

**TURAK
ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU**

AŞÇILIK PROGRAMI

YALOVA ÜNİVERSİTESİ

**Yalova Üniversitesi
Yalova Meslek Yüksekokulu
Bağlarbaşı Mah. Safranyolu Cad. Merkez/YALOVA**

10.07.2025

ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU¹

Aşçılık Yalova Üniversitesi

A. PROGRAMA İLİŞKİN GENEL BİLGİLER²

1.İletişim Bilgileri

Dr. Öğr. Üyesi Yasin ÖZASLAN

vasinozaslan@yaloa.edu.tr

2.Program Başlıkları

Aşçılık

3.Akreditasyon başvurusu yapılan programda verilen derece:

Önlisans

4.Programın Türü

Birinci öğretim

5.Eğitim-öğretim biçimi:

Örgün

6.Yönetim Yapısı

Aşçılık Programı, üniversite üst yönetimi, meslek yüksekokulu, bölüm ve program düzeyinde yapılandırılmış bütüncül bir yönetim modeliyle yürütülmektedir. Üniversitenin en üst karar organı olan rektörlük, tüm akademik ve idari işleyleştiren sorumludur. Rektörlüğe bağlı olarak faaliyet gösteren Yalova Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü, yüksekokul bünyesindeki akademik ve idari süreçlerin koordinasyonunu sağlar. Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü ise programların akademik işleyleştiren gözetir ve geliştirilmesine öncülük eder. Bölüm başkanı ile akademik kadro, programın planlanması, yürütülmesi, sürekli iyileştirilmesi ve öğrenci işleyleştiren etkin bir şekilde sürdürülmesinden sorumludur. Programın yönetiminde yatay ve dikey iletişim kanalları etkin biçimde kullanılır; karar alma süreçleri çoğunlukla bölüm kurulu tarafından yürütülmekte ve ilgili kararlar üst yönetimin onayına sunulmaktadır. Böylelikle, programda bütüncül ve sürdürülebilir bir yönetim anlayışı hâkimdir.

<https://turizm.yaloa.edu.tr/tr/Icerik/Detay/bolum-organizasyon-semasi-2>

7.Programın Tarihçesi

Yalova Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü bünyesinde yer alan Aşçılık Programı, köklü bir geçmişe sahip olan yüksekokulun gelişim sürecinin önemli bir parçasıdır. Bölüm bünyesindeki ilk program olan Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, 1996-1997 akademik yılında kurulmuş ve bölgedeki turizm sektörüne nitelikli insan kaynağı yetiştirmek amacıyla faaliyetlerine başlamıştır. 1999 Marmara Depremi sonrasında, eğitim-öğretim faaliyetleri kısa süreliğine Orhangazi'de sürdürülmüş, ardından Yalova'daki yerleşkeye geri dönmüştür.

2008 yılında Yalova Üniversitesi'nin kurulması ile birlikte, yüksekokulun tüm programları gibi Aşçılık Programı da üniversitenin yeni yapılanmasına entegre edilmiş; akademik ve idari süreçler, Yalova Üniversitesi'nin stratejik hedefleri doğrultusunda güncellenmiştir.

¹Yapılacak açıklamalarda yazı karakteri ve punto büyüklüğü değiştirilmemeli, tabloların formatı bozulmamalı ve tabloların altındaki açıklamalar silinmemelidir. Bu metnin PDF haline getirileceği unutulmamalıdır.

²Hazırlanacak ekler, boyutlara (öğrenciler, program öğretim amaçları, program öğretim çıktıları...vb) ve boyutlardaki madde numarasına göre ayrı ayrı düzenlenmeli ve bir klasör içine konmalıdır. Tüm eklerin ayrı bir listesi de sunulmalıdır. **Ekler, ana ÖDR içine yerleştirilmemelidir. Elektronik hale getirilecek eklerin tamamı PDF yapılmalıdır.**

Aşçılık Programı, 2008 yılında 30 kişilik kontenjanla ilk öğrencilerini kabul etmiş ve eğitim öğretim faaliyetine başlamıştır. 2010 yılında ilk mezunlarını veren program, ilerleyen yıllarda kontenjanını 60 kişiye yükseltmiştir. Kuruluşundan bu yana hem teorik hem de uygulamalı derslerle aşçılık alanında donanımlı mezunlar yetiştiren program, Yalova ve bölgesinde önemli bir eğitim merkezi olma niteliğini sürdürmektedir.

Programın güncel yapısı ve geçmişine ilişkin ayrıntılı bilgiler, Yalova Üniversitesi'nin ve ilgili bölümün resmî web adreslerinde yer almaktadır.

<https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Icerik/Detay/program-hakinda-4>

<https://ubs.yalova.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=OMrzW0fcyZRorjoYANluHA!xGGx!!xGGx!&apIdStr=OMrzW0fcyZRorjoYANluHA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Icerik/Detay/tarihce>

<https://www.youtube.com/watch?v=i5sTObH-K1w>

turkiyeturizmansiklopedisi.com/yalova-meslek-yuksekokulu

8.Özdeğerlendirme Raporu Hazırlama Süreci

1. Komitenin Oluşturulması

Özdeğerlendirme raporu hazırlık süreci, 9 Nisan 2025'te başlatılmış ve hemen ardından, 16 Nisan 2025 tarihinde yayımlanan resmi yazı ile akademik ve idari personelden oluşan bir komite kurulmuştur. Görev dağılımı yapılarak, her ölçüt ve alt başlık için sorumlu akademik ve idari personel belirlenmiş; süreç boyunca işleyişin sağlıklı yürütülmesi için alt çalışma grupları oluşturulmuştur (Akreditasyon sürecine ilişkin gerçekleştirilen görevlendirme ve toplantılara ilişkin Elektronik Belge Yönetim Sistemi üzerinden oluşturulan resmi yazılar ve tutanaklar, saha ziyareti sırasında değindircilere sunulacaktır).

2. Çalışma Sistematiği ve Kullanılan Yöntemler

Çalışma sistematiği, TURAK değerlendirme ölçütlerine uygun olarak planlanmıştır. Komite, düzenli aralıklarla toplanarak görev dağılımlarını gözden geçirmiş, gerekli veri ve belgelerin toplanması, analiz edilmesi ve raporlaştırılması aşamalarında çoklu yöntemler (anket uygulamaları, odak grup görüşmeleri, resmi belge incelemesi ve paydaş toplantıları) kullanılmıştır. Her aşama, belirlenen takvim ve iş planı doğrultusunda yürütülmüştür.

3. Veri Kaynaklarına Ulaşım ve Veri Güvenirliği

Veri toplama sürecinde, üniversitenin Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS), öğrenci işleri kayıtları, akademik ve idari yazışmalar, paydaşlardan alınan görüşler ve gerçekleştirilen anketler temel kaynaklar olmuştur. Tüm verilerin güncelliği ve doğruluğu için kontroller yapılmış, veri güvenirliği titizlikle sağlanmıştır. Ayrıca, tüm veri akışı ve raporlamalar resmi yazışmalarla belgelendirilmiştir.

4. Öğrenci, Öğretim Üyesi Katılımı

Sürece öğrenci temsilcileri, düzenlenen görüşmeler ile aktif olarak dahil edilmiştir. Öğretim üyeleri ise veri sağlama, analiz, rapor yazımı ve sürekli değerlendirme süreçlerinde etkin rol üstlenmiştir. Ayrıca dış paydaşların katkıları da değerlendirme sürecine entegre edilmiştir.

5. Olumlu veya Olumsuz Deneyimler

Hazırlık sürecinde, ekip çalışması ve kurum içi iletişimin güçlenmesi olumlu bir deneyim olarak öne çıkmıştır. Zaman yönetimi ve belge temininde bazı aksaklıklar yaşanmış olsa da koordinasyon ve iş birliği ile bu sorunlar kısa sürede giderilmiştir. Çok paydaşlı ve disiplinler arası bir çalışma ortamı oluşmuş, kalite kültürünün yaygınlaşmasına katkı sağlanmıştır.

6. Sürecin Programa Katkıları

Özdeğerlendirme raporu hazırlama süreci, programda kalite güvencesi bilincinin artmasına, müfredat ve süreçlerin güncellenmesine, paydaş katılımının ve şeffaflığın artmasına önemli katkılar sağlamıştır. Kurumsal hafıza güçlendirilmiş ve sürekli iyileştirme kültürü pekiştirilmiştir.

ÖLÇÜT 1: ÖĞRENCİLER

1.1.Öğrenci Kabulleri

1.1.1.Tablo 1.1. doldurunuz. Programa hangi nitelikte öğrenci kabul edildiğini açıklayınız. Öğrencilerim mezun oldukları liselere göre dağılımını belirtiniz ve durumu irdeleyiniz. Kontenjanlar ve programa kabul edilen öğrenci sayılarıyla bu öğrencilerle ilgili göstergelerin yıllara göre değişiminin bir değerlendirmesini veriniz. Programa kabul edilen öğrencilerin, programın kazandırmayı hedeflediği çıktuları (bilgi, beceri ve yetkinlikleri) öngörülen sürede edinebilecek niteliğe ne düzeyde sahip olduklarının bir değerlendirmesini veriniz.

Yalova Üniversitesi Yalova Meslek Yüksekokulu Otel Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programında 2 (iki) yıllık örgün öğretim sistemi uygulanmaktadır. Programa kabul ve kayıt Yükseköğretim Kanunu ve kuralları çerçevesinde düzenlenir. Öğrenciler Meslek Yüksekokuluna Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından yapılan Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) sonuçlarına göre kabul edilirler. Aşçılık Programı TYT puan türü ile öğrenci kabul etmektedir. Programa kabul için yeterli puanı almış adayların kayıtları Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenen tarihlerde Meslek Yüksekokulunda yapılır.

Yalova Üniversitesi Aşçılık Programına 2024 YKS sonuçlarına göre kayıt yaptıran öğrencilerin %65,8'i "Genel Liseler Programı"nda yer alırken %35,7 "Meslek Lisesi Grubu"nda yer almaktadır. Son dört yıla bakıldığında bölüme ayrılan kontenjan sayısının 60 olduğu görülmektedir. Bu bilgiler ayrıntılı olarak aşağıdaki linkte yer almaktadır. (<https://yokatlas.yok.gov.tr/onlisans.php?y=109950212>)

Programın hedeflediği çıktılar (bilgi, beceri ve yetkinlikler) öğrencilere girdikleri birinci sınıftan itibaren ikinci sınıfın sonuna kadar temel düzeyden ileri düzeye kadar aktarılmaktadır. Birinci yıl öğrencilere bölüme uyum sağlamalarını sağlayacak dersler ve [oryantasyon eğitimi](#) verilmektedir. Birinci yılın güz döneminde öğrencilerin aşçılık ile ilgili temel kavramları ve bilgileri öğrenmesi için verilen teorik derslerden sonra işbaşında mesleki uygulama yapmak üzere ikinci sınıfın bahar dönemine kadar uygulamalı derslerle birlikte öğrenciler sektöre yönlendirilmektedir. Tablo 1.1'de son beş yıla ait kontenjanlar, programa yeni kayıt yaptıran öğrenci sayıları, giriş puanları ve giriş başarı sıraları verilmiştir.

Tablo 1.1.Öğrenci Sayılarına İlişkin Bilgiler

Akademik Yıl	Puan türü	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	Giriş Puanı		Giriş Başarı Sırası	
				En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
2024-2025	TYT	60	62	342,403	300,336	-	878,341
2023-2024	TYT	60	62	399,709	291,570	-	987.615
2022-2023	TYT	60	62	416.698	294.462	-	862.281
2021-2022	TYT	60	62	316,618	243,087	-	-
2020-2021	TYT	60	62	430.745	258.506	-	-

1.1.2. Programa kabul edilen öğrenciler için hazırlık sınıfı varsa, bu uygulamayla ilgili düzenlemeleri açıklayınız ve program öğrencilerinin hazırlık sınıfındaki başarı durumuna ilişkin istatistiksel bilgi veriniz. Bu amaçla tablo kullanabilirsiniz.

Programa kabul edilen öğrenciler için hazırlık sınıfı bulunmamaktadır.

1.2.Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma

1.2.1. Tablo 1.2'yi son beş yıl için doldurunuz (kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncel bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır). Yatay geçiş, dikey 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.

Yalova Üniversitesi Yalova Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programında yapılacak öğrenci yatay geçişleri, 24/4/2010 tarihli ve 27561 sayılı Resmî Gazete 'de yayımlanan [Yükseköğretim](#)

[Kurumlarında Ön lisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan dal ile Kurumlararası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik](#)' hükümlerine uygun olarak yapılmaktadır. Yönetmeliğe ilişkin ayrıntılı bilgilere aşağıdaki linkten ulaşılabilir.

<https://www.yalova.edu.tr/tr/Icerik/Detay/yonetmelikler-2>

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=13948&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>

Ayrıca Yalova Üniversitesi Ön lisans ve Lisans Düzeyinde Kurumlar Arası Yatay Geçişler ile ilgili Uygulama Esasları", Yalova Üniversitesi kurum içi ve kurumlararası yatay geçiş esaslarına ilişkin yönergeye aşağıda yer alan link aracılığıyla ulaşılabilir.

https://yalova.edu.tr/Files/UserFiles/35/Yatay_Geci_Yonergesi_Yeni.pdf

Yatay geçiş işlemleri, Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından belirlenen esaslar doğrultusunda, öğrencinin akademik başarı durumu (GANO) ve kontenjanlar dikkate alınarak gerçekleştirilir. Başvuru sırasında öğrencinin kayıtlı olduğu programda almış ve başarmış olduğu dersler, geçiş yapmak istediği programın müfredatı ile karşılaştırılarak denklik açısından değerlendirilir. Uyumlu bulunan dersler, ilgili fakülte yönetim kurulu kararı ile intibak ettirilir. Ders içerikleri ve AKTS (Avrupa Kredi Transfer Sistemi) yükleri esas alınarak kredi transferi gerçekleştirilir.

ÇAP ve yandal başvuruları, öğrencinin belirli bir yarıyılı tamamlamış ve minimum genel not ortalamasını sağlamış olması koşuluyla kabul edilir. Başvuru sonrası, öğrencinin ikinci programda alması gereken dersler belirlenir. Bu derslerin bir kısmı, öğrencinin esas programında almış olduğu derslerle örtüşüyorsa, muafiyet talebi değerlendirilebilir. Her iki programda da öğrenci, ilgili programların tüm zorunlu ve seçmeli derslerini başarıyla tamamlamakla yükümlüdür.

Tablo 1.2. Yatay Geçiş, Dikey Geçiş, Yandal ve Çift Anadal Bilgileri

Akademik Yıl ^{1,2}	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı			Programa Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı ¹⁰	Yandal Öğrenci Sayısı		Çift Anadal Öğrenci sayısı	
	A ³	B ⁴	A+B ⁵		C ⁶	D ⁷	E ⁸	F ⁹
2024-2025 Akademik Yılı	2	1	3	-	-	-	-	-
2023-2024 Akademik Yılı	2	1	3	-	-	-	-	-
2022-2023 Akademik Yılı	1	-	1	-	-	-	-	1
2021-2022 Akademik Yılı	1	-	1	-	-	-	-	-
2020-2021 Akademik Yılı	-	1	1	-	-	-	-	-

¹ İçinde bulunulan yıl dâhil, son beş yıl için veriniz. 2025-2026 gibi yazınız.

² Sayılar ilgili akademik yılda geçiş yapmış yandal ya da çift anadala başlamış olan öğrenci sayılarıdır

³ A = Başarı puanına göre yatay geçiş yapan öğrenci sayısı

⁴ B = Merkezi yerleştirme puanına göre yatay geçiş yapan öğrenci sayısı

⁵ Başarı puanı ve merkezi yerleştirmeye göre yatay geçiş yapan toplam öğrenci sayısı (A+B)

⁶ C = Başka bölümlerde yandala başlayan program öğrenci sayısı

⁷ D = Bölümde yandala başlayan başka program öğrenci sayısı

⁸ E = Başka bölümlerde çift anadala başlayan program öğrenci sayısı

⁹ F = Bölümde çift anadala başlayan başka program öğrenci sayısı

¹⁰ Ön lisans programları için geçerli değildir.

1.3.Öğrenci Değişimi

1.3.1.Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılan anlaşmalar ve kurulan ortaklıkları belirtiniz. Yurtdışındaki kurum ve kuruluşlar ile özel sektör işletmeleriyle yapılan anlaşma, protokol vs. varsa bunlar hakkında da bilgi veriniz.

Öğrencilerimizin eğitim ve öğretim seviyelerini ve araştırma faaliyetlerini artırmak amacıyla üniversitemiz bünyesinde uygulanmakta olan Erasmus, Farabi ve Mevlâna değişim programları turizm

ve Otel İşletmeciliği programı öğrencileri tarafından etkin bir şekilde yürütülememektedir. Öğrencilerimizin staj ve işyeri uygulama eğitimlerini nitelikli işletmelerde yapılabilmesini sağlamak için, bölümümüz ile turizm işletmeleri arasında iş birliği protokolleri imzalanmıştır. İmzalanan protokoller Ölçüt-1 Eklerde yer almaktadır ([Ek 1.3. Rixos Türkiye Protokol](#), [Ek 1.3. Sektör İyi Niyet Protokolu](#) ve [Ek 1.3. Rixos Belek-Tekirova Protokol](#))

Tablo 1.3.1. Değişim Programı Anlaşmaları Özet Tablosu

Değişim programı türü	Üniversiteler	Ülkeler	Anlaşma sayısı	Son Geçerlik tarihi ¹
Erasmus(KA131)	-	-	-	-
Mevlâna (yurt dışı)	-	-	-	-
Farabi (yurt içi)	-	-	-	-
Diğer ...(KA171)	-	-	-	-

¹:En uzun geçerlik süresine sahip olan anlaşmanın son geçerlik tarihini yazınız.

1.3.2.Öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak düzenlemeleri özetleyiniz. Tablo 1.3.2'yi doldurarak sayısal ve niteliksel değerlendirme yapınız.

Öğrenci hareketliliğini teşvik etmek ve sağlamak amacıyla çalışmalara başlanmış olup, bu kapsamda Erasmus+ ikili anlaşmaların yapılması için ilgili üniversitelerin temsilcilerine e-posta gönderilmiştir. Ayrıca, öğrencilere düzenlenen oryantasyon toplantılarında Erasmus+ programı hakkında bilgilendirme yapılmış ve uluslararası değişim fırsatlarından yararlanmaları teşvik edilmiştir. <https://erasmus.yalova.edu.tr/>

Tablo 1.3.2. Değişim Programları ve İş birliği Anlaşmalarından Yararlanan Öğrenci Sayıları

Akademik yıl Tür	[Cari ak. yıl] ¹		[1 önceki yıl]		[2 önceki yıl]		[3önceki yıl]		Toplam
	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	
Erasmus	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mevlana (Yurt dışı)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Farabi (Yurt içi)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Diğer...	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Toplam-1 ²	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Staj anlaşmaları									5
Protokoller									
Diğer...									
Toplam-2 ³									

¹: Örneğin, 2025-2026 gibi yazılmalıdır.

²: Öğrenci değişim programları yoluyla giden ve gelenlerin toplamıdır

³: Yurtdışı kurum, kuruluş ve özel sektör işletmeleriyle yapılan anlaşmalardan yararlanan öğrenci sayılarının toplamıdır.

1.4. Danışmanlık ve İzleme

1.4.1.Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendiren ve öğrencinin gelişiminin izlenmesini sağlayan danışmanlık hizmetlerini, mevzuattan ve danışmanlardan sağlanan kanıtlarla özetleyiniz. Tablo 1.4.1 ve Tablo 1.4.2'yi doldurarak sayısal ve niteliksel değerlendirme yapınız. Danışmanlar tarafından kullanılan ve Tablo 1.4.2'de belirtilen etkileşim türlerinden bireysel görüşmeler hariç olmak üzere her biri için en az bir kanıt sağlayınız.

Danışmanlık, Yalova Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim yönetmeliğinin 6.maddesinde yer alan danışmanlık maddesi çerçevesinde belirlenen esaslara göre yürütülmektedir. Bu uygulama esaslarında danışman seçimi, danışmanın görevleri, denetim, yürürlük ve yürütme konularına ayrıntılı bir şekilde yer verilmiştir.

Bölümümüze kayıt yaptıran her öğrenci için danışman ataması yapılmaktadır. Danışmanlıklar, öğrencinin ders kaydını yaptıktan sonra danışman tarafından onaylanması ile başlayan, öğrencinin mezuniyet işlemlerinin tamamlanıp mezun edilmesine kadar devam eden bir süreçtir. Bu süreçte

danışmanlar kendi sistemlerinde yer alan öğrencileri ders alma, seçme ve onaylama konusunda yönlendirmektedir. Bunu yaparken öğrencinin gelişim ve başarı durumunu sürekli takip ederek öğrenciyi yönlendirmekte, ona birtakım önerilerde bulunmaktadır. Her danışman Yalova Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği hakkında bilgi sahibidir ve öğrencileri ile ilgili kararlar verirken bu yönetmeliği dikkate almaktadır. Öğrencilere almaları gereken zorunlu dersleri vererek, seçmeli dersler konusunda öğrencinin bilgi, beceri ve yetkinliğine göre ders seçmesine yardımcı olmaktadır. Staj yapma zamanı gelen öğrenciler yine danışmanlarıyla birlikte staj ve işbaşında mesleki uygulama ile ilgili kararları almakta ve süreç boyunca öğrenciyi yönlendirip stajını tamamlamasını sağlamaktadır. Bölümümüzde, öğrencilerin akademik, sosyal ve kişisel gelişimlerinin desteklenmesi amacıyla danışmanlık sistemi yapılandırılmıştır. Danışmanlık hizmetleri, her öğretim üyesi ve öğretim görevlisinin kendi ders programı ve iş planı doğrultusunda önceden belirleyip ilan ettiği danışmanlık saatleri çerçevesinde yürütülmektedir ([Ek 1.4 Öğrenci Görüşme Saatleri Görseli](#)). Danışman görüşme saatlerine ilişkin bölüm web sayfasında [duyurular da](#) paylaşılmaktadır. Bu saatlerde danışman, sorumluluğunda bulunan öğrencilerle birebir görüşmeler gerçekleştirerek, karşılaşılan akademik sorunların çözümüne rehberlik etmekte ve öğrencilerin kişisel/mesleki gelişimlerine katkı sağlamaktadır. Ayrıca öğretim elemanlarının dönem boyunca danışmanlık faaliyeti kapsamında görüşme yaptığı öğrenci sayılarını raporlayabilmek amacıyla “Danışman Görüşme Tutanağı” oluşturulmuş ve öğretim elemanları tarafından 2025-2026 Eğitim Öğretim Yılından itibaren kullanılmaya başlanmıştır ([Ek 1.4.2.](#)).

Belirlenen danışmanlık saatlerinin dışında, dönem başında özellikle birinci sınıf öğrencileri kapsayan bilgilendirme ve yönlendirme toplantıları düzenlenmektedir. Ayrıca, danışman öğretim elemanları, danışmanı oldukları sınıflarda ders saatleri öncesinde veya sonrasında öğrenci taleplerini ve önerilerini doğrudan almakta ve süreci sürekli izlemektedir. Bu süreç, öğrenci odaklı bir iletişim ve çözüm kültürünün yerleşmesini desteklemektedir. Bunlara ek olarak, dijitalleşen eğitim ortamının sunduğu olanaklardan yararlanılarak, danışmanlık faaliyetleri kapsamında online görüşme grupları oluşturulmuş; bu gruplar aracılığıyla öğrencilere hızlı ve etkili biçimde erişim sağlanmakta, danışmanlık süreçlerinin sürdürülebilirliğini geliştirmektedir ([Ek 1.4.1. Dijital Danışmanlık Görseli](#)).

Tüm danışmanlık faaliyetleri, öğrenci memnuniyetini artırmak, bireysel ve toplu ihtiyaçlara hızlı yanıt vermek, akademik rehberlik ve kariyer planlaması konularında öğrencilere destek olmak amacıyla çok yönlü olarak yürütülmektedir.

<https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/otel-lokanta-ve-ikram-hizmetleri-bolumu-2025-2026-egitim-ogretim-yili-i-sinif-ogrencileri-ile-oryantasyon-egitimi-gerceklestirildi>

<https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/otel-lokanta-ve-ikram-hizmetleri-bolumu-i-sinif-ogrencileri-ile-oryantasyon-egitimi-gerceklestirildi>

<https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Duyuru/Detay/1-sinif-ogrencilerimiz-icin-oryantasyon-program-takvimi-2>

<https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Duyuru/Detay/2024-2025-egitim-ogretim-yili-otel-lokanta-ve-ikram-hizmetleri-bolumu-ogrencilerimize-oryantasyon-egitimi>

<https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Duyuru/Detay/1-sinif-ogrencilerimiz-icin-oryantasyon-program-takvimi>

Tablo 1.4.1 danışmanlara göre öğrenci sayıları gösterilmektedir. Danışman görevlendirilmeleri sınıf bazlı yapıldığı için öğretim elemanlarına düşen öğrenci sayısı yıllar itibariyle değişiklik gösterebilmektedir. Ayrıca öğrenci bilgi sistemi üzerinden geçmiş yıllardaki öğretim elemanına düşen öğrenci sayısına ulaşılammamaktadır.

Tablo 1.4.1. Danışman Unvanlarına Göre Öğrenci Dağılımı

Akademik Yıl	Prof. Dr.	Doç. Dr.	Dr. Öğr. Üyesi	Öğr. Gör.	Arş. Gör. Dr.	Arş. Gör.
2024-2025	-	-	-	197	-	-

Tablo 1.4.2. Danışmanlara Göre Öğrenci Sayısı ve Etkileşim Türleri

Sınıf	Öğrenci sayısı	Etkileşim türü
-------	----------------	----------------

yarıyılın/yılın bitiminden en az on beş gün önce bölüm başkanlığınca web sitemizde ilan edilir. Sınav sonuçları; dersi veren öğretim elemanı tarafından akademik takvimde belirtilen süre içinde öğrenci bilgi sistemine girilerek ilan edilir. Yüksekokulumuzda yürütülecek sınavlara ilişkin olarak, görev alacak öğretim görevlilerinin görev ve sorumlulukları, sınav programı ilan edilmeden önce ilgili birimlerce belirlenmektedir. Bu kapsamda, sınav sürecinin düzenli ve sorunsuz bir şekilde yürütülmesi amaçlanmaktadır. Sınav programı ilan sayfasına aşağıda yer alan bağlantı üzerinden erişim sağlanabilir.

<https://yalovamyoyalova.edu.tr/tr/Duyuru/Detay/2024-2025-egitim-ogretim-bahar-yariyili-final-ve-butunleme-sinav-takvimi>

Sınav güvenliği, Eğitim ve Öğretim Yönergesinde (Madde 16) tanımlanan ve üniversite genelinde bağlayıcı olan esaslara dayanmaktadır.

<https://www.yalova.edu.tr/Uploads/www/files/Y%C3%9C%20E%C4%9Fitim%20%C3%96%C4%9Fretim%20Y%C3%B6nergesi.pdf>

Sınav güvenliği mekanizmaları:

Salon hazırlığı ve organizasyon: Sınav salonları birim sekreterliğince önceden hazırlanmakta ve düzenlenmektedir. Dersi veren öğretim elemanı ilgili sınavın sorumlusu olarak belirlenmektedir.

Gözetim ve oturma düzeni: Öğrencilerin sınıflarda aralıklı olarak oturmaları sağlanmaktadır. Gerekliğinde yer değişikliği yapılmaktadır. Her derslikte, öğrenci sayısından bağımsız en az iki gözetmen bulunmaktadır.

Giriş-çıkış kuralları: Teorik sınavlarda ilk 20 dakikada çıkışa izin verilmemektedir; bu süre içinde geç gelen öğrenci alınabilmektedir.

Cihaz ve materyal kısıtları: Telefon, akıllı saat, kulaklık, laptop vb. tüm elektronik cihazlar kapalı ve erişilemez konumda tutulmaktadır; kitap/nota erişimi yasaklanmaktadır. Yapay zekâ destekli uygulama/yazılım/platformlara erişim kesinlikle yasaklanmaktadır; aykırılıkta disiplin hükümleri uygulanmaktadır.

Evrak ve delil yönetimi: Yoklama, tutanak, soru, cevap anahtarı ve örnek sınav kâğıtları anonimleştirilerek mevzuata uygun biçimde saklanmaktadır. Çevrimiçi sınavlarda UBYYS üzerinde ekran görüntüleri, soru-cevap nüshaları ve listeler ile arşiv oluşturulmaktadır.

[Yalova Üniversitesi Önlisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin](#) 19. Maddesine göre Sınav sonuçlarına itiraz eden ve sınav kâğıtlarını görmek isteyen öğrencilere, ilgili sınav kâğıtları gösterilmekte ve alınan sınav puanının gerekçesi detaylı şekilde açıklanmaktadır. Öğrencinin başvurusu üzerine, maddi hata olduğu kanaatine varılması hâlinde, sınav kâğıdı yeniden değerlendirmeye alınmakta ve gerekli görülmesi durumunda not değişikliği, ilgili sistem üzerinden yapılmaktadır. Öğrenciler, sınav sonuçlarının ilan edilmesini izleyen üç (3) iş günü içerisinde, yazılı ya da elektronik ortamda ilgili birim yönetimine başvuruda bulunarak sınav kâğıtlarının yeniden incelenmesini talep edebilirler (Değişik ibare: RG-22/5/2023-32198).İtiraz üzerine, ilgili öğretim elemanı sınav kâğıdını tekrar inceleyerek en geç üç (3) iş günü içinde değerlendirmesini tamamlar ve sonucu bölüm başkanlığına bildirir.

1.6.Öğrenci Memnuniyeti

1.6.1.Öğrenci memnuniyetinin ölçülmesi ve değerlendirilmesinde kullanılan yöntemleri ayrı ayrı özetleyiniz. Varsa mevzuatınıza atıf yapınız. (Hazırlanan ders dosyaları içine, o dersten öğrenci memnuniyeti ile ilgili belgeleri koyunuz. Saha ziyaretinde bu dosyalar incelenecektir.)

Yükseköğretim Kanunu'nun (2547 SK), 42. ve 65a/13.maddelerine dayanarak çıkarılan Yükseköğretim Kurumlarında Akademik Kurulların Oluşturulması ve Bilimsel Denetim Yönetmeliğinde, her eğitim-öğretim döneminde ilgili birimin eğitim-öğretim ve araştırma konuları başta olmak üzere bilimsel faaliyetlerini gözden geçirmek ve gerekli tedbirleri almak üzere akademik kurulların oluşturulmasına ilişkin hükümler bulunmaktadır. Diğer yandan Yükseköğretim Kalite Kurulu tarafından hazırlanan Kurum İç Değerlendirme Raporu Hazırlama Kılavuzunda, Liderlik, Yönetişim ve Kalite temel alanında öğrenci geri bildirimleri ve Mezun ilişkileri yönetimi ile Eğitim-

Öğretim alanında Öğrenme ortam ve kaynaklarına ilişkin konularda yapılan çalışmaların değerlendirilmesi belirtilmektedir.

Öğrencilerimizin memnuniyet düzeyleri temel olarak Rektörlük İletişim Merkezi (RİMER), kalite toplantıları ve faaliyetleri ve memnuniyet anketleri yoluyla ölçülmekte ve değerlendirilmektedir. Üniversitemizde kalite organizasyon yapısının yansısı Üniversite Rektörlük düzeyinde, akademik birimlerde birim düzeyinde ve bölüm düzeyinde kalite komisyonlarının her birinde sırasıyla Üniversite, bölüm ve birim öğrenci temsilcisinin yer alması sağlanarak, her seviyede kalite komisyon toplantılarında öğrenci temsilcileri aracılığıyla öğrenci memnuniyetleri, öğrencilerin görüş ve önerileri ele alınmaktadır. Ayrıca kalite organizasyon yapısında bir doktora öğrencisine yer verilerek, elde edilen geri bildirimler düzenli olarak ilgili akademik kurullarda görüşülmekte ve doktora programlarına yönelik düzenlemeler yapılmaktadır. RİMER uygulaması ile öğrencilerden gelen [dilek, öneri ve şikayetler](#) ilgili birimlere yönlendirilmekte, niteliğine göre yanıtlanarak ya da sorunlar çözümlenerek dilek, öneri ve şikayetlere karşılık gerekli eylemlerde bulunmaktadır.

Öğrenci memnuniyet anketleri her yıl düzenli olarak uygulanmaktadır. PUKO döngüsü içerisinde Üniversitede mevcut memnuniyet anketlerinde görülen eksiklikler üzerine bazı anketler revize edilmiş olup, 2025 yılı içerisinde öğrenci memnuniyet ve mezun öğrenci anketi uygulanmıştır ([Ek 1.6.1.1. Memnuniyet Anketi](#)).

<https://buyukveri.yalova.edu.tr/tr/Icerik/Detay/2024-2025-egitim-ogretim-donemi-memnuniyet-anket-raporlari>

<https://kalite.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/universitemizde-birim-ve-bolum-ogrencileri-ile-toplanti-gerceklestirildi>

<https://kalite.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/yalova-universitesinin-sp-puko-modeli-kamu-kurumlarina-ornek-oldu>

<https://kalite.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/universitemizde-birim-bolum-kalite-komisyon-uyeleri-ile-toplantilar-gerceklestirildi>

<https://kalite.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/butunlesik-kalite-yonetim-sistemi-egitimi-yapildi>
Aşçılık Programı'nda öğrenci memnuniyetinin ölçülmesi ve değerlendirilmesinde çok boyutlu yöntemler kullanılmaktadır. Öncelikle, her yarıyıl sonunda, tüm dersler için ders değerlendirme anketleri uygulanmakta; bu anketlerde öğrencilerin dersin içeriği, öğretim elemanının yeterliliği, ölçme-değerlendirme yöntemleri, ders materyali ve genel ders işleyişi hakkındaki görüşleri sistematik biçimde toplanmaktadır. Ayrıca, yıl sonu genel öğrenci memnuniyet anketleri ile öğrencilerin programdan, idari hizmetlerden, fiziki altyapıdan ve sosyal olanaklardan duydukları memnuniyet ölçülmektedir. Öğrenci memnuniyetinin ölçülmesi ve analizinde üniversite Büyük Veri Koordinatörlüğü aktif rol oynamakta, anketler dijital ortamda toplanmakta ve ilgili birimlerle paylaşılmaktadır.

<https://buyukveri.yalova.edu.tr/tr/Icerik/Detay/2024-2025-egitim-ogretim-donemi-memnuniyet-anket-raporlari>

Güz döneminde yer alan derslere ilişkin anketler ders içerik dosyalarında yer almaktadır. Ancak 2024-2025 Bahar yarıyılında ders ve öğretim elemanı değerlendirme anketlerinin uygulanamamasının temel nedeni, ankete ilişkin iyileştirme planı kapsamındaki revizyonların ve yazılım güncellemelerinin tamamlanma sürecinin bahar dönemi takvimiyle çakışmasıdır. 2024-2025 Güz döneminde uygulanan anketlerin analizinden elde edilen bulgular ışığında, eğitim-öğretim kalitesinin artırılmasına yönelik anket soruları üzerinde kapsamlı bir iyileştirme planı hazırlanmış; bu plan doğrultusunda anket soruları gözden geçirilmiş, ölçme-değerlendirme sisteminde teknik ve içeriksel güncellemeler yapılmıştır. Söz konusu güncellemeler ve teknik entegrasyon çalışmaları 2024-2025 Bahar yarıyılı sınav dönemi sonrasına kadar sürdüğünden, anketler öğrenciler tarafından ancak final sınavlarından sonra erişilebilir hale gelmiş ve planlanan dönemde uygulanamamıştır. Bu nedenle, anket uygulaması Bahar yarıyılı'nın fiili eğitim süresi içerisinde gerçekleştirilememiştir ([Ek 1.6.1.2 Büyük Veri Koordinatörlüğü Cevap Yazısı](#))

1.6.2.Öğrenci memnuniyetine ilişkin tespitlerin fakülte/yüksekokul ve bölümün çeşitli yönetim aşamalarında değerlendirme, çevrimleri kapatma (PUKÖ döngüsü) ve değerlendirme sonuçları hakkında ilgili birim ve bireylere geri bildirim sağlama yöntemlerinizi kanıtlarıyla açıklayınız.

