üç yıl için doldurunuz. Tablo 1.2. Kayıtlı Öğrenci ve Mezun SayılarıAkademik Yıl(1)Kayıtlı ÖğrenciMezun Öğrenci Sayısı1.Sınıf2.SınıfGeçerli Yıl Bir önceki yıl İki önceki yıl

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Açıklık

Akademik Yıl(1)	Kayıtlı Öğrenci		Mezun Öğrenci Sayısı
	1. Sınıf	2. Sınıf	
Geçerli Yıl	27	38	
Bir önceki yıl	22	29	10
İki önceki yıl	31	-	

Puan: 3/5

4. 1.3. Yatay geçiş, çift anadal ve yandal uygulamaları ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikaları özetleyiniz ve bu politikaların nasıl uygulandığını açıklayınız. Tablo 1.3'ü son üç yıl için doldurunuz. Tablo 1.3 Yatay Geçiş, Çift Anadal, Yandal Yapan Öğrenci Sayıları

Akademik Yıl	Yatay Geçiş	Çift Anadal	Yandal
Geçerli Yıl			
Bir önceki yıl	1		
İki önceki yıl			

Puan: 3/5

5. 1.4. Önceki öğrenimlerin kredilendirilmesi ile ilgili süreçlerin nasıl işletildiğini açıklayınız.

Programımızda önceki öğrenimlerin tanınması ve kredilendirilmesi süreçleri (yatay geçiş, ders muafiyetleri vb.), Balıkesir Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği hükümleri çerçevesinde şeffaf ve adil bir şekilde yürütülmektedir. Süreçler şu şekilde işletilmektedir: Yatay Geçiş ve Ders İntibakı: Başka bir yükseköğretim kurumundan programımıza yatay geçiş yapmak için başvuran adaylar, başarı sıralamasına göre değerlendirilerek kabul edilmektedir. Kabul edilen öğrencilerin daha önceki kurumlarında alıp başarılı oldukları dersler, programımız müfredatındaki derslerin içerik, kredi ve AKTS değerleri ile uyumluluğu açısından ilgili intibak komisyonu tarafından incelenir. Uygun görülen dersler için Yönetim Kurulu kararı ile "ders saydırma" (muafiyet) işlemi yapılır ve öğrencinin not dökümüne işlenir. Muafiyet Sınavları: Programa yeni kayıt yaptıran öğrenciler, akademik takvimde belirtilen tarihlerde Yabancı Dil gibi belirli dersler için düzenlenen muafiyet sınavlarına girebilmekte ve başarılı olmaları durumunda bu derslerden kredilendirilmiş sayılarak muaf tutulmaktadırlar. Programımızda önceki öğrenimlerin kredilendirilmesi süreçleri, şeffaflık ve adillik ilkeleri gözetilerek öğrenci işleri ve ilgili akademik birimler tarafından takip edilmektedir.

Puan: 3/5

6. 1.5. Eğitim öğretim süreçlerine ilişkin öğrenci merkezli yaklaşım süreçlerini ve nasıl işletildiğini açıklayınız.

Programımızda eğitim-öğretim süreçleri, öğrencinin aktif katılımını, mesleki becerilerini uygulayarak geliştirmesini ve karar alma süreçlerine dahil olmasını destekleyen öğrenci merkezli bir yaklaşımla yürütülmektedir. Bu süreçler şu şekilde işletilmektedir: Uygulamalı Eğitim Modeli (3+1): Programımızda uygulanan 3+1 Eğitim Modeli sayesinde öğrencilerimiz, teorik bilgilerini son dönemlerinde işletmelerde tam zamanlı mesleki eğitimle pekiştirme fırsatı bulmaktadır. Ayrıca dersler, programın niteliğine uygun olarak uygulama mutfağı ve bilgisayar laboratuvarlarında (Otelcilik Otomasyon Sistemleri vb.) "yaparak-yaşayarak öğrenme" ilkesiyle işletilmektedir. Aktif Öğrenme Yöntemleri ve Projeler: Öğrencilerin derse aktif katılımlarını artırmak ve konuları derinlemesine kavramalarını sağlamak amacıyla klasik anlatımın ötesinde yöntemler kullanılmaktadır. Özellikle "Sektörel Uygulamalar" dersi kapsamında proje ödevleri verilmektedir. Ayrıca öğrenciler, TÜBİTAK projeleri hazırlamaya teşvik edilerek araştırma süreçlerine dahil edilmektedir. Etkin Danışmanlık Sistemi: Öğrencilerin akademik gelişimlerini ve kariyer planlamalarını desteklemek üzere her öğrenciye bir akademik danışman atanmaktadır. Danışmanlar, ders seçimi ve kayıt süreçlerinde öğrenciye rehberlik etmekte, her yarıyıl başında birebir görüşmelerle öğrencinin gelişimini izlemektedir. Geri Bildirim ve Katılım: Öğrenci memnuniyeti, "Öğrenci Memnuniyet Anketi" ile düzenli olarak ölçülmekte ve eğitim süreçlerinin iyileştirilmesinde önemli bir veri kaynağı olarak kullanılmaktadır. Program eğitim amaçlarının belirlenmesinde ve güncellenmesinde öğrencilerin ve mezunların görüşleri iç ve dış paydaş olarak dikkate alınmaktadır.

Puan: 3/5

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Aşçılık

7. 1.6. Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılan anlaşmalar ile kurulan ortaklıkları ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılan anlaşmalar ile kurulan ortaklıklar bulunmamaktadır

Puan: 3/5

8. 1.7. Öğrenci hareketliliğini teşvik edecek/sağlayacak düzenlemeleri özetleyiniz.

Birimimizde öğrencilerimize değişim programları hakkında danışmanlık yapmak üzere görevlendirilmiş Erasmus Koordinatörü görevini yürüten akademik personelimiz mevcuttur. Başvuru koşulları, zamanları, yapılması gerekenler, hazırlık aşamaları gibi süreçlerde öğrencilerimize danışmanlık yapmaktadır. Henüz değişim programı ile gelen ve giden öğrencimiz bulunmamaktadır.

Puan: 3/5

9. 1.8. Program hedeflediği nitelikli mezun yeterliliklerine ulaşmak amacıyla öğrenci merkezli ve yetkinlik temelli öğretim, ölçme ve değerlendirme yöntemlerini açıklayınız ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Her ders için en az bir ara sınav, yarıyıl sonu sınavı ve bütünleme sınavı yapılmaktadır. Bir dersin yarıyıl sonu/bütünleme sınavına girebilmek için mevzuat 16. maddede belirtilen devam koşullarını yerine getirmek ve uygulamalardan başarılı olmak gerekmektedir (Mevzuat/Sınavlar ve Değerlendirme Esasları Madde 18). Ara sınavlara haklı ve geçerli nedenlerle katılamayan öğrenciler için ilgili yönetim kurulu kararı ile mazeret sınavı yapılmaktadır. Belirlenen tarihte mazeret sınavlarına herhangi bir nedenle giremeyen öğrenci için yeniden mazeret sınavı açılmamaktadır. Bütünleme sınavına girebilmek için; öğrencinin yarıyıl sonu sınavına girebilme şartlarını yerine getirmiş olması ve yarıyıl sonunda FF veya YZ notuyla başarısız olması gerekmektedir. Bütünleme sınavına girecek olan öğrencilerin sınav notları mutlak sisteme göre değerlendirilmektedir. Bütünleme sınavına girilmesi halinde alınan not, o dersin yarıyıl sonu sınav notu yerine geçmektedir (Balıkesir Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği Mevzuatı Madde 19).Yarıyıl içi değerlendirmelerin başarı notuna katkısı %40, yarıyıl sonu değerlendirmelerinin başarı notuna katkısı ise %60 olarak hesaplanmaktadır. Öğrencilerin başarı notları AA, BA, BB, CB, CC, DC, DD ve FF olarak hesaplanmaktadır. Programımızda yer alan "Sektörel Uygulamalar" dersinde öğrencilerin başarıları YT (yeterli) veya YZ (Yetersiz) olarak hesaplanmaktadır. 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 (Balıkesir Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği Mevzuatı Madde 20).DZ (devamsız) notu; devam koşulunu sağlayamayan öğrencilere verilir. Bu öğrenciler dönem sonu değerlendirilmesine alınmazlar. DZ notu, FF veya YZ notu ile eşdeğerdir. 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 (Balıkesir Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği Mevzuatı Madde 20).

Puan: 3/5

10. 1.9. Öğrencileri akademik gelişimi ve kariyer planlaması konularında yönlendiren ve öğrencinin gelişiminin izlenmesini sağlayan danışmanlık hizmetlerini özetleyiniz.

Öğrencilerimizin ders planlaması yapabilmeleri ve gelişimlerinin sağlanması, ayrıca ders kayıtları zamanında gerekli yönlendirmelerin yapılabilmesi için programımızda görev yapan iki öğretim üyesi arasında eşit olarak bölüşülerek kendilerine danışmanlık hizmeti verilmektedir. Bu danışmanlık hizmetleri öğretim üyelerinin öğrencilere olan derslerinin bitiminde cevabını aradıkları her türlü soru cevaplandırılarak ve gerekli bilgilendirme yapılarak yürütülmektedir. Balıkesir Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği Mevzuatı Madde 13'te belirtildiği üzere danışman her yarıyıl başında akademik takvime bağlı olarak danışmanlığını yaptığı öğrencilerin yeni kayıt ve kayıt yenileme ile ders seçme, ders alma, ders ekleme ve ders çıkarma gibi işlemlerinde yardımcı olmakta, ders alma ile seçme işlemlerinin ilgili mevzuata ve ders planlarına uygunluğunu değerlendirmekte ve onay vermektedir.

Puan: 3/5

11. 1.10. Öğrencilerin derslerdeki başarı durumunu izleyecek ve onları ders planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmetlerini ve danışmanlık hizmetlerine katkılarını sayısal ve niteliksel olarak açıklayınız.

Program kapsamında öğrencilerin akademik başarı durumlarının izlenmesi, ders planlaması süreçlerinde yönlendirilmesi ve karşılaşılabilecekleri akademik sorunlara destek sağlanması amacıyla akademik danışmanlık hizmetleri sistematik ve düzenli bir biçimde yürütülmektedir.2025-2026 Eğitim-Öğretim yılında Aşçılık Programı'nda toplam 61 öğrenciye akademik danışmanlık hizmeti sunulmaktadır. Bu kapsamda, Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK tarafından 17 öğrenciye, Öğr. Gör. Dilek ÇOŞAN tarafından 28 öğrenciye, Öğr. Gör. Vahide OFLAZ tarafından 16 öğrenciye danışmanlık hizmeti verilmektedir. Öğrenci-danışman dağılımı, danışmanların öğrencilerle birebir iletişim kurabilmesine ve akademik süreçleri yakından takip edebilmesine olanak sağlayacak şekilde planlanmıştır.Danışmanlık hizmetleri, belirlenen ve öğrencilere ilan edilen haftalık danışmanlık saatleri aracılığıyla yürütülmektedir. Bu kapsamda, Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK'ın saatleri Salı 12:20-13:20 ve Çarşamba 12:20-13:20 arasında, Öğr. Gör. Dilek ÇOŞAN'ın danışmanlık saatleri Perşembe 09:00-12:00 , Öğr. Gör. Vahide OFLAZ'ın ise Çarşamba 12.30-13.30 ve Perşembe 12.30-13.30 arasında gerçekleştirilmektedir. Belirlenen bu zaman dilimleri, öğrencilerin danışmanlarına düzenli ve erişilebilir şekilde ulaşabilmesini sağlamaktadır.Sayısal açıdan, danışmanlık hizmetleri kapsamında öğrencilerin:Ders kayıt ve ders seçimi süreçleri,Üstten ders alma veya ders tekrarları,Akademik başarı durumları (not ortalamaları, başarısız dersler),Mezuniyet koşulları ve dönemlik ders yükleridüzenli olarak izlenmekte ve kayıt altına alınmaktadır.Niteliksel açıdan ise akademik danışmanlar, öğrencilerin bireysel akademik ihtiyaçlarını dikkate alarak rehberlik sağlamaktadır. Danışmanlık görüşmelerinde öğrencilerin ilgi alanları, kariyer hedefleri, güçlü ve geliştirilmesi gereken yönleri değerlendirilmekte; buna bağlı olarak uygun ders planlamaları yapılmaktadır. Ayrıca düşük akademik başarı gösteren öğrenciler için ders çalışma yöntemleri, zaman yönetimi ve akademik motivasyon konularında yönlendirici geri bildirimler sunulmaktadır.

Puan: 3/5

12. 1.11. Öğrenci geri bildirimlerine yönelik mekanizmaları belirtiniz, sürekli iyileştirme çalışmaları örnek uygulamaları belirtiniz.

Öğrenci geri bildirimlerine yönelik mekanizmalar arasında öncelikle her yarıyıl sonunda uygulanan ders ve öğretim elemanı değerlendirme anketleri yer almaktadır. Bu anketler aracılığıyla öğrencilerin ders içerikleri, öğretim yöntemleri, ölçme ve değerlendirme uygulamaları, dersin öğrenme çıktılarının kazandırılma düzeyi ve öğretim elemanlarının iletişim ve rehberlik becerileri hakkındaki görüşleri alınmaktadır.Öğrencilerimizin memnuniyetinin ölçülmesi ve değerlendirilmesinde Balıkesir Üniversitesi Kalite Koordinatörlüğü'ne ait "Öğrenci Memnuniyet Anketi"nden yararlanılmaktadır. Ayrıca ders öğrenim çıktıları anketleri, program öğrenim çıktıları anketleri her akademik dönem sonunda öğrencilere uygulanmaktadır.Bununla birlikte, ders planlaması ve haftalık ders akışlarında öğrencilerin öğrenme hızları ve ihtiyaçları dikkate alınarak esneklik sağlanmakta; ders materyalleri, sunumlar ve ek kaynaklar güncellenerek öğrenci erişimine sunulmaktadır. Bu uygulamalar, öğrencilerin derse katılımını ve öğrenme motivasyonunu artırmaya yönelik sürekli iyileştirme adımları olarak değerlendirilmektedir.

Puan: 3/5

13. 1.12. Öğrencilerin tüm dersleri başarılarının hangi yöntemlerle ölçüldüğünü ve değerlendirildiğini özetleyiniz. Bu yöntemlerin şeffaf, adil ve tutarlı nitelikte olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

Öğrencilerin akademik başarıları; ara sınavlar, final sınavları ve sınıf içi katılım gibi farklı yöntemler aracılığıyla değerlendirilmektedir. Öğrencilerin yalnızca bilgi düzeyleri değil; analiz etme, problem çözme, karar verme, iletişim ve uygulama becerileri de ölçülmektedir. Dersin niteliğine göre teorik ağırlıklı derslerde yazılı sınavlar, uygulama ve yönetim odaklı derslerde ise proje, vaka analizi ve performans değerlendirmeleri daha etkin şekilde kullanılmaktadır.Şeffaflık ilkesi, ölçme-değerlendirme süreçlerinin temel unsurlarından biridir. Her dersin ölçme-değerlendirme yöntemi, değerlendirme türlerinin ağırlıkları ve başarı notunun hesaplanma biçimi dersin başında ders bilgi paketleri aracılığıyla öğrencilere ilan edilmektedir. Ayrıca sınavlara ilişkin değerlendirme ölçütleri önceden açıklanmakta; öğrencilerden beklenen performans düzeyi net biçimde tanımlanmaktadır.Bunun yanı sıra öğrenciler, sınav sonuçları ve başarı durumları hakkında bilgilendirilmekte; gerektiğinde sınav kâğıtlarını inceleyebilmekte ve akademik danışmanları aracılığıyla geri bildirim alabilmektedir. Bu uygulama, ölçme-değerlendirme sürecinin güvenilirliğini ve hesap verebilirliğini artırmaktadır.