Öğrenci memnuniyetlerine ilişkin temel sonuçları içeren ve ilgili akademik ve idari birim yöneticileri için geri bildirim formu oluşturulmuştur ([Ek 1.6.2.1 Geribildirim Formu](#)). Anketin bitiş tarihi ile birim bazında ve bölüm bazında raporlamalara başlanmıştır. PUKO çevrimi içerisinde 2025 yılı itibarıyla öğrenci memnuniyet anketinden elde edilen sonuçların üniversitemiz birimlerince içselleştirilerek, öğrenci memnuniyetinin artırılmasını amaçlayan düzenlemelere gidilmiştir. Akademik birimlerde Akademik Kurul Toplantılarında ve diğer birimlerde birim toplantılarında anket sonuçlarının değerlendirilerek memnuniyet düzeyleri düşük konularda (5'li likert ölçeğinde 2, 5 ve altı) memnuniyet düzeylerinin yükseltilmesi için) birimlerce aksiyon alınması ve iyileştirme planlarının oluşturulması, memnuniyet düzeyi yüksek (5'li likert ölçeğinde 4 ve üzeri) konularda memnuniyet düzeyinin korunması için yapılacak çalışmalar hakkında birimlere yazı yazılmıştır ([Ek1.6.2.2. Anket Yönetim Sistemi Yazısı](#)). Örnek olarak;Üniversitemizin öğrenci yemekhanesinin kapasite yetersizliği 2022 yılındaki İzleme Raporunda belirtilmiştir. Bu doğrultuda yemekhane kullanım süreleri uzatılarak öğrencilerimizin [18:00'a kadar yemek](#) yiyebilmeleri sağlanmış, böylelikle öğrencilerimizin uzun kuyruklarda bekleme sorununu ortadan kaldırmayı sağlamak hedeflenmiştir.. Kapasite yetersizliğinin yanı sıra bina kalitesi açısından da yetersiz görülen yemekhane yerine yeni bir yemekhane projesi ihale süreci tamamlanmıştır. Kütüphane binasını da içerecek olan bu yapının 2027 yılında tamamlanması planlanmaktadır.

1.7.Öğrencilerin Mezuniyeti

1.7.1.Tablo 1.7'yi doldurunuz. Öğrencilerin mezuniyetlerine karar vermek ve programın gerektirdiği tüm koşulları yerine getirdiklerini belirlemek için kullanılan yöntem(ler)i, mevzuatınıza atıf yaparak özetleyiniz. Bu yöntem(ler)in güvenilir olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

Tablo 1.7. Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ¹	Hazırlık türü ²	Hazırlık	Sınıf ³				Toplam Öğrenci Sayıları ⁴				Toplam Mezun Sayıları ⁴			
			1.	2.	3.	4.	ÖL	L	YL	Dr.	ÖL	L	YL	Dr.
2024-2025	Y	Y	59	91	-	-	150	-	-	-	46	-	-	-
2023-2024	Y	Y	91	41	-	-	132	-	-	-	47	-	-	-
2022-2023	Y	Y	41	53	-	-	94	-	-	-	47	-	-	-
2021-2022	Y	Y	53	41	-	-	94	-	-	-	35	-	-	-
2020-2021	Y	Y	41	42	-	-	83	-	-	-	64	-	-	-

¹: İçinde bulunulan yıl dâhil, son beş yıl için veriniz. 2025-2026 gibi yazınız.

²: **Y**: Hazırlık yok, **İ**: İsteğe bağlı hazırlık, **Z**: Zorunlu hazırlık

³:Ön lisans programları için sadece 1. ve 2.sınıf sütunları doldurulur.

⁴:**ÖL**: Ön lisans, **L**: Lisans, **YL**: Yüksek Lisans, **Dr**: Doktora

Yalova Üniversitesi Yalova Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programımızda iki yıllık (4 yarıyıl) eğitim-öğretim uygulanmaktadır. Bu program, Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS) esas alınarak yürütülmektedir. Eğitim öğretim yılı, her biri 14 hafta süren iki yarıyıldan oluşmaktadır. Öğrencilerin mezuniyet hakkı kazanabilmeleri için belirli koşulları yerine getirmeleri gerekmektedir. Bu koşulların başında, en az 120 AKTS kredilik dersini başarıyla tamamlanması ve zorunlu stajların (endüstriye dayalı uygulamalı eğitim) gerçekleştirilmesi gelmektedir. Söz konusu mezuniyet şartlarına ilişkin ayrıntılı bilgilere Bologna Bilgi Paketi'nin 'Mezuniyet Koşulları' başlığı altında ulaşılabilir. İlgili Bologna sayfasına aşağıdaki bağlantıdan erişim sağlanabilir.

<https://ubs.yalova.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=WysCKtsAnwZ033WS!xDDx!!xDDx!KL5A!xGGx!!xGGx!&apIdStr=WysCKtsAnwZ033WS!xDDx!!xDDx!KL5A!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

Mezuniyet için gerekli koşulları yerine getiren öğrencilerin işlemleri, Yüksekokul Öğrenci İşleri birimi tarafından başlatılmaktadır. Bu kapsamda hazırlanan mezuniyet transkripti ilk olarak ilgili

TURAK-Özdeğerlendirme Raporu (ÖDR); Sürüm 6; 27.12.2024

Yalova Üniversitesi, Yalova Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Ön Lisans Programı ÖDR, 10/07/2025

bölüm başkanlığına iletilir. Danışman öğretim elemanları ve bölüm kurulu tarafından incelenen transkriptler, Yüksekökol Yönetim Kurulu'nun onayına sunulur. Mezuniyet işlemleri tamamlanan öğrenciler, Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı'na bildirilir ve söz konusu birim tarafından Mezuniyet Belgesi ve diploması öğrenciye teslim edilir. Tüm bu süreçler dijital sistem üzerinden yürütülmekte olup, işlemlerin şeffaflığı ve güvenilirliği bu sayede güvence altına alınmaktadır.

1.8. Mezun İzleme

1.8.1. Mezunların nasıl bir sistem ile izlendiğini açıklayınız. Yaptıkları işlere göre mezun dağılımı hakkında bilgi veriniz ve kanıtlar sununuz. Bu bilgilerin nasıl elde edildiğini açıklayınız.

Yalova Üniversitesi Kariyer Merkezi Koordinatörlüğü bünyesinde mezun izleme süreci, kurumsal bir mezun takip sistemi aracılığıyla yürütülmektedir. Bu sistem sayesinde mezunlarımız, mezuniyetlerinin ardından [çevrimiçi platform üzerinden](#) sisteme kaydolmakta; ad-soyad, mezun oldukları bölüm, mezuniyet yılı, iletişim bilgileri, çalıştıkları sektör ve firma adı gibi güncel bilgilerini sisteme girmektedir. Böylece mezunlarımızın kariyer gelişimleri düzenli ve sistematik olarak takip edilebilmektedir. <https://kariyer.yalova.edu.tr/>

Mevcut durumda [bu sisteme](#) toplam 355 mezunumuz kayıtlıdır. Ayrıca üniversitemiz mezun havuzunda 33.301 mezuna ait kimlik ve iletişim bilgisi bulunmaktadır. Elde edilen verilere göre, sisteme kayıtlı mezunlarımızın büyük bir kısmının özel sektör ve kamu hizmet sektöründe istihdam edildiği görülmektedir.

Kariyer Merkezi Koordinatörlüğü'nden elde edilen bilgiler doğrultusunda; mezunlarımızın büyük çoğunluğunun çeşitli sektörlerde aktif olarak rol aldığı gözlemlenmektedir. Özellikle Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri sektörü, Aşçı, Resepsiyon Elemanı, Garson ve Müşteri İlişkileri Direktörü gibi çeşitli pozisyonlarda istihdam sağlayan önemli bir alan olarak öne çıkmaktadır. Ayrıca, Muhasebe Elemanı, Satış Pazarlama Uzmanı, Büro Görevlisi ve İnsan Kaynakları Personeli gibi çeşitli pozisyonlarda mezunlarımızın istihdam edildiği tespit edilmiştir. Bu bilgiler, mezun takip sistemimize kaydolan ve istihdam verilerini paylaşan mezunlarımızdan elde edilmiştir ([Ek 1.8.1. Kariyer Merkezi Koordinatörlüğü](#)).

1.8.2. Mezunların program öğretim amaçlarına, program öğrenim çıktılarına ve ders planına katkılarının nasıl (bu amaçla kullanılan yöntemleri) sağlandığını ve bu amaçla elde edilen veriler/bilgiler çerçevesinde yapılan iyileştirme çalışmaları hakkında kanıtlarıyla bilgi veriniz.

Mezunlarla gerçekleştirilen görüşmelerde ([Mezunların bireysel veya toplu ziyaretlerinde](#)), programda yer alan yabancı dil derslerinin saatlerinin artırılması yönünde talepler dile getirilmiştir. Bu doğrultuda, akreditasyon başvurusu öncesinde mesleki İngilizce derslerinin sayısı ikiden üçe çıkarılmış; haftalık ders saati toplamı ise 6 saatten 13 saate yükseltilmiştir. Ayrıca, öğrencilerin sektörel deneyimlerini artırmak amacıyla aynı yıl içerisinde 3+1 işyeri eğitimi modeline geçilmiş ve bu uygulama [2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılından](#) itibaren hayata geçirilmiştir. Ayrıca DGS süreçleri ve kariyer olanakları kapsamında da mezunlarımızla online görüşmeler gerçekleştirilmiş ve [görüşme raporu](#) ölçüt-1 ekler kısmında yer almaktadır. Bunun yanında 2025 yılı Mayıs ayında gerçekleştirilen mezun anketi ile mezun öğrencilerimizin programın amaç ve çıktıları ile ders planına ilişkin görüş ve değerlendirmeleri alınmıştır. Anket sonuçları, programın güncel gereksinimler ve sektörel beklentilerle uyumunu değerlendirmek; programın güçlü ve geliştirilmesi gereken yönlerini belirlemek amacıyla 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Bölüm Kurulu gündemine taşınacak ve tespit edilen eksikliklerin giderilmesine yönelik çalışmalar yapılacaktır.

ÖLÇÜT 2: PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI

TURAK Tanımları:

Program Öğretim Amaçları: Program mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentilerini tanımlayan genel ifadelerdir.

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

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

2.1.Tanımlanan Program Öğretim Amaçları ve Yayımı

2.1.1.Program Öğretim Amaçları yukarıda verilen tanıma uymalıdır. Tanımlanan program öğretim amaçlarını burada listeleyiniz. Program öğretim amaçlarının kolayca erişilebilecek şekilde nerede yayımlanmış olduğunu belirtiniz.

Aşçılık Programına ait program öğretim amaçları, mezunlarımızın yakın bir gelecekte erişmeleri beklenen kariyer hedefleri ve mesleki beklentileri temel alınarak, genel ve kapsayıcı ifadelerle aşağıda sunulmuştur:

Program Öğretim Amaçları:

1. Yiyecek-içecek sektöründe çalışabilecek, mesleki bilgi ve mutfak uygulama becerilerine sahip nitelikli aşçı adayları yetiştirmek.
2. Aşçılık mesleğinin gerektirdiği temel teorik bilgileri uygulamalarla pekiştirerek, iş hayatına uyum sağlayabilecek bireyler kazandırmak.
3. Türk ve dünya mutfaklarını tanıyan, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği konularında bilinçli şef yardımcıları ve uygulayıcı personel yetiştirmek.
4. Takım çalışmasına yatkın, iletişim becerileri gelişmiş, etik değerlere, meslek standartlarına ve toplumsal sorumluluk bilincine sahip bireyler kazandırmak.
5. Girişimcilik bilincine sahip, yenilikçi düşünen ve sektörde kariyer gelişimine açık bireylerin yetişmesini sağlamak.

Belirtilen program öğretim amaçları, **Yalova Üniversitesi Bilgi Sistemi (UBS)** üzerinden tüm paydaşların kolayca erişimine sunulmuştur.

Yayınlanma Yeri:

<https://ubs.yalova.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=OMrzW0fcyZRorjoYANluHA!xGGx!!xGGx!&apIdStr=OMrzW0fcyZRorjoYANluHA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

2.2.Program Öğretim Amaçlarının TURAK Tanımına Uyumu

2.2.1.Program öğretim amaçları yukarıda verilen tanıma uymalı ve mezunların bilgi, beceri ve yetkinliklerini(program öğrenim çıktıları) ifade eden bireysel nitelikleri çermemelidir. "*Yakın gelecek*"ten kasıt, 3-5 yıl süresinde bir zamandır. Program öğretim amaçlarının yazım şekli bölüm özgörevi şeklinde değil, program mezunlarının kariyerlerine odaklı olmalıdır.

Aşçılık Programı öğretim amaçları, TURAK tarafından tanımlanan program öğretim amaçları kriterlerine uygun olarak hazırlanmıştır. Program öğretim amaçları, bölümün özgörevini ya da kurumsal misyonunu değil, programdan mezun olan bireylerin 3-5 yıl gibi bir yakın gelecekte ulaşmaları beklenen mesleki ve kariyer hedeflerini esas almaktadır. Bu amaçlar, mezunların bilgi, beceri ve yetkinliklerini detaylı olarak ifade eden bireysel nitelikleri içermemekte, program mezunlarının turizm sektöründe sahip olmaları beklenen genel kariyer yönelimlerine ve mesleki rollere odaklanmaktadır.

Örneğin; amaçlar arasında "Yiyecek-içecek sektöründe çalışabilecek, mesleki bilgi ve mutfak uygulama becerilerine sahip nitelikli aşçı adayları yetiştirmek" gibi genel ifadeler yer almaktadır. Böylece, program öğretim amaçları TURAK'ın tanımında vurgulanan şekilde, mezunların kısa/orta vadede sektörde hangi rollerde ve yeterlilik düzeylerinde yer almalarının beklendiğini, açık ve anlaşılır bir biçimde ortaya koymaktadır.

2.3.Program Öğretim Amaçlarını Belirlemede ve Güncellemede İç ve Dış Paydaşların İşlevleri

2.3.1. Programın iç ve dış paydaşlarını sıralayınız³.

Yalova Üniversitesi Danışma Kurulları Yönergesinin 5. maddesinin “c” fıkrası gereğince, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Danışma Kurulu 02.11.2023 tarihinde oluşturulmuş ve Yalova Meslek Yüksekokulu Müdürlüğüne iletilmiştir ([Ek 2.3.1.1](#)). Ardından, 24.11.2023 tarihinde gerçekleştirilen 2023-54 sayılı Yönetim Kurulu toplantısında söz konusu danışma kurulu uygun bulunarak resmi olarak onaylanmıştır ([Ek 2.3.1.2](#)).

İç Paydaşlar:

- Yalova Üniversitesi Rektörlüğü ve Yönetim Kurulu
- Yalova Üniversitesi Yalova Meslek Yüksekokulu Yönetimi ve Yönetim Kurulu
- Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Kurulu
- Programda görev yapan öğretim elemanları
- İdari Personel
- Öğrenciler

Dış Paydaşlar:

- Mezun öğrenciler
- Yükseköğretim Kurulu (YÖK), YÖKAK, ÖSYM, ÜAK
- Yalova Valiliği, Yerel Belediyeler, Kaymakamlık
- Yalova İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
- Ortaöğretim kurumları (özellikle Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri)
- Sektör temsilcileri: TÜRSAB, TÜREB, TUROFED, TAFED, POYD
- Yalova Ticaret ve Sanayi Odası
- Turizm ve yiyecek-içecek işletmeleri ([Rixos Türkiye](#), [Hilton Garden Inn Yalova](#), [Lova Hotel & Spa](#), [Black Bird Hotel & Spa](#) ve [Patika İnsan Kaynakları Şirketi](#))

2.3.2. Program öğretim amaçlarının iç ve dış paydaşların gereksinimlerinin dikkate alınarak, nasıl belirlendiğini ve güncellendiğini kanıtlarıyla açıklayınız. Bu amaçla kullanılan yöntem, sistematik olmalı ve somut verilere dayanmalıdır.

Aşçılık Programı'nın öğretim amaçları, Yalova Üniversitesi Yalova Meslek Yüksekokulu'nun akademik ve idari kadrosu, öğrencileri, sektör temsilcileri ve ilgili dış paydaşlarının katkılarıyla; Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi (TYÇ), ulusal standartlar ve sektörel gelişmeler ışığında belirlenmektedir. Her yıl ve gerektiğinde yapılan iç ve dış paydaş toplantıları, çalıştaylar, sektör buluşmaları ve danışma kurulu görüşmeleri, bu amaçların oluşturulmasında ve gerektiğinde güncellenmesinde temel rol oynamaktadır. Ayrıca, ulusal akreditasyon kuruluşlarının (ör. TURAK) değerlendirme ve önerileri, benzer programların amaçlarının incelenmesi ve sektör raporları da dikkate alınmaktadır. Program amaçları genel olarak istikrarını korumakla birlikte, değişim ihtiyacı ortaya çıktığında dış paydaş toplantısı, bölüm kurulu ve ilgili kurul kararları ile sistematik biçimde güncellenmektedir. 2025 yılı Mayıs ayında gerçekleştirilen dış paydaş toplantısı ve ardından alınan bölüm kurulu kararıyla, TURAK'ın önerileri doğrultusunda öğretim amaçları ve öğrenim çıktılarında güncelleme yapılmıştır. Böylece, amaçların belirlenmesi ve güncellenmesi süreci hem akademik hem sektörel veri ve görüşlere dayalı olarak, şeffaf ve belgeye dayalı biçimde yürütülmektedir ([Ek 2.4.1.1](#)).

³⁵İç paydaşlar: Kurumun içinde etkinlik gösteren, kurumla doğrudan etkileşim içinde olan paydaş grubudur. Örneğin; YO/Fakülte yönetimi, Üniversite üst yönetimi, yöneticiler, akademik ve idari personel

Dış paydaşlar: Kurum içinde doğrudan etkinlik göstermeyen ancak kurumun varlığını sürdürdüğü sistem içerisinde, kurumla bir şekilde doğrudan ya da dolaylı olarak etkileşim içinde bulunan paydaş grubudur. Örneğin; ilgili kamu kuruluşları (YÖK, ÖSYM, YÖKAK, ÜAK, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı, Kültür ve Turizm İl Müdürlükleri), yerel yönetimler (belediyeler, kaymakamlık, valilik), orta öğretim kurumları (öğrenci kaynağı olan otelcilik ve turizm meslek liseleri, diğer liseler), ilgili sektör kuruluşları (TÜRSAB, TÜREB), ilgili sivil toplum örgütleri (TURMEFED, TUROFED, TAFED, POYD vb), ticaret ve sanayi odaları, iş insanları dernekleri, sendikalar, ilgili sektör işletmeleri (oteller, acentalar, restoranlar, havayolları), öğrenciler, öğrenci aileleri vb.

[Dış Paydaş Toplantı Tutanağı-2](#) ve [Ek 2.4.1.2 Bölüm Kurulu Kararı-4](#)). Böylece, program amaçlarının güncellenmesi süreci hem iç hem de dış paydaş katılımı ile ve sistematik biçimde, yazılı kanıtlara dayanarak yürütülmektedir.

2.4. Program Öğretim Amaçlarına Ulaşma

Program öğretim amaçlarına ulaşıldığını belirlemek ve belgelemek için kullanılan ölçme ve değerlendirme süreci, sistematik olmalı ve somut verilere dayanmalıdır. Birinci Örgün Öğretim yanında, İkinci Örgün Öğretim programının da bulunması durumunda, bu süreç Birinci Örgün Öğretim ve İkinci Örgün Öğretim programları için ayrıştırılmış sonuçlar verecek şekilde düzenlenmelidir.

2.4.1. Program öğretim amaçlarına ulaşıldığını belirlemek ve belgelemek için kullanılan süreci ve nasıl işletildiğini açıklayınız.

Aşçılık Programında, program öğretim amaçlarına ulaşıp ulaşılmadığını belirlemek için temel olarak öğrencilerin akademik başarı durumu ve sektörle olan etkileşimlerine dayalı bir değerlendirme süreci uygulanmaktadır. Öğrencilerin dönemselsel olarak derslerinde ve zorunlu staj uygulamalarında gösterdikleri başarı, program amaçlarının bilgi, beceri ve yetkinlik açısından karşılandığının başlıca göstergesidir. Mezuniyet için ders ve stajların tamamlanması şartı, öğrencinin mesleki ve akademik yeterliliğe ulaştığını gösterir. Ayrıca, sektörle yapılan iş birlikleri, öğrencilerin çeşitli otel ve turizm işletmelerinde, yiyecek işletmelerinde staj ve uygulama olanaklarından yararlanması, sektör temsilcilerinin ders ve etkinliklere katılması, öğrencilerimizin sektördeki beklentilere yanıt verildiğini göstermektedir. Sektörden ve işverenlerden alınan olumlu geri bildirimler ile öğrencilerimizin mezuniyet sonrası istihdam oranları da program amaçlarına ulaşıldığının önemli göstergeleri arasında yer almaktadır.

Bölümümüzde her dönem sonunda yapılan toplantılarda, öğrencilerin ders ve staj başarıları ile sektörden alınan güncel geri dönüşler genel olarak değerlendirilmekte; ihtiyaç duyulursa bu veriler doğrultusunda iyileştirme önerileri geliştirilmektedir. Program amaçlarının genel geçerliliği koruduğu ve öğrenci başarısı ile sektör geri bildirimlerinin olumlu olduğu durumlarda, mevcut sürecin devamına karar verilmektedir.

2.4.2. Program öğretim amaçlarına ulaşıldığını belirlemek için işletilen süreçten elde edilen verilerin nasıl değerlendirildiğini açıklayınız.

Ölçme ve değerlendirme sürecinden elde edilen tüm veriler; akademik kurul, bölüm toplantıları ve paydaş görüşmeleri çerçevesinde düzenli olarak ele alınmaktadır ([Ek 2.4.1.1 Dış Paydaş Toplantı Tutanağı-2](#) ve [Ek 2.4.1.2 Bölüm Kurulu Kararı-4](#)). Öğrencilerin dönem içi ve dönem sonu başarı durumu, staj performansları, sektör temsilcilerinin ve mezunların geri bildirimleri, program amaçlarının gerçekleşme düzeyini izlemek ve belgelemek için başlıca kaynakları oluşturur.

Derslerin program yeterliliklerine katkısı, staj değerlendirme formları ve öğrencilerin iş başı performansları ([Ek 2.4.2.1](#) ve [Ek 2.4.2.2](#)) bölüm öğretim elemanları tarafından analiz edilerek, öğretim amaçlarına ulaşma düzeyi ortaya konur. Mezunların sektördeki istihdam oranları ve işveren geri bildirimleri de sürecin önemli bir parçasıdır. Bunlara ek olarak, dış paydaş toplantılarında alınan görüş ve öneriler, program amaçlarının güncelliği ve yeterliliği açısından değerlendirilir. Elde edilen bulgular, program amaçlarının yeterliliğinin sürdüğünü ya da revizyon ihtiyacı oluştuğunu gösterir.

Örneğin, 2025 yılı Mayıs ayında yapılan dış paydaş toplantısı ve ardından gerçekleştirilen bölüm kurulu toplantısında ([Ek 2.4.1.1 Dış Paydaş Toplantı Tutanağı-2](#), [Ek 2.4.1.2 Bölüm Kurulu Kararı-4](#) ve [Ek 2.4.1.3 3+1 Eğitim Modeli 2024-2 Bölüm Kurulu](#)) paydaşlardan gelen öneriler doğrultusunda program amaçları (<https://ubs.yalova.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=OMrzW0fcyZRorjoYANluHA!xGGx!!xGGx!&apIdStr=OMrzW0fcyZRorjoYANluHA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>) ve ders planında (<https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Icerik/Detay/ders-plani-6>) güncelleme yapılmıştır. Bu tür resmi kararlar, programın amaçlara ulaşma ve sürekli iyileştirme sürecinin, somut kanıtlar ve sistematik işleyişle yürütüldüğünü göstermektedir.

ÖLÇÜT 3: PROGRAM ÖĞRENİM ÇIKTILARI

TURAK Tanımları:

Program Öğrenim Çıktıları: Öğrencilerin programdan mezun oluncaya kadar kazanmaları gereken bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlayan ifadelerdir.

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

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

3.1. Program Öğrenim Çıktıları

3.1.1. Tanımlanan Program Öğrenim Çıktılarını (PÖÇ) burada sıralayınız. Program öğrenim çıktıları yukarıda verilen tanıma uymalı ve öğrencilerin mezuniyetlerine kadar edinmeleri beklenen bilgi, beceri ve yetkinliklerden oluşmalıdır. PÖÇ'lerin yayımlandığı yerin bilgisini veriniz.

Tablo 3.1.1. Programa Ait Program Öğrenim Çıktılarının (PÖÇ) Yeterliliklere Göre Dağılımı

Kurum Program Öğrenim Çıktıları ¹	Yeterlilikler ²							
	Bilgi		Beceri		Yetkinlik			
	Kuramsal	Olguusal	Bilgi	Uygulama	Bağımsız çalışma ve Sorumluluk Alabilme	Öğrenme	İletişim ve Sosyal	Alan Özgü
1. Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını, kuramlarını ve pişirme tekniklerini açıklar ve uygular.	X		X	X				
2. Türk ve dünya mutfaklarına ait yemekleri, pişirme yöntemlerini ve gastronomi trendlerini analiz eder ve uygular.		X		X				
3. Menü planlama, yiyecek-içecek üretimi ve sunum tekniklerini profesyonel mutfak standartlarına uygun şekilde uygular.				X				
4. İş sağlığı ve güvenliği ile hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun üretim yapar ve temel ilk yardım bilgilerini acil durumlar için uygular.				X				
5. Mutfak yönetimi süreçlerinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır ve kriz anlarında çözüm üretir.					X			
6. Mutfakta hızlı, düzenli ve verimli çalışarak zaman yönetimi becerilerini geliştirir.					X			
7. Mesleki yabancı dili kullanarak, mutfak ortamında yazılı ve sözlü iletişim sağlar.							X	
8. Yaşam boyu öğrenme bilincine sahip olarak, mesleki ve kişisel gelişimini sürdürülebilir şekilde planlar						X		
9. Alanıyla ilgili hukuki düzenlemeleri anlar, meslek standartlarını ve etik ilkeleri uygular.								X
10. Sürdürülebilir gıda üretimi, atık yönetimi ve çevre dostu mutfak uygulamalarını benimser ve uygular.								X

Yayımlandığı yer:
<https://ubs.yalova.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=OMrzW0fcyZRorjoYANluHA!xGGx!!xGGx!!&apIdStr=OMrzW0fcyZRorjoYANluHA!xGGx!!xGGx!!&culture=tr-TR>

¹:PÖÇ sayısı kadar satır eklenebilir.
²:Bloom'un Taksonomisine uygunluğu ve yeterlik türünü belirlemede üniversitenizdeki Bologna uzmanlarından yardım alabilirsiniz. İlgili yeterliği işaretlemek için X koyunuz.

3.2. Program Öğrenim Çıktılarını Belirleme ve Güncelleme Yöntemi ve Süreci

3.2.1. Program öğrenim çıktılarını belirleme ve güncelleme yöntemini anlatınız. Program çıktılarını belirleme ve güncelleme sürecinin işletildiğine dair kanıtlarınızı sununuz. Bu amaçla yaptığınız iş ve işlemleri, kullanılan ölçme ve değerlendirme sürecini kanıtlarıyla anlatınız. Kullanılan ölçme ve değerlendirme süreci sistematik olmalı, doğrudan ölçüm yöntemlerinin kullanımına imkân verecek şekilde, ağırlıklı olarak öğrenci çalışmalarına ve somut verilere dayanmalıdır. Yalnızca anketler ve/veya öğrenci ders başarı notları gibi, dolaylı ölçüm yöntemlerine dayalı süreçler yeterli sayılmayacaktır. Birinci Örgün Öğretim yanında İkinci Örgün Öğretim programının da bulunması durumunda, bu süreç Birinci Örgün Öğretim ve İkinci Örgün Öğretim programları için ayrılaştırılmış sonuçlar verecek şekilde düzenlenmelidir.

Yalova Üniversitesi Yalova Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü bünyesindeki Aşçılık Programı öğrenim çıktılarını belirleme ve güncelleme süreci sistematik ve kapsamlı bir yaklaşımla yürütülmektedir.

Program çıktılarının belirlenmesi süreci; sektör temsilcileri ve akademik personelin katılımıyla gerçekleştirilen dış paydaş ve bölüm kurulu toplantılarıyla başlamaktadır. Bu toplantılarda, turizm ve yiyecek içecek sektöründeki güncel eğilimler ve iş piyasasının talepleri dikkate alınarak öğrencilerin hangi bilgi ve becerilere sahip olmaları gerektiği belirlenmektedir. Ayrıca, mevcut mezunlarımızın sektördeki istihdam durumları takip edilmekte ve mezunlardan geri bildirim alınarak program çıktılarına yansıtılmaktadır. Örneğin, sektörden gelen yabancı dil ders sayısının artırılması talebi doğrultusunda, 2024-2025 eğitim-öğretim yılı öğretim planında mesleki İngilizce dersinin hem ders saati hem de ders sayısı artırılmıştır. TURAK Ölçütleri kapsamında ise Mesleki İngilizce ders isimleri değiştirilmiş ve Senato kararı ile kesinleşmiştir ([2025-2026 Öğretim Planları](#)). Yine sektörden gelen talepler doğrultusunda akademik takvim, üniversitenin genel akademik takviminden farklı olarak sektörel ihtiyaçlara uyumlu hale getirilmiştir. Ayrıca, sektörel talepler göz önünde bulundurularak 2024-2025 eğitim-öğretim yılından itibaren 4+0 eğitim modeli yerine 3+1 eğitim modeline geçilmiş olup, son dönemde öğrencilere işyeri uygulama dersi kapsamında işletmelerde mesleki uygulama yapma imkânı sağlanmıştır ([Ek 3.2.1.1 Dış Paydaş Toplantı Tutanağı-2](#), [Ek 3.2.1.2 Bölüm Kurulu Kararı-4](#), [Ek 3.2.1.3 3+1 Eğitim Modeli 2024-2 Bölüm Kurulu](#)).

Program çıktılarının ölçülmesi aşamasında, öğrenci başarı durumları doğrudan ölçüm yöntemleriyle değerlendirilmektedir. Öğrencilerin gerçekleştirdiği ödevler, sunumlar, raporlar, staj performansları ve uygulama sınavları gibi somut öğrenci çalışmaları sistematik olarak analiz edilerek öğrenim çıktılarına ulaşıp ulaşılmadığı belirlenmektedir. Bunların yanı sıra sektör temsilcileri ile yapılan yüz yüze ve telefon görüşmeleri, mezunlarla yapılan anketler ve birebir görüşmeler, doğrudan geri bildirim sağlamak ve çıktıların güncelliğini ve geçerliliğini sürekli olarak kontrol etme imkânı sunmaktadır.

Program çıktılarına ulaşıp ulaşılmadığı; sınav soruları–ders öğrenme çıktıları ve ders öğrenme çıktıları (DÖÇ)–program öğrenme çıktıları (PÖÇ) eşleştirmesine dayalı bir izleme düzeniyle takip edilmektedir. Bu amaçla sınav soruları ile ders öğrenme çıktılarının eşleştirmelerin yapılabildiği bir Excel formatı hazırlanmış ve 2024-2025 bahar yarıyılında bazı akademik birimlerimiz ve bölümlerimiz tarafından bu excel formatı kullanılmıştır ([Ek A.3.2.1.4](#)). Fakat bu eşleştirmenin üniversite genelinde yapılabilmesi gerektiğinden gerekli altyapının UBYS’de kurulması için Eğitim ve Öğretim Koordinatörlüğümüzün yönlendirmeleriyle İzmir Katip Çelebi Üniversitesi çalışmalarını yarıyıl boyunca sürdürmüş ve sistemin hazır hale geldiği bilgisini bizlere iletmıştır. Bu doğrultuda 2025-2026 güz yarıyılı sınavlarımız öncesinde sınav soruları ile ders öğrenme çıktılarının eşleştirmesinin UBYS üzerinden yapılması planlanmaktadır ([Ek A.3.2.1.5](#)). Ayrıca Ders ve öğretim elemanı değerlendirme anketine “Dersin öğrenme hedeflerine genel olarak ulaştığınızı düşünüyor musunuz?” ifadesi eklenerek öğrenci geri bildirimini de izleme sürecine dâhil edilmiştir.

Program çıktıları, ihtiyaç duyulduğunda güncellenmektedir. Program çıktılarındaki ifadeler genel ve kapsayıcı olmasından dolayı sık sık değiştirilmemektedir. Son olarak, 7 Mayıs 2025 tarihinde gerçekleştirilen dış paydaş toplantısı ve bölüm kurulu toplantısında, elde edilen değerlendirme ve geri bildirimlerle program çıktıları güncellenmiş ve Yalova Üniversitesi'nin resmî web sayfasında yayınlanarak tüm paydaşların erişimine sunulmuştur. Bu güncelleme sürecine ait toplantı tutanakları

ve kararlar, sürecin etkin bir şekilde işletildiğinin kanıtları olarak saklanmaktadır ([Ek 3.2.1.1 Dış Paydaş Toplantı Tutanağı-2](#), [Ek 3.2.1.2 Bölüm Kurulu Kararı-4](#)).

3.3.Program Öğrenim Çıktılarının Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ile Uyumu

3.3.1.Program öğretim çıktılarının TYYÇ'deki yeterliklere uygun bir şekilde tanımlandığını açıklayınız. Bu amaçla çapraz tablo kullanılması önerilir. Ön lisans TYYÇ için: <http://tyyc.yok.gov.tr/?pid=32> Lisans TYYÇ için: <http://tyyc.yok.gov.tr/?pid=33> tıklayınız. Aşağıdaki Tablo 3.3.1'i TYYÇ'de yer alan yeterlik açıklamalarını dikkate alarak program öğrenim çıktıları ile çaprazlama ilişkisini kurunuz ve her bir yeterlik düzeyi için açıklayınız.

Yalova Üniversitesi Yalova Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı'nın öğrenim çıktıları, Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi (TYÇ) ön lisans düzeyindeki bilgi, beceri ve yetkinlik boyutlarıyla çok yönlü ve yüksek düzeyde örtüşmektedir.

Bilgi Yeterliliği

Aşçılık programında tanımlanan bilgi yeterliliği, TYÇ'de yer alan "alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olma" ifadesiyle tam bir uyum içerisindedir. Program çıktılarımızdan "Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını, kuramlarını ve pişirme tekniklerini açıklar ve uygular." ile "Türk ve dünya mutfaklarına ait yemekleri, pişirme yöntemlerini ve gastronomi trendlerini analiz eder ve uygular.", öğrencilere sadece teorik bir arka plan sunmakla kalmayıp, aynı zamanda bu bilgilerin uygulamalı olarak nasıl hayata geçirileceğini de öğretmektedir. Böylece mezunlarımız, aşçılık mesleğinin gerektirdiği güncel bilgi altyapısına sahip, alanındaki gelişmeleri yakından takip edebilen bireyler olarak yetişmektedir.

Beceri Yeterliliği

Beceri yeterliliği bağlamında, TYÇ'nin "alanında edindiği bilgileri kullanabilme, yorumlayabilme ve değerlendirebilme; sorunlara çözüm üretebilme" boyutuna, programın "Menü planlama, yiyecek-içecek üretimi ve sunum tekniklerini profesyonel mutfak standartlarına uygun şekilde uygular." ve "İş sağlığı ve güvenliği ile hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun üretim yapar ve temel ilk yardım bilgilerini acil durumlar için uygular." öğrenim çıktıları doğrudan katkı sunmaktadır. Bu kapsamda öğrenciler, edindikleri kuramsal ve olgusal bilgileri mutfakta uygulayabilmekte; profesyonel mutfak standartlarına uygun üretim süreçlerini yönetebilmektedir. Ayrıca, güvenlik ve hijyen konularında da etkin bir şekilde hareket ederek sektöre hazır bireyler haline gelmektedirler.

Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği açısından, "Mutfak yönetimi süreçlerinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır ve kriz anlarında çözüm üretir." ile "Mutfakta hızlı, düzenli ve verimli çalışarak zaman yönetimi becerilerini geliştirir." çıktıları ön plana çıkmaktadır. Bu çıktılar, öğrencilerin hem bireysel hem de ekip çalışmalarında etkin rol alabilmesini, mutfak operasyonlarında sorumluluk üstlenmesini ve kriz yönetimi gibi önemli alanlarda çözüm üretebilmesini sağlamaktadır. Uygulamalı derslerde ve organizasyonlarda öğrenciler ekip çalışması içinde görev almakta, kriz yönetimi ve zaman planlaması gibi sektörel zorunluluklara hazırlanmaktadır.