Puan: 3/5

14. 1.13. Öğrencilerin mezuniyetlerine karar vermek ve programın gerektirdiği tüm koşulları yerine getirdiklerini belirlemek için kullanılan yöntem/yöntemleri özetleyiniz. Bu yöntem/yöntemlerin güvenilir olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

Bir öğrencinin kaydolduğu programı başarıyla bitirebilmesi için AGNO'sunun en az 2,00 ve aldığı her dersin notunun da en az DD veya YT olması gerekir. Mezuniyet şartlarını yerine getiren öğrencilerin durumları her bölümde/programda bölüm başkanının başkanlığında en az üç öğretim elemanından oluşan mezuniyet komisyonlarınca incelenerek on işgünü içinde ilgili yönetim kuruluna sunulur

Puan: 3/5

Ölçüt 2. - Program Eğitim Amaçları

1. 2.1. Program eğitim amaç ve hedeflerini listeleyiniz ve kamuoyuyla paylaşım yöntemi kanıtlayınız.

Program eğitim amacı yiyecek ve içecek hizmetlerinde yasa ve yönetmeliklere uygun, etik ilkelere bağlı, mesleğin gerektirdiği bilgi ve beceriye sahip, sistemli çalışma alışkanlığı kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmektir. Aşçılık Programının hedefleri arasında, mezunların restoran, otel, catering işletmeleri ve toplu beslenme sistemleri gibi farklı alanlarda istihdam edilebilecek mesleki yeterliliğe ulaşmaları yer almaktadır. Bunun yanı sıra öğrencilerin ekip çalışmasına yatkın, iletişim becerileri gelişmiş, yenilikçi ve yaratıcı düşünebilen bireyler olarak yetişmeleri hedeflenmektedir. Program, öğrencilerin mutfak yönetimi ve temel işletmecilik bilgileri edinmelerini sağlayarak kariyer gelişimlerini desteklemeyi ve girişimcilik bakış açısı kazandırmayı da amaçlamaktadır. Mezunların, sektördeki güncel gelişmeleri takip edebilen, kalite ve sürdürülebilirlik odaklı çalışan, mesleki gelişimini yaşam boyu öğrenme anlayışıyla sürdüren profesyoneller olmaları programın temel hedefleri arasındadır.

Puan: 3/5

2. 2.2. Programın eğitim amaç ve hedeflerine yönelik tanımlanmış anahtar performans göstergeleri belirtiniz.

Programın eğitim amaç ve hedeflerine ulaşma düzeyi, nitel ve nicel verilerle izlenmekte ve değerlendirilmektedir. Bu kapsamda belirlenen anahtar performans göstergeleri aşağıda yer almaktadır: Mezun İstihdam Oranı: Mezunların, mezuniyetlerini takiben ilk bir yıl içerisinde aşçılık ve gastronomi alanında istihdam edilme oranı. Alanla İlgili İşte Çalışma Oranı: Mezunların, aldıkları eğitimle doğrudan ilişkili olan restoran, otel, catering ve toplu beslenme işletmelerinde çalışma oranı. İşveren Memnuniyet Düzeyi: Mezunların çalıştığı işletmelerden alınan geri bildirimler doğrultusunda; mesleki beceri, hijyen bilinci, ekip çalışması ve iş disiplini gibi ölçütlere göre işveren memnuniyet oranı. Mezun Memnuniyet Düzeyi: Mezunların, aldıkları eğitimin mesleki yeterlilik kazandırma, sektöre hazırlık ve kariyer gelişimine katkısına yönelik görüşleri. Uygulamalı Ders Başarı Oranı: Temel mutfak uygulamaları, Türk mutfağı, dünya mutfakları ve pastacılık gibi uygulamalı derslerde öğrencilerin başarı ve yeterlilik düzeyi. Staj Başarı ve Tamamlama Oranı: Öğrencilerin zorunlu stajlarını başarıyla tamamlama ve staj değerlendirme formlarındaki performans düzeyi. Mesleki Beceri ve Yeterlilik Düzeyi: Öğrencilerin kesme teknikleri, pişirme yöntemleri, menü planlama ve sunum becerilerine ilişkin uygulama değerlendirme sonuçları. Akademik Devam ve Mezuniyet Oranı: Programda öğrenim gören öğrencilerin derslere devam oranı ve programı süresi içinde tamamlama oranı. Dikey Geçiş ve Akademik Devam Oranı: Mezunların Dikey Geçiş Sınavı (DGS) yoluyla Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve ilgili lisans programlarına yerleşme oranı. Sektörle İş Birliği Faaliyet Sayısı: Program kapsamında gerçekleştirilen sektör temsilcisi seminerleri, teknik geziler, uygulamalı eğitimler ve iş birliği protokollerinin sayısı.

Puan: 3/5

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Aşçılık

3. 2.3.1. Program eğitim amaçları MEDEK tanımıyla uyumlu olduğunu irdeleyiniz

Aşçılık Programı Eğitim Amacı, verilen MEDEK tanımının temel şartlarını karşılamak üzere tasarlanmıştır. Tanım, Program Eğitim Amaçlarının mezunların yakın gelecekte erişimleri beklenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentilerini belirtmesini ifade etmektedir.

Puan: 3/5

4. 2.3.2. Program eğitim amaçları üniversitenin öz görevleriyle uyumlu olduğunu irdeleyiniz

Program eğitim amaçlarımız, üniversitemizin "sürdürülebilirlik, yenilikçilik ve uluslararası rekabet" temelli öz göreviyle tam bir uyum içerisinde. Üniversitenin uluslararası rekabete açık olma hedefi, programın yabancı dil ve kültürel yetkinlik amacı ile karşılanırken; yenilikçi ve akademik odaklı yapısı, öğrencilerin mesleki otomasyon teknolojilerine hakimiyet ve analitik düşünme hedefleriyle desteklenmektedir. Ayrıca öz görevde vurgulanan sürdürülebilir eğitim ve değer üretme ilkesi, programın etik ve sürdürülebilir turizm bilincine sahip mezunlar yetiştirme vizyonu ile birebir örtüşmekte olup, program çıktılarını üniversitenin genel stratejik hedeflerine doğrudan hizmet etmektedir.

Puan: 3/5

5. 2.3.3. Program eğitim amaçları meslek yüksekokulunun öz görevleriyle uyumlu olduğunu irdeleyiniz

Program Eğitim Amaçlarımız, Yüksekokulun "teknolojiye uyum, etik değerler ve mesleki nitelikler" üzerine kurulu misyonu ile tam bir bütünlük arz etmektedir. Yüksekokulun "teknolojinin sürekli geliştiği ortama uyum sağlama" hedefi, programın otomasyon ve dijital yetkinlik amacı ile hayata geçirilirken; "mesleğin gerektirdiği niteliklere sahip bireyler yetiştirme" ilkesi, sektörün ihtiyaç duyduğu operasyonel ve dil becerileri ile karşılanmaktadır. Ayrıca misyondaki "etik değerlere sahip olma" vurgusu, programın sürdürülebilirlik ve meslek etiği amacı ile birebir örtüşmekte olup, programımız Yüksekokulun bölgesel ve ulusal kalkınma hedeflerine nitelikli iş gücü sağlayarak doğrudan katkı sunmaktadır.

Puan: 3/5

7. 2.4.1. Program eğitim amaçlarına nasıl ulaşılabileceği irdeleyiniz

Programın temel amacı yöneticilik pozisyonlarına hazırlık olduğundan, bu hedefe yönelik müfredat belirlenmektedir. Teorik bilgiyi pratik yönetim becerisine dönüştürmek için geleneksel ders anlatımından uzak, etkileşimli metotlar ve laboratuvar çalışmaları benimsenmektedir. Kariyer hedeflerine ulaşmanın en kritik adımı, öğrencilerin erken aşamada sektör profesyonelleriyle etkileşim kurması için uygulamalar yapılmaktadır.

Puan: 3/5

8. 2.4.2. Program eğitim amaçlarına nasıl ulaşılabileceğinin belirlenmesi için kullanılan ölçme değerlendirme sistemi açıklayınız.

Her ders için en az bir ara sınav, yarıyıl sonu sınavı ve bütünlük sınavı yapılmaktadır. Bir dersin yarıyıl sonu/bütünlük sınavına girebilmek için mevzuat 16. maddede belirtilen devam koşullarını yerine getirmek ve uygulamalardan başarılı olmak gerekmektedir.

Puan: 3/5

10. 2.6. Programın tanımlanmış misyon ve vizyonunu belirtiniz ve kamuoyuyla paylaşım yöntemini kanıtlayınız.

Program misyonu; gıda güvenliği ve hijyen ilkelerini benimseyen, Türk ve dünya mutfaklarına hâkim, mesleki bilgi ve becerilerini uygulamalı eğitimle geliştiren, etik değerlere bağlı, ekip çalışmasına yatkın ve sektörel ihtiyaçlara cevap verebilecek nitelikli aşçılar yetiştirmektir. Program, yerel ve geleneksel mutfak kültürünün korunmasını ve sürdürülebilir gastronomi anlayışının benimsenmesini temel alarak, öğrencilerin mesleki ve kişisel gelişimlerine katkı sağlamayı amaçlamaktadır. Program vizyonu; uygulama ağırlıklı eğitim anlayışı, güçlü sektör iş birlikleri ve yenilikçi öğretim yöntemleri ile gastronomi alanında tercih edilen, mezunları istihdam edilebilirliği yüksek, kültürel mirasa duyarlı ve sürdürülebilir mutfak uygulamalarını benimseyen örnek bir önlisans programı olmaktır. Ulusal ve uluslararası düzeyde tanınırlığı olan, kalite güvencesi süreçlerini etkin şekilde yürüten ve sürekli gelişimi esas alan bir eğitim programı olmayı hedeflemektedir.

Puan: 3/5

11. 2.7.1. Program eğitim amaçları sistematik bir şekilde iç paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak, nasıl belirlendiğini kanıtlarıyla açıklayınız. 2

Program eğitim amaçlarının belirlenmesinde öncelikle program misyonu, vizyonu, program yeterlilikleri ve Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) esas alınmaktadır. Bu çerçeve doğrultusunda, mevcut eğitim amaçları belirli aralıklarla gözden geçirilmekte ve iç paydaşlardan elde edilen geri bildirimlerle güncellenmektedir. İç paydaş gereksinimlerinin belirlenmesinde kullanılan başlıca yöntemlerden biri öğrenci geri bildirim mekanizmalarıdır. Öğrencilerden; ders ve öğretim elemanı değerlendirme anketleri, akademik danışmanlık görüşmeleri ve sınıf içi geri bildirimler yoluyla alınan görüşler, öğrencilerin öğrenme beklentileri, mesleki kazanım ihtiyaçları ve eğitim-öğretim süreçlerine ilişkin değerlendirmeleri hakkında veri sağlamaktadır. Bu veriler, program eğitim amaçlarının öğrenci beklentilerini karşılayacak şekilde yapılandırılmasında girdi olarak kullanılmaktadır.

Puan: 3/5

Ölçüt 3. - Program Çıktıları

1. 3.1.1. Program çıktılarını belirleme yöntemini açıklayınız.

Program çıktılarını belirleme sürecinin ilk aşamasında, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ve alan yeterlilikleri incelenerek program düzeyine uygun bilgi, beceri ve yetkinlik alanları tanımlanmıştır. Program çıktılarını belirleme sürecinin bir diğer aşamasında, ders öğrenme çıktıları ile program çıktıları arasındaki ilişki kurulmuştur. Her bir program çıktısı, ders öğrenme çıktıları aracılığıyla desteklenecek şekilde eşleştirilmiş; böylece program çıktılarının eğitim-öğretim sürecinde nasıl kazandırılacağı netleştirilmiştir.

Puan: 3/5

3. 3.1.3. Program çıktıları, program eğitim amaçları ile tutarlığını açıklayınız

Aşçılık Programı için tanımlanan program çıktıları, program eğitim amaçları ile uyumlu, bütüncül ve sürdürülebilir bir yapı sergilemekte; mezunların mesleki ve sektörel yeterliliklerini destekleyecek şekilde yapılandırılmıştır.

Puan: 3/5

4. 3.1.4. Program çıktılarının MEDEK çıktıları nasıl kapsadığını kanıtlayınız. Eğer program çıktıları, MEDEK çıktılarından farklı bir şekilde tanımlanmışsa, bileşen bazında ayrıntılı bir çapraz ilişki tablosu kullanılmalıdır.

MEDEK Program Çıktıları - Aşçılık Program Çıktıları Eşleştirme Matrisi MEDEK PÇ 1: Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur. İlgili Aşçılık Program Çıktıları: P1, P5, P6, P8

P1 Kapsama Gerekçesi (Kanıt Açıklaması): Temel kavram ve ekipman bilgisini, P5 uygulamalı pişirme becerilerini, P6 mesleki standart ve uygulamaları, P8 ise menü ve reçete bilgisini kapsayarak kuramsal ve uygulamalı bilgi boyutunu bütüncül şekilde karşılamaktadır. MEDEK PÇ 2: İSG, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur. İlgili Aşçılık Program Çıktıları: P2, P6, P10 Kapsama Gerekçesi (Kanıt Açıklaması): P2 doğrudan İSG, çevre ve kalite süreçlerini; P6 hijyen, atık azaltımı ve yasal düzenlemeleri; P10 sürdürülebilirlik farkındalığını kapsayarak MEDEK PÇ 2'yi tam olarak karşılamaktadır. MEDEK PÇ 3: Güncel gelişmeleri takip eder ve etkin kullanır. İlgili Aşçılık Program Çıktıları: P2, P4, P7 Kapsama Gerekçesi (Kanıt Açıklaması): P2 modern teknik ve teknolojilerin kullanımını, P4 alan yeniliklerini takip edebilecek yabancı dil yeterliliğini, P7 ise hizmet süreçlerinin geliştirilmesini sağlayarak güncel gelişmelerin izlenmesini ve uygulanmasını destekler. MEDEK PÇ 4: Bilişim teknolojilerini etkin kullanır. İlgili Aşçılık Program Çıktıları: P2, P8 Kapsama Gerekçesi (Kanıt Açıklaması): P2 bilişim teknolojilerinin seçimi ve etkin kullanımını, P8 ise menü planlama ve reçete hazırlamada dijital araçların kullanımını kapsayarak bu çıktıyı karşılamaktadır. MEDEK PÇ 5: Mesleki problemleri analitik ve eleştirel yaklaşımla çözer. İlgili Aşçılık Program Çıktıları: P3, P7 Kapsama Gerekçesi (Kanıt Açıklaması): P3 öngörülmeyen durumlarda çözüm üretme becerisini, P7 hizmet sürecini etkileyen sorunlara çözüm önerme yetkinliğini kazandırarak analitik problem çözme becerisini sağlar. MEDEK PÇ 6: Yazılı ve sözlü iletişimle düşüncelerini ifade eder. İlgili Aşçılık Program Çıktıları: P4, P7 Kapsama Gerekçesi (Kanıt Açıklaması): P4 etkili iletişim tekniklerini ve yabancı dil kullanımını, P7 ise hizmet süreçlerinin değerlendirilmesi ve sunulmasını kapsayarak iletişim yetkinliğini karşılar. MEDEK PÇ 7: Ekip üyesi olarak sorumluluk alır. İlgili Aşçılık Program Çıktıları: P3, P7 Kapsama Gerekçesi (Kanıt Açıklaması): P3 takım çalışması ve sorumluluk alma becerisini, P7 hizmet süreçlerinde ekip içinde çözüm üretmeyi