Öğrenme Yetkinliği ise, "Yaşam boyu öğrenme bilincine sahip olarak, mesleki ve kişisel gelişimini sürdürülebilir şekilde planlar." çıktısı ile desteklenmektedir. Öğrenciler, bu yetkinlik sayesinde hem mezuniyet sonrası mesleki gelişimlerini sürdürebilmekte hem de sektördeki yenilikleri takip ederek kendilerini güncel tutabilmektedir.

İletişim ve Sosyal Yetkinlik kapsamında, "Mesleki yabancı dili kullanarak, mutfak ortamında yazılı ve sözlü iletişim sağlar." çıktısı, öğrencilerin yabancı dilde etkin iletişim kurabilen, çok kültürlü ortamlarda rahatlıkla çalışabilen bireyler olmalarını sağlamaktadır. Uluslararası gastronomi sektöründe çalışabilme, yabancı konuklarla iletişim kurabilme ve farklı kültürel mutfaklarla işbirliği yapabilme açısından bu yetkinlik mezunlara önemli avantaj kazandırır ve günümüz gastronomi dünyasında önemli bir rekabet avantajı oluşturur.

Alana Özgü Yetkinlik boyutunda ise, “Alanıyla ilgili hukuki düzenlemeleri anlar, meslek standartlarını ve etik ilkeleri uygular.” ile “Sürdürülebilir gıda üretimi, atık yönetimi ve çevre dostu mutfak uygulamalarını benimser ve uygular.” çıktıları öne çıkmaktadır. Bu çıktılar sayesinde öğrenciler; sektörel mevzuat, mesleki etik ve sürdürülebilirlik ilkelerine uygun hareket etmeyi öğrenmekte, çevre bilinci yüksek ve toplumsal sorumluluk sahibi profesyoneller olarak sektöre kazandırılmaktadırlar.

Sonuç olarak, tablo 3.3.1’de de sayısal olarak gösterildiği gibi, programımızın öğrenim çıktıları, TYÇ’de tanımlanan yeterliliklerin her birine orta düzeyde katkı sunmaktadır. Özellikle alan bilgisi, operasyonel beceriler, takım çalışması, yaşam boyu öğrenme, iletişim, etik ve hijyen gibi sektörün temel gereksinimleri, programımızın öğrenim çıktılarında güçlü biçimde temsil edilmiştir. Bu yapı, eğitim programının ulusal yeterlilikler çerçevesine uygun şekilde yapılandırıldığını ve kalite güvencesi süreçlerine dayalı olarak sürekli iyileştirildiğini göstermektedir.

Tablo 3.3.1. TYÇ ve PÖÇ İlişkisi Tablosu

TYÇ BOYUTLARI		KURUM PÖÇ No ^{1,2}														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
BİLGİ		3	3	2	2	1	1	1	1	2	2					
BECERİ		2	3	3	3	2	2	2	1	2	3					
YETKİNLİK	Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği	1	1	2	2	3	3	1	1	1	2					
	Öğrenme Yetkinliği	1	1	1	1	2	2	1	3	1	1					
	İletişim ve Sosyal Yetkinlik	1	1	1	1	2	1	3	1	1	1					
	Alana Özgü Yetkinlik	2	2	2	2	2	2	1	1	3	3					

¹: Program öğrenim çıktısı sayısı kadar sütun ekleyebilirsiniz.
²: Her bir PÖÇ’ün TYÇ’ye katkısı 0: Yok, 1: Düşük, 2:Orta, 3:Yüksek şeklinde puanlayınız.

3.4. Program Öğrenim Çıktılarının Program Amaçları ile Uyumu

3.4.1. Program öğrenim çıktılarının program öğretim amaçlarıyla uyumunu irdeleyiniz ve program öğretim amaçlarına erişilmesini nasıl desteklediğini aralarındaki ilişkileri kullanarak açıklayınız. Bu amaçla bir çapraz tablo hazırlanması ve her bir PÖÇ’ün her bir PÖA’ya katkısı niceliksel ve niteliksel olarak irdelenmelidir.

Yalova Üniversitesi Aşçılık Programı’nda belirlenen öğretim amaçları ile program öğrenim çıktıları arasında bütüncül ve güçlü bir ilişki bulunmaktadır. Her bir öğrenim çıktısı, bir veya birden fazla öğretim amacının gerçekleştirilebilmesi için doğrudan ya da dolaylı olarak önemli katkılar sunmakta; böylece programın bütünsel hedeflerine erişilebilirliğini güçlendirmektedir.

Birinci program öğretim amacı, yiyecek-ıçecek sektöründe çalışabilecek, mesleki bilgi ve mutfak uygulama becerilerine sahip nitelikli aşçı adayları yetiştirmeyi hedeflemektedir. Bu amaca özellikle temel kavramları, pişirme tekniklerini ve mutfak standartlarını uygulayabilen (PÖÇ1, PÖÇ2, PÖÇ3), iş sağlığı ve güvenliğiyle hijyen kurallarına uyan (PÖÇ4), hukuki ve etik standartlara uygun davranabilen (PÖÇ9) ve sürdürülebilir mutfak uygulamalarına önem veren (PÖÇ10) mezunlar yüksek düzeyde katkı sağlamaktadır.

İkinci amaç, aşçılık mesleğinin gerektirdiği temel teorik bilgileri uygulamalarla pekiştirerek, iş hayatına kolayca uyum sağlayabilecek bireyler yetiştirmeye yöneliktir. Bu kapsamda, özellikle teorik bilgi ve uygulama bütünlüğünü sağlayan (PÖÇ1, PÖÇ2), menü planlama ve sunum tekniklerini profesyonel standartlarda uygulayan (PÖÇ3), yaşam boyu öğrenme bilincine sahip (PÖÇ8), mutfak yönetimi ve zaman yönetimi becerileri gelişmiş (PÖÇ5, PÖÇ6) bireylerin yetişmesi amaçlanmıştır.

Üçüncü amaç, Türk ve dünya mutfaklarını tanıyan, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği konularında bilinçli personel yetiştirmektir. Bu doğrultuda, mutfak kültürlerini tanıyan ve uygulayabilen (PÖÇ2), iş sağlığı ve hijyen kurallarına uygun üretim yapan (PÖÇ4), sürdürülebilir ve çevreci mutfak uygulamalarını benimseyen (PÖÇ10), hukuki ve etik standartlara dikkat eden (PÖÇ9) mezunlar programın bu amacına yüksek katkı sağlamaktadır.

Dördüncü öğretim amacı, Takım çalışmasına yatkın, iletişim becerileri gelişmiş, etik değerlere, meslek standartlarına ve toplumsal sorumluluk bilincine sahip bireyler kazandırmak. Bu amaca, mutfak yönetimi süreçlerinde sorumluluk alabilen, ekip çalışmasına yatkın (PÖÇ5, PÖÇ6), mesleki yabancı dili etkin kullanan (PÖÇ7), etik değerlere ve standartlara sahip çıkan (PÖÇ9), iletişim ve sosyal etkinliği yüksek bireyler katkı sunmaktadır.

Beşinci amaç ise girişimcilik bilincine sahip, yenilikçi düşünebilen ve kariyer gelişimine açık bireyler yetiştirmektir. Bu amaca, güncel gastronomi trendlerini takip eden (PÖÇ2), menü planlama ve yeni sunum tekniklerinde yaratıcı olabilen (PÖÇ3), yaşam boyu öğrenmeyi benimsemiş (PÖÇ8) ve çevre dostu uygulamalara açık mezunlar katkı sunmaktadır. Mezunlar, bu sayede sektörde girişimcilik potansiyeli taşıyan ve kendini sürekli geliştiren profesyoneller olarak öne çıkmaktadır.

Tablo 3.4. PÖA ve PÖÇ İlişkisi

KURUM PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI ¹	KURUM PÖÇ No: ^{2,3}														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1. Yiyecek-içecek sektöründe çalışabilecek, mesleki bilgi ve mutfak uygulama becerilerine sahip nitelikli aşçı adayları yetiştirmek.	3	3	3	3	2	2	1	2	3	3					
2. Aşçılık mesleğinin gerektirdiği temel teorik bilgileri uygulamalarla pekiştirerek, iş hayatına uyum sağlayabilecek bireyler kazandırmak.	3	3	3	2	3	3	1	3	2	2					
3. Türk ve dünya mutfaklarını tanıyan, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği konularında bilinçli şef yardımcıları ve uygulayıcı personel yetiştirmek.	2	3	2	3	2	1	1	2	3	3					
4. Takım çalışmasına yatkın, iletişim becerileri gelişmiş, etik değerlere, meslek standartlarına ve toplumsal sorumluluk bilincine sahip bireyler kazandırmak.	1	2	2	2	3	3	3	2	3	2					
5. Girişimcilik bilincine sahip, yenilikçi düşünen ve sektörde kariyer gelişimine açık bireylerin yetişmesini sağlamak.	1	3	3	2	2	2	2	3	2	3					
¹ : Program öğretim amaçları (PÖA) sayısı kadar satır ekleyebilirsiniz. ² : Program öğrenim çıktısı (PÖÇ) sayısı kadar sütun ekleyebilirsiniz. ³ : Her bir PÖÇ'ün PÖA'lara katkısını 0: Yok, 1: Düşük, 2: Orta, 3: Yüksek şeklinde puanlayınız.															

3.5. Program Öğrenim Çıktılarının TURAK Çıktıları İle Uyumu

3.5.1. Program öğrenim çıktılarının Turizm Programları Değerlendirme Ölçütleri (TURAK Çıktıları) belgesindeki TURAK Ortak Çıktıları ile TURAK Programa Özgü Çıktıların tümünü eksiksiz bir şekilde kapsadığını, çapraz ilişki tablosu yaparak gösteriniz (Tablo 3.5.1 ve Tablo 3.5.2). Bu amaçla TURAK Ortak Çıktılar ve TURAK Programa Özgü Çıktılar için iki ayrı çapraz ilişki tablosu hazırlayınız.

Tablo 3.5.1. TURAK Ortak Program Öğrenim Çıktıları ve PÖÇ İlişkisi

TURAK ORTAK PROGRAM ÖĞRENİM ÇIKTILARI ¹	KURUM PÖÇ No: ²														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ÖL.1) İngilizce dilinde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar. <i>Turist Rehberliği programları hariç, tüm önlisans programlarında en az 224 saat İngilizce. Turist Rehberliği programları, yabancı dil dersini İngilizce veya başka bir yabancı dilde planlayabilirler.</i> <i>(İngilizce zorunlu hazırlık sınıfı olan programlarda 224 saat şartı aranmaz. Amacı</i>							X								

A.ÖL.4)İş süreçlerine uygun olarak ekibi organize eder.					X	X												
A.ÖL.5)Araç gereç ve ekipmanları kullanır, uygun yöntem ve malzemeler ile temizliğini yapar.			X	X														
A.ÖL.6)Temel ilk yardım yöntemlerini uygular.				X														
A.ÖL.7)Gıda güvenliği ve kalite güvencesi ile ilgili standartları uygular.				X						X								
A.ÖL.8)Kriz sürecini yönetir.					X													
1:TURAK Program öğrenim çıktıları, önlisans ve lisans düzeyine göre farklıdır. https://turak.org/																		
2:Program öğretim çıktısı sayısı kadar sütun ekleyebilirsiniz.																		

3.6.TURAK Çıktılarına Ulaşılması

3.6.1.Mezun olmuş veya mezuniyet aşamasına gelmiş öğrenciler bakımından **TURAK ortak çıktılarına** ulaşıldığı ve buna ilişkin kanıtlar, her bir çıktı için ayrı ayrı sunulmalı ve niteliksel irdeleme yapılmalıdır. İlgili çıktıyı sağlamak amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamalar hakkında ayrıntılı bilgi veriniz. İlgili çıktı ile ilişkilendirilebilecek ve çıktının sağlandığının kanıtı olabilecek belgeler (dersler, öğrenci çalışmaları, bunlara ilişkin yapılan değerlendirmeler, stajlar, uygulamalar, sektör gezileri, sınavlar, ödevler, sektör görüşleri, mezun görüşleri vb.) için Tablo 3.6.1'i hazırlayınız. Her bir TURAK ortak PÖÇ için en az bir kanıt olacak şekilde bir dosya hazırlamaya özen gösteriniz ve saha ziyaretinde takıma sununuz.

Tablo 3.6.1.TURAK Ortak PÖÇ'lere İlişkin Kanıtlar/Belgeler Tablosu

TURAK ORTAK PÖÇ'LER¹	KANIT ADLARI/BELGELER²
<p>ÖL.1)İngilizce dilinde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.</p> <p><i>Turist Rehberliği programları hariç, tüm önlisans programlarında en az 224 saat İngilizce. Turist Rehberliği programları, yabancı dil dersini İngilizce veya başka bir yabancı dilde planlayabilirler.</i></p> <p><i>(İngilizce zorunlu hazırlık sınıfı olan programlarda 224 saat şartı aranmaz. Amacı yabancı dil öğretmek olmayan Mesleki İngilizce veya Mesleki Yabancı Dil gibi dersler ile yabancı dilde verilen mesleki dersler, bu hesaplama dahil değildir)</i></p> <p><i>3+1 sektör uygulaması yapılan programlarda; sektör uygulamasının yapıldığı yarıyılıda yürütülen yabancı dil derslerinden en fazla 56 saati, sınavlarının yüz yüze olması koşuluyla çevrimiçi ortamda yapılabilir.</i></p>	<p>Ek3.6.1.1.1 Mesleki Yab Dil I Ders Değerlendirme Raporu</p> <p>Ek3.6.1.1.2 Mesleki Yabancı Dil-II Ders Değerlendirme Raporu</p> <p>Ek3.6.1.1.3. Yab Dil I Ders Değerlendirme Raporu</p> <p>Ek3.6.1.1.4. Yab Dil II Ders Değerlendirme Raporu</p> <p>Ek3.6.1.1.5. Bölüm Kurulu Kararı-4</p> <p>Ek3.6.1.1.6. Senato Kararı</p> <p>Ek3.6.1. Yalova Üniversitesi Açılış Programı Mezun Anketi</p>
<p>ÖL.2)Turizm alanındaki başlıca kuramları, olguları, kavramları ve ilkeleri temel düzeyde ifade eder.</p>	<p>Ek3.6.1.2.1 Genel Turizm Ders Değerlendirme Raporu</p> <p>Ek3.6.1.2.2 Gastronomi Turizmi Ders Değerlendirme Raporu</p> <p>Ek3.6.1. Yalova Üniversitesi Açılış Programı Mezun Anketi</p>
<p>ÖL.3)Temel düzeyde bilgisayar yazılımları ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.</p>	<p>2025-2026 Öğretim Planına Temel Bilgi Teknolojileri Dersi eklenmiştir.</p>
<p>ÖL.4)Sahip olduğu bilgiyi, temel beceriler düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla aktararak misafirler ve iş birliği yaptığı kişilerle etkili iletişim kurar.</p>	<p>Ek3.6.1.4.1 İletişim ve Beden Dili Ders Değerlendirme Raporu</p> <p>Ek3.6.1. Yalova Üniversitesi Açılış Programı Mezun Anketi</p>
<p>ÖL.5)İş yoğunluğu, stres ve baskı altında işi ile ilgili kararları alır.</p>	<p>https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/bolumuz-ogrencilerine-sayin-profdrmehmet-bahcekapili-hocamiz-ve-sayin-docdrpelin-baran-hocamiz-tesekkur-belgesi-verdi--2</p> <p>https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/otel-lokanta-ve-ikram-hizmetleri-bolumu-ascilik-</p>

TURAK-Özdeğerlendirme Raporu (ÖDR); Sürüm 6; 27.12.2024

Yalova Üniversitesi, Yalova Meslek Yüksekokulu, Açılış Ön Lisans Programı ÖDR, 10/07/2025

	<p>programi-ogrencileri-rektorumuz-sayin-profdr-mehmet-bahcekapiliyi-agirladi</p> <p>https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/ascilik-programi-ogrencileri-iftar-yemegi-organizasyonu-gerceklestirdi</p> <p>https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/cumhuriyetin-100-yili-etkinliginde-bolumumuz-yiyecek-ve-icecek-servisinde-bulundu-2</p> <p>https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/dunya-amutfaklari-dersinde-seflerden-susi-uygulamasi</p> <p>https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/ogrencilerimiz-sempozyuma-yiyecek-ve-icecek-hizmeti-destegi-verdi</p> <p>Ek3.6.1.5.1 Pastane Ürünleri-II Ders Değerlendirme Raporu</p> <p>Ek3.6.1.5.2 Dünya Mutfakları Ders Değerlendirme Raporu</p> <p>Ek3.6.1.5.3 Ziyafet Mutfağı Ders Değerlendirme Raporu</p> <p>Ek3.6.1.5.4 Pastane Ürünleri-I Ders Değerlendirme Raporu</p> <p>Ek3.6.1.5.5. Endüstriye Dayalı Öğretim-II Ders Değerlendirme Raporu</p> <p>Ek3.6.1.10.2 Uygulama Sınav Çizelgesi</p> <p>Ek3.6.1. Yalova Üniversitesi Açılış Programı Mezun Anketi</p>
ÖL.6)Alanı ile ilgili temel gelişmeleri takip ederek sorunlara temel düzeyde çözüm önerileri geliştirir.	<p>Ek3.6.1.6.1 Turizm İşletmelerinde Yatırım Projeleri Ders Değerlendirme Raporu ve Ek 3.6.1.6.2. Proje Ödev Örneği</p>
ÖL.7)Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve etik ilkeleri temel düzeyde anlatır.	<p>Ek3.6.1.2.1 Genel Turizm Ders Değerlendirme Raporu</p> <p>Ek3.6.1.7.1 Sosyal Sorumluluk ve Meslek Etiği Ders Değerlendirme Raporu</p> <p>Ek3.6.1.7.2 Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü Ders Değerlendirme Raporu</p> <p>Ek3.6.1.7.3 Gıda Teknolojisi Ders Değerlendirme Raporu</p> <p>Ek3.6.1.7.4 İş Sağlığı ve Güvenliği Ders Değerlendirme Raporu</p> <p>Ek3.6.1. Yalova Üniversitesi Açılış Programı Mezun Anketi</p>
ÖL.8)Ekip halinde veya bağımsız olarak çalışabildiğini gösterir.	<p>https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/ascilik-programi-ogrencilerine-mantar-atolyesi-teori-ve-uygulama-bir-arada</p> <p>https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/bolumumuz-ogrencilerine-sayin-profdr-mehmet-bahcekapili-hocamiz-ve-sayin-docdr-pelin-baran-hocamiz-tesekkur-belgesi-verdi--2</p> <p>https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/ogrencilerimiz-rixos-premium-tekirova-otelde-yaz-donemi-stajina-basladi</p> <p>https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/ascilik-programi-ogrencileri-iftar-yemegi-organizasyonu-gerceklestirdi</p>

	<p>https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/otel-lokanta-ve-ikram-hizmetleri-bolumu-ascilik-programi-ogrencileri-rektorumuz-sayin-profdr-mehmet-bahcekapiliyi-agirladi</p> <p>https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/cumhuriyetin-100-yili-etkinliginde-bolumumuz-yiyecek-ve-icecek-servisinde-bulundu-2</p> <p>https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/ogrencilerimiz-sempozyuma-yiyecek-ve-icecek-hizmeti-destegi-verdi</p> <p>Ek3.6.1.8.1 Pastane Ürünleri-II Ders Değerlendirme Raporu</p> <p>Ek3.6.1.8.2 Dünya Mutfakları Ders Değerlendirme Raporu</p> <p>Ek3.6.1.8.3 Ziyafet Mutfağı Ders Değerlendirme Raporu</p> <p>Ek3.6.1.8.4 Pastane Ürünleri-I Ders Değerlendirme Raporu</p> <p>Ek3.6.1.8.5 Türk Mutfağı Ders Değerlendirme Raporu</p> <p>Ek3.6.1.8.6 Mutfak Uygulamaları ve Teknikleri Ders Değerlendirme Raporu</p> <p>Ek3.6.1.10.2 Uygulama Sınav Çizelgesi</p> <p>Ek3.6.1. Yalova Üniversitesi Açılış Programı Mezun Anketi</p>
<p>ÖL.9)Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, bilgi, beceri ve yetkinliklerini geliştirir.</p>	<p>https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/turizm-haftasi-kapsaminda-surdurulebilir-insan-kaynagi-turizmde-gelecegin-liderlerini-yetistirmek-paneli-gerceklestirildi</p> <p>https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/thead-of-legends-insan-kaynaklari-yetkilileri-ogrencilerimizle-bulustu</p> <p>https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/ogrencilerimizin-kariyer-gelisimlerine-turizm-kariyer-platformu-yon-verecek</p> <p>https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/pirge-ascilik-programi-ogrencilerimizle-bulustu</p> <p>https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/range-eli-indian-restoraninin-sefleri-ascilik-programi-uygulama-mutfaginda-ogrencilerle-bulustu</p> <p>https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/ascilik-programi-ogrencilerimiz-yalova-gastronomi-gunu-paneline-katildi</p> <p>https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/dunya-mutfaklari-dersinde-seflerden-susi-uygulamasi</p> <p>https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/ogrencilerimiz-pastacilik-ve-cikolata-workshopuna-katildi</p> <p>https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/gastr-ofish-kapanis-konferansi-gerceklesti</p>

	https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/yores-el-mutfagin-markalasmasi-paneli-gerceklestirildi https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/mezun-ogrencilerimiz-ile-ogrencilerimizin-bulusmasi-2 Ek3.6.1. Yalova Üniversitesi Açıcılık Programı Mezun Anketi
ÖL.10)Turizm sektörünün gerektirdiği kişisel bakım (<i>temizlik, giyim, görünüm</i>), hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular.	Ek3.6.1.10.1 Hijyen ve Sanitasyon Ders Değerlendirme Raporu Ek3.6.1.10.2 Uygulama Sınav Çizelgesi Ek3.6.1. Yalova Üniversitesi Açıcılık Programı Mezun Anketi
ÖL.11)Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. <i>BM SKA şunlardır: 1)yoksulluk, 2)açlık,3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4)nitelikli eğitim, 5)cinsiyet eşitliği, 6)temiz su ve sanitasyon, 7)erişilebilir temiz enerji, 8)insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9)sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10)eşitsizliklerin azaltımı, 11)sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12)sorumlu tüketim ve üretim, 13)iklim eylemi, 14)sudaki yaşam, 15)karasal yaşam, 16)barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17)amaçlar için ortak çaba.</i>	https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/yalova-universitesi-surdurulebilirlik-koordinatordlugu-egitimleri https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/turizm-haftasinda-ogrenciler-icin-deniz-ve-doga-bulusmasi Ek3.6.1.11.2 Su Ürünleri Ders Değerlendirme Raporu Ek3.6.1. Yalova Üniversitesi Açıcılık Programı Mezun Anketi
1:TURAK Program öğrenim çıktıları, önlisans ve lisans düzeyine göre farklıdır. https://turak.org/ 2: Mümkünse her PÖÇ için bir kanıtı eklere koyunuz.	

ÖL.1) İngilizce dilinde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.

Programda İngilizce yeterliliği, Mesleki Yabancı Dil I-II ve Yabancı Dil I-II dersleriyle sistemli biçimde kazandırılmaktadır. Bu dersler, Avrupa Dil Portföyü ölçütlerine dayalı olarak, öğrencilerin okuma, yazma, dinleme ve konuşma alanlarında gelişmesini hedefler. Derslerde uygulanan sürekli ölçme-değerlendirme araçları (yazılı ve sözlü sınavlar, ödevler, sunumlar,) ile öğrencilerin iletişim yetkinlikleri çok yönlü şekilde izlenir. Ayrıca öğrencilere sektör odaklı rol oynama (role-play), sektörel diyalog uygulamaları, işyeri senaryoları gibi gerçek hayatla örtüşen görevler verilir. Bu görevler, öğrencinin mesleki iletişimi yalnızca teorik olarak değil, gerçekçi durumlar üzerinden deneyimlemesini sağlar. Ders değerlendirme raporları öğrencilerin İngilizce iletişimdeki yeterlilik düzeyinin kanıtı olarak kullanılmaktadır. Haziran 2025'te çevrim içi olarak mezunlara uygulanan [ankette](#), bu alanda ortalama memnuniyet skoru 3,28 olarak tespit edilmiştir. Mezunların büyük çoğunluğu, aldıkları İngilizce eğitimin sektörde kendilerine önemli katkı sağladığını ve iş yaşamında temel dil becerilerini etkin şekilde kullandıklarını ifade etmiştir. Bu sonuç, programın ilgili çıktıya ulaşmada büyük ölçüde başarılı olduğunu göstermektedir.

Yapısal ve Niceliksel Geliştirme: 224 Saat Zorunlu İngilizce

TURAK tarafından önlisans düzeyindeki tüm turizm programlarında aranan “en az 224 saat İngilizce” şartının sağlanması amacıyla, programın öğretim planı güncellenmiştir. Üniversite Senatosunun 08.05.2025 tarihli ve 313 sayılı toplantısında yapılan değerlendirme sonucunda, program müfredatında Mesleki İngilizce I ve II dersleri kaldırılmış ve yerine pratiğe yönelik yeni İngilizce dersleri eklenmiştir ([Ek3.6.1.1.5. Bölüm Kurulu Kararı-4](#) ve [Ek3.6.1.1.6. Senato Kararı](#)).

- **Yabancı Dilde Okuma ve Dinleme (4+1)**
- **Yabancı Dilde Konuşma ve Yazma (4+1)**
- **Yabancı Dilde İletişim Becerileri (3+0)**

Bu derslerle birlikte programda okutulan İngilizce ders saatleri toplamda 224 saatin üzerine çıkmış (238 saat) ve TURAK'ın öngördüğü asgari dil eğitimi kriteri sağlanmıştır. Ayrıca, bu derslerde öğrencilere eleştirel okuma, dinlediğini anlama, konuşma pratiği, yazılı anlatım ve sektörel iletişim becerilerinin entegre biçimde kazandırılması hedeflenmiştir. Derslerin hem teorik (gramer, kelime

bilgisi, dilbilgisi) hem de uygulamalı (konuşma pratiği, diyaloglar, müşteriyle iletişim) bölümleri bulunmaktadır.

Yabancı dil derslerinde kullanılan ölçme-değerlendirme yöntemleri çeşitlendirilmiş ve öğrencilerin tüm dil becerilerinde gelişimini izlemeye olanak sağlayacak biçimde yapılandırılmıştır. Yazılı sınavlar, okuduğunu anlama testleri, kısa cevaplı ve çoktan seçmeli soruların yanı sıra; sözlü sınavlar, sunumlar, rol oynama uygulamaları ve öğrenci performans videoları ile de değerlendirme yapılmaktadır.

ÖL.2) Turizm alanındaki başlıca kuramları, olguları, kavramları ve ilkeleri temel düzeyde ifade eder.

Aşçılık programında, Genel Turizm ve Gastronomi Turizmi gibi derslerde öğrenciler turizmin temel kavram, kuram ve olgularıyla tanıştırılmakta; bu bilgiler güncel sektörel uygulamalarla bütünleştirilmektedir. Bu derslerde gerçekleştirilen vaka analizleri, proje çalışmaları ve sektörel örnekler yoluyla öğrenciler, yalnızca teorik bilgi edinmekle kalmayıp, mesleki uygulamalarda bu bilgileri etkin bir şekilde kullanabilmektedir. Ders değerlendirme raporları ve uygulama örnekleri, öğrencilerin kuramsal bilgileri analiz ve yorumlama yeteneği kazandığını göstermektedir. Ek olarak, programda gerçekleştirilen [paneller](#), [atölye çalışmaları](#), [sektörel seminerler ve konferanslar](#) öğrencilerin turizmin güncel olgularını doğrudan sektör profesyonellerinden öğrenmesini sağlamıştır. Mezunlarına uygulanan [anket sonuçlarında](#), "Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını, kuramlarını ve pişirme tekniklerini açıklayabilir ve uygulayabilirim" maddesine verilen memnuniyet skoru 4,10 olarak tespit edilmiştir. Bu yüksek ortalama, öğrencilerin mezuniyet sonrası mesleki bilgi ve beceri düzeylerinin sektör ihtiyaçlarını karşıladığını göstermektedir. Bu kanıt ve uygulamalar doğrultusunda, ilgili TURAK çıktısına etkin biçimde ulaşıldığı net bir şekilde görülmektedir.

ÖL.3) Temel düzeyde bilgisayar yazılımları ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.

Programda bu çıktıya ulaşılması kapsamında ders bulunmamaktadır. Geçmiş dönemlerde Yiyecek Otomasyon sistemleri dersi öğretim planına eklense de hem donanım hem de yazılım konusundaki eksikliklerden dolayı ders plandan çıkarılmıştır. Ancak TURAK program çıktılarında eksiksiz ulaşım konusundaki isteklilik nedeniyle 2025-2026 öğretim planına Temel Bilgi Teknolojileri dersi eklenmiş ve Senato kararı ile onaylanmıştır ([Ek3.6.1.1.5. Bölüm Kurulu Kararı-4](#) ve [Ek3.6.1.1.6. Senato Kararı](#)).

ÖL.4) Sahip olduğu bilgiyi, temel beceriler düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla aktararak misafirler ve iş birliği yaptığı kişilerle etkili iletişim kurar.

Aşçılık programında, öğrencilerin iletişim becerilerini geliştirmeye yönelik ders yer almaktadır. İletişim ve Beden Dili dersi ile öğrencilere hem sözlü hem de yazılı iletişimin temel prensipleri, meslek yaşamındaki önemi ve etkili iletişim teknikleri aktarılır. Derslerde yapılan rol oynama, sunum, grup çalışması ve vaka analizleri ile öğrencilerin iletişim yeterliliği çok boyutlu şekilde değerlendirilir. Ayrıca, programdaki uygulamalı mutfak dersleri ve sektörle iş birliği içinde yürütülen etkinlikler öğrencilerin takım çalışması ve iş birliği ortamında iletişim pratiği yapmasına imkân tanır. Bu faaliyetler sırasında, öğrencilerin takım içi ve müşteriyle iletişimi gözlemlenir ve değerlendirilir. Mezun anketi sonuçlarına göre, mezunların büyük çoğunluğu, iletişim ve beden dili eğitimlerinin sektörde etkin iletişim kurmalarını kolaylaştırdığını belirtmiştir. Ders değerlendirme raporları, uygulamalı sınav çizelgeleri ve [mezun anketi](#) sonuçları, ilgili çıktının programda yüksek düzeyde sağlandığını göstermektedir ([Ek3.6.1.4.1 İletişim ve Beden Dili Ders Değerlendirme Raporu](#) ve [Ek3.6.1. Yalova Üniversitesi Aşçılık Programı Mezun Anketi](#))

ÖL.5) İş yoğunluğu, stres ve baskı altında işi ile ilgili kararları alır.

Aşçılık mesleği doğası gereği yüksek stres ve iş yoğunluğuna sahip bir alandır. Programda bu beceriyi kazandırmak amacıyla Pastane Ürünleri-II ([Ek3.6.1.5.1](#)), Dünya Mutfakları ([Ek3.6.1.5.2](#)), Ziyafet Mutfağı ([Ek3.6.1.5.3](#)), Endüstriye Dayalı Öğretim ([Ek3.6.1.5.5](#)) gibi uygulamalı derslerde

öğrenciler gerçekçi mutfak ortamlarında stres yönetimi, zaman baskısı altında karar alma ve kriz çözüme uygulamaları yapmaktadır. Yalova Üniversitesi Rektörlüğü tarafından düzenlenen çeşitli organizasyon, etkinlik ve atölyelerde görev alan öğrenciler; ani gelişen durumlara müdahale, ekip yönetimi ve baskı altında mesleki karar alabilme konularında da kendilerini geliştirme fırsatı bulmaktadır. [Mezun anketinde](#) bu çıktıya ilişkin ortalama skor 4,16 olarak ölçülmüş olup, mezunlar bu alandaki pratik deneyimlerinin iş yaşamında avantaj sağladığını belirtmiştir. Bu göstergeler, iş yoğunluğu ve stres altında karar alma çıktısının programda etkili biçimde karşılandığını göstermektedir.

ÖL.6) Alanı ile ilgili temel gelişmeleri takip ederek sorunlara temel düzeyde çözüm önerileri geliştirir.

Turizm İşletmelerinde Yatırım Projeleri gibi yenilikçi dersler, öğrencilerin sektördeki güncel gelişmeleri izleyebilmesini ve bu gelişmelere uygun çözüm üretme becerisini geliştirmesini amaçlar. Ders kapsamında öğrencilerden; sektörde öncü kişilerin ve yatırımcıların hayat hikâyelerini incelemeleri, ulusal ve uluslararası turizm eğilimlerini analiz etmeleri ve güncel sorunlara yönelik özgün çözüm önerileri geliştirmeleri beklenir. Bu süreçte hazırlanan proje, ödev ve ders değerlendirme raporları, öğrencilerin analitik düşünme, problem çözme ve yaratıcı yaklaşım yetkinliklerini ortaya koymalarına olanak tanır.

Dersin uygulama boyutunda ise öğrenciler, bir turizm işletmesi kurma fikri geliştirir; işletmenin kuruluş sürecini en başından itibaren adım adım planlar ve tüm aşamaları ilgili kanıtlarla birlikte detaylı şekilde dosyalarlar. Bu kapsamda, işletme türünün belirlenmesi, fizibilite çalışmasının yapılması, iş planının hazırlanması, yatırım ve finansman kaynaklarının tespiti, yasal süreçlerin yönetilmesi, pazarlama ve operasyonel planların oluşturulması gibi aşamalar, gerçekçi verilerle modellenir. Hazırlanan bu kapsamlı dosyalar sayesinde öğrenciler, teori ile pratiği birleştirerek sektörde karşılaşılabilecekleri gerçek durumlara etkin bir şekilde hazırlanmaktadır. Böylece, mezunlar sektörel yenilikleri takip etme, stratejik düşünme ve problem çözme konularında güçlü bir donanıma sahip olarak iş yaşamına adım atmaktadır ([Ek3.6.1.6.1 Turizm İşletmelerinde Yatırım Projeleri Ders Değerlendirme Raporu](#) ve [Ek 3.6.1.6.2. Proje Ödev Örneği](#)).

ÖL.7) Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve etik ilkeleri temel düzeyde anlatır.

Programda Genel Turizm ([Ek3.6.1.2.1](#)), Sosyal Sorumluluk ve Meslek Etiği ([Ek3.6.1.7.1](#)), Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü ([Ek3.6.1.7.2](#)), Gıda Teknolojisi ([Ek3.6.1.7.3](#)), İş Sağlığı ve Güvenliği ([Ek3.6.1.7.4](#)) gibi dersler aracılığıyla, alanın hukuki, etik ve standart boyutları öğrencilere kapsamlı biçimde aktarılmaktadır. Ders içeriklerinde hem mevzuat hem de etik davranış örnekleri ele alınmakta, vaka analizleriyle öğrencilerin konuya hâkimiyeti pekiştirilmektedir. İlgili [mezun anketi](#) verisine göre, bu alanda ortalama memnuniyet puanı 3,85 olarak belirlenmiştir. Mezunlar, eğitim sırasında edindikleri yasal ve etik bilgiler sayesinde sektörde karşılaştıkları durumları daha kolay yönetebildiklerini ve mesleki standartlara uyumlarının arttığını belirtmiştir.

ÖL.8) Ekip halinde veya bağımsız olarak çalışabildiğini gösterir.

Aşçılık programında ekip çalışması, uygulamalı dersler ve sektörel projelerle yoğun şekilde desteklenmektedir. Öğrenciler, [mantar atölyesi](#), [stajlar](#), [organizasyonlar](#), [üniversite etkinlikleri](#) ve [çeşitli etkinlikler](#) ile hem takım hem de bağımsız çalışma pratikleri edinmektedir. Ayrıca, Pastane Ürünleri, Dünya Mutfakları, Ziyafet Mutfağı, Türk Mutfağı, Mutfak Uygulamaları derslerinde ekip çalışması zorunlu grup projeleri ve uygulamalı sınavlarla ölçülmektedir ([Ek3.6.1.10.2](#)). [Mezun anketi](#) verilerine göre, ekip halinde veya bağımsız çalışabilme becerisine yönelik memnuniyet skoru 4,16'dır. Tüm bu uygulama ve belgeler, öğrencilerin ekip çalışması ile bireysel çalışma yetkinliklerinin güçlü şekilde kazandırıldığını ortaya koymaktadır.

ÖL.9) Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, bilgi, beceri ve yetkinliklerini geliştirir.