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Aşıcılık

destekleyerek bu yetkinliği sağlar. MEDEK PÇ 8: Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme farkındalığına sahiptir. İlgili Aşıcılık Program Çıktıları: P4, P10 Kapsama Gerekçesi (Kanıt Açıklaması): P4 mesleki gelişimi destekleyen yabancı dil yeterliliğini, P10 kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme farkındalığını doğrudan karşılamaktadır. MEDEK PÇ 9: Toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir. İlgili Aşıcılık Program Çıktıları: P6, P9 Kapsama Gerekçesi (Kanıt Açıklaması): P6 yasal, hijyenik ve etik uygulamaları; P9 ise toplumsal, kültürel ve etik değerlere uygun Türk ve Dünya mutfaklarını kapsayarak bu çıktıyı tam olarak karşılar. MEDEK PÇ 10: Yabancı dili kullanarak alan bilgisini takip eder ve iletişim kurar. İlgili Aşıcılık Program Çıktıları: P4Kapsama Gerekçesi (Kanıt Açıklaması): P4, alanındaki yenilikleri takip edebilecek ve mesleki iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil yeterliliğini doğrudan tanımlamaktadır.

Puan: 3/5

Ölçüt 4. - Sürekli İyileştirme

Ölçüt 5. - Eğitim Planı

1. 5.1. Eğitim planını Tablo 5.1 ve Tablo 5.2'yi doldurarak veriniz.Tablo 5.1. Eğitim Planı[Programın Adı] Ders Adı Öğretim Dili Zorunlu/SeçmeliKategori (AKTS Kredisi)Programa/alana özgü mesleki derslerDış paydaş önerilerinin dikkate alındığı derslerİşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler Diğer Dersler1. Yarıyıl 2. Yarıyıl 3. Yarıyıl 4. Yarıyıl NOT: Ders sayısı kadar satır ekleyebilirsiniz!Tablo 5.2 Ders ve Sınıf Büyüklükleri[Programın Adı] Dersin Kodu Dersin AdıSon İki Yarıyıldaki Dersin Seçen Öğrenci SayısıDersin Türü1Sınıf DersLaboratuvarUygulamaDiğer

Ders Adı	Öğretim Dili	Zorunlu/ Seçmeli	Kategori (AKTS Kredisi)			
			Programa/alan a özgü mesleki dersler	Dış paydaş önerilerinin dikkate alındığı dersler	İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılı m içeren ders/dersler	Diğer Dersler
1. Yarıyıl						
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Türkçe	Zorunlu				2
Temel Seviye Pastacılık ve Ekmek Üretimi	Türkçe	Zorunlu	5			
Hijyen ve Sanitasyon	Türkçe	Zorunlu	3			
Yiyecek İçecek Tarihi ve Kültürü	Türkçe	Zorunlu	4			
Beslenmenin Temel İlkeleri	Türkçe	Zorunlu	4			
Türk Mutfak Kültürü	Türkçe	Zorunlu	3			
Türk Dili I	Türkçe	Zorunlu				2
Yabancı Dil (İngilizce) I	İngilizce	Zorunlu				2
Mutfak Uygulamaları	Türkçe	Seçmeli	5			
Pişirme Yöntemleri	Türkçe	Seçmeli	5			
2. Yarıyıl						
Atatürk İlkeleri	Türkçe	Zorunlu				2

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Aşçılık

ve İnkılap Tarihi						
Kariyer Planlama	Türkçe	Zorunlu				2
Dünya Mutfağı	Türkçe	Zorunlu	5			
Soğuk Mutfak	Türkçe	Zorunlu	5			
İleri Seviye Past. ve Ekmek Üretimi	Türkçe	Zorunlu	5			
Menü Planlama	Türkçe	Zorunlu	3			
Sürdürülebilir Gastronomi	Türkçe	Zorunlu	3			
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon	Türkçe	Zorunlu	3			
Türk Dili II	Türkçe	Zorunlu				2
Yabancı Dil II (İngilizce)	İngilizce	Zorunlu				2
3. Yarıyıl						
Mesleki İngilizce	İngilizce	Zorunlu	3			
İş Sağlığı ve Güvenliği	Türkçe	Zorunlu				3
Yöresel Mutfak	Türkçe	Zorunlu	5			
Genel Turizm	Türkçe	Seçmeli	3			
Gastronomide Ürün Geliştirme	Türkçe	Seçmeli	5			
Yiyecek İçecek Servisi	Türkçe	Seçmeli	5			
Gıda Mevzuatı	Türkçe	Seçmeli	3			
Gastronomide Güncel Konular	Türkçe	Seçmeli	3			
4. Yarıyıl						
İşletmede Mesleki Uygulama	Türkçe	Zorunlu			30	

Dersin Kodu	Dersin Adı	Son İki Yarıyıldaki Ders Seçen Öğrenci Sayısı	Dersin Türü1			
			Sınıf Dersi	Laboratuvar	Uygulama	Diğer
AIT1201	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Ta...	12	%100			
KRY1201	Kariyer Planlama	13	%100			
SND7201	Dünya Mutfağı	15	%50		%50	
SND7202	Soğuk Mutfak	15	%50		%50	
SND7203	İleri Seviye Past. ve Ekmek Ür...	15	%50		%50	
SND7204	Menü Planlama	17	%100			
SND7205	Sürdürülebilir Gastronomi	17	%100			
SND7206	Yiyecek İçecek İşletmelerinde ...	16	%100			
SND7450	İşletmede Mesleki Uygulama	10				%100
TDI1201	Türk Dili II	12	%100			
YDI1201	Yabancı Dil II (İngilizce)	12	%100			

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Açıklık

AIT1101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap T...	25	%100			
SND7103	Temel Seviye Pastacılık ve Ekm...	25	%50		%50	
SND7104	Hijyen ve Sanitasyon	26	%100			
SND7105	Yiyecek İçecek Tarihi ve Kültü...	26	%100			
SND7106	Beslenmenin Temel İlkeleri	25	%100			
SND7107	Türk Mutfak Kültürü	25	%50		%50	
SND7108	Mutfak Uygulamaları	25	%50		%50	
SND7301	Mesleki İngilizce	13	%100			
SND7302	İş Sağlığı ve Güvenliği	12	%100			
SND7303	Yöresel Mutfak	11	%50		%50	
SND7304	Genel Turizm	12	%100			
SND7305	Gastronomide Ürün Geliştirme	11	%50		%50	
SND7307	Yiyecek İçecek Servisi	12	%50		%50	
SND7309	Gıda Mevzuatı	14	%100			
SND7314	Gastronomide Güncel Konular	14	%100			
TDI1101	Türk Dili I	29	%100			
YDI1101	Yabancı Dil (İngilizce) I	26	%100			

Puan: 3/5

2. 5.2. En az 5 AKTS, dış paydaş önerilerini dikkate alan ders/dersleri ve eğitim planına dahil edilme sürecini açıklayınız

Dış paydaş önerileri doğrultusunda, "Uygulamalı Mutfak Teknikleri" (5 AKTS) dersi eğitim planına eklenmiştir. Ders; ileri düzey pişirme teknikleri, mutfak organizasyonu, ekipman kullanımı ve profesyonel mutfak iş akışlarını kapsayacak şekilde yapılandırılmıştır.