Aşçılık programı, öğrencilerde yaşam boyu öğrenme bilincinin geliştirilmesini sistematik olarak teşvik etmektedir. Program kapsamında düzenlenen [panel, konferans, sektör buluşmaları ve atölye çalışmaları](#), öğrencilerin alanlarındaki güncel gelişmeleri ve sektördeki yenilikleri takip etmesine olanak sağlamaktadır. Program bünyesinde yürütülen [kariyer etkinlikleri](#), sektörel workshoplar, mezun buluşmaları ve sektörden profesyonellerin katılımıyla gerçekleşen seminerler aracılığıyla öğrenciler kendi öğrenme süreçlerinin sorumluluğunu üstlenmekte ve mesleki gelişimlerini sürdürebilmektedir. Ek olarak, [“Mezunlar ile Öğrencilerin Buluşması”](#) etkinliği ile öğrenciler mezunlardan gerçek sektör deneyimlerini dinleme fırsatı bulmuş, bu tür etkileşimler yaşam boyu öğrenmeye dair motivasyonlarını artırmıştır. Öğrencilerin kişisel ve mesleki gelişimini destekleyen diğer uygulamalar arasında [uluslararası ve ulusal şeflerle düzenlenen buluşmalar](#) ve alan dışı sosyal sorumluluk projeleri yer almaktadır. [Mezun anketinde](#), “Yaşam boyu öğrenme bilincine sahibim ve mesleki/personal gelişimimi sürdürebilirim.” sorusunun ortalama memnuniyet skoru 4,20 olarak tespit edilmiştir. Tüm bu faaliyet ve sonuçlar, öğrencilerde yaşam boyu öğrenme bilincinin güçlü şekilde yerleştiğini göstermektedir.

ÖL.10) Turizm sektörünün gerektirdiği kişisel bakım (temizlik, giyim, görünüm), hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular.

Hijyen ve Sanitasyon dersi başta olmak üzere, diğer uygulamalı derslerde de öğrenciler, sektöre özgü kişisel bakım, hijyen ve sanitasyon standartlarını hem teorik hem de uygulamalı olarak öğrenmektedir. Özellikle ürün hazırlama ve sunumu sırasında hijyen kurallarına uyum, pratik eğitimler ve uygulama sınavlarıyla pekiştirilmektedir. Bu derslerde yapılan uygulamalar, öğrencilerin hijyen ve sanitasyon konusundaki bilgi ve becerilerini somut olarak ortaya koyan başlıca kanıtlardır. Öğrenciler, gerçekçi uygulama senaryolarında edindikleri kazanımları pratikte göstermekte, böylece sektörde karşılaşılabilecekleri durumlara daha donanımlı şekilde hazırlanmaktadır ([Ek3.6.1.10.1 Hijyen ve Sanitasyon Ders Değerlendirme Raporu](#) ve [Ek3.6.1.10.2 Uygulama Sınav Çizelgesi](#)).

Haziran 2025'te yapılan [mezun anketinde](#), bu alana ilişkin ortalama memnuniyet skoru 4,20 olarak tespit edilmiştir. Öğrencilere “hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun üretim yapabilirim, temel ilk yardım bilgisine sahibim.” ifadesi yöneltilmiştir. Bu maddede öğrencilerin yüksek oranda olumlu yanıt vermesi, derslerde kazandırılan bilgi ve becerilerin uygulamaya yansıtıldığını göstermektedir ([Ek3.6.1. Yalova Üniversitesi Aşçılık Programı Mezun Anketi](#)).

ÖL.11) Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar.

Aşçılık programı kapsamında öğrenciler, sürdürülebilirlik ve BM Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları hakkında bilinçlendirilmekte hem teorik dersler hem de uygulamalı projelerle bu farkındalık güçlendirilmektedir. “Sürdürülebilirlik Koordinatörlüğü Eğitimleri” aracılığıyla öğrencilere [Kimyasal Atık Eğitimi, Pil ve Elektronik Atık Eğitimi ve Sıfır Atık Eğitimleri](#) aktarılmış, öğrenciler çeşitli panel ve saha etkinliklerinde sürdürülebilirlik temasını tartışma ve uygulama fırsatı bulmuştur. Su Ürünleri dersi kapsamında sudaki yaşam konusu detaylıca işlenmiş ve öğrencilerimize aktarılmıştır.

Ayrıca, [“Turizm Haftasında Öğrenciler İçin Deniz ve Doğa Buluşması”](#) gibi doğa ve çevre odaklı etkinliklerle öğrencilere doğrudan çevresel sürdürülebilirlik farkındalığı kazandırılmıştır. Mezun anketi sonuçlarına göre, bu çıktıya ilişkin ortalama skor 3,95'tir. Mezunların önemli bir bölümü, BM SKA'ların temel ilkeleri konusunda bilinçlendiğini ve sürdürülebilir mutfak uygulamalarını meslekte benimsediğini ifade etmiştir. Tüm bu uygulama, belge ve sonuçlar programın ilgili çıktıyı **etkin şekilde sağladığını** göstermektedir.

3.6.2. Mezun olmuş veya mezuniyet aşamasına gelmiş öğrenciler bakımından TURAK programa özgü çıktılarına ulaşıldığı ve buna ilişkin kanıtlar, her bir çıktı için ayrı ayrı sunulmalı ve niteliksel irdeleme yapılmalıdır. İlgili çıktıyı sağlamak amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamalar hakkında ayrıntılı bilgi veriniz. İlgili çıktı ile ilişkilendirilebilecek ve çıktının sağlandığının kanıtı

olabilecek belgeler (dersler, öğrenci çalışmaları, bunlara ilişkin yapılan değerlendirmeler, stajlar, uygulamalar, sektör gezileri, sınavlar, ödevler, sektör görüşleri, mezun görüşleri vb.) için Tablo 3.6.2'yi hazırlayınız. Her bir TURAK programa özgü PÖÇ için en az bir kanıt olacak şekilde bir dosya hazırlamaya özen gösteriniz ve saha ziyaretinde takıma sununuz.

Tablo 3.6.2.TURAK Ortak PÖÇ'lere İlişkin Kanıtlar/Belgeler Tablosu

TURAK PROGRAMAMA ÖZGÜ PÖÇ'LER¹	KANIT ADLARI/BELGELER²
A.ÖL.1)Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları, kuramları ve yeni akımları anlatır.	Ek3.6.2.1.1 Gastronomi Turizmi Ders Değerlendirme Raporu Ek3.6.2.1.2 Pastane Ürünleri-II Ders Değerlendirme Raporu Ek3.6.2.1.3 Dünya Mutfakları Ders Değerlendirme Raporu Ek3.6.2.1.4 Pastane Ürünleri-I Ders Değerlendirme Raporu Ek3.6.2.1.5 Mutfak Uygulamaları ve Teknikleri Ders Değerlendirme Raporu Ek3.6.2.1.6. Gastronomi Trendleri Ders Değerlendirme Raporu Ek3.6.2.1.7 Ziyafet Mutfağı Ders Değerlendirme Raporu Ek3.6.1. Yalova Üniversitesi Aşçılık Programı Mezun Anketi
A.ÖL.2)Menü planlama, pişirme yöntemleri, sunum ve servis, malzeme tedarik ve stok uygulamaları gibi çeşitli konuları açıklar.	Ek3.6.2.2.1 Mutfak Uygulamaları ve Teknikleri Ders Değerlendirme Raporu Ek3.6.2.2.2 Uygulama Sınav Çizelgesi Ek3.6.2.2.3 Menü Planlama Ders Değerlendirme Raporu Ek3.6.1. Yalova Üniversitesi Aşçılık Programı Mezun Anketi
A.ÖL.3)Türk ve dünya mutfaklarından yemekler hazırlar.	Ek3.6.2.3.1 Türk Mutfağı Ders Değerlendirme Raporu Ek3.6.2.3.2 Dünya Mutfakları Ders Değerlendirme Raporu Ek3.6.1. Yalova Üniversitesi Aşçılık Programı Mezun Anketi
A.ÖL.4)İş süreçlerine uygun olarak ekibi organize eder.	Ek3.6.2.4.1 Uygulama Sınav Çizelgesi Uygulamalı Bütün Dersler Ek3.6.1. Yalova Üniversitesi Aşçılık Programı Mezun Anketi
A.ÖL.5)Araç gereç ve ekipmanları kullanır, uygun yöntem ve malzemeler ile temizliğini yapar.	Ek3.6.2.4.1 Uygulama Sınav Çizelgesi Uygulamalı Bütün Dersler https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/pirge-ascilik-programi-ogrencilerimizle-bulustu
A.ÖL.6)Temel ilk yardım yöntemlerini uygular.	Ek3.6.2.6.1 İlk Yardım Ders Değerlendirme Raporu Ek3.6.1. Yalova Üniversitesi Aşçılık Programı Mezun Anketi
A.ÖL.7)Gıda güvenliği ve kalite güvencesi ile ilgili standartları uygular.	Ek3.6.2.7.1 Gıda Teknolojisi Ders Değerlendirme Raporu Ek3.6.1. Yalova Üniversitesi Aşçılık Programı Mezun Anketi

¹:TURAK programa özgü PÖÇ'ler, önlisans ve lisans programları için farklıdır. <https://turak.org/>

²: Mümkünse her PÖÇ için bir kanıtı ekleyiniz.

A.ÖL.1) Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları, kuramları ve yeni akımları anlatır

Aşçılık programı öğrencilerinin, mesleğe ilişkin temel kavram, kuram ve güncel gastronomi akımlarını kavramaları amacıyla yapılandırılan ders içerikleri, uygulamalar ve sektör işbirlikleri, ilgili çıktının tüm boyutlarıyla sağlanmasına olanak tanımaktadır. **Gastronomi Turizmi** ([Ek3.6.2.1.1](#)),

Pastane Ürünleri I-II ([Ek3.6.2.1.2](#), [Ek3.6.2.1.4](#)), **Dünya Mutfakları** ([Ek3.6.2.1.3](#)), **Mutfak Uygulamaları ve Teknikleri** ([Ek3.6.2.1.5](#)), **Gastronomi Trendleri** ([Ek3.6.2.1.6](#)) ve **Ziyafet Mutfağı** ([Ek3.6.2.1.7](#)) derslerinde hem teorik hem de uygulamalı olarak aşçılığın tarihsel gelişimi, temel pişirme teknikleri, mutfak yönetim sistemleri, dünya gastronomisi, yöresel ve çağdaş mutfak hareketleri bütüncül şekilde ele alınmaktadır.

Öğrenciler, bu derslerde mutfak terminolojisinden başlayarak, modern mutfak yaklaşımları, gastronomide sürdürülebilirlik, yerel ve mevsimsel ürün kullanımı, yeni nesil pişirme teknikleri, yerel ürünlerin coğrafi işaretlendirilmesi ve slow food hareketi gibi güncel akımlar konusunda hem bilgi hem de uygulama becerisi kazanmaktadır. Derslerde, grup çalışmaları, araştırma sunumları ve sektörde doğrudan yapılan uygulama çalışmalarıyla öğrencilerin sadece klasik bilgiye değil; günümüzün değişen gastronomi vizyonuna da hâkim olmaları amaçlanmaktadır. İlgili diğer ders değerlendirme raporları öğrencilerin dönem boyunca bu alanda gerçekleştirdikleri uygulama ve sınav sonuçlarını ayrıntılı biçimde belgelemiştir. Ayrıca, program tarafından düzenlenen [gastrofish proje konferansı](#), [dünya mutfakları workshopları](#) ve [yöresel mutfak paneli](#) gibi etkinlikler, öğrencilerin doğrudan sektör uzmanlarından güncel akımlar ve kavramlar hakkında bilgi almasını, soru sormasını ve uygulama yapmasını sağlamıştır.

[Mezun anketi](#) bulgularına göre, “Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını, kuramlarını ve pişirme tekniklerini açıklayabilir ve uygulayabilirim.” ifadesinin ortalaması 4,10 olup, bu skor öğrencilerin hem teorik hem de uygulama bağlamında yetkin olduklarını göstermektedir. Mezunlar, sektörde değişen trendleri kolaylıkla takip edebildiklerini ve aldıkları eğitimin uygulamaya dönük olduğunu vurgulamışlardır. Sonuç olarak, aşçılık programında sunulan dersler, sektörel etkinlikler ve güncel uygulamalar sayesinde öğrencilerin, aşçılık mesleğiyle ilgili temel kavram, kuram ve akımları kapsamlı biçimde öğrendiği ve sektöre hazırlandığı somut kanıtlarla belgelenmiştir.

A.ÖL.2) Menü planlama, pişirme yöntemleri, sunum ve servis, malzeme tedarik ve stok uygulamaları gibi çeşitli konuları açıklar

Aşçılık programında, menü planlama, pişirme teknikleri, sunum, servis, malzeme tedariki ve stok yönetimi gibi alanlar sistemli bir yaklaşımla işlenmektedir. **Mutfak Uygulamaları ve Teknikleri** ([Ek3.6.2.2.1](#)) ve **Menü Planlama** ([Ek3.6.2.2.3](#)) derslerinde, menü oluşturma stratejileri, maliyet analizi, müşteri tercihleri doğrultusunda menü geliştirme, porsiyonlama ve sunum teknikleri detaylı biçimde öğretilir. Bu süreçte öğrenciler, kendi menülerini oluşturarak menü planlama çalışmaları yapmakta, hijyen ve kalite standartlarına uygun şekilde sunum ve servis pratikleri gerçekleştirmektedir. Örnek olarak programdaki uygulama sınavlarında ortak olarak uygulanan **Uygulama Sınavı Çizelgesi** ([Ek3.6.2.2.2](#)) ile öğrencilerin menü tasarımı, pişirme tekniği seçimi, yemeklerin görsel sunumu ve doğru servis akışı ile ilgili yetkinlikleri ölçülmekte ve değerlendirme raporları ile belgelenmektedir. Ayrıca, staj ve uygulamalı eğitimlerde öğrenciler tedarik, depolama ve stok yönetimi konularında doğrudan sektörde deneyim kazanmıştır. [Mezun anketi](#) sonuçları, bu alandaki uygulamaların sektörde karşılık bulduğunu, mezunların menü planlama ve mutfak yönetimi konularında kendilerini yetkin hissettiğini göstermektedir. Ayrıca [üniversitenin etkinlik haberlerinde](#) bu tür uygulamaların kamuoyuna da yansdığı görülmektedir.

A.ÖL.3) Türk ve dünya mutfaklarından yemekler hazırlar

Öğrenciler, **Türk Mutfağı** ([Ek3.6.2.3.1](#)) ve **Dünya Mutfakları** ([Ek3.6.2.3.2](#)) derslerinde, Türkiye'nin bölgesel lezzetlerinden başlayarak farklı kıtalara ait yemekleri teorik ve uygulamalı olarak öğrenmektedir. Derslerde, geleneksel Türk yemekleri, Anadolu mutfağının bölgesel çeşitliliği, Osmanlı saray mutfağı gibi konuların yanı sıra Fransız, İtalyan, Asya, Latin Amerika ve Orta Doğu [mutfaklarının tipik yemekleri](#) işlenir. Uygulama saatlerinde öğrenciler, tarif hazırlama, reçete okuma, pişirme teknikleri, garnitür ve sos uygulamaları, tabaklama ve sunumda uluslararası standartlara uygunluk gibi konularda pratik yapar. Ders değerlendirme raporları ve uygulama sınavları, öğrencilerin çok kültürlü mutfak uygulamalarında elde ettiği başarıyı belgelendirir. [Dünya mutfakları uygulama etkinlikleri](#) ve [paneller](#) sayesinde öğrenciler uluslararası mutfak kültürünü hem teorik hem de uygulamalı olarak

deneyimlemiştir. Mezun anketi bulgularına göre, mezunların tamamına yakını, farklı mutfak kültürlerinden yemek hazırlayabilme becerisini iş yaşamında doğrudan kullanabildiğini belirtmiştir.

A.ÖL.4) İş süreçlerine uygun olarak ekibi organize eder

Aşçılık programında ekip yönetimi, iş bölümü, liderlik ve organizasyonel süreçler uygulamalı bütün derslerde ve özellikle **Uygulama Sınavı Çizelgesi** ([Ek3.6.2.4.1](#)) ile doğrudan ölçülmektedir. Mutfak Uygulamaları, Ziyafet Mutfağı, Dünya Mutfakları gibi derslerde öğrenciler ekip halinde çalışarak görev paylaşımı yapar, zaman yönetimi ve kriz yönetimi becerilerini geliştirir. Gerçek mutfak ortamında liderlik rolü üstlenen öğrenciler, hem günlük iş akışını hem de etkinlik, panel, organizasyon gibi büyük ölçekli süreçleri planlama ve yürütme pratiği kazanır. Derslerde yapılan grup projeleri ve uygulamalı sınavlar, öğrencilerin takım içi iletişimi, iş takibi ve yönetim becerilerinin gelişimini izlemek için kullanılmaktadır.

A.ÖL.5) Araç gereç ve ekipmanları kullanır, uygun yöntem ve malzemeler ile temizliğini yapar

Profesyonel mutfakta araç-gereç ve ekipman kullanımına, hijyen standartları ve temizlik uygulamalarına tüm uygulamalı derslerde ve uygulama sınavlarında sistematik olarak yer verilmektedir (Bkz. [Ek3.6.2.4.1](#)). Dersler kapsamında; bıçaklar, mutfak makineleri, fırınlar, pişirme kapları gibi farklı ekipmanların doğru tekniklerle kullanımı, bakımı ve temizliği öğrencilere uygulamalı olarak aktarılmaktadır. Öğrenciler, uygulama sınavlarında yalnızca ekipmanın işlevsel kullanımında değil, aynı zamanda uygulama sonunda uygun temizlik protokollerinin titizlikle uygulanmasında da değerlendirilmektedir.

Ayrıca, sektör iş birlikleriyle gerçekleştirilen etkinliklerde de bu yetkinlikler pekiştirilmektedir. Örneğin, Pirge markası iş birliğiyle düzenlenen uygulamalı eğitimlerde öğrenciler, profesyonel ekipmanları yerinde deneyimleyerek kullanım ve bakım süreçlerini uzmanlarından öğrenme fırsatı bulmuştur. (Detaylı bilgi için: [Pirge Aşçılık Programı Etkinliği](#))

A.ÖL.6) Temel ilk yardım yöntemlerini uygular

Aşçılık programında yer alan **İlk Yardım** dersi ([Ek3.6.2.6.1](#)), mutfakta sıkça karşılaşılabilen yanık, kesik, burkulma, bayılma ve diğer acil durumlarda hızlı ve doğru müdahale yapabilme becerisinin kazandırılmasını amaçlar. Dersin uygulama saatlerinde, öğrencilere temel ilk yardım prensipleri teorik olarak aktarılır ve ilgili hoca tarafından ilk yardım araç gereçleri kullanılarak uygulamalı gösterilir. Ders değerlendirme raporları ve uygulama sınavı sonuçları, öğrencilerin ilk yardım konusundaki bilgi ve beceri düzeyinin yeterliliğini kanıtlamaktadır. [Mezun anketi](#) bulgularına göre, “İş sağlığı ve güvenliği ile hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun üretim yapabilirim, temel ilk yardım bilgisine sahibim” ifadesinin ortalama puanı 4,20 olarak belirlenmiştir. Bu sonuç, mezunların iş sağlığı ve güvenliği ile ilk yardım konularında yeterli bilgiye sahip olduklarını ortaya koymaktadır.

A.ÖL.7) Gıda güvenliği ve kalite güvencesi ile ilgili standartları uygular

Gıda Teknolojisi dersi ([Ek3.6.2.7.1](#)) kapsamında, HACCP başta olmak üzere tüm temel gıda güvenliği standartları, hijyen uygulamaları, çapraz bulaşma önlemleri ve kalite güvencesi süreçleri öğrencilerle ayrıntılı şekilde paylaşılır. Teorik bilgilerin yanı sıra mutfak uygulamaları gibi uygulamalarla öğrenciler iş yaşamında karşılaştıkları gıda güvenliği süreçlerini deneyimleme şansı bulur. Ders değerlendirme raporları ve uygulamalı sınavlar, öğrencilerin bu alandaki yeterliliğini somut olarak belgelemektedir.

3.6.3.Akreditasyon başvurusu yapılan program, adı nedeniyle birden fazla TURAK Programa Özgü Öğrenim Çıktısı kümesine ait olması durumunda, madde 3.6.2'nin yanı sıra ilgili kümedeki TURAK Programa Özgü Öğrenim Çıktılarının nasıl sağlandığını anlatınız. (Örneğin; program adının Seyahat İşletmeciliği ve Turist Rehberliği olan bir önlisans programı, hem “Turizm ve Seyahat İşletmeciliği hem

de Turist Rehberliği" programa özgü çıktılarını karşılamalıdır.) Birden fazla TURAK Programa Özgü Öğrenim Çıktı kümesine tabi olunma durumu söz konusu değil ise, bu doğrultuda bir açıklama yapınız. Aşçılık programı için başvuru yapıldığı için yukarıdaki bir durum söz konusu değildir.

3.7.Uzaktan Eğitim

3.7.1.Uzaktan eğitimin uygulanması durumunda; öğrencilere kazandırılması beklenen bilgi, beceri ve yetkinlikleri nasıl sağlandığını, ölçme ve değerlendirme sürecini de dikkate alınarak ayrıntısıyla açıklayınız.

Programda, ortak dersler kapsamında yer alan Türk Dili I-II, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II ile Yabancı Dil I-II dersleri, uzaktan eğitim yaklaşımları doğrultusunda yürütülmektedir. Bu dersler, üniversitenin dijital eğitim altyapısı üzerinden senkron ve asenkron yöntemlerle öğrencilere sunulmakta, böylece öğrencilerin ders materyallerine istedikleri zaman ve mekândan erişim imkânı sağlanmaktadır. Uzaktan eğitim sürecinde, ders içerikleri çeşitli dijital kaynaklar, video dersler, sunumlar ve çevrimiçi ödevlerle desteklenerek, öğrencilerin hem bilgiye erişimi hem de bireysel çalışma ve araştırma yetenekleri teşvik edilmektedir. Bu derslerde ölçme ve değerlendirme süreçleri, akademik takvimde belirlenen dönem sonu sınavlarının yüz yüze gerçekleştirilmesi suretiyle yürütülmektedir. Öğrencilerin bilgi ve yetkinlik düzeyleri, yapılan yazılı sınavlar ile değerlendirilmekte; dersin öğrenme çıktılarının kazandırılıp kazandırılmadığı sistematik biçimde izlenmektedir. Özellikle sınavların yüz yüze yapılması, öğrencinin bireysel performansının ve öğrenme düzeyinin nesnel olarak ölçülmesine imkân sağlamaktadır. Bunun dışında, programda yer alan diğer mesleki ve alan derslerinin tamamı yüz yüze eğitim esasına göre gerçekleştirilmektedir. Bu sayede uygulama ağırlıklı derslerde, öğrencilerin sektörel beceri ve yetkinliklerinin yerinde ve etkin biçimde geliştirilmesi mümkün olmaktadır.

ÖLÇÜT 4: ÖĞRETİM PLANI

TURAK Tanımları:

AKTS Kredisi: Avrupa Kredi Transfer Sisteminde tanımlanan kredi. AKTS kredisi, öğrencilerin bir dersle ilgili tüm etkinlikler için harcamaları beklenen toplam zamana endekslenmiş kredidir. Genellikle 25/30 saatlik iş yükü, 1 AKTS olarak kabul edilmektedir. Mezuniyet için gerekli toplam kredi, 2 yıllık ön lisans programları için 120 AKTS, 4 yıllık lisans programları için 240 AKTS'dir. Programlarda farklı kredi tanımları kullanılıyorsa, bunlar hakkında bilgi verilmelidir.

4.1.Öğretim Planı (Müfredat)

4.1.1.Öğretim planını, Tablo 4.1.1, Tablo 4.1.2, Tablo 4.1.3, Tablo 4.1.4, Tablo 4.1.5 ve Tablo 4.1.6'yı doldurarak veriniz. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz. Tablo 4.1'deki "Alana Uygun Öğretim" kategorisi, genellikle programın özüne uygun derslerden oluşması beklenmektedir.17.06.2021 tarih ve 31514 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Yükseköğretimde Uygulamalı Eğitimler Çerçeve Yönetmeliğinin 13.maddesi 4.fıkrası gereği staj için öngörülen asgari 5 AKTS azami 10 AKTS'nin öğretim planına işlendiğini garanti altına alınız. Başvuru yapan program Turist/Turizm Rehberliği ise, 07.11.2024 tarih ve 32715 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan 6326 Sayılı Turist Rehberliği Meslek Kanunu ile Kültür ve Turizm Bakanlığına Verilen Yetki ve Görevlerin Uygulanmasına Dair Yönetmeliğın 8/1 maddesindeki **dersler veya eşdeğer karşılıkları, ders programında zorunlu dersler kategorisinde yer almalıdır. Bu derslerin ders programında yer aldığını göstermek için Tablo 4.1.7'yi doldurunuz.**

Yalova Üniversitesi Yalova Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı, iki yıllık ön lisans düzeyinde yapılandırılmış olup, toplamda 120 AKTS kredi gerekliliği esas alınarak kurgulanmıştır. Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS) esas alınarak hazırlanan öğretim planı, öğrencilerin aşçılık alanında mesleki bilgi, uygulama becerisi ve sektörel yetkinliklerini çok boyutlu olarak geliştirmeye odaklanmıştır. Program müfredatı, zorunlu ve seçmeli dersler ile alan içi ve alan dışı derslerden oluşmakta;

öğrencilerin hem temel mesleki bilgiye ulaşmasını hem de farklı alanlarda derinleşmesine olanak tanımaktadır.

Programın ilk dört yarıyılında sunulan dersler, mutfak sanatlarının temelinden başlayarak, aşamalı olarak ileri seviye uygulama ve kuramsal bilgiyle bütünleştirilecek biçimde yapılandırılmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş, Mutfak Uygulamaları ve Teknikleri, Menü Planlama, Pişirme Yöntemleri, Yöresel Mutfaklar, Soğuk Mutfak, Türk Mutfağı, Pastane Ürünleri, Dünya Mutfakları gibi zorunlu alan dersleri, öğrencilerin mutfak terminolojisi, ekipman kullanımı, hijyen ve sanitasyon, yiyecek-içecek üretimi ve sunumu gibi mesleğin temel gereksinimlerini edinmesini sağlar. Ayrıca Turizm İşletmelerinde Yatırım Projeleri, Mesleki Yabancı Dil I-II-III, İş Yeri Uygulama Eğitimi gibi derslerle öğrencilerin hem sektör diline hem de işletme ve uygulama alanlarına hâkim olmaları hedeflenmektedir.

Seçmeli dersler ise programın en dikkat çekici yönlerinden biridir; öğrenciler kendi ilgi ve kariyer planlarına uygun olarak Genel Turizm, Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü, Gastronomi Trendleri, Gıda Teknolojisi, Yiyecek-İçecek Servis Bilgisi, Hijyen ve Sanitasyon, Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri, Mutfağın Süsleme Sanatı, Kariyer Planlama, Turizm Pazarlaması, Gastronomi Turizmi, Ziyafet Mutfağı, Gösteri Servisi, Su Ürünleri, İnsan Kaynakları Yönetimi, Sosyal Sorumluluk ve Meslek Etiği, İlk Yardım, Seçmeli Yabancı Dil gibi geniş bir seçmeli havuzdan seçim yapabilmektedir. Bu dersler hem alan içi hem de alan dışı alternatifler sunarak, öğrencinin çok yönlü gelişimine katkı sağlamakta ve sektörel güncellemeleri yakından takip etmeye imkân tanımaktadır.

Programda ayrıca Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Türk Dili, İş Sağlığı ve Güvenliği, Kariyer Planlama gibi alan dışı zorunlu ve seçmeli derslerle öğrencilerin genel kültür düzeyleri ve farkındalıkları desteklenmektedir.

Yabancı dil eğitimi, programın güçlü yanlarından biridir. Birinci yabancı dil olarak İngilizce hem genel hem de mesleki düzeyde zorunlu ders olarak okutulmakta; toplamda beş farklı ders ile iki yıl boyunca sürdürülen bu eğitim kapsamında toplam 234 saat yabancı dil eğitimi verilmekte ve öğrencilerin sektörde ihtiyaç duyduğu temel iletişim becerileri güçlendirilmektedir. Buna ek olarak, üçüncü yarıyıldan itibaren seçmeli ikinci yabancı dil dersi de sunularak, öğrencilerin çok dilli iletişim becerileri desteklenmektedir.

Her yarıyıldan itibaren belirlenen seçmeli ders havuzları aracılığıyla, öğrencilerin ilgi ve ihtiyaçlarına uygun ders seçimleri teşvik edilmekte, böylece sektörel gelişmelere ve öğrenci beklentilerine hızlı uyum sağlanmaktadır. Seçmeli dersler, hem program öğrenim çıktıları ile ilişkilendirilmiş hem de alan içi ve alan dışı alternatifler sunacak biçimde tasarlanmıştır.

Yükseköğretimde Uygulamalı Eğitimler Çerçeve Yönetmeliğine uygun olarak, işyeri uygulama eğitimi programın ayrılmaz bir parçasıdır. Dördüncü yarıyıldan itibaren sunulan "İşyeri Uygulama Eğitimi" dersi ile öğrencilerin gerçek mutfak ortamlarında, sektör profesyonelleri gözetiminde uygulamalı deneyim kazanmaları hedeflenmektedir. Böylece öğrenciler, teorik ve pratik bilgilerini sektörle bütünleştirerek, mezuniyet öncesi iş hayatına hazırlanmaktadır (Ek 4.1.1.1.).

Program toplamında, 81 AKTS'si zorunlu alan derslerinden, 27 AKTS'si seçmeli derslerden, 12 AKTS'si ise diğer derslerden oluşmaktadır. Mevcut programda seçmeli derslerin oranı, TURAK'ın asgari oranlarına tam olarak uygunluk göstermemekle birlikte, 2025-2026 öğretim yılı itibarıyla hazırlanan yeni öğretim planında bu hususa özel önem verilmiş ve seçmeli derslerin AKTS toplamı 30 olarak belirlenmiştir. Böylece, programın yapısı TURAK'ın asgari oranlarına ve Avrupa standartlarına tam uyumlu hâle getirilmiştir.

Sonuç olarak, Aşçılık Programı; aşçılık sektörünün çağdaş gereksinimlerine ve ulusal-akademik standartlara uygun, uygulamalı ve teorik bilgi-beceriyi bütünleştiren, öğrenci merkezli ve esnek bir müfredata sahiptir. Öğretim planı, öğrencilerin sektöre nitelikli, yenilikçi ve etik değerlere sahip bireyler olarak katılımını sağlamak amacıyla sürekli olarak güncellenmekte ve hem akademik hem de sektörel paydaş görüşleri ile desteklenmektedir.

Tablo 4.1.1.Öğretim Planı¹

Yalova Üniversitesi-Yalova Meslek Yüksekokulu-Aşçılık Programı (2024-2025)

Dersin Kodu ve Adı ^{2,3}	Z / S ⁴	Haftalık Ders Saati ⁵			Dil ⁶	AKTS Kredisi ⁷			Diğer ⁹
		T	U	K		Alana uygun öğretim ⁸	Seçmeli Dersler		
							Alan içi	Alan dışı	
1.YARIYIL									
AİB101 ATATÜRK İLKELERİ İNKILÂP TARİHİ I	Z	2	0	2	T				2
TDB101 TÜRK DİLİ I	Z	2	0	2	T				2
YDB101 YABANCI DİL I	Z	2	0	2	İ				2
YAP101 GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARINA GİRİŞ	Z	3	0	3	T	3			
YAP103 MUTFAK UYGULAMALARI ve TEKNİKLERİ	Z	2	2	3	T	4			
YAP105 MENÜ PLANLAMA	Z	2	0	2	T	2			
YAP107 MESLEKİ YABANCI DİL I	Z	4	2	4,5	İ	6			
Seçmeli Ders	S				T		3		
Seçmeli Ders	S				T		3		
Seçmeli Ders	S				T			3	
Toplam		17	4	18,5		15	6	3	6
2.YARIYIL									
AİB 102 ATATÜRK İLKELERİ İNKILÂP TARİHİ-II	Z	2	0	2	T				2
TDB102 TÜRK DİLİ II	Z	2	0	2	T				2
YDB102 YABANCI DİL II	Z	2	0	2	İ				2
YAP102 PİŞİRME YÖNTEMLERİ	Z	2	2	3	T	4			
YAP104 YÖRESEL MUTFAKLAR	Z	2	2	3	T	4			
YAP106 SOĞUK MUTFAK	Z	2	2	3	T	4			
YAP108 MESLEKİ YABANCI DİL II	Z	4	2	4,5	İ	6			
Seçmeli Ders	S				T		3		
Seçmeli Ders	S				T		3		
Toplam		16	8	19,5		18	6		6
3.YARIYIL									
YAP201 TÜRK MUTFAĞI	Z	2	2	3	T	4			
YAP203 PASTANE ÜRÜNLERİ	Z	2	2	3	T	4			
YAP205 DÜNYA MUTFAKLARI	Z	2	2	3	T	4			
YAP207 MESLEKİ YABANCI DİL III	Z	3	0	3	İ	3			
YAP209 TURİZM İŞLETMELERİNDE YATIRIM PROJELERİ	Z	2	1	2,5	T	3			
Seçmeli Ders	S				T		3		
Seçmeli Ders	S				T		3		
Seçmeli Ders	S				T			3	
Seçmeli Ders	S				T			3	
Toplam		11	7	15,5		18	6	6	
4.YARIYIL									
İUE202 İŞ YERİ UYGULAMA EĞİTİMİ	Z	5	16	13	T	30			
Toplam		5	16	13		30			

Tablo 4.1.1.Öğretim Planı Devamı¹

Yalova Üniversitesi-Yalova Meslek Yüksekokulu-Aşçılık Programı (2024-2025)

Dersin Kodu ve Adı ^{2;3}	Z / S ⁴	Haftalık Ders Saati ⁵			Di l ⁶	AKTS Kredisi ⁷			
		T	U	K		Alana uygun öğretim ⁸	Seçmeli Dersler		Diğer ⁹
							Alan içi	Alan dışı	
4 veya 8 yarıyıl genel toplamı		49	35	66,5		81	18	9	12
GENEL TOPLAM		150,5				120			
Kategori Toplamları¹⁰						81	27	12	
Toplamların Genel Toplamdaki Yüzdesi						%67,5	%22,5	%10	
Toplamlar, bu satırlardan en az birini sağlamalıdır.	En düşük AKTS		Önlisans		75	30			
			Lisans		150	60			
			En düşük %		%62,5	%25			

¹ Meslek yüksekokulu programları için sadece ilk **4 yarıyılı** doldurunuz. Gerektiği kadar satır ekleyiniz.

² Öğretim dili Türkçe olmasa bile dersin adını Türkçe veriniz.

³ Seçimlik ders havuzlarını "Seçmeli ders grubu-1", "Seçmeli ders grubu-2" gibi veriniz. Burada seçmeli ders adlarını yazmayınız. Seçmeli ders adlarını grup adlarını da yazarak ilgili tabloda veriniz.

⁴ Z:Zorunlu, S: Seçmeli

⁵ T:Teorik, U:Uygulama, K:kredi

⁶ Öğretim dilini yazınız. Kısaltma kullanabilirsiniz. **T:Türkçe, İ:İngilizce, A:Almanca, R:Rusca**, gibi

⁷ İlgili dersin veya seçmeli ders havuzundaki derslere atanan AKTS kredisini ilgili sütuna yazınız. Seçmeli ders havuzundan her biri için bir değeri uygun sütuna giriniz.

⁸ Alana uygun dersler, programın özelliği dikkate alınarak program yönetimi tarafından belirlenmelidir.

⁹ **Diğer:** Yukarıdaki 2 kategoriye girmeyen dersler. Örnekler: Temel Bilgisayar Kullanımı ve Programlama, Türk Dili, Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi, Üniversite Yaşamına Giriş, Bilimsel-Kültürel Etkinliklere Katılım, 2547 sayılı kanunun 5(i) maddesi kapsamında okutulan dersler, bireysel beceri geliştirmeye yönelik spor, müzik, vb.

¹⁰ 4 veya 8 yarıyıldaki kategori toplamalarını bu satıra tekrar yazınız. Bir üst satırda yer alan genel toplama oranlayarak aşağıdaki satıra yazınız. Toplam krediler ve yüzdeleri hesaplanırken; zorunlu derslerin tümü kullanılmalıdır. Seçmeli derslerin ise **sadece öğretim planında yer aldığı sayı kadarı** kullanılmalıdır.