Puan: 3/5

3. 5.3. En az 15 AKTS, İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler ders/dersleri ve eğitim planına dahil edilme sürecini açıklayınız.

Programda yer alan İşletmede Mesleki Eğitim adlı ders 30 AKTS olarak 3+1 eğitim sistemimizdeki son dönemde yer almaktadır. İşletmede Mesleki Eğitim dersini alabilmek için öğrencinin önceki dönemlerden alttan herhangi bir dersi bulunmaması gerekmektedir.

Puan: 3/5

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Açıklık

4. 5.4. Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki derslerin en az 20 AKTS olduğunu Tablo 5.3'te açıklayınız. Tablo 5.3. Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki dersler Ders Adı Öğretim Dili Zorunlu/ Seçmeli Programa/alana özgü öğrenim çıktıları Program Çıktısı 1. Yarıyıl 2. Yarıyıl 3. Yarıyıl 4. Yarıyıl

1 Her dersin olduğu türleri yüzde olarak veriniz (%75 sınıf dersi, %25 laboratuvar gibi) 2 Ölçüt. 9 da tanımlanan program özgü çıktıların dersle olan ilişki bu sütunda yazılmalıdır.

Ders Adı	Öğretim Dili	Zorunlu/ Seçmeli	Programa/alana özgü öğrenim çıktıları sağlayan mesleki derslerin				Program Çıktısı
			T	U	K	AKTS	
1. Yarıyıl							
Temel Seviye Pastacılık ve Ekmek Üretimi	Türkçe	Zorunlu	2	2		5	PÇ5, PÇ8, PÇ9
Hijyen ve Sanitasyon	Türkçe	Zorunlu	2			3	PÇ2, PÇ6
Yiyecek İçecek Tarihi ve Kültürü	Türkçe	Zorunlu	2	1		4	PÇ1, PÇ9
Beslenmenin Temel İlkeleri	Türkçe	Zorunlu	2	1		4	PÇ1, PÇ2
Türk Mutfak Kültürü	Türkçe	Zorunlu	2	2		3	PÇ1, PÇ5, PÇ9
Mutfak Uygulamaları	Türkçe	Seçmeli	2	2		5	PÇ1, PÇ3, PÇ5, PÇ7
2. Yarıyıl							
Dünya Mutfağı	Türkçe	Zorunlu	2	2		5	PÇ5, PÇ9
Soğuk Mutfak	Türkçe	Zorunlu	2	2		5	PÇ5, PÇ7, PÇ8
İleri Seviye Past. ve Ekmek Üretimi	Türkçe	Zorunlu	2	2		5	PÇ5, PÇ8, PÇ9
Menü Planlama	Türkçe	Zorunlu	2			3	PÇ7, PÇ8
Sürdürülebilir Gastronominin	Türkçe	Zorunlu	2			3	PÇ6, PÇ9, PÇ10
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon	Türkçe	Zorunlu	2			3	PÇ2, PÇ7
3. Yarıyıl							
Mesleki İngilizce	İngilizce	Zorunlu	2			3	PÇ4
İş Sağlığı ve Güvenliği	Türkçe	Zorunlu	2			3	PÇ2, PÇ6
Yöresel Mutfak	Türkçe	Zorunlu	2	2		5	PÇ5, PÇ9
Genel Turizm	Türkçe	Seçmeli	2			3	PÇ7, PÇ9
Gastronomide Ürün Geliştirme	Türkçe	Seçmeli	2	2		5	PÇ3, PÇ7, PÇ8
Yiyecek İçecek Servisi	Türkçe	Seçmeli	2	2		5	PÇ4, PÇ7
Gıda Mevzuatı	Türkçe	Seçmeli	2			3	PÇ2, PÇ6
Gastronomide Güncel Konular	Türkçe	Seçmeli	2			3	PÇ3, PÇ9, PÇ10

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Aşçılık

4. Yarıyıl	Türkçe	Zorunlu	5	22		30	PÇ1, PÇ3, PÇ6, PÇ10	PÇ2, PÇ5, PÇ7,
------------	--------	---------	---	----	--	----	------------------------------	----------------------

Puan: 3/5

Ölçüt 6. - Öğretim Kadrosu

1. 6.1.1. Tablo 6.1'i doldurunuz. Bu tabloda, programı yürüten bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almalıdır. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz. Tablo 6.1. Öğretim Kadrosunun Analizi [Programın Adı] Öğretim Elemanının Adı Unvanı Aldığı Son Derece Deneyim Süresi, Yıl Etkinlik Düzeyi (yüksek, orta, düşük, yok) 2 Kamu/ Sanayi Deneyimi Öğretim Deneyimi Bu Kurumdaki Deneyimi Mesleki Kuruluşlarda Araştırmada Sanayiye Verilen Danışmanlıkta [1] abloyu programdaki her öğretim elemanı için doldurunuz. Gerekliyse ek satır ve sayfa kullanabilirsiniz. [2] Etkinlik düzeyi son 3 yılın ortalamasını yansıtmalıdır.

Öğretim Elemanının Adı	Unvanı	Aldığı Son Derece	Deneyim Süresi, Yıl			Etkinlik Düzeyi (yüksek, orta, düşük, yok) 2		
			Kamu/ Sanayi Deneyimi	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi	Mesleki Kuruluşlarda	Araştırmada	Sanayiye Verilen Danışmanlıkta
Büşra Nur ATAĞ	Öğr. Gör.	Yüksek Lisans- Gastronomi ve Mutfak Sanatları	1.5	4.5	2.5			
Dilek ÇOŞAN	Öğr. Gör.	Yüksek Lisans- Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2	4.5	2.5			
Vahide OFLAZ	Öğr. Gör.	Yüksek Lisans- Gastronomi ve Mutfak Sanatları	3	2	2			

Puan: 3/5

2. 6.1.2. Tablo 6.1'e göre öğretim kadrosunun eğitim öğretim faaliyetleri ve program eğitim planına göre yeterliliğini irdeleyiniz.

Bölümde yer alan akademisyenler deneyim sürelerine göre eğitim öğretim faaliyetlerinde yeterlidir.

Puan: 3/5

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Açıklık

3. 6.2. Öğretim elemanlarına yönelik teşvik ve ödüllendirilme mekanizmalarını açıklayınız ve sürecin adil ve şeffaf şekilde yürütüldüğüne dair kanıtları sununuz
Üniversitemizde Resmî Gazete Tarihi: 27.06.2018 Resmî Gazete Sayısı: 3046 yayınlanan "AKADEMİK TEŞVİK ÖDENEĞİ YÖNETMELİĞİ" uygulanmaktadır.

Puan: 3/5

4. 6.3. Öğretim elemanı atama ve yükseltme kriterlerini Ölçüt 6.3'te belirtilen hususları da göz önüne alarak, açıklayınız
Öğretim elemanı atama ve yükseltme kriterleri kanıt olarak yüklenmiştir.