Seçimlik derslerle ilgili aşağıdaki tabloyu doldurunuz. Tablo doldurulurken bir havuzdan seçilen dersler; Seçimlik ders havuzu-1, Seçimlik ders havuzu-2 gibi gruplandırılarak tabloya işlenmelidir. Aynı havuzdaki seçimlik derslerin aynı/benzer program öğrenim çıktıklarına hizmet etmesinin beklendiği unutulmamalıdır.

Tablo 4.1.2. Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler¹

TURAK-Özdeğerlendirme Raporu (ÖDR); Sürüm 6; 27.12.2024

Yalova Üniversitesi, Yalova Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Ön Lisans Programı ÖDR, 10/07/2025

2024/ 2025 AKADEMİK YILI DERS PLANI							
I. YARIYIL / GÜZ							
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ X koyunuz	ALAN DIŞI X koyunuz	
	T	U	K				
YAP151 GENEL TURİZM	3	0	3	3	X		
YAP153 YİYECEK ve İÇECEK MALİYET KONTROLÜ	3	0	3	3	X		
YAP155 GASTRONOMİ TRENDLERİ	2	0	2	3	X		
YAP157 GIDA TEKNOLOJİSİ	2	0	2	3	X		
YAP159 YİYECEK İÇECEK SERVİS BİLGİSİ	2	1	2,5	3	X		
YİG101 İŞ SAĞLIĞI ve GÜVENLİĞİ	2	0	2	3		X	
YAP161 SEÇMELİ YABANCI DİL II	3	0	3	3		X	
YAP163 HİJYEN ve SANİTASYON	3	0	3	3	X		
Toplam Kredi				20,5	24	18	6
II. YARIYIL / BAHAR							
	T	U	K				
YAP152 EKMEK ÇEŞİTLERİ ve ÜRETİM TEKNİKLERİ	1	2	2	3	X		
YAP154 MUTFAK OTLARI ve BAHARATLAR	3	0	3	3	X		
YAP156 YEMEK SÜSLEME SANATI	1	2	2	3	X		
YAP158 İLETİŞİM ve BEDEN DİLİ	2	0	2	3		X	
YAP160 TURİZM PAZARLAMASI	2	0	2	3	X		
YAP162 TURİZM ve ÇEVRE	2	0	2	3	X		
YAP164 GASTRONOMİ TURİZMİ	2	0	2	3	X		
YAP166 ZİYAFET MUTFAĞI	2	1	2,5	3	X		
KRY102 KARİYER PLANLAMA	2	0	2	2		X	
Toplam Kredi				19,5	26	21	5
III. YARIYIL / GÜZ							
	T	U	K				
YAP251 SU ÜRÜNLERİ	2	1	2,5	3	X		
YAP253 GÖSTERİ SERVİSİ	2	1	2,5	3	X		
YAP255 SOSYAL SORUMLULUK ve MESLEK ETİĞİ	2	0	2	3		X	
YAP257 İLK YARDIM	2	1	2,5	3		X	
YAP259 İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	2	0	2	3		X	
YAP261 SEÇMELİ YABANCI DİL II	2	1	2,5	3		X	
Toplam Kredi				14	18	6	12
IV. YARIYIL / BAHAR							
	T	U	K				
Toplam Kredi							

¹ Meslek yüksekokulu programları için sadece ilk 4 yarıyılı doldurunuz. Gerektiği kadar satır ekleyiniz.

² T: Teorik, U: Uygulama (durum çalışması, problem çözümü, laboratuvar, alan çalışması, tartışma vb.),

K: Ulusal kredi

Seçmeli ders grupları veya havuzları fark edilir şekilde düzenlenmelidir.

Tablo 4.1.4. Birinci Yabancı Dil Ders Saatleri Kontrol Tablosu²

TURAK-Özdeğerlendirme Raporu (ÖDR); Sürüm 6; 27.12.2024

Yalova Üniversitesi, Yalova Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Ön Lisans Programı ÖDR, 10/07/2025

YY ³	Kodu	Adı	Tür ⁴	T	U	Toplam ⁵	K	AKT S
1	YDB 101	YABANCI DİL I	Z	2	0	2	2	2
2	YDB 102	YABANCI DİL II	Z	2	0	2	2	2
1	YAP 109	MESLEKİ YABANCI DİL I	Z	4	2	6	5	6
2	YAP 108	MESLEKİ YABANCI DİL II	Z	4	2	6	5	6
3	YAP 207	MESLEKİ YABANCI DİL III	Z	3	0	3	3	3
Toplam				15	4	19	17	19
Hafta				14	1	14	14	14
Toplam ders sayısı⁶				21	5	266	23	266
0				6	266	8	266	

: Toplam ders saati; önlisans programları için 224 saat İngilizce, Turist Rehberliği önlisans programları 224 saat İngilizce veya başka bir yabancı dilde; Turizm İşletmeciliği ve Rekreasyon Yönetimi lisans programları için 672 saat İngilizce, Turizm Rehberliği lisans programı için 784 saat İngilizce veya başka bir yabancı dilde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programı için en az 448 saat. (Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programlarında 448 saatin tamamı İngilizce olabileceği gibi, en az 280 saati İngilizce olma koşuluyla, 168 saati seçimlik veya zorunlu kategorisinde ikinci bir dilde olabilir.) Amacı yabancı dil öğretmek olmayan Mesleki İngilizce veya Mesleki Yabancı Dil gibi dersler ile yabancı dilde verilen mesleki dersler bu hesaplama dahil değildir

: Gerektiği kadar satır eklenebilir.

: YY: Yarıyıl

: Z: Zorunlu, S: Seçimlik; Seçimlik dersler varsa, tablo buna göre anlaşılır şekilde düzenlenmelidir.

: T: Teorik, U: Uygulama, Teorik ve uygulama ders saati toplamı.

: Bir önceki satırdaki toplamları 14 ile çarparak yazınız.

Programda İngilizce yeterliliği, Mesleki Yabancı Dil I, II, III ve Yabancı Dil I-II dersleriyle (238 saat) sistemli biçimde kazandırılmaktadır (Tablo 4.1.4). Bu dersler, Avrupa Dil Portföyü ölçütlerine dayalı olarak, öğrencilerin okuma, yazma, dinleme ve konuşma alanlarında gelişmesini hedefler. Derslerde uygulanan sürekli ölçme-değerlendirme araçları (yazılı ve sözlü sınavlar, ödevler, sunumlar,) ile öğrencilerin iletişim yetkinlikleri çok yönlü şekilde izlenir. Ayrıca öğrencilere sektör odaklı rol oynama (role-play), sektörel diyalog uygulamaları, işyeri senaryoları gibi gerçek hayatla örtüşen görevler verilir. Bu görevler, öğrencinin mesleki iletişimi yalnızca teorik olarak değil, gerçekçi durumlar üzerinden deneyimlemesini sağlar. Ders değerlendirme raporları ve ödev videoları kayıtları öğrencilerin İngilizce iletişimdeki yeterlilik düzeyinin kanıtı olarak kullanılmaktadır. (Ek 4.1.4.1. ve Ek 4.1.4.2). Haziran 2025'te çevrimiçi olarak mezunlara uygulanan ankette, bu alanda ortalama memnuniyet skoru 3,34 olarak tespit edilmiştir. Mezunların büyük çoğunluğu, aldıkları İngilizce eğitimin sektörde kendilerine önemli katkı sağladığını ve iş yaşamında temel dil becerilerini etkin şekilde kullandıklarını ifade etmiştir. Bu sonuç, programın ilgili çıktıya ulaşmada büyük ölçüde başarılı olduğunu göstermektedir.

Yapısal ve Niceliksel Geliştirme: 224 Saat Zorunlu İngilizce

TURAK tarafından önlisans düzeyindeki tüm açılış programlarında aranan "en az 224 saat İngilizce" (Mesleki İngilizce hariç) şartının sağlanması amacıyla, programın ders planı güncellenmiştir. Üniversite Senatosunun 08.05.2025 tarihli ve 313 sayılı toplantısında yapılan değerlendirme sonucunda, 2025-2026 Öğretim planında Mesleki İngilizce I, II ve III dersleri kaldırılmış ve yerine pratiğe yönelik yeni İngilizce dersleri eklenmiştir. Bölüm kurulu kararı ve senato kurulu kararı ekte sunulmuştur (Ek 4.1.1.2. ve Ek 4.1.1.3.):

- **Yabancı Dilde Okuma ve Dinleme (4+1)**
- **Yabancı Dilde Konuşma ve Yazma (4+1)**
- **Yabancı Dilde İletişim Becerileri (3+0)**

Bu derslerle birlikte programda okutulan İngilizce ders saatleri toplamda 224 saatin üzerine çıkmış (238 saat) ve TURAK'ın öngördüğü asgari dil eğitimi kriteri sağlanmıştır (Ek 4.1.1.3.). Ayrıca, bu derslerde öğrencilere eleştirel okuma, dinlediğini anlama, konuşma pratiği, yazılı anlatım ve sektörel iletişim becerilerinin entegre biçimde kazandırılması hedeflenmiştir. Derslerin hem teorik (gramer,

kelime bilgisi, dil bilgisi) hem de uygulamalı (konuşma pratiği, diyaloglar, müşteriyle iletişim) bölümleri bulunmaktadır.

Tablo 4.1.5. İkinci Yabancı Dil Ders Saatleri Kontrol Tablosu²

YY ³	Kodu	Adı	Tür ⁴	T	U	Toplam ⁵	K	AKTS
3	YAP 261	SEÇMELİ YABANCI DİL II	S	2	1	2,5	3	3
Toplam				2	1	3	3	3
Hafta				14	14	14	14	14
Toplam ders sayısı⁶				28	14	42	42	42

¹: Önlisans programları ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programları için ikinci yabancı dil şartı bulunmamaktadır.

²: Gerektiği kadar satır eklenebilir. Toplam ders saati; Turizm İşletmeciliği ve Rekreasyon Yönetimi lisans programları için 168 saat İngilizce dışında, Turizm Rehberliği lisans programı için 224 saat birinci yabancı dil olarak okutulan yabancı dil dışında ders saati olmalıdır. İkinci yabancı dil, bir ya da daha fazla yabancı dilde yürütülebilir. Ancak toplam ders saati, belirtilen toplam ders saatlerini karşılamak durumundadır. Amacı yabancı dil öğretmek olmayan Mesleki İngilizce veya Mesleki Yabancı Dil gibi dersler ile yabancı dilde verilen mesleki dersler bu hesaplama dahil değildir

³: YY: Yarıyıl

⁴: Z: Zorunlu, S: Seçimlik; Seçimlik dersler varsa, tablo buna göre anlaşılır şekilde düzenlenmelidir.

⁵: T: Teorik, U: Uygulama, Teorik ve uygulama ders saati toplamı.

⁶: Bir önceki satırdaki toplamları 14 ile çarparak yazınız.

4.1.2.Öğretim planının, öğrenciyi meslek kariyerine veya aynı disiplinde öğretimini sürdürmeye nasıl hazırladığını, program öğretim amaçlarına ve program öğrenim çıktılarına erişimi nasıl desteklediğini açıklayınız. Burada, öğretim planında yer alan her dersin, TURAK Ortak Program Öğrenim Çıktıları (Tablo 4.1.2.1) ve TURAK Programa Özgü Öğrenim Çıktılarına (Tablo 4.1.2.2) katkılarını gösteren bir çapraz ilişki tablo hazırlanması önerilir.

Aşçılık Programı öğretim planı, gastronomi sektörünün gereksinimleri, ulusal ve uluslararası standartlar ile TURAK'ın program öğrenim çıktıları dikkate alınarak bütüncül bir yaklaşımla yapılandırılmıştır. Program, öğrencilerin temel mesleki bilgi, beceri ve yetkinliklerini edinmesini sağlayacak zorunlu dersler ile bireysel ilgi ve kariyer hedeflerine göre şekillenebilen seçmeli derslerden oluşmaktadır. Öğretim planının merkezinde, öğrencilerin aşçılık mesleğinin gerektirdiği teorik altyapı, pratik yetkinlik, ekip çalışması, iletişim ve etik bilinç gibi çok yönlü yeterlilikler ile donatılması hedeflenmiştir.

Programın ilk yarı yıllarında, Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş, Mutfak Uygulamaları ve Teknikleri, Menü Planlama gibi derslerle mesleki temel kavramlar, mutfak kültürü, menü yönetimi ve temel teknikler ayrıntılı biçimde aktarılmaktadır. Bu aşamada, öğrencilerin mutfak ekipmanlarını tanıması, üretim sürecinin aşamalarını kavraması ve sektörel terminolojiyi özümsemesi amaçlanır. Pastane Ürünleri, Dünya Mutfakları ve Yöresel Mutfağın detaylı işlendiği ilerleyen yarıyıllarda öğrencilere geleneksel ve çağdaş pişirme yöntemleri, sunum ve servis uygulamaları verilmektedir. . Bu sayede, öğrenciler hem teknik açıdan hemde kültürel ve sanatsal perspektiften de gelişim göstermektedir.

Zorunlu ve seçmeli dersler bütünlüklü bir yapıda sunulmakta, program çıktılarının kazanılması için her bir dersin katkısı özenle planlanmaktadır. Mesleki Yabancı Dil I, II ve III dersleri, sektörün uluslararası niteliği doğrultusunda öğrencilerin yabancı dilde iletişim kurma, mesleki dokümanları anlama ve çok kültürlü ortamlarda kendini ifade edebilme yeterliliğini desteklemektedir. Ayrıca üçüncü yarıyıldan itibaren sunulan İkinci Yabancı Dil dersi ile öğrenciler, sektördeki iletişim kabiliyetlerini artırabilmektedir (Ek 4.1.2.1. ve Ek 4.1.2.2). Böylece mezunlar, TURAK'ın iletişim odaklı çıktısına uygun şekilde sektöre donanımlı şekilde hazırlanmaktadır.

Programda uygulamaya dönük öğrenim süreçleri ön plandadır. Mutfak Uygulamaları ve Teknikleri, Pişirme Yöntemleri, Soğuk Mutfak, Türk Mutfağı, Dünya Mutfakları, Ziyafet Mutfağı, Yemek Süsleme Sanatı gibi derslerde öğrenciler, gerçekçi mutfak ortamlarında uygulama yaparak teorik bilgilerini kullanmaktadırlar.. İşyeri Uygulama Eğitimi ise, bir yarıyıl boyunca sektörde tam zamanlı olarak gerçekleşen, öğrencinin iş ortamında doğrudan deneyim kazanmasını ve sektörün gerçek koşullarıyla bütünlüğünü sağlayan temel bir derstir. Burada öğrenciler, öğrendikleri bilgileri üretim,

hijyen, ekip çalışması, kriz yönetimi, liderlik ve müşteri ilişkileri gibi çok boyutlu alanlarda uygulama fırsatı bulurlar. Staj ve uygulama süreçleri boyunca işveren ve akademik danışmanların ortak değerlendirmeleri ile öğrencinin gelişimi izlenmekte, mesleki yeterliliği kanıtlanmaktadır ([Ek 4.1.2.3](#) ve [Ek 4.1.2.4](#)). Sosyal Sorumluluk ve Meslek Etiği, İş Sağlığı ve Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyon gibi derslerle öğrenciler, sektördeki yasal düzenlemeler, hijyen ve kalite standartları, etik ilkeler, gıda güvenliği ve sürdürülebilir mutfak uygulamaları hakkında bilgi sahibi olmaktadır. Programda ayrıca Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları, sürdürülebilirlik, çevre ve israf yönetimi gibi temalara uygulamalı derslerin çoğunda özel olarak yer verilmektedir.([Ek 4.1.2.5](#).)

Öğrencilerin analitik düşünme, problem çözme ve yenilikçi uygulamalar geliştirme yetkinliğinin artırılması amacıyla, Gastronomi Trendleri ve Turizm İşletmelerinde Yatırım Projeleri gibi derslerde güncel sektör eğilimleri ve teknolojik yenilikler ele alınır. Bu dersler aracılığıyla öğrenciler, mesleki gelişmeleri takip etme, yeni teknolojilere ve trendlere uyum sağlama, sektördeki değişime öncülük etme becerisi edinirler ([Ek 4.1.2.6](#). ve [Ek 4.1.2.7](#)).

Programın seçmeli ders havuzları, öğrencilerin bireysel ilgi alanlarına, kariyer planlarına ve sektörel beklentilere uygun olarak çeşitlendirilmiştir. Gastronomi Turizmi, Turizm ve Çevre, İnsan Kaynakları Yönetimi, Su Ürünleri, Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü gibi seçmeli derslerle öğrenciler, gastronomi alanında farklı uzmanlıklar ve disiplinlerarası bilgi birikimi edinebilmektedir. Seçmeli derslerin içerikleri, TURAK çıktılarıyla ilişkilendirilmiş olup, bu dersleri seçen öğrenciler, hem akademik hem de uygulama yönü güçlü bir profile sahip olmaktadır.

Programın mevcut öğretim planında, öğrencilerin temel düzeyde bilgisayar yazılımları ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanma yeterliliğini doğrudan hedefleyen bir ders yer almamaktaydı. Bu nedenle, ilgili TURAK program çıktısı (ÖL.3) bakımından eksiklik olduğu tespit edilmiştir. Söz konusu eksikliğin giderilmesi ve öğrencilerin dijital okuryazarlık becerilerinin güçlendirilmesi amacıyla, **2025-2026 öğretim yılı müfredat güncellemesi kapsamında programa “Temel Bilgi Teknolojileri” dersi eklenmiştir.** ([Ek 4.1.2.8](#). ve [Ek 4.1.2.9](#).) Bu ders ile öğrencilerin, sektörde yaygın olarak kullanılan bilgisayar yazılımlarını ve dijital iletişim araçlarını etkin şekilde kullanabilmeleri, temel ofis uygulamalarına hâkim olmaları ve bilişim teknolojilerini iş süreçlerinde uygulayabilmeleri hedeflenmektedir. Yapılan bu güncelleme sayesinde, program öğrenim çıktılarının tamamına yönelik kapsayıcı ve güncel bir müfredat bütünlüğü sağlanmıştır.

Sonuç olarak, Aşçılık Programı'nın öğretim planı, TURAK tarafından belirlenen program öğrenim çıktılarının her birini sistemli biçimde destekleyecek şekilde tasarlanmıştır. Her ders, bir veya birden fazla çıktının kazanımına doğrudan katkı sağlamakta; hem ölçme-değerlendirme süreçlerinde hem de mezuniyet kriterlerinde bu çıktıların edinimi esas alınmaktadır. Öğrenciler, programı tamamladıklarında, sektörde aranan; mesleki bilgi-beceriye sahip, takım çalışmasına yatkın, yenilikçi, etik değerlere duyarlı ve iletişim yeteneği yüksek profesyoneller olarak iş hayatına veya akademik ilerlemeye hazır hale gelmektedir. Programın dinamik yapısı, paydaş görüşleri ve sektörel ihtiyaçlar ışığında güncellenmekte ve geliştirilmekte, böylece mezunların değişen dünyaya uyum sağlayabilecek donanımda olmaları sağlanmaktadır.

Tablo 4.1.2.1.Derslerin TURAK Ortak PÖÇ'lerle İlişkisi

TURAK ORTAK PÖÇ'LER ¹	ZORUNLU DERSLER ^{2,3}		SEÇİMLİK DERSLER ^{2,3}	
	Ders adı ⁴	Katkısı ⁵	Ders adı ⁴	Katkısı ⁵
ÖL.1) İngilizce dilinde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma	Yabancı Dil I Mesleki İngilizce I	3		

becerileri göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.	Yabancı Dil II Mesleki İngilizce II Mesleki İngilizce III			
ÖL.2)Turizm alanındaki başlıca kuramları, olguları, kavramları ve ilkeleri temel düzeyde ifade eder.	Genel Turizm	3		
ÖL.3)Temel düzeyde bilgisayar yazılımları ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.	2025-2026 Öğretim Planına Temel Bilgi Teknolojileri Dersi eklenmiştir.	0		
ÖL.4)Sahip olduğu bilgiyi, temel beceriler düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla aktararak misafirler ve işbirliği yaptığı kişilerle etkili iletişim kurar.	İşyeri Uygulama Eğitimi	3	İletişim ve Beden Dili	3
ÖL.5)İş yoğunluğu, stres ve baskı altında işi ile ilgili kararları alır.	Pastane Ürünleri Dünya Mutfakları Yöresel Mutfaklar Türk Mutfağı Pişirme Yöntemleri Mutfak Uygulamaları ve Teknikleri	3	Yemek Süsleme Sanatı Ziyafet Mutfağı	2
ÖL.6)Alanı ile ilgili temel gelişmeleri takip ederek sorunlara temel düzeyde çözüm önerileri geliştirir.	Turizm İşletmelerinde Yatırım Projeleri	2	Gastronomi Trendleri	3
ÖL.7)Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve etik ilkeleri temel düzeyde anlatır.			Genel Turizm Sosyal Sorumluluk ve Meslek Etiği Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü Gıda Teknolojisi İş Sağlığı ve Güvenliği	3
ÖL.8)Ekip halinde veya bağımsız olarak çalışabildiğini gösterir.	Pastane Ürünleri Dünya Mutfakları Türk Mutfağı Yiyecek İçecek Servis Bilgisi Mutfak Uygulamaları ve Teknikleri Pişirme Yöntemleri	3	Yemek Süsleme Sanatı Ziyafet Mutfağı	3
ÖL.9)Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, bilgi, beceri ve yetkinliklerini geliştirir.			Kariyer Planlama	3

ÖL.10)Turizm sektörünün gerektirdiği kişisel bakım (temizlik, giyim, görünüm), hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular.			Hijyen ve Sanitasyon	3
ÖL.11)Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1)yoksulluk, 2)açlık,3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4)nitelikli eğitim, 5)cinsiyet eşitliği, 6)temiz su ve sanitasyon, 7)erişilebilir temiz enerji, 8)insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9)sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10)eşitsizliklerin azaltımı, 11)sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12)sorumlu tüketim ve üretim, 13)iklim eylemi, 14)sudaki yaşam, 15)karasal yaşam, 16)barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17)amaçlar için ortak çaba.	Pastane Ürünleri Dünya Mutfakları Yöresel Mutfaklar Türk Mutfağı Pişirme Yöntemleri Mutfak Uygulamaları ve Teknikleri Soğuk Mutfak	3	Su Ürünleri	3
<p>*TURAK Program öğrenim çıktıları, önlisans ve lisans düzeyine göre farklıdır. https://turak.org/</p> <p>†: Geçerli olan en son ders planındaki dersleri dikkate alınız. Mümkünse her PÖÇ için bir ders adı yazınız.</p> <p>‡:2547 sayılı yasanın 5/1 maddesinde belirtilen dersleri, bu tabloya işlemeyiniz.</p> <p>§:Sadece ders adını yazınız</p> <p>¶:Her bir dersin ilgili PÖÇ'e katkısını 0: Yok, 1: Düşük, 2:Orta, 3:Yüksek şeklinde puanlayınız.</p>				

Tablo 4.1.2.2.Derslerin TURAK Programa Özgü PÖÇ'lerle İlişkisi

TURAK PROGRAMAMA ÖZGÜ PÖÇ'LER ¹	ZORUNLU DERSLER ^{2,3}		SEÇİMLİK DERSLER ^{2,3}	
	Ders adı ⁴	Katkı ⁵	Ders adı ⁴	Katkı ⁵
A.ÖL.1)Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları, kuramları ve yeni akımları anlatır.	Pastane Ürünleri Dünya Mutfakları Yöresel Mutfaklar Türk Mutfağı Pişirme Yöntemleri	3	Gastronomi Trendleri	3

	Mutfak Uygulamaları ve Teknikleri Soğuk Mutfak			
A.ÖL.2) Menü planlama, pişirme yöntemleri, sunum ve servis, malzeme tedarik ve stok uygulamaları gibi çeşitli konuları açıklar.	Pastane Ürünleri Dünya Mutfakları Yöresel Mutfaklar Türk Mutfağı Pişirme Yöntemleri Mutfak Uygulamaları ve Teknikleri Soğuk Mutfak	2	Menü Planlama Yemek Süsleme Sanatı	3
A.ÖL.3) Türk ve dünya mutfaklarından yemekler hazırlar.	Dünya Mutfakları Yöresel Mutfaklar Pastane Ürünleri Pişirme Yöntemleri Mutfak Uygulamaları ve Teknikleri Soğuk Mutfak	3	Ziyafet Mutfağı Yemek Süsleme Sanatı	2
A.ÖL.4) İş süreçlerine uygun olarak ekibi organize eder.	Pastane Ürünleri Dünya Mutfakları Yöresel Mutfaklar Türk Mutfağı Pişirme Yöntemleri Mutfak Uygulamaları ve Teknikleri Soğuk Mutfak	3	Ziyafet Mutfağı Yemek Süsleme Sanatı	2
A.ÖL.5) Araç gereç ve ekipmanları kullanır, uygun yöntem ve malzemeler ile temizliğini yapar.	Pastane Ürünleri Dünya Mutfakları Yöresel Mutfaklar Türk Mutfağı Pişirme Yöntemleri Mutfak Uygulamaları ve Teknikleri Soğuk Mutfak	3	Ziyafet Mutfağı Yemek Süsleme Sanatı	3
A.ÖL.6) Temel ilk yardım yöntemlerini uygular.			İlk Yardım	3
A.ÖL.7) Gıda güvenliği ve kalite güvencesi ile ilgili standartları uygular.	Hijyen ve Sanitasyon	3	Gıda Teknolojisi	3
<p>¹:TURAK Program öğrenim çıktıları, önlisans ve lisans düzeyine göre farklıdır. https://turak.org/</p> <p>²: Geçerli olan en son ders planındaki dersleri dikkate alınız. Mümkünse her PÖÇ için bir ders adı yazınız.</p>				

2547 sayılı yasanın 5/1 maddesinde belirtilen dersleri, bu tabloya işlemeyiniz.

Sadece ders adını yazınız

Her bir dersin ilgili PÖÇ'e katkısını **0: Yok, 1: Düşük, 2:Orta, 3:Yüksek** şeklinde puanlayınız.

4.1.3.Öğretim planında yer alan tüm derslerin (bölüm dışı dersler de dahil) izlencelerini, belirtilen formata uygun olarak, Ek I.1'de veriniz.

Öğretim planında yer alan tüm derslerin (bölüm dışı dersler de dahil) izlenceleri hem ders içerik dosyalarında yer almakta hem de Bologna bilgi paketi içinde yer almaktadır.

<https://ubs.yalova.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=OMrzW0fcyZRorjoYANluHA!xGGx!!xGGx!&apIdStr=OMrzW0fcyZRorjoYANluHA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

4.1.4.Ders dosyalarını Ek I.3 için hazırlayınız. Bu dosyalar akreditasyon süreçlerinde kullanılmak ve incelenmek üzere, her ders için bir dosya hazırlanmalıdır.

Ders içerik dosyalarında istenen bütün içerikler her ders için ayrı bir dosya hazırlanarak yer almaktadır (Ders içeriği, sınav soru ve cevapları, PÖÇ'ler ile ilişkisi, Öğretim elemanı özgeçmişi, örnek ödev veya sınav evrakları, ders memnuniyet anket vb).Ders içerikleri ile ilgili dosyalar ekte sunulmuştur. (Ek 4.1.4.1.).

4.2.Öğretim Planını Yönetim Sistemi

4.2.1.Öğretim planının uygulanmasında kullanılan öğretim yöntemlerini (derse dayalı, modüler, probleme dayalı, alan çalışmasına bağlı, işyeri uygulamalı, rol oynama, aktif öğrenim, beyin fırtınası, gösteri, soru-cevap, drama, rol oynama, benzetim, münazara vb.) anlatınız.

Aşçılık Programı'nın öğretim planının uygulanmasında kullanılan yöntemler, programın mesleki, uygulamalı ve disiplinlerarası doğasına uygun olarak modern eğitim paradigmasına dayalı biçimde yapılandırılmıştır. Program, kuramsal bilgiyi deneyimsel öğrenme, aktif katılım ve probleme dayalı uygulamalarla bütünleştirerek, öğrencilerin öğrenmede etkin rol aldığı çok katmanlı bir yaklaşım sunar. Bu kapsamda, öğrenme-öğretme süreçleri yalnızca geleneksel ders anlatımıyla sınırlı kalmayıp, bilgi, beceri ve yetkinliklerin gelişimini destekleyen yenilikçi uygulamalı yöntemlerle sürekli olarak zenginleştirilmektedir.

Öğretim planında yer alan tüm derslerde, temel düzeyde "anlatım", "tartışma" ve "soru-cevap" yöntemleriyle öğrencilerin teorik altyapısı inşa edilirken, programın uygulamalı derslerinde "gösterip yaptırma", "problem çözme", "bireysel ve grup çalışmaları" ile "aktif öğrenme" stratejileri öne çıkmaktadır. Özellikle Mutfak Uygulamaları ve Teknikleri, Soğuk Mutfak, Pastane Ürünleri, Dünya Mutfağı, Yöresel Mutfaklar gibi mesleki ağırlıklı derslerde, gösterip yaptırma ve uygulamalı çalışma yöntemiyle öğrenciler gerçek mutfak ortamını deneyimler, mesleki becerilerini iş başında geliştirir. (Ek 4.2.1.1; Ek 4.2.1.2.).Bu dersler kapsamında yapılan uygulamalar ile gerçekçi problem çözme süreçleri ve öğrencilerin analitik düşünme, yaratıcı çözüm üretme ve mesleki karar alma yetkinlikleri pekiştirilir.

Bununla birlikte, Mesleki Yabancı Dil dersleri ve iletişim temelli içeriklerde, "rol oynama", "drama", "canlandırma", "etkileşimli uygulamalar" ve "aktif öğrenme" teknikleri kullanılarak öğrencilerin mesleki terminolojiye hâkimiyeti, sektör içi iletişim becerisi ve özgüveni artırılır. Böylece öğrenciler, farklı kültürel ve profesyonel bağlamlarda etkili iletişim kurabilme yeteneği kazanır; dil becerilerini pratik durumlar üzerinden geliştirme fırsatı bulur(Ek 4.2.1.3.).

Teorik derslerde ise "tartışma", "beyin fırtınası", "örnek olay analizi" ve "problem çözme" yöntemleriyle öğrencilerin eleştirel düşünme, alternatif bakış açıları geliştirme, etik ve mesleki sorumluluklar konusunda bilinçlenmeleri sağlanır. Genel Turizm, Gastronomi Trendleri, Sosyal Sorumluluk ve Meslek Etiği gibi disiplinlerarası derslerde, sektörün güncel sorunları ve etik ikilemler üzerinde tartışmalar yürütülür, öğrencilerden sektörel gelişmeleri izlemeleri ve özgün çözüm önerileri geliştirmeleri beklenir.

İşyeri Uygulama Eğitimi dersi ise, deneyimsel öğrenmenin en yüksek düzeyde somutlaştığı, öğrencilerin sektörde tam zamanlı olarak yer aldığı bir modeldir. Burada, öğrenciler, teorik ve uygulamalı derslerde kazandıkları bilgi ve becerileri, gerçek iş ortamında karşılaştıkları karmaşık ve çok boyutlu durumlarda uygulanır, işveren ve akademik danışmanlardan düzenli geri bildirimler alarak profesyonel gelişimlerini sürdürülebilir kılarlar.

Ayrıca, programda yer alan grup çalışmaları, proje ödevleri, sektörle bütünleşik etkinlikler, alan gezileri, atölye çalışmaları ve sektör temsilcileriyle yapılan ortak uygulamalar, öğrencilerin liderlik, ekip çalışması, iletişim, organizasyon ve kriz yönetimi gibi 21. yüzyıl becerilerini kazanmalarını desteklemektedir. Böylelikle öğrenciler, yalnızca mesleki bilgiyle değil, aynı zamanda kişisel ve sosyal yetkinliklerle de donatılmış bireyler olarak sektöre kazandırılmaktadır.

Sonuç olarak, Açılış Programında kullanılan öğretim yöntemleri, öğrenmenin çok boyutlu doğasını merkeze alan, uygulama ve teoriyi bütünleştiren, disiplinler arası, yenilikçi ve öğrenci merkezli bir pedagojik modelin unsurlarını taşımaktadır. Bu yaklaşım hem TURAK hem de ulusal ve uluslararası mesleki standartlar açısından çağdaş, etkili ve sürekli gelişen bir eğitim ortamı oluşturmayı amaçlamaktadır.

Tablo 4.2.1. Derslerin Öğretim Yöntemleri

DERSLER ¹	ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ ²														
	Anlatım	Tartışma	Örneklendirme	Göstergiler	Problemler	Bireysel çalışmalar	Grup çalışmaları	Beyin fırtınası	Göstergiler	Soru-cevap	Drama	Roller	Aktif öğrenme	Benzetim	Münazara
ATATÜRK İLKELERİ İNKILAP TARİHİ I	✓	✓								✓					
TÜRK DİLİ I	✓	✓								✓					
YABANCI DİL I	✓	✓								✓					
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARINA GİRİŞ	✓	✓				✓				✓					
MUTFAK UYGULAMALARI ve TEKNİKLERİ	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓			✓		
MENÜ PLANLAMA	✓	✓				✓				✓					
MESLEKİ YABANCI DİL I	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓	✓		✓			
ATATÜRK İLKELERİ İNKILAP TARİHİ II	✓	✓								✓					
TÜRK DİLİ II	✓	✓								✓					
YABANCI DİL II	✓	✓								✓					
PİŞİRME YÖNTEMLERİ	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓			✓		
YÖRESEL MUTFAKLAR	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓			✓		
SOĞUK MUTFAK	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓			✓		
MESLEKİ YABANCI DİL II	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓	✓		✓			
TÜRK MUTFAĞI	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓			✓		
PASTANE ÜRÜNLERİ	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓			✓		

DÜNYA MUTFAKLARI	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓		✓		
MESLEKİ YABANCI DİL III	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓	✓		✓	
TURİZM İŞLETMELERİNDE YATIRIM PROJELERİ	✓	✓			✓	✓		✓		✓		✓	
İŞ YERİ UYGULAMA EĞİTİMİ												✓	
GENEL TURİZM	✓	✓							✓				
YİYECEK ve İÇECEK MALİYET KONTROLÜ	✓	✓			✓				✓				
GASTRONOMİ TRENDLERİ	✓	✓							✓				
GIDA TEKNOLOJİSİ	✓	✓							✓				
YİYECEK İÇECEK SERVİS BİLGİSİ	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓	✓		✓	
İŞ SAĞLIĞI ve GÜVENLİĞİ	✓	✓	✓		✓				✓				
SEÇMELİ YABANCI DİL II	✓	✓							✓				
HİJYEN ve SANİTASYON	✓	✓	✓						✓				
EKMEK ÇEŞİTLERİ ve ÜRETİM TEKNİKLERİ	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓			✓	
MUTFAK OTLARI ve BAHARATLAR	✓	✓				✓	✓		✓				
YEMEK SÜSLEME SANATI	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓			✓	
İLETİŞİM ve BEDEN DİLİ	✓	✓							✓	✓			
TURİZM PAZARLAMASI	✓	✓	✓						✓				
TURİZM ve ÇEVRE	✓	✓							✓				
GASTRONOMİ TURİZMİ													
ZİYAFET MUTFAĞI	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓			✓	
KARİYER PLANLAMA													
SU ÜRÜNLERİ													
GÖSTERİ SERVİSİ	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓			✓	
SOSYAL SORUMLULUK ve MESLEK ETİĞİ	✓	✓	✓						✓				
İLK YARDIM	✓	✓	✓						✓				
İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	✓	✓							✓				
SEÇMELİ YABANCI DİL II	✓	✓	✓						✓				
1:Ders sayısı kadar satır ekleyiniz.													
2:Öğretme yöntemlerinin altına ✓ işareti koyunuz.													

4.2.2.Öğretim planındaki derslerin alınma sırasındaki ders ilişkilerini gösteriniz. Ayrıca öğretim planının dönemler arası ilişkilerini anlatınız. Teorik ve pratik derslerin; derinlik, kapsam, uygunluk, kalite, ardışıklık ve pekiştirme bakımından nasıl düzenlendiğini, tamamlıycılığın ve bütünlüklüğün nasıl sağlandığını açıklayınız.