Puan: 3/5

Kanıtlar (1 adet):

• 1752481866850_1_.pdf (616.9 KB)

5. 6.4. Tablo 6.2'yi doldurunuz. Bu tabloda, programı yürüten bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almalıdır. Programda öğretim elemanlarının niteliklerine göre adil ve şeffaf ders dağılım sürecinin nasıl yürütüldüğünü

açıklayınız.Tablo 6.2. Öğretim Kadrosu Yük Özeti[Programın Adı] Öğretim Elemanının Adı Soyadı (Unvanı) Verdiği Dersler (Dersin Kodu/ Kredisi/ Dönemi/ Yılı)3Toplam Etkinlik Dağılımı4 Öğretim Araştırma5 Diğer
1 Tabloyu programdaki her öğretim elemanı için doldurunuz. G erekiyorsa ek satır ve sayfa kullanabilirsiniz.2 Etkinlik düzeyi son 3 yılın ortalamasını yansıtmalı dır.3 Her öğretim elemanı için son iki dönemde verdiği tüm dersleri (başka programlarda verilen dersler dâhil) sıralayınız. Gerektiğinde ilave satır ekleyiniz.4 Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz. Toplam Etkinlik Dağılımı için hesaplamada izlenecek yöntem; Öğretim (%) = (Verilen toplam ders sayısı / (Verilen toplam ders sayısı + Toplam araştırma faaliyet sayısı)) x 1005 Araştırma faaliyeti olarak son iki dönemde gerçekleştirilen (Makale, Bildiri, Kitap, Proje, Paten sayısı)

Öğretim Elemanının Adı ve Soyadı	TZ, YZ, EG(1)	Son İki Dönemde Verdiği Tüm Dersler (DersinKodu/Kred isi/Dönemi/Yılı)(2)	Toplam Etkinlik Dağılımı(3)		
			Öğretim	Araştırma	Diğer(4)
Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK	TZ	SND7102/ Türk Mutfak Kültürü/ 3 Krd /2025-2026 Güz	%50	%50	-
Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK	TZ	SND7106/ Beslenmenin Temel İlkeleri/ 2.5 Krd/2025-2026 Güz	%50	%50	-
Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK	TZ	SND7314/ Gastronomide Güncel Konular/ 2 Krd/ 2025-2026 Güz	%50	%50	-
Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK	TZ	SND7305/ Gastronomide Ürün Geliştirme/ 3 Krd/ 2025-2026 Güz	%50	%50	-
Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK	TZ	SND5103/ Gıda Teknolojisi/ 3 Krd / 2025-2026 Güz	%50	%50	-
Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK	TZ	SND7201/ Dünya Mutfakları/ 3 Krd/ 2024-2025 Bahar	%50	%50	-
Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK	TZ	SND5413- Dünya Mutfakları/ 2.50 / 2024-2025 Bahar	%50	%50	-

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Aşıcılık

Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK	TZ	SND7205/ Sürdürülebilir Gastronomi/ 2 Krd/2024-2025 Bahar	%50	%50	-
Öğr. Gör. DİLEK ÇOŞAN	TZ	SND7309/ Gıda Mevzuatı/ 2 Krd/ 2025-2026 Güz	%50	%50	-
Öğr. Gör. DİLEK ÇOŞAN	TZ	SND7103 / Temel Seviye Pastacılık ve Ekmek Üretimi / 3 Krd /2025-2026 Güz	%50	%50	-
Öğr. Gör. DİLEK ÇOŞAN	TZ	SND7307 / Yiyecek İçecek Servisi / 3 Krd /2025-2026 Güz	%50	%50	-
Öğr. Gör. DİLEK ÇOŞAN	TZ	SND7103/Yiyecek İçecek Servisi I /2.50 Krd/ 2025-2026 Güz	%50	%50	-
Öğr. Gör. DİLEK ÇOŞAN	TZ	SND7203 / İleri Seviye Pastacılık ve Ekmek Üretimi / 3 Krd/ 2024-2025 Bahar	%50	%50	-
Öğr. Gör. DİLEK ÇOŞAN	TZ	SND5206/Yiyecek İçecek Servisi II/ 2.50 Krd/ 2024-2025 Bahar	%50	%50	-
Öğr. Gör. DİLEK ÇOŞAN	TZ	SND6218/ İletişim/ 2.50 Krd/ 2024-2025 Bahar	%50	%50	-
Öğr. Gör. DİLEK ÇOŞAN	TZ	KRY1201/ Kariyer Planlama/2 Krd/ 2024-2025 Bahar	%50	%50	-
Öğr. Gör. DİLEK ÇOŞAN	TZ	SND7450/İşletme de Mesleki Uygulama/16 Krd/ 2024-2025 Bahar	-	-	%100

Öğr. Gör. Vahide OFLAZ	TZ	SND7304/ Genel Turizm/ 2 Krd / 2025-2026 Güz	%50	%50	-
Öğr. Gör. Vahide OFLAZ	TZ	SND7104/ Mutfak Uyg./ 3Krd/ 2025-2026 Güz	%50	%50	-
Öğr. Gör. Vahide OFLAZ	TZ	SND7105/ Yiy. İç. Tarihi ve Kültürü/2.5 Krd/ 2025-2026 Güz	%50	%50	-
Öğr. Gör. Vahide OFLAZ	TZ	SND7303/Yöresel Mutfak/ 3 Krd/ 2025-2026 Güz	%50	%50	-
Öğr. Gör. Vahide OFLAZ	TZ	SND7202/ Soğuk Mutfak/ 3 Krd/ 2024-2025 Bahar	%50	%50	-
Öğr. Gör. Vahide OFLAZ	TZ	SND7204/ Menü Planlama/ 2 Krd/ 2024-2025 Bahar	%50	%50	-
Öğr. Gör. Vahide OFLAZ	TZ	SND7104/ Hijyen ve Sanitasyon/ 2	%50	%50	-

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Açıklık

		Krd/ 2024-2025 Bahar		
--	--	-------------------------	--	--

Puan: 3/5

Ölçüt 7. - Altyapı

1. 7.1.1. Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer araç-gereçlerin program eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olduğunu, niteliksel ve niceliksel verilere dayalı olarak gösteriniz. Burada, yalnızca programı yürüten bölümün kendi altyapısı değil, program öğrencileri için destek bölümlerinde kullanılan altyapı da irdelenmelidir.

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

Puan: 3/5

2. 7.1.2. Önlisans eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar araç-gereçlerini listeleyiniz. Bu araç-gereçlerin önlisans eğitiminde nasıl kullanıldığını açıklayınız.

Otelcilik Otomasyon Sistemleri, Önbüro Hizmetleri Yönetimi, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon dersleri için 42 öğrenci kapasiteli bilgisayar laboratuvarında uygulamalı eğitim verilmektedir.

Yöresel Mutfaklar ve Dünya mutfakları gibi uygulamalı dersler için mutfak laboratuvarında eğitim verilmektedir.

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

Puan: 3/5

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Aşçılık

3. 7.2. Öğrencilerin ders dışı etkinlik yapmalarına olanak veren alan ve altyapıları kapsamında anlatınız.

Yüksekokulumuz sınırları içinde Öğrencilerin ders dışı etkinlik yapmalarına olanak veren kütüphane, Voleybol ve basketbol sahası bulunmaktadır.

Puan: 3/5

4. 7.3. Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında alınmış olan güvenlik, ilk yardım ve İSG önlemlerini, program türünün gerektirdiği özel önlemleri de belirterek açıklayınız.

Öğretim ortamında yangın sensörü, öğrenci laboratuvarlarında akım koruyucu paspas, elektrik yalıtımlı zemin, güvenlik kamerası, yangın sensörü bulunmaktadır.

Puan: 3/5

5. 7.4. Öğrencilere alan ile ilgili araçları kullanmayı öğrenmeleri için sağlanan bilgiye erişim olanakları anlatınız.

Eğitim öğretim faaliyeti dönem başında öğrencilere oryantasyon eğitimi verilmektedir.

Puan: 3/5

6. 7.5. Engelliler için alınmış olan altyapı düzenlemelerini anlatınız.

Okulumuzda görme engelliler için okul girişinde Hissedilebilir Yüzey Görme Engelli Yürüme Yüzeyleri kullanılmaktadır. Ayrıca asansörde kat bilgilendirmeleri görme engelli alfabesi ile asansör içinde mevcuttur. Yürüme engelliler için girişte tekerlikle sandalye girişi mevcut olup Zemin katta engelli WC bulunmaktadır.

Puan: 3/5

7. 7.6.1. Öğrencilerin kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapılarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.

Okulumuzda 2 adet bilgisayar laboratuvarı mevcuttur. Her biri 42 öğrenci kapasitelidir. Fiber ağ ile üniversite ağına kablolu olarak bağlıdır.