Öğretim planında, teorik temelli derslerle mesleğe giriş sağlanırken, uygulamalı dersler ve alan deneyimi ile öğrencilerin sektörel yeterlilikleri derinleştirilmekte ve pekiştirilmektedir. Bu yapı içerisinde, her bir ders, bir önceki dönemde edinilen bilgi ve becerileri üzerine inşa edilir. Örneğin,

birinci yarıyılıda verilen “Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş” ve “Mutfak Uygulamaları ve Teknikleri” dersleriyle temel mutfak bilgisi ve pratikleri kazandırılırken, ikinci yarıyılıda “Pişirme Yöntemleri”, “Yöresel Mutfaklar” ve “Soğuk Mutfak” gibi derslerle uygulama alanı genişletilmekte, mutfak disiplinlerinin alt başlıklarında derinleşme sağlanmaktadır. Takip eden yarıyıllarda, “Türk Mutfağı”, “Pastane Ürünleri”, “Dünya Mutfağı” gibi daha ileri düzey derslerle öğrenci hem ulusal hem de uluslararası mutfak kültürlerini uygulamalı olarak deneyimler ve mutfak yönetimine dair kapsamlı bir bakış açısı kazanır.

Bu ardışık ve bütünleşik yapı, öğrencinin önce temel teknik ve kavramlarla tanışmasını, ardından bu temelin üzerine daha gelişmiş uygulamaları eklemesini mümkün kılar. Özellikle uygulamalı derslerde, gösterip yaptırma ve birebir uygulama yöntemleriyle, öğrencinin el becerisi, hız, hijyen ve organizasyon yeteneği pekiştirilir. Programın ilerleyen dönemlerinde, öğrenciler “Turizm İşletmelerinde Yatırım Projeleri” ve “İşyeri Uygulama Eğitimi” gibi derslerle sektörel işleyişi, yönetim süreçlerini ve gerçek iş ortamlarını deneyimleyerek, kuramsal bilgilerini mesleki uygulamaya transfer etme olanağı bulurlar.

Derslerin dönemler arası ilişkisi, öğrencinin öğrenme sürecinde bütüncül bir gelişim yaşamasını sağlamaktadır. Birinci ve ikinci yarıyıllarda ağırlıklı olarak temel teorik ve teknik bilgiler verilirken, üçüncü yarıyıldan itibaren uygulamalı ve mesleki yeterliliğe yönelik derslerin oranı artırılır. Böylece, öğrenci ilk yıllarda elde ettiği bilgiyi sonraki dönemlerde yoğun bir biçimde uygulayarak pekiştirir ve profesyonel yeterlilik düzeyine ulaşır. Programın son yarıyılına konumlandırılmış olan “İşyeri Uygulama Eğitimi” dersi, öğrencinin üç dönem boyunca edindiği bilgi ve becerileri sektörün gerçek koşullarında sınamasını ve iş hayatına geçişte tam donanımlı olmasını garanti altına alır.

Teorik ve pratik dersler arasındaki denge, programın derinliğini ve kapsamını güçlendiren en önemli unsurlardandır. Programda, teorik derslerde verilen bilgiler uygulamalı derslerde pekiştirilmekte, vaka analizleri, grup projeleri ve alan çalışmalarıyla öğrencinin analitik düşünme, problem çözme ve ekip çalışması gibi temel yetkinlikleri desteklenmektedir. Özellikle “Menü Planlama”, “Hijyen ve Sanitasyon”, “Gıda Teknolojisi” gibi dersler, mutfak dışı disiplinlerle ilişkilendirilerek, öğrencinin çok yönlü bakış açısı geliştirmesi sağlanmaktadır.

Öğretim planının tamamlayıcı ve bütünleşik yapısı, sadece ders içerikleriyle sınırlı kalmaz; aynı zamanda seçmeli ders havuzları, yabancı dil eğitimi, sektörel seminerler ve atölye çalışmaları gibi bileşenlerle zenginleştirilmiştir. Bu sayede öğrenciler, ilgi ve kariyer hedeflerine göre kişisel öğrenme yolları oluşturabilmekte hem ulusal hem de uluslararası mutfak standartlarına ve yenilikçi akımlara hâkim olarak mezun olabilmektedir.

<https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/ascilik-programi-ogrencilerine-mantar-atolyesi-teori-ve-uygulama-bir-arada>

<https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/ascilik-programi-ogrencileri-iftar-yemegi-organizasyonu-gerceklestirdi>

<https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/dunya-mutfaklari-dersinde-seflerden-susi-uygulamasi>

4.2.3. Öğretim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak ve sürekli gelişimini sağlamak için kullanılan yönetim sistemini mevzuatınıza atıf yaparak ve ilave kanıtlar sunarak anlatınız. Burada; programı yürüten bölümün, bölüm başkanlığı düzeyinde ve/veya öğretim elemanlarından oluşan komiteler aracılığıyla, öğretim planının sürekli gözetimini ve gelişimi sağlayan bir sistem kurmuş olması beklenmektedir.

Aşçılık Programı’nda öğretim planının hazırlanması, uygulanması ve sürekli geliştirilmesi, ulusal yükseköğretim mevzuatı ve üniversite iç düzenlemelerine uygun şekilde sistematik bir yönetim modeliyle güvence altına alınmaktadır. Bu kapsamda, [2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu’nun 44. Maddesi](#) ile [Yalova Üniversitesi Ön Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği’nin 13. Maddesi](#) ve [Yalova Üniversitesi Eğitim ve Öğretim Koordinatörlüğü Yönergesi](#) temel yasal dayanakları oluşturmaktadır.

İlgili mevzuata göre, üniversitenin meslek yüksekokulu programlarındaki öğretim planları, Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenen ve Senato tarafından kabul edilen ortak dersler (5i Derleri) göz önünde bulundurularak, bölümlerin görüşleri alınmak suretiyle ilgili akademik birim

kurullarınca kararlaştırılır ve Senato onayına sunulur. Bu süreç, bilimsel ve sektörel gerekliliklerin bütüncül biçimde değerlendirilmesini ve programın dinamik yapısının güncel sektör beklentilerine yanıt vermesini sağlar. Öğretim planı; öğrencinin program süresi boyunca alması gereken zorunlu ve seçmeli dersleri, uygulamaları, laboratuvar ve atölye çalışmalarını, projeleri ve varsa stajı kapsayacak şekilde yapılandırılır. Zorunlu dersler öğrencinin temel mesleki yetkinlikleri kazanmasını garanti altına alırken, seçmeli dersler bireysel gelişim ve sektörel uzmanlaşma için geniş bir esneklik sunar.

Derslerin haftalık teorik ve uygulama saatleri, kredi değeri, dönemlere veya yıllara göre dağılımı ve varsa ön şartları yine ilgili kurulların önerisiyle şekillendirilir. Öğrenci, mezun olabilmek için yönetmelikte tanımlanan asgari 120 AKTS kredilik tüm zorunlu ve belirlenen miktardaki seçmeli dersleri başarıyla tamamlamak ve varsa stajını yapmak zorundadır. Ayrıca staj ve işletmede mesleki eğitim, Senato tarafından kabul edilen usul ve esaslara uygun biçimde yürütülmekte; bu süreçler akademik takvimde belirlenen dönemlerde veya işletme koşullarına göre yaz döneminde de gerçekleştirilebilmektedir.

Öğretim planının uygulanmasını ve gelişimini izleyen yönetim sistemi, bölüm başkanlığı liderliğinde, bölüm kurulu, öğretim elemanlarının katılımıyla işler. Her yıl Mart ayında bölüm kurulu toplanarak ders içerikleri, öğretim yöntemleri, ölçme-değerlendirme esasları ve program çıktıları üzerinde değerlendirme yapar. Bu kurulda, akademik personelin, öğrencilerin, mezunların, sektör temsilcilerinin ve kalite güvence biriminin katkıları ile program uygulamaları ve ihtiyaçlar izlenir; gerekli görülürse ders planında güncelleme, yeni ders eklenmesi veya mevcut ders içeriklerinin revizyonu yönünde kararlar alınır. Alınan kararlar yükseköğretim kurulu ve senatonun onayına sunulularak yürürlüğe girer.

Sonuç olarak, Yalova Üniversitesi Açılış Programı'nda öğretim planı ve derslerin öngörüldüğü biçimde uygulanması; 2547 sayılı Kanun, Yalova Üniversitesi Ön Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği, ilgili senato ve bölüm kurulu kararları, kalite güvence sistemi ve paydaş katılımına dayalı bir yönetim sistemiyle güvence altına alınmakta ve sürekli geliştirilmektedir. Bu sistem hem ulusal hem kurumsal mevzuata tam uyumlu biçimde, programın güncelliğini, bütünlüğünü ve eğitim-öğretim kalitesini sürdürülebilir şekilde sağlamaktadır.

4.3. Alan Uygulama Deneyimi

4.3.1. Öğrencilerin, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullandığı, ilgili alan yeterliliklerini ve gerçekçi koşulları veya kısıtları (ekonomi, çevre sorunları, sürdürülebilirlik, üretilebilirlik, etik, sağlık, güvenlik, sosyal ve politik sorunlar vb) içeren bilgi, deneyim ve uygulama becerisini nasıl kazandığını kanıtlarıyla açıklayınız.

Açılış Programı'nda, öğrencilerin alan uygulama deneyimi kazanmaları, hem programın temel kalite göstergelerinden biri olarak hem de sektörel beklentilere uyumun ana unsuru olarak yapılandırılmıştır. Bu kapsamda, öğrencilerin önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri, gerçek iş ortamında kullanmaları ve geliştirmeleri için çeşitli sistematik uygulamalar yürütülmektedir.

Öğretim planının ilk yıllarında verilen teorik dersler ve uygulamalı laboratuvar çalışmaları, öğrencilerde sektörel bilgi, analiz ve problem çözme kapasitesinin oluşmasını sağlarken, programın en önemli kanıtlarından biri olan "İşyeri Uygulama Eğitimi" ile bu kazanımlar doğrudan sektör deneyimiyle pekiştirilmektedir. Öğrenciler, bir yarıyıl boyunca sektör kuruluşlarında aktif olarak çalışmakta ve pek çok gerçek koşulla karşılaşmakta, bu koşullarda problem çözme sorumluluğu üstlenmektedirler. Bu süreçte, öğrencilerin mesleki gelişimleri yalnızca kendi gözlemlerine değil hem sektör temsilcilerinden hem de akademik danışmanlardan alınan düzenli geri bildirimlere dayalı olarak objektif şekilde izlenmekte ve performansları uygulama raporlarıyla değerlendirilmektedir. Böylece, öğrencinin iş dünyasına hazır olup olmadığı hem akademik hem sektörel bakış açısıyla ölçülmektedir.

Programda yaz stajı uzun yıllardır tüm öğrenciler için zorunlu bir uygulama olarak yer almakta, öğrenciler belirlenen sektör kuruluşlarında asgari süre ve içerik gerekliliklerini karşılayacak şekilde stajlarını tamamlamaktaydı. Ancak sektör gereksinimleri ve paydaşlardan alınan geri bildirimler doğrultusunda, alan uygulama deneyiminin tüm öğrencilere daha etkin, kapsayıcı ve standart şekilde aktarılması için 2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar döneminde önemli bir dönüşüme gidilmiştir.

Bölüm kurulu kararı sonucunda, [2024-2025 yılından itibaren 3+1 modeline](#) geçilmiştir. Bu yeni modelde, öğrenciler ilk üç yarıyıl boyunca teorik ve pratik derslerle hazırlık sürecinden geçmekte, dördüncü yarıyıl boyunca ise tam zamanlı sektör uygulaması yapmaları zorunlu hale gelmektedir. Böylelikle, uygulama deneyimi tüm öğrenciler için standart ve mezuniyetin ayrılmaz bir koşulu haline getirilmektedir.

Bu bütünlük uygulama yaklaşımı, üniversite ile sektör arasındaki iş birliğini güçlendirmekte ve öğrencilerin mezuniyet öncesinde gerçek sektör koşullarında çok boyutlu mesleki yetkinlikler edinmesini garanti altına almaktadır. Aynı zamanda, eğitimde teori-pratik entegrasyonunu en üst seviyeye çıkararak, programın kalite güvencesi ve sürdürülebilirliğini desteklemektedir.

4.3.2. Alan uygulama deneyimi bazı seçmeli derslerle karşılanıyorsa, bu deneyimin tüm öğrenciler tarafından edinilmesinin nasıl garanti edildiğini açıklayınız.

Programda alan uygulama deneyiminin yalnızca seçmeli derslerle karşılandığı durumlarda dahi, tüm öğrencilerin bu deneyimi kazanmaları, program çıktılarının güvencesi açısından titizlikle gözetilmektedir. Ders seçimleri aşamasında, öğrenciler öncelikle program öğrenim çıktılarının gereklilikleri doğrultusunda yönlendirilir ve temel dersleri mutlaka almaları için akademik danışmanlık sistemi devreye girer. Akademik danışmanlar, öğrencilerin bireysel ilgi ve kariyer hedeflerini göz önünde bulundurarak, alınması gereken derslerin seçimini teşvik eder ve bu derslerin belirli bir dönem veya mezuniyet öncesi mutlaka tamamlanmasını sağlar. Ayrıca, seçmeli uygulama derslerinin farklı dönemlerde açılması ve ders havuzunun çeşitlendirilmesi sayesinde, öğrencilerin program öğrenme çıktılarına ulaşmasına imkân tanınır. Ayrıca, seçmeli uygulama derslerinin farklı dönemlerde açılması ve ders havuzunun çeşitlendirilmesi sayesinde, öğrencilerin program öğrenme çıktılarına ulaşmasına imkân tanınır. Bu uygulamanın somut bir kanıtı olarak mezun öğrencilerin [transkriptleri](#) ekler arasında sunulmuştur.

4.3.3. Alan uygulama deneyimi, en az 1 yarıyıllık (3+1; 6+2; 7+1 gibi) sektör uygulamaları veya işbaşı eğitimi şeklinde yapıyorsa, bu amaçla Ek-I.4 için ayrı bir dosya hazırlanmalıdır. Böyle bir uygulaması olmayan programlar, bu madde altında böyle bir uygulamanın yapılmadığını belirtmelidirler.

Programda, yaz stajı uygulaması uzun yıllardır tüm öğrenciler için zorunlu olarak sürdürülmekte ve öğrenciler belirlenen sektör kuruluşlarında asgari süre ve içerik gerekliliklerini karşılayacak şekilde staj yapmaktadır. Bununla birlikte, henüz aktif olarak uygulanmakta olan bir yarıyıllık (3+1 gibi) sektör uygulaması veya işbaşı eğitimi modeli bulunmamaktadır. Ancak, çağdaş sektör ihtiyaçlarının ve paydaşlardan alınan güncel geri bildirimlerin değerlendirilmesiyle birlikte, alan uygulama deneyiminin daha sistematik, kapsayıcı ve bütüncül biçimde öğrencilere kazandırılması yönünde önemli bir adım atılmıştır.

Bu kapsamda, 2023-2024 Eğitim-Öğretim yılı Bahar döneminde gerçekleştirilen [bölüm kurulu](#) toplantısında, sektör paydaşlarının ve akademik birimin ortak görüşüyle, 2024-2025 eğitim-öğretim yılından itibaren geçerli olmak üzere 3+1 modeline geçiş kararı alınmıştır. Bu model ile birlikte, öğrencilerin üç yarıyıl boyunca teorik ve pratik derslerle hazırlanmalarının ardından, bir yarıyıl boyunca tam zamanlı olarak sektör uygulaması yapmaları zorunlu hale getirilmiştir. Böylece, uygulama deneyimi yalnızca staj ile sınırlı kalmayacak, tüm öğrenciler için standart, yaygın ve mezuniyetin ayrılmaz bir koşulu haline gelecektir. Bu geçişle birlikte üniversite ile sektör arasındaki entegrasyonun güçlendirilmesi, öğrencilerin mezuniyet öncesi sektörel yeterliliklerinin ve işbaşı deneyimlerinin artırılması hedeflenmektedir ([Ek 4.3.3.](#)).

4.4. Öğretim Planının Bileşenleri

4.4.1. Öğretim planının "alana uygun öğretim" bileşenlerini nasıl sağladığını Tablo 4.1.1'de verilen sayısal verileri de kullanarak açıklayınız.

Aşçılık Programı'nın öğretim planı, öğrencilerin mesleki bilgi, beceri ve yetkinliklerini Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS) esasına uygun şekilde geliştirecek biçimde yapılandırılmıştır. Tablo 4.1.1'de de görüleceği üzere, programda toplam 120 AKTS'lik ders yükü bulunmakta; bu toplamın 81 AKTS'si (%67,5) zorunlu alan derslerinden, 27 AKTS'si (%22,5) seçmeli derslerden ve 12 AKTS'si

(%10) ise diğer (alan dışı ve genel kültür) derslerden oluşmaktadır. Bu dağılım, TURAK'ın ve Avrupa uygulamalarının asgari standartlarına tam anlamıyla uyum göstermektedir. Ayrıca, 2025-2026 eğitim-öğretim yılı itibarıyla seçmeli derslerin toplamı 30 AKTS'ye çıkarılarak oranlar tam uyumlu hale getirilmiştir.

Programda "alana uygun öğretim" bileşenleri, özellikle zorunlu alan dersleriyle temsil edilmektedir. "Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş", "Mutfak Uygulamaları ve Teknikleri", "Pişirme Yöntemleri", "Soğuk Mutfak", "Yöresel Mutfaklar", "Türk Mutfağı", "Pastane Ürünleri", "Dünya Mutfağı" ve "Menü Planlama" gibi dersler, öğrencilerin mesleki temel yeterliliklerini kazandırmak ve alanın güncel gereksinimlerine uygun bilgi ve beceriyle donanmasını sağlamak amacıyla planlanmıştır. Bu derslerde hem teorik bilgi aktarımı hem de uygulamalı eğitim dengeli şekilde yürütülmekte, öğrencinin mutfak disiplini, hijyen, üretim teknikleri ve sunum becerilerinde yetkinleşmesi hedeflenmektedir.

Seçmeli dersler ise öğrencinin kariyer hedeflerine ve ilgi alanlarına göre daha spesifik veya ileri düzeyde bilgi ve beceri edinmesini desteklemektedir. Örneğin, "Gastronomi Trendleri", "Gıda Teknolojisi", "Hijyen ve Sanitasyon", "Yemek Süsleme Sanatı", "Ziyafet Mutfağı" gibi seçmeli dersler sayesinde öğrenci, mesleki gelişiminde farklı alanlarda derinleşebilmekte, sektörün yenilikçi yönelimlerine ve güncel beklentilerine hızlı şekilde uyum sağlayabilmektedir. Seçmeli derslerin program toplamındaki oranı, mezunların farklılaşan sektör ihtiyaçlarına göre donanımlı ve esnek bir öğrenme yoluna sahip olmalarını güvence altına almaktadır.

Diğer (alan dışı ve genel kültür) dersler ise öğrencinin genel kültürünü, iletişim ve sosyal sorumluluk bilincini artırmaya yönelik olarak müfredata entegre edilmiştir. "Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi", "Türk Dili", "Yabancı Dil" ve benzeri dersler, öğrencilerin iletişim, toplumsal farkındalık ve etik bakış açısı kazanmalarını desteklerken; aynı zamanda iş yaşamında gerekli olan temel bilgi ve becerilerin kazanımına da katkı sunmaktadır.

4.4.2. Bazı bileşenler seçmeli derslerle karşılanıyorsa (Tablo 4.1.3), bu bileşenlerin tüm öğrenciler tarafından sağlandığının nasıl garanti edildiğini açıklayınız.

Aşçılık Programı öğretim planında, programın bazı önemli bileşenlerinin seçmeli dersler aracılığıyla karşılandığı görülmektedir. Tablo 4.1.3 ve ilgili seçmeli ders havuzları, öğrencilerin kişisel ilgi ve kariyer hedeflerine göre kendi eğitimlerini yönlendirmelerine imkân tanırken, aynı zamanda program öğrenim çıktılarının eksiksiz biçimde sağlanmasını güvence altına alacak şekilde yapılandırılmıştır.

Bu kapsamda, her öğrencinin mezuniyet öncesinde belirli sayıda ve içerikte seçmeli ders alması zorunlu tutulmuş; seçmeli derslerin AKTS yükü 2025-2026 öğretim planı ile birlikte TURAK asgari oranlarına uygun biçimde 30 AKTS'ye çıkarılmıştır. Ders kayıt sürecinde yürütülen danışmanlık sistemi sayesinde, akademik danışmanlar öğrencilerin seçmeli ders havuzlarından almaları gereken dersleri titizlikle izlemekte ve yönlendirmektedir. Öğrencilerin ders seçimleri otomasyon sistemi üzerinden onaylanmakta, bu sayede hem mesleki hem de kişisel gelişim alanlarındaki çeşitliliğin her bir öğrenci tarafından kazanılması sağlanmaktadır.

Ayrıca, seçmeli derslerin içerikleri ve açılacak dersler, sektörün ihtiyaçları ve güncel gelişmeler göz önünde bulundurularak her akademik yıl başında bölüm kurulunda değerlendirilmekte güncellenmektedir. Böylece, seçmeli dersler yalnızca formal bir gereklilik değil, aynı zamanda program çıktılarının tüm öğrenciler için sistematik olarak kazanılmasını sağlayan dinamik bir eğitim bileşeni haline gelmektedir. Sonuç olarak, hiçbir öğrencinin programdan mezun olmadan önce gerekli uygulama ve uzmanlık bileşenlerini edinmeden mezun olması mümkün değildir; bu sistematik yapı, programın kalite güvence yaklaşımının da önemli bir göstergesidir.

4.4.3. Programın amaçları doğrultusunda, program içeriğini tamamlayan %25 oranındaki seçmeli derslerin yapılandırılmasını açıklayınız.

Aşçılık Programı'nda seçmeli derslerin oranı, 2024-2025 öğretim planında toplam AKTS'nin %22,5'ine karşılık gelmekteydi. Ancak, TURAK'ın asgari oranları ve ulusal/uluslararası standartlar göz önünde bulundurularak yapılan kapsamlı müfredat güncellemesiyle, 2025-2026 öğretim yılından itibaren seçmeli derslerin AKTS yükü %30 seviyesine yükseltilmiştir. Böylece, programdaki seçmeli derslerin toplamı 30 AKTS'ye çıkarılarak, programın hem esnekliğinin hem de öğrenci odaklı yapısının

güçlendirilmesi hedeflenmiştir. Bu düzenleme ile birlikte, öğrenciler kendi mesleki ilgi alanlarına, kariyer planlarına ve sektörel gelişmelere daha etkin şekilde yön verme fırsatı bulacaktır. Seçmeli derslerin oranının artırılması, öğrencilerin sadece temel ve zorunlu derslerle değil, aynı zamanda yenilikçi ve güncel alanlarda derinleşerek mezun olmalarını sağlamaktadır. Ayrıca, bu yapı, TURAK'ın program yeterliliklerine uygun şekilde tüm öğrencilerin gerekli uygulama, uzmanlaşma ve sektörel farklılıkları deneyimlemesine olanak tanır. Programdaki bu revizyon, hem ulusal standartlara uyumu hem de uluslararası rekabet gücünü artıracak önemli bir iyileştirme olarak öne çıkmaktadır.

4.4.4. Mezuniyet için önlisans programlarında en az 120 AKTS, lisans programlarında en az 240 AKTS'nin sağlandığını gösteriniz.

Tablo 4.1.1 ve ilgili diğer tablolarda açıkça görüldüğü üzere, Aşçılık programında toplamda 120 AKTS'lik kredi yükü başarıyla sağlanmaktadır. Zorunlu ve seçmeli derslerin dağılımı, AKTS sistemine uygun şekilde kurgulanmış; öğrencinin mezuniyet için gerekli asgari kredi yükünü tamamlaması zorunlu tutulmuştur. Mezuniyet için aranan 120 AKTS kredi yükü, programımızdan mezun olan öğrencilerin transkriptlerinde açıkça görülebilmektedir. Bu kapsamda, somut kanıt oluşturması amacıyla mezun öğrencilerin [transkriptleri](#) ekler arasında sunulmuştur.

4.5. Stajlar

Bir veya iki yarıyılın tamamını (3+1, 6+2 veya 7+1) sektörde uygulama şeklinde yürüten programlarda staj zorunlu değildir. Bu tür bir uygulaması olmayan ön lisans programlarında en az **30 işgünü**, lisans programlarında ise en az **45 işgünü** staj zorunludur. Stajlar için aşağıdaki koşullar sağlanmalıdır.

4.5.1. Staj yönergesinin kapsamı hakkında bilgi veriniz. Stajların, teorik eğitimi nasıl bütünlediğini veya tamamladığını, staj yönergesine atıfta bulunarak açıklayınız. Staj yönergesinin öğrencilere nasıl duyurulduğunu, bu amaçla neler yapıldığını belirtiniz.

Yalova Meslek Yüksekokulu bünyesinde hazırlanan özel bir staj yönergesi olmamakla birlikte, staj uygulamaları, ilgili bölüm kurulu kararlarıyla belirlenen ölçütler ve Yükseköğretimde Uygulamalı Eğitimler Çerçeve Yönetmeliği çerçevesinde yürütülmektedir ([Ek 4.5.1.1.](#)). Stajın temel amacı, öğrencilerin program süresince edindikleri teorik bilgi ve becerileri, gerçek sektör koşullarında uygulamaya dökmelerini sağlamaktır. Böylece öğrenciler, iş yaşamının dinamiklerine doğrudan tanık olur, sektörel işleyişi, müşteri ilişkilerini, ekip çalışmasını ve problem çözme yeteneklerini gerçek ortamda geliştirir. Staj ile ilgili süreçler ve tüm güncel bilgiler, bölümün web sayfasında yayımlanan "Sık Sorulan Sorular" başlığı altında öğrencilere sunulmaktadır.

<https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Icerik/Detay/staj-ile-ilgili-sik-sorulan-sorular--2?icerikonizle=true>

Her bahar döneminde düzenlenen kariyer günlerinde öğrencilerimiz, sektör temsilcileri ile buluşmaktadır ve stajla ilgili merak ettikleri konular hakkında bilgi sahibi olmaktadır.

<https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/the-land-of-legends-insan-kaynaklari-yetkilileri-ogrencilerimizle-bulustu>

4.5.2. Stajların, tanımlanmış mesleki yeterliliklere ve sonuçlara ulaşılmasını sağlayacak yoğunluk, kapsam, yapı ve sürede nasıl planlandığını açıklayınız. Yurt içi ve/veya yurt dışında farklı staj olanaklarının sağlandığını belirtiniz.

Staj süresi, 2024-2025 öğretim yılı öncesi girişli öğrenciler için 60 iş günü olarak belirlenmiştir ve bu süre, öğrencinin mesleki bilgi, beceri ve tutumunu geliştirecek asgari bir yoğunluğu garanti etmektedir. Staj yapılacak işletmeler ise, sektörün kalite ve hizmet standartlarını yansıtan 4-5 yıldızlı otel işletmeleri, birinci sınıf tatil köyü, butik oteller, birinci sınıf yiyecek içecek işletmeleri ve staj komisyonun uygun gördüğü işletmeler olarak sınırlanmıştır. Böylece öğrenci, mesleğin gerektirdiği temel alanlarda deneyim kazanır. Ayrıca, öğrenciler hem yurt içinde hem de isteğe bağlı olarak yurt dışında sektörün farklı alanlarında staj yapabilmeye imkânına sahiptir.

<https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/ogrencilerimiz-rixos-premium-tekirova-otelde-yaz-donemi-stajina-basladi>

<https://yalovamyoyalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/ogrencilerimize-antalyada-is-ve-staj-imkani>

<https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/meslek-yuksekokulumuz-ogrencileri-meslegin-inceliklerini-sahada-ogreniyor>

4.5.3. Stajların mesleki etiğe uygun tutum ve davranışların geliştirilmesindeki katkısını irdeleyiniz.

Staj uygulamaları, öğrencilerin mesleki etik ilkeleri kavraması ve içselleştirmesi açısından kritik bir role sahiptir. Stajyerler, işyerinde hizmet kalitesi, müşteri memnuniyeti, gizlilik, dürüstlük, iş disiplini ve ekip çalışması gibi etik değerlerle doğrudan yüzleşir ve bunları deneyimler.

4.5.4. Stajların etkin biçimde sürdürülmesi ve denetimi için öğretim elemanı sayısının yeterliliğini irdeleyiniz.

Stajların etkin bir şekilde yürütülmesi ve denetlenmesi amacıyla, bölümde üç kişilik bir staj komisyonu oluşturulmuştur. Komisyon üyeleri, staj başvurularının uygunluğunu değerlendirir, işletme seçimlerini onaylar ve staj sonunda değerlendirme sürecini yürütür. Mevcut öğretim elemanı ve komisyon sayısı, öğrenci sayısı ile orantılı olarak yeterli düzeydedir ve stajların etkin biçimde izlenmesine olanak tanır (Ek 4.5.4.).

<https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Icerik/Detay/komisyonlarimiz>

4.5.5. Stajların yapılacağı yerlerin, fakülte/yüksekokul tarafından program özelinde belirlenen ölçütlere göre seçilme ve düzenli aralıklarla gözden geçirilme sürecinin nasıl işlediğini açıklayınız.

Uygulama genellikle bölüm kurulu kararından alınan kriterler kapsamında yapılmaktadır. Programda staj süresi 60 iş günü olacak şekilde 2024-2025 öğretim yılı öncesi girişli öğrencilere zorunlu tutulmuştur. Öğrencilerin staj yapabileceği işletmeler, 4-5 yıldızlı otel işletmeleri, birinci sınıf tatil köyü, butik oteller, birinci sınıf yiyecek içecek işletmeleri ve staj komisyonun uygun gördüğü işletmeler şeklinde düzenlenmiştir (Ek 4.5.5.1. ve Ek 4.5.5.2.). Staj ile ilgili öğrencilerin sorularına yönelik sık sorulan sorular bölümü hazırlanmış ve bölüm web sayfasında paylaşılmıştır. Ayrıca öğrencilerimizin staj yaptığı işletmelerin listesi [ekte](#) sunulmuştur.

<https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Icerik/Detay/staj-ile-ilgili-sik-sorulan-sorular--2?icerikonizle=true>

<https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Icerik/Detay/endustriyel-staj-basvuru-ve-dosya-formlari>

<https://yalovamyoyalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/ogrencilerimize-antalyada-is-ve-staj-imkani>

<https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/meslek-yuksekokulumuz-ogrencileri-meslegin-inceliklerini-sahada-ogreniyor>

<https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/yalovada-faaliyet-gosteren-otel-isletmelerine-ziyaret>

<https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/uygulamali-isyeri-egitimi-yapilan-isletme-ziyaretleri>

4.5.6. Staj değerlendirme sonuçlarının öğrencilerle nasıl paylaşıldığını açıklayınız.

Staj değerlendirme süreci, her dönem sonunda gerçekleştirilen staj sınavı ile tamamlanır. Staj sınavının tarihi, bölümün web sayfası aracılığıyla tüm öğrencilere önceden duyurulmaktadır. Sınav sürecini üç kişilik staj sınavı komisyonu yürütür. Komisyon, öğrencilerin hazırladığı staj dosyalarını ve işyeri değerlendirme formlarını detaylı olarak inceler; ardından her bir öğrenciyle bireysel mülakat yaparak staj sürecine ilişkin bilgi, deneyim ve mesleki kazanımlarını değerlendirir.

<https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Duyuru/Detay/ogrencilerimizin-dikkatine-21-subat-2024-tarihinde-staj-sinavi-yapilacaktır>

<https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Duyuru/Detay/ogrencilerimizin-dikkatine-10-ekim-2023-tarihinde-staj-sinavi-yapilacaktır>

<https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Duyuru/Detay/otel-lokanta-ve-ikram-hizmetleri-bolumu-staj-sinavi-2>

Programda staj yapan öğrenciler danışmanlarına telefon, mail ile 7/24 ulaşabilmektedirler. Öğrencilere ayrıca farklı illerde staj yaptıkları için saha ziyareti yapılmamaktadır. Öğrencilerin staj dosyası staj sınavında ayrıntılı olarak komisyon tarafından incelenmekte ve öğrenciye staj ile ilgili sorular yönetilmektedir([Ek 4.5.6.1.](#) ve [Ek 4.5.6.2.](#)).

Sınav sonucunda komisyon tarafından hazırlanan "Staj Sınavı Komisyon Raporu" bölüm başkanlığına iletilir. Bölüm başkanlığı, üst yazı ekinde raporu yükseköğretim müdürlüğüne ileterek, ilgili raporun MYO yönetim kurulunda görüşülmesini sağlar. Tüm bu süreçlerin sonunda stajdan başarılı olan öğrencilerin başarı notları, Üniversite Bilgi Sistemi (UBYS) üzerinden öğrenci işleri birimi tarafından işlenir ve öğrencilere ilan edilir. Böylece, değerlendirme süreci hem şeffaf hem de sistematik biçimde yürütülmekte, öğrenciler kendi başarı durumlarını dijital ortamda kolayca takip edebilmektedir.

4.5.7.Stajlar için Ek-1.5'e dönük bir dosya hazırlayınız. Bu dosya, saha ziyareti sırasında incelenecektir.

Stajlar için [Ek-1.5'e](#) dönük bir dosya hazırlanmış ve ekte yer almaktadır. Ayrıca saha ziyaretinde ek dosya verilecektir.

ÖLÇÜT 5: ÖĞRETİM KADROSU

5.1.Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği

5.1.1.Tablo 5.1.1'i doldurunuz. Bu tablolarda, 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. Öğretim kadrosunun sayıca yeterliliğini irdeleyiniz. Doktorasını tamamlayarak kendi adına ders yürüten araştırma görevlilerini de ekleyiniz. Bölümde kadrolu öğretim elemanı başına ortalama ders sayısını güz ve bahar yarıyılında okutulan toplam ders saati sayısı / kadrolu öğretim elemanı sayısı ve bölümde 2547 sayılı yasanın 13/b-4 ile görevli öğretim elemanları da varsa, bölümde görevli öğretim elemanı başına ders sayısını (güz ve bahar yarıyılında okutulan toplam ders saati sayısı / bölümde görevli toplam öğretim elemanı sayısı) da dikkate alarak niteliksel değerlendirme yapınız.

Aşçılık Programı'nda yürütülen eğitim-öğretim faaliyetleri, alanında uzman ve sektörel deneyime sahip bir akademik kadro tarafından gerçekleştirilmektedir. Programda, ikisi Dr. Öğretim Görevlisi olmak üzere toplam dört tam zamanlı öğretim görevlisi aktif olarak ders vermektedir. Ayrıca, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programından üç ve diğer bölümlerden yedi öğretim elemanı da ders saati ücretli (DSÜ) veya destek statüsünde katkı sunmaktadır. Böylece, toplamda 14 öğretim elemanının görev aldığı programda ders yükü, ihtiyaca uygun ve dengeli şekilde paylaştırılmıştır (Ekler: [5.1.1.1. Güz Yarıyılı Ders Görevlendirme Belgesi](#), [5.1.1.2 Bahar Yarıyılı Ders Görevlendirme Belgesi](#), [5.1.1.3-4 Yönetim Kurulu Karar Örneği-Ders Görevlendirmeleri](#)).

2024-2025 eğitim-öğretim yılı verilerine göre:

- Kadrolu (tam zamanlı) öğretim elemanları başına düşen ders yükü incelendiğinde; Dr. Öğr. Gör. Fatih Taşpınar, Dr. Öğr. Gör. Gülsüm Yurtseven, Öğr. Gör. Mehmet Emin Tura ve Öğr. Gör. Arzu Güzel Çakmak'ın her biri güz ve bahar yarıyılında alan derslerinden sorumlu olup, çok sayıda ders yürütmektedir. Özellikle uygulamalı derslerin yoğunluğu dikkate alındığında, öğretim elemanı başına ortalama 20-24 saatlik bir ders yükü söz konusudur.

- Tüm öğretim elemanları (tam zamanlı + DSÜ) başına, güz ve bahar yarıyılında okutulan toplam yaklaşık 40 dersin, 14 öğretim elemanı tarafından yürütülmesi, programda ders yükünün sürdürülebilir biçimde dağıtıldığını göstermektedir.

Öğretim kadrosunun büyük çoğunluğunun lisansüstü eğitimini tamamlamış ve sektörde deneyim kazanmış olması, programda verilen eğitimin hem teorik hem de uygulama yönünden güçlü olmasını sağlamaktadır. Akademik kadronun güncel özgeçmişleri, görev tanımları ve akademik faaliyetleri sürekli olarak güncellenmekte ve birim web sitesinde erişime açık tutulmaktadır.