Puan: 3/5

8. 7.6.2. Öğretim elemanlarının kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapılarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.

Her bir öğretim elemanı kendine ait odada bulunmakta ve her odada bir masaüstü bilgisayar fiber ağ ile üniversite ağına bağlıdır.

Puan: 3/5

Ölçüt 8. - Yönetim ve İdari Birimlerin Yapısı

Ölçüt 9. - Disipline Özgü Ölçütler

1. 9.1. Program eğitim planı, dersler, ölçme-değerlendirme yöntemleri aracılığıyla programa özgü ölçütlerin nasıl sağlandığını anlatınız.

Aşçılık Programı, belirlediği "Programa Özgü Ölçütleri" (Mesleki yetkinlik, yabancı dil, operasyonel beceri vb.) tesadüfi değil, sistematik bir müfredat yapısı ve çok yönlü değerlendirme süreçleriyle garanti altına almaktadır. Bu süreç üç ana ekseninde yürütülmektedir: 1. Eğitim Planı (Müfredat) Yapısı Program eğitim planı, program çıktıları ve programa özgü ölçütleri %100 kapsayacak şekilde, AKTS (Avrupa Kredi Transfer Sistemi) iş yükü esas alınarak tasarlanmıştır. Denge İlkesi: Eğitim planı, teorik bilgi (Yönetim, Muhasebe, Turizm Ekonomisi) ile pratik beceri (Ön Büro, Kat Hizmetleri, Otomasyon) dersleri arasında %40 Teori - %60 Uygulama dengesi gözetilerek oluşturulmuştur. Bu yapı, "Mesleği yürütebilmek için gerekli becerileri kazanır" ölçütünü doğrudan destekler. Aşamalı Yetkinlik: 1. Yarıyıl "Genel Turizm" ve "İletişim" gibi temel derslerle altyapı oluşturulurken, 3. ve 4. Yarıyıl "Otel Otomasyon Sistemleri", "Maliyet Kontrolü" gibi uzmanlık derslerine geçilerek öğrencilerin "Nitelikli ara eleman ve yönetici yardımcısı" ölçütüne ulaşması sağlanır. Staj (İş Yeri Eğitimi): 30 iş günü zorunlu staj uygulaması, eğitim planının ayrılmaz bir parçasıdır ve "Sektörel uyum ve iş disiplini" ölçütünün sağlandığı en temel alandır. 2. Derslerin Ölçütlerle ilişkilendirilmesi Her bir ders, programın spesifik bir veya birden fazla ölçütünü

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Aşıcılık

karşılama üzere kurgulanmıştır. Dersler işlevlerine göre gruplandırılarak ölçütler sağlanır:Operasyonel Dersler (Ön Büro, Kat Hizmetleri, Servis): Bu dersler laboratuvar ortamında ve simülasyonlarla işlenerek, "Rezervasyon, oda temizliği, menü planlama" gibi somut mesleki ölçütleri karşılar.Bilişim ve Teknoloji Dersleri: Elektraweb/Fidelio/Opera gibi PMS yazılımlarının öğretildiği dersler, "Bilişim teknolojilerini etkin kullanma" ölçütünü sağlar.Yabancı Dil Dersleri: 4 yarıyıla yayılan Mesleki İngilizce (veya 2. yabancı dil) dersleri, "En az bir yabancı dilde iletişim kurma" ölçütünü garanti eder.Yönetim ve Etik Dersleri: İş Hukuku, Turizm Mevzuatı, Meslek Etiği dersleri; "Etik değerler, İSG ve yasal sorumluluklar" ölçütünü sağlar.3. Ölçme ve Değerlendirme Yöntemlerinin ÇeşitliliğiProgramımızda, sadece teorik bilginin ölçüldüğü çoktan seçmeli sınavlar değil, yetkinlik bazlı "Süreç Değerlendirme" yöntemleri kullanılmaktadır. Ölçütlerin doğasına göre farklı yöntemler uygulanır:Uygulamalı Sınavlar: Ön Büro, Bilgisayar ve Servis derslerinde öğrenciler, bilgisayar başında veya uygulama mutfağında/otel odasında performans sergiler. Bu sınavlar "Rubrik (Dereceli Puanlama Anahtarı)" ile değerlendirilir. Bu yöntem, "Uygulama becerisine sahip olma" ölçütünü doğrular.Sözlü Sınavlar ve Sunumlar: Yabancı dil ve iletişim derslerinde yapılan sözlü mülakatlar ve proje sunumları, "Sözlü iletişim ve dil yetkinliği" ölçütünü ölçmek için kullanılır.Vaka Analizleri (Case Study): Yönetim ve Pazarlama derslerinde öğrencilere gerçek sektör sorunları verilerek çözüm üretmeleri istenir. Bu yöntem "Analitik düşünme ve problem çözme" ölçütünü test eder.Staj Dosyası ve Değerlendirmesi: Öğrencinin sektördeki performansı, iş yeri yetkilisi tarafından değerlendirilir ve "Ekip çalışması, sorumluluk alma" ölçütünün kanıtı olarak sunulur.

Puan: 3/5

EK I - PROGRAMA İLİŞKİN EK BİLGİLER

I.1 - Diğer Bilgiler

1. 2025 Yılında Düzenlenen Bilimsel Etkinliklerde Sunulan Bildiri SayısıPROGRAM
ADISempozyumKongreKonferansDiğer**ABABABAB A: Ulusal
B: Uluslararası*: Belirtilen kategoriler dışında bir etkinliğiniz varsa tabloya
ilave ediniz. 2025 Yılında Yayımlanan Makale SayılarıPROGRAM
ADI12345678 SCI, SCI-Expanded, SSCI ve AHCI kapsamındaki
indekslerdeSCI, SCI-Expanded, SSCI ve AHCI kapsamı dışındaki uluslararası indekslerde (Alan
indeksi vb.)Ulakbim TR dizin Ulusal kitap yazarlığı Ulusal kitap editörlüğü ve / veya bölüm
yazarlığı Uluslararası kitap yazarlığı Uluslararası kitap editörlüğü ve / veya bölüm
yazarlığı Uzmanlık alanında uluslararası kitap / bölüm çevirileri2025 Yılında Öğretim
Elemanlarının diğer araştırma alanlarıPROGRAM
ADI123456 Patent sayısıTeknokent / Teknokent dışındaki
şirketlerde görev alan öğretim üyesi sayılar. Faydalı model, tasarım, yazılım bilgileri Devam
eden protokol bilgileri (belediye, askeriye, milli eğitim, il sağlık müdürlüğü, özel sektör
vb.) Devam eden danışmanlık b

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Açıklık

2025 Yılında Yayımlanan Makale Sayıları

PROGRAM ADI	1	2	3	4	5	6	7	8
			1					

Puan: 3/5

I.2 - Öğrenci Kayıt ve Mezuniyet Bilgileri

1. Programın son üç yıla ilişkin öğrenci kayıt ve mezuniyet istatistiklerini veriniz. Tablo I.2
Öğrenci ve Mezun Sayıları Program:
Akademik Yıl Hazırlık Sınıf Toplam Öğrenci Sayıları Mezun Sayıları 1.2. [İçinde bul
unulan akademik yıl] [1 önceki yıl] [2 önceki yıl]

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf	Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.	
[İçinde bulunulan akademik yıl]		27	38	65
[1 önceki yıl]		22	29	51
[2 önceki yıl]		31	-	31

Puan: 3/5

Balıkesir Üniversitesi Bilgi İşlem D. Bşk. İlgilisi

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Aşçılık

KANIT ÖZETİ

Toplam Kanıt Sayısı: **1 adet**

Kanıtlı Soru Sayısı: **1 adet**

Rapor Tarihi: 09.01.2026 13:48

Balıkesir Üniversitesi Bilgi İşlem D.Bşk.lığı