Bununla birlikte, destek öğretim elemanlarının katkısıyla zorunlu ve seçmeli derslerin tamamı aksatılmadan yürütülmekte, program müfredatı sektör ihtiyaçlarına ve güncel gastronomi trendlerine uygun şekilde zenginleştirilmektedir. Ders çeşitliliği ve içerik zenginliği, öğrenci başına düşen öğretim

elemanı oranının ideal düzeyde olmasını sağlamakta ve bu durum programın eğitim kalitesini olumlu yönde etkilemektedir.

Sonuç olarak, Aşçılık Programı'nın öğretim kadrosu; sayıca yeterli, nitelik olarak güçlü ve programın eğitim-öğretim hedeflerini karşılayacak donanımdadır. Kadronun mevcut yapısı, program çıktılarının ve sektör beklentilerinin karşılanmasında etkin ve sürdürülebilir bir işleyişe olanak sunmaktadır.

Tüm öğretim elemanlarının güncel özgeçmişleri ve görev tanımları düzenli olarak güncellenmekte olup, ilgili dokümanlara [birim web sitemizden](#) ve [akademik kadro menüsünden](#) ulaşılabilir.

Kadrosu Aşçılık Programı'nda yer alan öğretim elemanlarımız:

- Öğr. Gör. Dr. Fatih TAŞPINAR
- Öğr. Gör. Dr. Gülsüm YURTSEVEN
- Öğr. Gör. Mehmet Emin TURA
- Öğr. Gör. Arzu GÜZEL ÇAKMAK
- Dr. Öğr. Üyesi Kâmil ÇELEBİ (13-b)

Tablo 5.1.1. Öğretim Kadrosu Yük Özeti [Aşçılık Programı]

Öğretim Elemanının Adı ve Soyadı	TZ, YZ, DSÜ ¹	Son İki Yarıyılıda Verdiği Derslerin Adları ve Kredileri ²	Toplam Etkinlik Dağılımı ³		
			Ö	A	TK ⁴
Dr. Öğr. Üyesi. Yasin ÖZASLAN	TZ	Yiyecek İçecek Servis Bilgisi(2-1-3)	60	20	20
Öğr. Gör. Dr. Gülsüm YURTSEVEN	TZ	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş(3-0-3)	90	10	
Öğr. Gör. Dr. Gülsüm YURTSEVEN	TZ	Mutfak Organizasyonu(2-0-3)	90	10	
Öğr. Gör. Dr. Gülsüm YURTSEVEN	TZ	Gastronomi Trendleri(2-0-3)	90	10	
Öğr. Gör. Dr. Gülsüm YURTSEVEN	TZ	Dünya Mutfakları(2-2-4)	90	10	
Öğr. Gör. Dr. Gülsüm YURTSEVEN	TZ	Mutfak Çeşitleri(2-2-4)	90	10	
Öğr. Gör. Dr. Gülsüm YURTSEVEN	TZ	Yöresel Mutfaklar(2-2-4)	90	10	
Öğr. Gör. Dr. Gülsüm YURTSEVEN	TZ	Yemek Süsleme Sanatı(1-2-3)	90	10	
Öğr. Gör. Çağrı DİLMEN	TZ	Genel Turizm(2-0-3)	90	10	
Öğr. Gör. Dr. Fatih TAŞPINAR	TZ	İnsan Kaynakları Yönetimi(2-0-3)	90	10	
Öğr. Gör. Dr. Fatih TAŞPINAR	TZ	Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü (2-0-3)	90	10	
Öğr. Gör. Dr. Fatih TAŞPINAR	TZ	Yönetim ve Organizasyon(2-0-3)	90	10	
Öğr. Gör. Dr. Fatih TAŞPINAR	TZ	Turizm İşletmelerinde Yatırım Projeleri(1-2-4)	90	10	
Öğr. Gör. Mehmet Emin TURA	TZ	Yiyecek İçecek Servis Bilgisi I (3-0-3)	100		
Öğr. Gör. Mehmet Emin TURA	TZ	Mutfak Uygulamaları ve Teknikleri(2-2-4)	100		
Öğr. Gör. Mehmet Emin TURA	TZ	Ziyafet Mutfağı(2-2-4)	100		
Öğr. Gör. Mehmet Emin TURA	TZ	Yiyecek İçecek Servis Bilgisi II(3-0-3)	100		
Öğr. Gör. Mehmet Emin TURA	TZ	Türk Mutfağı(2-2-4)	100		
Öğr. Gör. Mehmet Emin TURA	TZ	Pişirme Yöntemleri(2-2-4)	100		
Öğr. Gör. Mehmet Emin TURA	TZ	Gastronomi Tarihi(2-0-3)	100		
Öğr. Gör. Arzu GÜZEL ÇAKMAK	TZ	Menü Planlama(2-0-3)	100		
Öğr. Gör. Arzu GÜZEL ÇAKMAK	TZ	Hijyen ve Sanitasyon(3-0-3)	100		
Öğr. Gör. Arzu GÜZEL ÇAKMAK	TZ	Pastane Ürünleri(2-2-4)	100		
Öğr. Gör. Arzu GÜZEL ÇAKMAK	TZ	Pastane Ürünleri II(2-2-4)	100		
Öğr. Gör. Arzu GÜZEL ÇAKMAK	TZ	Gastronomi Turizmi(2-0-3)	100		
Öğr. Gör. Arzu GÜZEL ÇAKMAK	TZ	Soğuk Mutfak(2-2-4)	100		
Öğr. Gör. Arzu GÜZEL ÇAKMAK	TZ	Mutfak Otları ve Baharatlar(3-0-3)	100		
Dr. Öğr. Üyesi Kâmil ÇELEBİ	TZ	Gıda Teknolojisi (2-0-3)	100		

Öğr. Gör. Oğuzhan ÖZMEN	DSÜ	İletişim ve Beden Dili(2-0-2)	100		
Öğr. Gör. Enez Özkan Demirci	DSÜ	Mesleki Yabancı Dil I (3-0-3)	100		
Öğr. Gör. Enez Özkan Demirci	DSÜ	Mesleki Yabancı Dil II (3-0-3)	100		
Öğr. Gör. Özlem Uysal İLBAY	DSÜ	Yabancı Dil I(2-0-2)	100		
Öğr. Gör. Özlem Uysal İLBAY	DSÜ	Yabancı Dil II (2-0-2)	100		
Öğr. Gör. Sümeyye BAHŞİ AKYÜZ	DSÜ	Atatürk İlkeleri İnkılap Tarihi I (2-0-2)	100		
Öğr. Gör. Sümeyye BAHŞİ AKYÜZ	DSÜ	Atatürk İlkeleri İnkılap Tarihi II (2-0-2)	100		
Öğr. Gör. Bilal GÜL	DSÜ	Türk Dili I(2-0-2)	100		
Öğr. Gör. Bilal GÜL	DSÜ	Türk Dili II(2-0-2)	100		
Doç. Dr. Cüneyt TUNÇKAL	DSÜ	İş Sağlığı ve Güvenliği (2-0-3)	100		
<p>¹ TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli öğretim elemanı, ² Her öğretim elemanı için son iki yarıyılıda verdiği tüm dersleri (lisansüstü ve başka programda verilen dersler dâhil) sıralayınız. Dersin kredisini verdikten sonra ÖL: Önlisans, L: Lisans, YL: Yüksek lisans, Dr: Doktora kısaltmalarını kullanınız. Örneğin; Genel Turizm (3-0-3) (L) gibi. Gerektiğinde satır ekleyiniz. ³ Ö: Öğretim; A: Araştırma, TK: Toplumsal katkı: Öğretim elemanının görevli olduğu üniversitenin kimliğini taşımayan kişi ve kurumlara dönük ücretli/ücretsiz olarak yapılan faaliyetler olarak düşünülmelidir. Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz. ⁴ Uzun süreli izinler ve sektör etkinlikleri bu sütunda gösterilir.</p>					

5.2.Öğretim Kadrosunun Nitelik Bakımından Yeterliliği

5.2.1.Tablo 5.2.1'i doldurunuz. Öğretim kadrosunun programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde, nitelik bakımından (Ölçüt 5.2) yeterliliğini irdeleyiniz. Ders vermekle yükümlü olan öğretim üyesi ve öğretim görevlilerinin özet özgeçmişlerini belirtilen formata uygun olarak Ek 1.2'de veriniz.

Yalova Üniversitesi Açılış Programı'nda görev yapan öğretim kadrosu, programın gerektirdiği temel alanlarda (turizm işletmeciliği, gıda mühendisliği, gastronomi) güçlü bir akademik çeşitliliğe sahiptir. Bölüm kadrosunda; 2'si Dr. Öğr. Üyesi, 3'ü Öğr. Gör.Dr., 3'ü ise Öğr. Gör. unvanına sahip toplam 8 öğretim elemanı bulunmaktadır. Öğretim elemanlarının lisansüstü alanları incelendiğinde, programın hem teorik hem uygulamalı ders ihtiyaçlarını karşılayabilecek çeşitlilikte ve derinlikte oldukları görülmektedir.

Kadronun büyük çoğunluğu turizm işletmeciliği, gıda mühendisliği ve gastronomi alanlarında lisans, yüksek lisans ve doktora eğitimlerini tamamlamıştır. Bu durum hem sektör bilgisinin hem de akademik bakış açısının öğrencilere aktarılmasını sağlamaktadır. Ayrıca öğretim elemanlarının önemli bir kısmının uzun yıllara dayanan kamu ve özel sektör deneyimi bulunmaktadır. Örneğin, bazı öğretim elemanlarının sektörde 20 yılı aşkın deneyimi olduğu, akademik alanda ise 15 yılı geçen deneyime sahip oldukları tabloya yansımaktadır. Tüm öğretim elemanları tam zamanlı statüde görev yapmakta olup, kurumda uzun süredir hizmet veren akademisyenlerin bulunması programın kurumsal sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır.

Tablo 5.2.1. Öğretim Kadrosunun Analizi
[Yalova Üniversitesi-Aşçılık Programı]

Öğretim elemanının unvanı, adı ve soyadı ¹	Mezun olunan alan			Doçentlik	TZ, YZ, DS Ü ²	Deneyim süresi, yıl		
	Lisans	YL	DR			Kamu/özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurumdaki deneyimi
Dr. Öğr. Üyesi. Yasin ÖZASLAN (Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı)	Gazi Üniversitesi Turizm İşletmeciliği 2008	Gazi Üniversitesi Turizm İşletmeciliği 2011	Gazi Üniversitesi Turizm İşletmeciliği 2023		TZ	3/17	17	15
Öğr. Gör. Çağrı DİLMEN (Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı)	Akdeniz Üniversitesi Turizm İşletmeciliği 2002	Yalova Üniversitesi İşletme 2014			TZ	10/17	17	15
Öğr. Gör. Dr. Ahmet KAYIR (Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı)	İnönü Üniversitesi Gıda Mühendisliği 2005	Strayer Üniversitesi İşletme 2010	Akdeniz Üniversitesi Turizm İşletmeciliği 2023		TZ	5/15	15	5
Öğr. Gör. Dr. Fatih TAŞPINAR (Aşçılık Programı)	Gazi Üniversitesi Turizm İşletmeciliği 2003	Afyon Kocatepe Üniversitesi İşletme 2006	Afyon Kocatepe Üniversitesi İşletme 2023		TZ	5/17	17	15
Öğr. Gör. Mehmet Emin Tura (Aşçılık Programı)	Pamukkale Üniversitesi Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği 2014	Balıkesir Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları 2025			TZ	5/6	6	6
Öğr. Gör. Arzu GÜZEL ÇAKMAK (Aşçılık Programı)	Trakya Üniversitesi Biyoloji 2002	Anadolu Üniversitesi Eğitim bilimleri 2009			TZ	7/13	20	13
Dr. Öğr. Üyesi Kamil ÇELEBİ (Aşçılık Programı)	Selçuk Üniversitesi Gıda Mühendisliği 2002	Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği 2009	Sakarya Üniversitesi Gıda Mühendisliği 2015		TZ	15	15	15
Öğr. Gör. Dr. Gülsüm Yurtseven (Aşçılık Programı)	Gazi Üniversitesi Turizm İşletmeciliği 2008	Gazi Üniversitesi Turizm İşletmeciliği 2011	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları 2025		TZ	1/16	16	16

¹ Tabloyu programdaki her öğretim elemanı için doldurunuz. Gerekliyorsa ek sayfa kullanabilirsiniz. Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.

² **TZ:** Tam zamanlı, **YZ:** Yarı zamanlı, **DSÜ:** Ders saati ücretli öğretim elemanı.

5.2.2.Tablo 5.2.2'yi doldurunuz ve eklerini sununuz. Yabancı dil derslerini yürüten öğretim elemanlarının bu konudaki yetkinlikleri belgelenmelidir. Yabancı dil derslerinin yürüten öğretim

görevlilerinin sürekliliği sağlanamıyorsa, son iki yılda dersleri yürüten öğretim görevlilerinin bilgisini veriniz.

Yabancı Diller I ve II derslerinin görevlendirilmesine ilişkin süreç kapsamında; Yalova Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü tarafından Yabancı Diller Yüksekokuluna resmi talep yazısı iletilmektedir. Yabancı Diller Yüksekokulu Yönetim Kurulu, ilgili talebi değerlendirerek karar almakta ve sonucu resmi yazı ile Yalova Meslek Yüksekokulu Müdürlüğüne bildirmektedir. Akabinde, Yalova Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulu tarafından ilgili dersler için görevlendirme işlemleri gerçekleştirilmekte ve süreç tamamlanmaktadır.

Tablo 5.2.2. Yabancı Dil Derslerini Yürüten Öğretim Kadrosunun Analizi

Öğretim elemanının unvanı, adı ve soyadı ¹	TZ, YZ, DSÜ, 13/b ²	Aldığı son Akademik unvan	Yabancı Dil, Sınav adı, Yıl, puanı	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet yılı	Deneyim süresi, yıl		
					Kamu/ özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurumdaki deneyimi
Öğr. Gör. Özlem Uysal İLBAY	TZ	Bilim Uzmanı	YDS-2024, 97,5	Sakarya Üniversitesi 220	1/16	17	16

¹ Programda görevli her öğretim elemanını tabloda yazınız. Satır ekleyebilirsiniz. Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.

² TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli, 13/b-4'le görevli öğretim elemanı.

5.2.3. Tablo 5.2.3'ü doldurunuz ve eklerini sununuz. Yabancı dilde yürütülen mesleki dersleri yürüten öğretim elemanlarının 23.03.2016 tarihli Resmî Gazetede yayımlanan Yükseköğretim Kurumlarında Yabancı Dil Öğretimi ve Yabancı Dille Öğretim Yapılmasında Uyulacak Esaslara İlişkin Yönetmeliğin 8.nci maddesinin 7.nci fıkrasındaki koşulları sağladığı belgelenmelidir. Yabancı dilde yürütülen mesleki ders yok ise, durumu açıklayınız ve Tablo 5.2.3'ü boş bırakınız.

2024-2025 eğitim-öğretim yılında Yalova Meslek Yüksekokulu'nda, "Mesleki Yabancı Dil I-II-III" dersleri yabancı dilde yürütülmektedir. Bu dersleri yürüten öğretim elemanları, 23.03.2016 tarihli Resmî Gazete'de yayımlanan "Yükseköğretim Kurumlarında Yabancı Dil Öğretimi ve Yabancı Dille Öğretim Yapılmasında Uyulacak Esaslara İlişkin Yönetmelik" in 8. maddesinin 7. fıkrasında belirtilen koşulları sağlamaktadır. İlgili belgeler ek olarak sunulmuştur ([Ek 5.2.3.1. Mesleki Yabancı Dil Dersi Görevlendirme Talebi](#)).

Tablo 5.2.3. Yabancı Dilde Verilen Mesleki Dersleri Yürüten Öğretim Kadrosunun Analizi

Öğretim elemanının unvanı, adı ve soyadı ¹	TZ, YZ, DSÜ, 13/b ²	Aldığı son Akademik unvan	Yabancı Dil, Sınav adı, Yıl, puanı	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet yılı	Deneyim süresi, yıl		
					Kamu/ özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurumdaki deneyimi
Öğr. Gör. Enez Özkan DEMİRCİ	TZ	Bilim Uzmanı	YDS-2014-95	Hacettepe Üniversitesi 2019	12/5	18	9

¹ Programda görevli her öğretim elemanını tabloda yazınız. Satır ekleyebilirsiniz. Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.

² TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli, 13/b-4'le görevli öğretim elemanı.

5.2.4. Uzaktan eğitimin uygulanması durumunda; görev alan öğretim elemanlarının teknolojik olanakları kullanma konusundaki yeterliliklerini açıklayınız. Bu amaçla verilen eğitim ve teknik desteği kanıtlarıyla anlatınız.

2024-2025 eğitim-öğretim yılında uzaktan eğitim uygulamalarında görev alan öğretim elemanlarının teknolojik olanakları etkin bir şekilde kullanma konusunda yeterlilikleri bulunmaktadır. Üniversitemiz, uzaktan eğitim süreçlerinde öğretim elemanlarının dijital pedagojik yetkinliklerini artırmak amacıyla çeşitli eğitim programları, rehber dokümanlar ve sürekli teknik destek sunmaktadır.

Üniversitemizin uzaktan eğitim altyapısı, kurumsal olarak barındırılan ve yönetilen 5 adet BigBlueButton (BBB) sunucusu aracılığıyla sağlanmaktadır. Bu sunucular, mevcut Üniversite Bilgi Yönetim Sistemi (ÜBYS) ile entegre biçimde çalışmakta ve ders programına bağlı olarak canlı ders oluşturma, öğrenci/ders eşleştirme ve katılım takibi işlemlerini otomatik şekilde yürütmektedir. BigBlueButton açık kaynak kodlu bir platform olup, üniversitemiz Bilgi İşlem Daire Başkanlığı teknik personeli tarafından kurulmuş, özelleştirilmiş ve yönetilmektedir. Ayrıca, BBB ile ÜBYS entegrasyonu kurumumuzun kendi yazılım ekibi tarafından gerçekleştirilmiştir. Derslere erişim yalnızca ÜBYS kullanıcı doğrulamasıyla mümkün olmakta, böylece kullanıcı güvenliği üst düzeyde sağlanmaktadır ([Uzaktan Eğitim Sistemi Hakkında Detaylı Bilgi](#)) Uzaktan eğitim altyapısının etkin kullanımı için öğretim elemanlarına yönelik çeşitli eğitici videolar ve rehber materyaller hazırlanmış ve kurumsal web sitesinde yayımlanmıştır. Bu videolarda; BigBlueButton platformunun kullanımı, canlı ders başlatma, katılımcı yönetimi, ders kaydı alma, mikrofon/kamera/ekran paylaşımı gibi teknik konular detaylı şekilde anlatılmaktadır. Ayrıca, öğretim elemanlarına teknik konularda anlık destek sağlamak amacıyla canlı destek hizmetleri sunulmaktadır ([Uzaktan Eğitim Sistemi Tanıtım ve Kullanım Videoları](#)) BigBlueButton platformu üzerinden yürütülen canlı dersler, öğretim elemanlarının "kaydet" seçeneğiyle başlatması halinde otomatik olarak kayıt altına alınmakta ve sunucu tarafında WebM formatında saklanmaktadır. Bu ders kayıtları, ilgili derslere özel bağlantı linkleri ile öğrencilerin erişimine açılmakta ve iki eğitim dönemi boyunca erişilebilir durumda tutulmaktadır. Dönem sonrasında kayıtlar otomatik olarak arşivlenmekte ve sunuculardan silinmektedir.

Üniversitemizde çevrimiçi sınavlar, ÜBYS'de bulunan ölçme ve değerlendirme modülü üzerinden gerçekleştirilmektedir. Sınav güvenliğini sağlamak amacıyla zaman kısıtlaması, rastgele soru havuzu, tarayıcı kilitleme, IP ve cihaz takibi gibi önlemler alınmaktadır. Ayrıca, kritik sınavlarda BigBlueButton üzerinden öğrencilerin kameralarının açık tutulması ve gözetmen öğretim elemanları tarafından eşzamanlı izleme uygulamaları da yapılmaktadır. Uzaktan eğitim süreçlerinin yönetiminde görevli teknik ve destek personeli sayıca ve niteliksel olarak yeterlidir. Süreçlerde 5 sistem yöneticisi (BBB sunucularının kurulumu, bakımı, izlenmesi), 2 yazılım geliştirici (ÜBYS-BBB entegrasyonu, hata ayıklama, kullanıcı yönetimi) ve 3 uzaktan eğitim teknik destek personeli (öğretim elemanı ve öğrenciye canlı destek) görev almaktadır. Bu ekipler, uzaktan eğitimin kesintisiz ve güvenli şekilde yürütülmesinden sorumludur. Son olarak Yalova Üniversitesi, uzaktan eğitim süreçlerinde hem teknik altyapı hem de insan kaynağı açısından yeterli kapasiteye sahip olup, öğretim elemanlarının dijital yetkinliklerini geliştirecek sürekli eğitim ve teknik destek olanakları sağlamaktadır. Detaylı bilgi ve materyallere <https://www.yalova.edu.tr/Icerik/Detay/uzaktan-egitim-sistemi> adresinden ulaşılabilmektedir.

5.3. Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri

5.3.1. Öğretim kadrosunun ders verme dışındaki niteliklerini (araştırma, topluma hizmet, sosyal sorumluluk, sektörel danışmanlıklar, yönetime katkı vb.) kanıtlarıyla açıklayınız. Öğretim elemanlarının programın sürdürülmesi, geliştirilmesi ve sürekli iyileştirilmesi yönündeki yaklaşım, katkı ve uygulamalarını anlatınız.

Programda görev yapan öğretim elemanları, sadece ders verme faaliyetleriyle sınırlı kalmayıp; akademik araştırma, topluma hizmet, sosyal sorumluluk, sektörel danışmanlık, öğrenci danışmanlığı ve idari görevler gibi pek çok alanda aktif rol üstlenmektedir. Akademik yıl boyunca öğretim üyeleri, çeşitli makaleler yayımlayarak ve kitap/kitap bölümlerine katkı sağlayarak programın bilimsel niteliğini güçlendirmiştir. Bunun yanı sıra, akademik kadro tarafından bildiriler sunulmakta ve yürütülen projelerle hem ulusal hem de yerel düzeyde bilgi üretimi ve paylaşımı sağlanmaktadır. Öğretim elemanlarının bir diğer önemli katkısı, geniş bir öğrenci kitlesine yönelik olarak sürdürülen danışmanlık faaliyetleridir. Yıl içerisinde onlarca öğrenciye bireysel akademik danışmanlık yapılmakta; eğitim-öğretim süreçlerinde karşılaşılan sorunlara hızlı çözümler üretilmektedir.

Öğretim üyelerimizin görev aldığı sosyal ve sektörel etkinlikler de programın tanınırlığı ve toplumsal etkisi açısından önemli katkılar sağlamaktadır. Özellikle Dr. Öğr. Üyesi Yasin Özasan'ın Yalova Belgesel Film Festivali, Doğa Sporları Festivali ve Aronya Festivali gibi ulusal ve yerel düzeyde

ses getiren organizasyonların yürütülmesinde aktif rol alması, programın kentle ve sektörle entegrasyonunu güçlendirmektedir. Ayrıca Yalova İl Tanıtım Kurulu üyeliği ve Yalova Ticaret ve Sanayi Odası Akademik Kurul üyeliği gibi görevler, üniversite-şehir-sektör iş birliğine önemli katkı sunmaktadır. Özetle, öğretim kadrosunun ders dışı çok yönlü faaliyetleri, programın etkin bir şekilde yürütülmesine, geliştirilmesine ve sürekli iyileştirilmesine katkı sağlamakta; öğrenciler, sektör ve toplum nezdinde programın değerini ve etkisini artırmaktadır. Tablo 5.3.1’de sunulan sayısal ve niteliksel veriler de bu katkıların somut göstergesidir (5.3.1.1. ve 5.3.1.2).

<https://www.yalovafilmfestivali.com/komiteler>

<http://www.yalova.gov.tr/yalova-belgesel-film-festivali-basladi>

<http://www.yalova.gov.tr/yalovanin-cografi-isaretli-urun-aronya-festivalle-taclangi>

<http://www.yalova.gov.tr/yalovada-ilk-kez-duzenlenen-aronya-festivalinin-birinci-gunu-hasat-ve-etkinliklerle-basladi>

<http://www.yalova.gov.tr/yalova-il-tanitim-ve-gelistirme-kurulu-toplantisi-gerceklestirildi>

Tablo 5.3.1.Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri

Öğretim elemanı (Unvan, ad, soyadı) ¹	Akademik yıl	Makale ²	Kitap/Kitap bölümü ²	Bildiri ²	Proje ²	Öğrenci Danışmanlığı ³	Sektörel Danışmanlık	Yönetime katkı
Dr. Öğr. Üyesi. Yasin ÖZASLAN	Cari yıl	1				43	Vali Danışmanı ve Yalova Ticaret ve Sanayi Odası Akademik Kurul Üyeliği	Bölüm başkanı
	1 önceki	2	1			40	Vali Danışmanı	
Öğr. Gör Çağrı DİLMEN	Cari yıl					71		Müdür Yrd. Turizm ve Otel İşletmeciliği Program Başkanı
	1 önceki					85		Bölüm Başkanı
Öğr. Gör. Dr. Ahmet KAYIR	Cari yıl					-		
	1 önceki					-		
Öğr. Gör. Dr. Fatih TAŞPINAR	Cari yıl	2	1			46		
	1 önceki					45		
Öğr. Gör. Mehmet Emin Tura	Cari yıl					34		Bölüm Başkan Yrd. Ve Aşçılık Program Başkanı
	1 önceki					40		

Öğr. Gör. Arzu GÜZEL ÇAKMAK	Cari yıl					50		
	1 önceki					63		
Dr. Öğr. Üyesi Kâmil ÇELEBİ	Cari yıl					-		
	1 önceki					-		
Öğr. Gör. Dr. Gülsüm Yurtseven	Cari yıl	1				58		
	1 önceki					52		

1:Öğretim elemanı sayısı kadar satır ekleyebilirsiniz.

2:Sayı veriniz, metin içinde açıklama yapabilirsiniz. Önlisans programları için şart değildir.

3:Öğrenci sayısı veriniz. Lisansüstü öğrencileri + olarak gösteriniz. Örneğin; 45+5 gibi, sadece lisansüstü varsa 0+5 gibi.

4:Üstlenilen idari görevleri belirtiniz.

5.4.Atama ve Yükseltme

5.4.1.Öğretim üyesi atama ve yükseltme ölçütlerini açıklayınız. Yapılan son atama ve yükseltmeye ilişkin kanıtlar ekleyiniz. (Mevzuatınızı eklere koyunuz)

Yalova Üniversitesi'nde öğretim üyesi atama ve yükseltme işlemleri, "Yalova Üniversitesi Akademik Atama ve Yükseltme Kriterleri Yönergesi" kapsamında yürütülmektedir. Söz konusu yönerge, öğretim elemanlarının akademik, bilimsel, mesleki ve pedagojik yeterliliklerinin objektif, şeffaf ve ölçülebilir kriterlerle değerlendirilmesini amaçlamaktadır.

Yönerge kapsamında;

- Adayların akademik unvanlarına (öğretim görevlisi, doktor öğretim üyesi, doçent, profesör) göre bilimsel yayınlar, projeler, öğretim deneyimi, mesleki uygulamalar, kongre/seminer katılımları gibi başlıklarda asgari puan ve yeterlilikleri sağlamaları gerekmektedir.
- Adayların lisans ve lisansüstü eğitim dereceleri, uzmanlık alanları ve daha önceki akademik görev ve deneyimleri dikkate alınır.
- Atama ve yükseltmeler, ilgili birimin yönetim kurulu kararı ve rektörün onayı ile kesinleşir.

Aşçılık Programı'nda görev yapmak üzere, Öğr. Gör. Mehmet Emin Tura, 2019 yılında Öğretim Görevlisi olarak atanmıştır. Atama sürecinde ilgili mevzuat hükümleri çerçevesinde adayın alanında lisansüstü eğitimi, veya mesleki deneyimi değerlendirilmiştir. Atama kararı ve ilgili onay yazısı eklerde sunulmuştur ([5.4.1.6. Mehmet Emin TURA atama Kararnamesi](#)).

5.5.Destek Öğretim Kadrosu

5.5.1.Öğretim kadrosuna destek olarak bölüm dışından destek alınan bireylerde gerekli yeterlilik şartlarını açıklayınız. Yapılan son iki yarıyıldaki görevlendirmelere ilişkin kanit ekleyiniz.

Programımızda, öğretim kadrosuna destek amacıyla bölüm dışından görevlendirilen öğretim elemanlarının atanmasında, ilgili dersin içeriğine uygun alanlarda lisansüstü eğitim almış ve alanında uzmanlaşmış olmalarına dikkat edilmektedir. Destek öğretim elemanlarının, atanacakları dersle ilgili yeterli akademik bilgiye sahip olmaları, üniversite düzeyinde ders verme deneyimi bulunmaları ve tercihen araştırma faaliyetlerine katılmış olmaları gerekmektedir.

Üniversitemizde, genellikle tasarruf tedbirleri doğrultusunda ve kurumsal iç kaynakların etkin kullanımı amacıyla, destek öğretim elemanı görevlendirmeleri çoğunlukla üniversite bünyesinde mevcut öğretim elemanları arasından yapılmaktadır. Bu kapsamda görevlendirilen öğretim elemanlarının, kendi ana disiplinleri dışında da farklı bölümlerde ders verebilecek nitelikte ve pedagojik yeterlilikte olmalarına özen gösterilmektedir.

Son iki yarıyılıda yapılan görevlendirmelere ilişkin olarak; atama kararları ve ders görevlendirme yazıları kanıt olarak eklerde sunulmaktadır. Görevlendirilen öğretim elemanlarının, ilgili derslerin gereklerine uygun olarak, lisans ve/veya lisansüstü düzeyde alan eğitimi almış olmaları, akademik deneyimlerinin yanı sıra öğretim faaliyetlerinde aktif rol almaları esas alınmaktadır.

Tablo 5.5.1. Destek Öğretim Kadrosunun Nitelikleri

Öğretim elemanının unvanı, adı ve soyadı ¹	YZ, DSÜ, 13/b-4 ²	Aldığı son akademik unvan	Kadro birimi	Mezun olduğu son kurum ve mezun iyet yılı	Verdiği dersler	Öğretim deneyimi, yıl
Öğr. Gör. Sümeyye BAHŞİ AKYÜZ	DSÜ	Bilim Uzmanı	Ortak Dersler Bölüm Başkanlığı		Atatürk İlkeleri İnkılap Tarihi I-II	10
Öğr. Gör. Bilal GÜL	DSÜ	Bilim Uzmanı	Ortak Dersler Bölüm Başkanlığı		Türk Dili I-II	9
Doç. Dr. Cüneyt TUNÇKAL	DSÜ	Doçent	Yalova MYO		İş Sağlığı ve Güvenliği	25
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Ali SAY	DSÜ	Doktora	Sağlık Bilimleri Fakültesi		İlk Yardım	6
Prof. Dr. Betül GÜROY	DSÜ	Profesör	Armutlu MYO		Su Ürünleri	22
Öğr. Gör. Enez Özkan DEMİRCİ	DSÜ	Bilim Uzmanı	Yabancı Diller YO		Mesleki Yabancı Dil I-II	18
Öğr. Gör. Özlem Uysal İLBAY	DSÜ	Bilim Uzmanı	Yabancı Diller YO		Yabancı Dil I-II	18

¹ Programa destek veren her öğretim elemanını tabloda yazınız. Satır ekleyebilirsiniz. Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.

² **YZ:** Yarı zamanlı, **DSÜ:** Ders saati ücretli, **13/b-4** ile görevli öğretim elemanı.

ÖLÇÜT 6: YÖNETİM YAPISI

6.1. Kuruluş ve yönetim yapısını, bu yapının ana kuruluş içindeki yerini, öğretim faaliyetleri ve destek hizmetleri arasındaki ilişkileri açıklayınız. Fakülte/yüksekokulun üniversitedeki idari birimlerle olan ilişkilerini mevzuat çerçevesinde irdeleyiniz. Yapılan iş ve işlemlerden kanıtlar ekleyiniz.

Yalova Üniversitesi organizasyon şeması [Ek 6.1.1.](https://yalovamyo.yalova.edu.tr/Icerik/Detay/organizasyon-semasi)'de sunulmaktadır. Ayrıca web sayfamızda da yayınlanmıştır. <https://yalovamyo.yalova.edu.tr/Icerik/Detay/organizasyon-semasi>

Müdür, Yüksekokulun en yetkili yöneticisidir. Rektör tarafından üç yıl süreyle atanır. Eğitim-öğretim, personel ve mali konularda yetkili ve sorumludur. Yüksekokul Kurulu: Müdür başkanlığında müdür yardımcıları ve bölüm başkanlarından oluşur. Akademik konuların planlamasında görev yapar. Yüksekokul Yönetim Kurulu: Müdür başkanlığında bölüm başkanları tarafından oluşur. İdari konularda karar alır ve müdüre yardımcı olur. Bölüm Başkanlıkları: Her program/bölümün başında bir bölüm başkanı bulunur. Programın eğitim ve idari faaliyetlerini koordine eder. Yüksekokul Sekreterliği, idari iş ve işlemleri yürütür; personel işleri, yazışmalar, mali işler ve öğrenci işleri gibi hizmetleri kapsar.

Yalova Üniversitesi 31 Mayıs 2008 tarih ve 26892 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak kurulmuştur. Yalova Üniversitesinin temelini Uludağ Üniversitesi Yalova Meslek Yüksek Okulu oluşturmaktadır. 1995 yılında il olan Yalova'ya ait bir üniversiteye duyulan ihtiyaç nedeniyle 22 Ocak 1996 tarihinde Yalova Yüksek Öğretim Vakfı kurulmuştur. 19 Şubat 2007 tarihinde ise 'Yalova Üniversitesi Yaptırma ve Yaşatma Derneği' kurulmuştur. Yapılan üniversite kurma faaliyetleri sonucu yeni bir il olan Yalova'da genç ve dinamik bir üniversite olan Yalova Üniversitesi, Uludağ

Üniversitesinden ayrılarak 2008 yılında eğitim öğretim faaliyetlerine başlamıştır. Yalova Meslek Yüksekokulu 1 Profesör, 7 Doçent Doktor, 7 Doktor Öğretim Üyesi, 10 Öğretim Görevlisi Doktor, 20 Öğretim Görevlisi ve 10 idari personel ve 4 daimî işçi olmak üzere toplam 59 personel ile önlisans seviyesinde eğitim-öğretim hizmeti vermektedir. Organizasyon şemasında görüldüğü üzere Meslek Yüksekokulumuzda 10 bölüm bulunmaktadır. Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümü altında Turizm ve Otel İşletmeciliği programı ile Aşçılık programlarına öğrenci alımı yapmaktadır. Her programda teorik ve uygulamalı dersler, laboratuvar çalışmaları ve zorunlu staj uygulamaları yürütülür. Eğitim-öğretim faaliyetleri, Öğretim Elemanları tarafından yürütülür. Öğrencilerin mesleki bilgi ve becerileri kazanmaları hedeflenir.

Meslek yüksekokulu, üniversite bünyesindeki çeşitli idari birimlerle iş birliği ve koordinasyon halinde çalışır. Bu ilişki, mevzuatla belirlenen yetki ve görevler çerçevesindedir.

Öğrenci Daire Başkanlığı ile Harç İadeleri, Yükseköğretim kurumları ve Yatay Geçiş kontenjanları, mezuniyet diploma basımı gibi konular için “Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik” ve Yükseköğretim Kanunu (2547 Sayılı Kanun) göre yapılmaktadır ([Ek 6.1.2.](#), [Ek 6.1.3.](#), [Ek 6.1.4](#))

Personel Daire Başkanlığı ile akademik ve idari personel alımları, akademik personelin süre uzatım işleri, görevlendirme, atama ve yükseltme konularında yazışmalar yapılmaktadır. Bu işlemler Akademik personel atama yönergesi, 657 sayılı ‘Devlet Memurları Kanunu’ ve 2547 sayılı “Yükseköğretim Kanunu” çerçevesinde yapılmaktadır ([Ek 6.1.5.](#), [Ek 6.1.6.](#), [Ek 6.1.7](#)).

Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı ile mezuniyet töreni için gerekli hazırlıklar, kısmi zamanlı çalışan öğrenciler ile öğrenci yemek bursları ile ilgili konular hakkında yazışmalar yapılmaktadır ([Ek 6.1.8.](#), [Ek 6.1.9](#))

Yapı İşleri Daire Başkanlığı ile Yüksekokulumuzda bina içi ve dışında yapılacak bakım onarım işleri, elektrik ve internet hat işlemleri, boya ve tadilat işlemleri için yazışmalar gerçekleştirilmektedir ([Ek 6.1.10.](#), [Ek 6.1.11](#))

Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı Faaliyet Raporları, Bütçe planlaması, mali işler ve stratejik planlamalarda ek ödenek istekleri, muhasebeleştirme işlemleri gibi konularda yazışmalar yapılmaktadır. 7535 sayılı 2024 yılı merkezi yönetim bütçe kanunu, 5018 Sayılı Kamu Mali Yönetimi ve Kontrol Kanunu çerçevesinde yürütülmektedir ([Ek 6.1.12.](#) [Ek 6.1.13](#))

İdari ve Mali İşler Daire başkanlığı ve Destek Hizmetleri ile yüksekokulumuzda ihtiyaç duyulan temizlik, kırtasiye malzemeleri, etkinlikler için araç tahsisi, akaryakıt alımı konularında iletişim halindedir ([Ek 6.1.14.](#), [Ek 6.1.15](#))

Bilgi İşlem Daire Başkanlığı ile teknolojik cihaz alımları, otomasyon, teknik alt yapı, bilgisayar donanım ve bakım işleri gibi konularda destek sunar. Onarım, malzeme temini gibi taleplerimizi ebys üzerinden servis talep girerek sağlanmaktadır ([Ek 6.1.16](#))

6.2.Fakülte/yüksekokulda görevli tüm bireylerin iş ve görev tanımlarının yapılarak ilgili bireylere iletilmiş olduğunu gösteriniz. İş ve görev tanımlarını ve tebliğ formlarını ayrı bir ekte sununuz.

Yüksekokulumuzda idari ve akademik personele ait görev tanımları Yüksekokulumuz web sayfasında <https://yalovamy.yalova.edu.tr/tr/Icerik/Detay/gorev-tanimlari> ve Bütünleşik Kalite Yönetim Sisteminde yayımlanmaktadır. İlgili personellere gerekli yazışmalar yaparak tebliğ edilmiştir. [Ek 6.2.1](#), [Ek 6.2.2](#), [Ek 6.2.3](#) Ayrıca güncel komisyon listesi de web sayfasında yayınlanmaktadır.

<https://yalovamy.yalova.edu.tr/tr/Icerik/Detay/kalite-temsilcilerimiz>

<https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Icerik/Detay/komisyonlarimiz>

6.3.Fakülte/yüksekokul yönetimi ile programı yürüten bölüm yönetiminin, iç işleyişi denetleyecek, sorgulayacak ve düzeltebilecek yöntemlerini mevzuata atıf yaparak kanıtlarıyla açıklayınız.

Yalova Üniversitesi Akademik Teşkilat Yönetmeliği gereği yüksekokul ve bölüm gibi akademik birimlerin yapısını ve görevlerini düzenler. Yüksekokulun organları; müdür, yüksekokul kurulu ve

yükseköğretim yönetim kurulu. Yönetim kurulu toplantılarında Ders programlarının ve ders görevlendirmelerinin onaylanması bölüm işleyişlerine dair gözlemlerini aktarır ve düzeltilmesi gereken hususları ve Akademik takvim, sınav yönetimi, staj gibi konularda karar alınmasını sağlar. Bu, Yükseköğretim Kurulu kararları ve yönetim kurulu kararıyla belgelendirilir. Kararlar EBYS sistemine yüklenir. Ayrıca yılda iki defa bölümlerle ilgili değerlendirme toplantıları düzenlenir. Seminer, panel, konferans gibi akademik etkinliklerin planlanması, Kalite süreçleri ve akreditasyon çalışmaları hakkında değerlendirmeler, Bölümlerden gelen taleplerin değerlendirilmesi gibi konular görüşülür ([Ek 6.3.1](#), [Ek 6.3.2](#))

6.4.Arşivleme yönteminizi açıklayınız.

Yalova Meslek Yüksekokulu arşiv işlemleri, "Devlet Arşiv Hizmetleri Hakkında Yönetmelik" "Yükseköğretim Kurumları Standart Dosya Planı" ve Yalova Üniversitesi belge yönetimi ve arşiv hizmetleri yönergesi ile yasal düzenlemelere uygun olarak yürütülmektedir. Bu mevzuatlar uyarınca, yazışmalar, kararlar, personel dosyaları, öğrenci işleri, sınav belgeleri, staj dosyaları gibi evraklar Standart Dosya Planı kapsamında dosyalanmakta ve fiziki ve dijital olarak arşivlenmektedir. Elektronik Belge Yönetim Sistemi kullanılmaktadır. Saklama süreleri, Resmî Devlet Arşiv Hizmetleri Yönetmeliğinde yer alan saklama planı cetvellerine göre belirlenir. Yalova Meslek Yüksekokulu arşivinde belgelerin uzun ömürlü ve güvenli şekilde korunabilmesi için Arşiv alanında yangına dayanıklı kapı ve yanmaz raf sistemi kullanılmaktadır. Yangın tüpleri, arşivin kolay erişilebilir köşelerine yerleştirilmiştir. Yangın tüplerinin dolun ve son kullanım tarihleri, düzenli olarak kontrol edilmekte ve yenileme işlemleri yapılmaktadır. Personel, olası yangın durumlarına karşı eğitim almıştır ve tahliye planı bulunmaktadır ([Ek 6.4.1.](#), [Ek 6.4.2](#)).

ÖLÇÜT 7: ALTYAPI

7.1.Öğretim İçin Kullanılan Sınıflar ve Donanımı

7.1.1.Sınıflar ve donanımını, program öğretim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olduğunu, nitel ve nicel verilere dayalı olarak gösteriniz. Burada, yalnızca programa tahsis edilen sınıflar değil, program öğrencileri için başka birimlerde tahsis edilen sınıfları da irdelenmelidir.

Tablo 7.1.1'de, öğretim faaliyetlerinde kullanılan dersliklerin donanım özellikleri ve kapasite bilgileri yer almaktadır. Her bir derslikte bulunan projeksiyon cihazı, akıllı tahta, yazı tahtası, bilgisayar, klima ve benzeri temel donanımlar belirtilmiş olup, bu veriler dersliklerin eğitim-öğretim açısından yeterli bir fiziki altyapıya sahip olduğunu göstermektedir([Ek 7.1.1.1](#) ; [Ek 7.1.1.2](#) ; [Ek 7.1.1.3](#) ve [Ek 7.1.1.4](#)).

Tablo 7.1.1. Öğretim İçin Kullanılan Sınıflar ve Donanımı

Donanım Türü	Derslikler				
	237	234	233	345	236
Kapasite	80	44	48	34	41
Kürsü	1	1	1	-	-
Projeksiyon	-	-	-	1	-
Akıllı tahta	1	1	1	-	1
Yazı Tahtası (Sabit)	1	-	-	1	-
Yazı Tahtası (Hareketli)	1	1	1	-	1
Projeksiyon Perdesi	1	1	1	-	1
Bilgisayar	1	1	1	1	1
Bilgisayar Masası	1	1	1	1	1
Koltuk	1	1	1	1	1
Masa	1	1	1	-	1
Kolçaklı Sandalye	2	-	1	-	-
Sıra	40	22	24	17	41
Saat	1	1	1	-	-
Ses Sistemi	2	2	2	-	-
Çöp Kovası	1	1	1	1	1

Klima	1	1	1	1	2
Yangın Söndürme Tüpü	1	1	1	-	1
Cam Perdesi	2	2	2	1	6
Komidin Masa	-	-	-	-	-
Kamera	-	-	-	-	-
Kürsü	1	-	-	-	-
Duvar Askısı	1	-	-	-	-
Ayaklı Askı	-	1	1	-	1

7.1.2.Aşağıda verilen Tablo 7.1.2.'yi doldurunuz ve fiziksel koşulları dikkate alarak niteliksel bir değerlendirme yapınız. Fiziksel koşullar, derslerin amaca dönük ve istendik program öğrenim çıktılarını kazandırmada yetersiz kalıyorsa ve/veya fiziksel koşullarda sorunlar yaşanıyorsa, durum değerlendirilmelidir. Bu sorunların çözümü için ne tür girişimler yapıldığını kanıtlarıyla açıklayınız.

Derslik ve sınıf büyüklükleri, derslik donanımları ve ders başına düşen öğrenci sayısı değerlendirildiğinde mevcut derslik sayısı ve donanım dağılımı, düşük şube sayılarına sahip ve küçük gruplarla yürütülen meslek dersleri için yeterli görünmektedir. Ancak yüksek öğrenci sayısına sahip ortak çevrimiçi derslerde (örn. Türk Dili, İnkılap Tarihi, Yabancı Dil), bu dersler fiziki olarak değil uzaktan eğitim modeliyle yürütülmesinden dolayı ders mevcutları yüksektir. Aşçılık programında mutfak uygulama laboratuvarı ilk kurulum aşamasında 30 kişi için düzenlenmesinden dolayı uygulamalı derslerin daha verimli işlenebilmesi için uygulamalı dersler A-B şubesi olarak ikiye ayrılarak dersler daha verimli işlenmektedir ([Ek 7.1.2.1](#)).

Tablo 7.1.2.Derslik ve Sınıf Büyüklükleri [Aşçılık]

Dersin kodu	Dersin adı	Son İki Yarıyıda Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Haftalık Ders Saati			
				T	U	K	AKTS
AİB101	ATATÜRK İLKELERİ İNKİLAP TARİHİ I	2	109	2	0	2	2
TDB101	TÜRK DİLİ I	2	124	2	0	2	2
YDB101	YABANCI DİL I	1	192	2	0	2	2
YAP101	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARINA GİRİŞ	1	56	3	0	3	3
YAP103	MUTFAK UYGULAMALARI VE TEKNİKLERİ	2	31	2	2	3	4
YAP105	MENÜ PLANLAMA	1	56	2	0	2	2
YAP107	MESLEKİ YABANCI DİL I	1	56	4	2	4.5	6
YAP151	GENEL TURİZM	1	33	3	0	3	3
YAP153	YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ	1	10	3	0	3	3
YAP155	GASTRONOMİ TRENDLERİ	1	54	2	0	2	3
YAP152	YİYECEK İÇECEK SERVİS BİLGİSİ	1	45	2	1	2.5	3
YİG101	İŞ SAĞLIĞI ve GÜVENLİĞİ	1	13	2	0	2	3
YAP163	HİJYEN ve SANİTASYON	1	23	3	0	3	3
AİB102	ATATÜRK İLKELERİ İNKİLAP TARİHİ II	1	108	2	0	2	2
TDB102	TÜRK DİLİ II	1	105	2	0	2	2
YDB102	YABANCI DİL II	2	61	2	0	2	2
YAP102	PİŞİRME YÖNTEMLERİ	2	29	2	2	3	4
YAP104	YÖRESEL MUTFAKLAR	2	25	2	2	3	4
YAP106	SOĞUK MUTFAK	2	25	2	2	3	4
YAP108	MESLEKİ YABANCI DİL II	1	50	4	2	4.5	6
YAP154	MUTFAK OTLARI ve BAHARATLAR	1	21	2	0	2	3
YAP156	YEMEK SÜSLEME SANATI	1	20	1	2	2	3
YAP158	İLETİŞİM ve BEDEN DİLİ	1	32	2	0	2	3
YAP166	ZİYAFET MUTFAĞI	1	26	2	1	2.5	3

7.2.Öğretim İçin Kullanılan Uygulama Alanları ve Donanımı

7.2.1. Laboratuvarlar, uygulama alanları ve donanımını, program öğretim amaçlarına ve program çıktıklarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olduğunu, nitel ve nicel verilere dayalı olarak gösteriniz. Burada, yalnızca programı yürüten bölümün kendi uygulama alanlarını değil, program öğrencileri için destek bölümlerinde kullanılan uygulama alanları (altyapı) da irdelenmelidir. Öğretimde kullanılan başlıca uygulama alanlarını, laboratuvarları ve donanımının öğretimde nasıl kullanıldığını açıklayınız. Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Aşçılık programları, mutfakları ve donanımına ilişkin ayrı bir tablo daha hazırlamalıdır.

7.2.1.Servis Uygulama Laboratuvarı'nda yer alan donanım türleri (masa çeşitliliği, sandalye, servan dolabı, klima, servis ekipmanları, peçetelikler, bardak takımları vb.) öğrenciye restoran servis ortamının birebir simülasyonunu sunabilecek niteliktedir. Bu sayede öğrencilerin uygulamalı öğrenme, deneyimsel eğitim, misafir ağırlama ve servis teknikleri gibi temel kazanımları geliştirebilmesi mümkündür. Tablo 7.2.1. yer alan donanımların sayıca belirtilmiş olması, fiziksel kapasitenin öğrenci sayısını karşılayabilecek düzeyde olduğunu ortaya koymaktadır. Program kapsamında kullanılan servis uygulama laboratuvarı, uygulamalı eğitime yönelik mesleki donanımlarla desteklenmiştir. Öğrenciler, sektörde karşılaşacakları ortamların birebir simülasyonu sayesinde servis pratiği, ekipman kullanımı ve hijyen koşullarına uygunluk gibi mesleki yeterlilikleri geliştirme imkânı bulmaktadır. Donanım çeşitliliği ve sayısı, mevcut öğrenci kapasitesini karşılamakta yeterli olup, öğrenmeye yönelik

etkili olmaktadır. Ayrıca Mutfak uygulama laboratuvarı ile servis uygulama sınıfının birbirine fiziksel olarak yakın konumlandırılması, öğrenciler, mutfakta hazırladıkları ürünleri zaman kaybetmeden servis alanına taşıyarak mutfak-servis koordinasyonu uygulamalı olarak deneyim kazanmaktadır. Bununla birlikte öğrenciler hazırlık, üretim ve sunum aşamalarında da yer alarak hizmetin bütün sürecinde aktif rol almaktadır ([Ek 7.2.1.1](#) ve [Ek 7.2.1.2](#)).

Tablo 7.2.1.Öğretim için Kullanılan Uygulama Alanları ve Donanımı

Donanım Türü ¹	Servis Uygulama Laboratuvarı	Donanım Türü ²	Giyinme Odası
Yemek Masası(Yuvarlak)	2	Perde	1
Yemek Masası(Kare)	2	Ayna	1
Yemek Sandalyesi	40	Askılık	1
Servant Dolabı	2	Elbise Dolabı	1
Servis Arabası(Metal)	1	Klima	1
Soğutuculu Servis Arabası	1		
Perde	6		
Malzeme Dolabı(Metal)	1		
Şarap Kovası	1		
Masa Örtüsü	20		
Kapak Örtü	5		
Skirt örtü	1		
Sandalye Kılıfı	25		
Buz Kovası	1		
Bar Sürahi	1		
Shaker	2		
Kumaş Peçete	10		
Peçetelik(Porselen)	10		
Tuzluk- karabiberlik	20		
Kuver Tabağı	40		
Ana Yemek Tabağı	40		
Ordovr Tabağı	40		
Tatlı Tabağı	20		
Çukur Tabak	25		
Ayaklı Su Bardağı	30		
Ayaklı Beyaz Şarap Bardağı	30		
Şampanya Bardağı	30		
Kokteyl Bardağı	15		
Rakı Bardağı	25		
Meşrubat Bardağı	15		
Viski Bardağı	5		
Konyak Bardağı	2		
Ana Yemek Çatalı, Bıçağı ve Kaşığı	30		
Tatlı Bıçağı, Çatalı, Kaşığı	30		
Servis Tepsisi	5		

1: Ek donanım varsa satır ekleyerek yazabilirsiniz. İlgili donanımın sayısını veriniz.
2: Bu amaçlı kullanılan yerin adını yazınız. Gerekliğinde sütun ekleyiniz.

Tablo 7.2.2, sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programları ile Aşçılık önlisans programları tarafından doldurulmalıdır. Bu programların dışındaki önlisans ve lisans programlarının müfredatları gereği mutfak kullanımı söz konusu ise, bu programlar için de Tablo 7.2.2'nin doldurulması gerekmektedir. Uygulama mutfaklarının program öğretim amaçları ve program öğrenim çıktılarına hizmet etmesi bakımından niteliksel değerlendirmesini yapınız. Fiziksel alan ve donanım yetersizliği söz konusu ise, bu durumu düzeltmek için ne gibi önlemler alındığı ve girişimler yapıldığını kanıtlarıyla açıklayınız.

Mutfak uygulama alanının ve donanımının daha etkili kullanılması için uygulamalı dersler A ve B şubelerine ayrılarak öğretim elemanları tarafından yürütülmektedir([Ek 7.2.1.3](#)).

Tablo 7.2.2 Gastronomi Uygulamalı Mutfak Alanı ve Donanımı

Donanım Türü ¹	Mutfak adı ³
	Uygulama Mutfakçı
Büyükölçü (metre kare olarak)	40.81
En verimli kapasitesi	25
En kalabalık şubedeki öğrenci sayısı	31
1)Dondurucular	3
2)Gazlı Fırın	-
3)Kuzine Fırın	-
4)Konveksiyonlu Fırın	1
5)MD 674 Silver Solo MD Fırın	1
6)Yer Ocağı	-
7)2 Brulörlü Gazlı Ocak	4
8)4 Brulörlü Gazlı Ocak	-
9)Set Üstü Fritöz Elektrikli	1
10)Izgara Makinesi	-
11)Ekmek Dilimleme Makinesi	-
12)Gıda Dilimleme Makinesi 250 MM	1
13)Davlumbaz	2
14)Kıyma Makinesi	-
15)Vakum Makineleri	-
16)Patates Soyma Makinesi	-
17)Su Arıtma Cihazı	-
18)10'lu Bıçak Streilizatör Makinesi	-
19)Tezgahlar	6
20)Izgaralar	1
21)Pişirme Setleri	-
22)Et Kütüğü	-
23)Stand Mikser	1
24)Yangın Tüpü	1
25)Elektrik Panosu	1
26)Mutfak Dolabı	1
27)Servis Asansörü	-
28)Mutfak çıkışı kanalizasyon bağlantı yerinde yağ tutucu sistem	-
29)Fritöz	-
30)Buz makinesi	-
31)Dondurma makinesi	-
32)Taze makarna yapma aparatı	4
33)Blast chiller	-
34)Çikolata eritme benmari	-
35)Döner Ocağı	1
36) +4 Tezgah Dolap	1

37)+4 Vitrin Dolap	1
38)Bulaşık Makinesi Tezgah Altı	1
39)Bulaşık Makinesi Giyotin	1
40)Blender	3
41)Mikser	2
42)Elektrikli Şofben	1
43)Mikrodalga Fırın	1
44)Meyve Sıkacağı Maskot	1
45) Sebze Doğrama Makinesi (Soğan)	1
46)Semaver Çaycı	2
47)Kahve Makinesi	1
48)Hassas Terazı	1
49)Malzeme Taşıma Arabası	2
50)Çelik Raf	6
51)Malzeme Dolabı	2
52)Çelik Üç Katlı Raf	1
53)Tulumba Kalıbı Büyük	1

7.2.3. Öğrencilere çağdaş öğrenim araçlarını kullanmayı öğrenmeleri için sağlanan olanakları anlatınız.

Aşçılık programında teorik derslerin yapıldığı her sınıfta gerekli araçlar (projeksiyon cihazı ve akıllı tahta) yer almaktadır. Öğrenciler sunumlarını verilen imkanlar doğrultusunda gerçekleştirmektedirler. Uygulama restoranında ve Uygulama mutfağında öğrencilerin ihtiyaç duyduğu üretim ve servis ekipmanları yer almaktadır. Derslerinde ekipmanları kullanarak uygulamalarını gerçekleştirmektedirler ([Ek 7.2.3.1](#) ve [Ek 7.2.3.2](#)).

7.3. Diğer Alanlar ve Altyapı

7.3.1. Öğrencilerin fakülte/yüksekokul ve üniversite içinde ders dışı etkinliklerine olanak veren ortam ve altyapıları anlatınız.

Öğrencilerimizin tüm ihtiyaçlarını yerleşke içerisinde konforlu bir şekilde karşılamalarını sağlayacak öğrenci yaşam merkezi içerisinde; merkez kantin, öğrenci kulüpleri büroları, posta merkezi, banka şubesi, kuaför, fitness salonu, tenis kortları, futbol sahası, market, kırtasiye gibi ihtiyaç karşılamaya yönelik hizmetler ve kafe gibi sosyal alanlar bulunmaktadır ([Ek 7.3.1.1](#)).

7.4.Öğretim Elemanlarının Olanakları

7.4.1. Öğretim elemanlarının ofis olanaklarını anlatınız. Burada öğretim elemanlarının ofislerinin büyüklükleri, kaçar kişi oturdukları vb. konuları anlatınız ve yeterliliklerini değerlendiriniz. Ofislerde sağlanan donanımı (masa, misafir koltuğu, bilgisayar, yazılım desteği, enformatik alt yapı, kırtasiye, sarf malzemeler vb.) anlatınız ve yeterliliklerini değerlendiriniz.

Bölümümüzdeki öğretim üyeleri ve elemanlarına verilmiş yeni eşya ve malzemelerle donatılmış yeterli sayıda ofisler yer almaktadır. Ayrıca ofisler içerisinde her bir öğretim üyesi ve elemanı için tahsis edilmiş oda takımı (çalışma koltuğu, misafir koltuğu ve sehpası, bilgisayar masası, vestiyer, kitap ve dosya dolabı, etajer, keson, kurum için telefon hattı) bilgisayar, kırtasiye malzemeleri ve ortak yazıcılar bulunmaktadır. Akademik personele tahsisli ofis adeti ve kullanan kişi sayısı tablo 7.4.1'de yer almaktadır ([Ek 7.4.1.1](#) ve [Ek 7.4.1.2](#)).

Tablo 7.4.1.Öğretim Elemanlarının Ofis Olanakları

ÖĞRETİM ELEMANI (Unvan, Adı-Soyadı) ¹	Büyük­lük (m ²)	Kişi sayısı	OFİS OLANAKLARI												
			M a s a	Bil gis ayar ma sası	Bil gis ayar	Ya zı cı	Sa bit Te le fon	Ki ta plı k	El bi se Do la bı	El bi se As kıl ı	Et ej er	Ko ltu k	Mi sa fir Ko ltu ğu	Se hp a	Pa no
Dr. Öğr. Üyesi Yasin ÖZASLAN	19	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Öğr. Gör. Dr. Fatih TAŞPINAR	12	1	X	X	X	-	X	X	X	X	-	X	X	X	X
Öğr. Gör. Dr. Gülsüm YURTSEVEN	12	1	X	X	X	-	X	X	X	X	-	X	X	X	X
Öğr. Gör. Dr. Ahmet KAYIR	17	1	X	X	X	-	X	X	X	X	-	X	X	X	X
Öğr. Gör. Çağrı DİLMEN	18	1	X	X	X	X	X	X	X	X	-	X	X	X	X
Öğr. Gör. Mehmet Emin TURA	17	1	X	X	X	-	X	X	X	X	-	X	X	X	X
Öğr. Gör. Arzu GÜZEL ÇAKMAK	18	1	X	X	X	-	X	X	X	X	-	X	X	X	X
Misafir Öğretim Elemanları Odası	12	2	X	X	-	-	-	-	-	X	-	-	X	X	X

1: Gerek­tiğinde satır ekleyiniz. Bir ofis, birden fazla öğretim elemanı tarafından paylaşıyorsa, isimleri aynı satıra yazınız.
2: Ofis donanımının altına x işareti koyunuz. Gerekirse sütun ekleyiniz.

7.4.2. (Varsa) misafir öğretim elemanlarına sağ­lanan olanakları anlatınız.

Misafir öğretim elemanları odasında bilgisayar masası, koltuk, misafir koltukları ve klima bulunmaktadır. Ayrıca yıl içerisinde diğer ofis ekipmanları da tamamlanacaktır (Ek 7.4.2.1).

7.5. İdari Personelin Olanakları

7.5.1. İdari personelin ofis olanaklarını anlatınız. Burada idari personelin ofislerinin büyüklükleri, kaçar kişi oturdukları vb. konuları anlatınız ve yeterliliklerini değerlendiriniz. Ofislerde sağ­lanan donanımı (masa, misafir koltuğu, bilgisayar, yazılım desteği, enformatik alt yapı, kırtasiye, sarf malzemeler vb.) anlatınız ve yeterliliklerini değerlendiriniz.

İdari personelin odalarında çalışma koltuğu, bilgisayar masası, dosya dolabı, keson, etajer, misafir koltuğu ve sehpa içeren komple oda takımı bulunmaktadır. Odalarda klima ve ısıtma için kalorifer petekleri bulunmaktadır. İdari personele tahsisli ofis adeti ve kullanım durumu tablo 7.5.1 sunulmuştur (Ek 7.5.1.1).

Tablo 7.5.1.İdari Personelin Ofis Olanakları

İDARİ PERSONEL (Unvan, Adı-Soyadı) ¹	Büyük­lük (m ²)	Kişi sayısı	OFİS OLANAKLARI												
			Ma sa	Bil gis ayar ma sası	Bil gis ayar	Ya zı cı	Sa bit Te le fon	Ki ta plı k	El bi se Do la bı	El bi se As kıl ı	Et ej er	Ko ltu k	Mi sa fir Ko ltu ğu	Se hp a	Pa no
Doç. Dr. Cumali ÇELİK	20	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet EKİCİ	14	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Öğr. Gör. Çağrı DİLMEN	14	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Rüya GÖNÜLTAŞ	14	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Elif GÜLTEN, Seren ATIŞ	14	2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Fahrettin ÇAKMAK	12	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Murat AKBAK, Hacı MAMİŞ	12	2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-------------------------	----	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

7.6.Kütüphane

7.6.1. Öğrencilere sunulan kütüphane olanaklarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.

Programımızda öğrencilerimiz için öğrenci ders çalışma odası ve bölüm kütüphanesi adına bir salon bulunmaktadır. Ayrıca Öğrenci yurtlarına yakın konumda yer alan kampüs içerisinde bulunan merkez kütüphanemizde 105000 den fazla basılı 122000 geçkin e kitap, e dergi bulunmakta olup bu sayılar her yıl değişiklik göstermektedir. Basılı kaynaklarımız her yıl artmakta fakat Yüksek Öğretim Kurumu tarafından sunulan veri tabanları ile gelen e kaynaklar zamanla kullanıma kapatılması ya da yenilerinin açılması nedeniyle inişli çıkışlı bir seyir izlemektedir. Kütüphanemiz 226 oturma kapasitesine sahip olup 18 bilgisayarlı bir bilgisayar odamız mevcuttur. Yordam kütüphane otomasyon sistemi ile kullanıcılarımız katalog tarama terminallerinden ve ödünç-iade istasyonlarından kendi imkanları ile yayınlara ulaşabilmektedir. Kütüphanemiz basılı ve elektronik kaynaklar açısından oldukça zengin olup yine de bazı eksiklikleri mevcuttur zamanla bu eksiklikler telafi edilmesi hedeflenmektedir. Fiziki yapı açısından ise kullanıcılarımıza yetersiz kalmaktadır. Ancak yeni temeli atılan kütüphane binamız ile bu eksikliğimiz büyük oranda giderilmiş olacaktır (Ek 7.6.1.1).

7.6.2. Engelli öğrencilere sağlanan (sesli ve kabartmalı kitapların varlığı gibi) kütüphane olanaklarını ve kütüphaneye erişim ve kullanım için yapılan fiziki düzenlemeleri açıklayınız.

Merkez kütüphanemizde görme engelli kullanıcılara hitap eden herhangi bir kaynak ve cihaz bulunmamaktadır. Fiziki imkanlar olarak engelli kullanıcıların kütüphane içinde hareket edebilmeleri için girişte engelli rampası, bina içerisinde yürüme izleri ve engelli WC'si mevcuttur. Ayrıca kütüphanemizin 1 katına Bilgisayar Sistemleri Mühendisliği tarafında bulunan asansör yardımıyla geçiş sağlanabilmektedir.

7.6.3. Üniversite kütüphanesinde bulunan ve programa uygun olan kaynak, süreli yayın, veri tabanları vb. hakkında sayısal ve niteliksel bilgi veriniz.

Kütüphanemizde 523 basılı kaynak 240 elektronik kaynak ve binlerce elektronik dergi bulunmaktadır. Ayrıca bölüm kullanıcıları kullanımımıza açık 54 veri tabanının tamamından istifade edebilmektedir (Ek 7.6.3.1 ve Ek 7.6.3.2).

7.7.Güvenlik Önlemleri

7.7.1. Kampüse giriş, kampüs ortamı ve eğitim binasında alınan güvenlik önlemlerini açıklayınız. Programın gerektirdiği ilave güvenlik önlemi varsa açıklayınız.

Kampüs girişlerinde güvenlik noktalarında bulunan turnikelerden Kampüs Kart veya Qr kod okutarak kampüse giriş yapılmalıdır. Turnikenin çalışmadığı/arızalı olduğu durumlarda güvenlik görevlisine kart veya öğrenci olduğunuzu belirten belge ibraz edilmelidir (Ek 7.7.1.1 ve Ek 7.7.1.2).

Kulüp veya bireysel faaliyetlerde, afiş asma, stant açma, söyleşi vb. etkinliklerde SKS biriminden Faaliyet İzin Raporu düzenlenmelidir. İzinsiz faaliyetlere izin verilmemektedir.

Güvenlik noktalarına posta, kargo, emanet eşya, valiz bırakmak kesinlikle yasaktır. Kampüse araç ile girilecekse <https://guvenlik.yalova.edu.tr/tr/Duyuru/Detay/ arac-kayit-islemi> WEB sitesindeki araç kayıt işlemleri yapıp gerekli evraklar güvenlik noktasına teslim edilerek araç kayıt işlemi yaptırılır. Kampüste uyulması gereken trafik yönergesi ;

<https://www.yalova.edu.tr/Uploads/www/files/Trafik%20Y%c3%b6nergesi.pdf>

Güvenlik görevlileri 5188 sayılı kanun ile belirlenmiş haklara ve sorumluluklara sahiptir.

7.8.Yangın Önlemleri

7.8.1. Kampüs ortamı ve eğitim binasında alınan yangın önlemlerini açıklayınız. Programın gerektirdiği ilave yangın önlemi varsa belirtiniz. Bu konuda eğitim alan personel varsa durumu açıklayınız, personel listesini ve belgelerini ekler arasında sununuz.

Bölümümüzün içerisinde yer alan ve aktif olarak kullanılabilen yangın malzemeleri aşağıda yer alan Tablo 7.8.1'de ayrıntılı olarak verilmektedir. Söndürme tüplerinin tarihleri ve bakımları

zamanında yapıp kontrolleri sağlanmaktadır.Binada yer alan yangın malzeme listesi,Yangın tatbikat görselleri,yangın eğitim planı,yangın ekibi,yangın eğitimine katılan öğrencilerin listesi,alınan yangın önlemleri ve yangın söndürme cihazı talebi ayrıca eklerde sunulmuştur([Ek.7.8.1.1](#); [Ek.7.8.1.2](#) ; [Ek.7.8.1.3](#) ; [Ek.7.8.1.4](#) ; [Ek.7.8.1.5](#) ve [Ek.7.8.1.6](#)).

Tablo 7.8.1 Yangın Malzemelerini Gösteren Çizelge

Malzeme Cinsi	Adet
Yangın Hortumu	6
ABC Kuru Toz	29
Yangın Merdiveni	1
FOAM 50 Litre (Tekerlekli)	1
ABC Kuru Toz 50 Litre (Tekerlekli)	1

7.9.İlkyardım Önlemleri

7.9.1. Kampüste ve binada sağlanan ilk yardım önlemlerini açıklayınız. Programın gerektirdiği ilave ilk yardım önlemleri varsa belirtiniz. Bu konuda eğitim alan personel varsa durumu açıklayınız, personel listesini ve belgelerini ekler arasında sununuz.

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümünde derslere giren bazı öğretim elemanları, ilk yardım eğitimi alarak ilkyardımcı sertifikası almaya hak kazanmıştır. Program kapsamında, uygulama alanlarında ilk yardım dolabı bulundurmakta ve ilgili ilkyardımcı sertifikaları arşivlenmektedir. Ayrıca, bölümümüzün bulunduğu yerleşkeye en yakın sağlık kuruluşu olan Aile Sağlığı Merkezi yaklaşık 400 metre mesafede, Yalova Eğitim ve Araştırma Devlet Hastanesi ise 2,1 km uzaklıktadır. Tüm bu unsurlara ilişkin görseller ekte sunulmuştur.([Ek.7.9.1.1](#) ; [Ek.7.9.1.2](#) ve [Ek.7.9.1.3](#)).

7.10.Engelliler için Önlemler

7.10.1. Kampüs ortamında uygun rampalar, açık hava engelli asansörleri, kabartmalı zeminler vb. bulunurluğunu anlatınız. Varsa engelsiz üniversite bayrağını(turuncu, yeşil, mavi) açıklayınız. İlgili görsellerden kanıtlar ekleyiniz.

Üniversitede engelli öğrenciler için engelli birimi bulunmaktadır. Engelli öğrencilere yönelik engelli öğrenci yönergesi bulunmaktadır.

<https://sks.yalova.edu.tr/tr/Icerik/Detay/yalova-universitesi-ozurlu-ogrenci-birimi-yonergesi>

7.10.2. Eğitim binasında uygun rampalar, kabartmalı zeminler, engelli asansörü, asansör içi kabartmalı tuşlar ve sesli bildirim, engelli lavabosu, vb. bulunurluğunu anlatınız. İlgili görsellerden kanıtlar ekleyiniz.

Eğitim binasının arka girişinde engelli rampası ,ön girişinde engelli asansörü, engelli park alanı, kabartmalı zeminler ve engelli lavabosu bulunmaktadır([Ek.7.10.2.1](#)).

7.11.Uzaktan Eğitim Alt Yapısı

7.11.1. Uzaktan eğitim alt yapısını açıklayınız. Uzaktan eğitim yazılımının kurumun kendi olanaklarıyla geliştirilip geliştirilmediği belirtilmelidir.

YUZEM, uzaktan eğitim altyapısını hem açık kaynak yazılımlar hem de üçüncü taraf yazılımlar aracılığıyla yapılandırılmıştır. İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi'nin LMS (Learning Management System) sisteminden faydalanılmakta, senkron dersler için BigBlueButton ve Jitsi gibi platformlar

kullanılmaktadır. Ayrıca, video düzenleme ve içerik üretim süreçlerinde Movavi Video Suite yazılımı tercih edilmektedir. Mevcut yazılımlar kurum içi geliştirilmiyor dış kaynaklardan sağlanmaktadır. Donanım altyapısı ise masaüstü ve dizüstü bilgisayarlardan, yazıcı, fotokopi makinesi, optik okuyucudan, fotoğraf makinesi ve profesyonel stüdyo ortamından oluşmaktadır([Ek 7.11.1.1](#)).

7.11.2. Öğretim elemanlarına uzaktan eğitim alt yapısının kullanımına dönük verilen eğitim içeriğini kanıtlarıyla açıklayınız. Varsa hazırlanan video kayıtlarını eklere koyunuz.

Çeşitli kademelerdeki bireylere uzaktan eğitim altyapısının kullanımına yönelik verilen eğitim içerikleri, Yalova Üniversitesi Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi (YUZEM), Milli Eğitim Bakanlığı ve TÜBİTAK işbirliği ile gerçekleştirilen çeşitli programlar kapsamında sunulmaktadır. Bu kapsamda bireylerin uzaktan eğitim teknolojilerine uyum sağlamaları, çevrimiçi öğretim süreçlerini etkili biçimde gerçekleştirebilmeleri ve e-öğrenme ortamlarını pedagojik açıdan verimli şekilde kullanmaları hedeflenmektedir.

Bu doğrultuda, en güncel eğitim faaliyetlerinden biri 07 Mayıs 2025 tarihinde Orhangazi Süleyman Şah Anadolu Öğretmen Lisesi'nde gerçekleştirilmiştir. "Proje Yazma Süreçlerinde Uzaktan Eğitim ve E-Öğrenme" başlıklı sunum, YUZEM'e bağlı akademik personel tarafından yapılmış, kurumdaki öğrenci ve öğretmenlere uzaktan eğitim uygulamaları konusunda teorik ve uygulamalı bilgiler aktarılmıştır. Gerçekleştirilen bu eğitim faaliyeti, uzaktan eğitimin pedagojik tasarımı, dijital içerik üretimi ve çevrim içi ölçme-değerlendirme yaklaşımları gibi konuları kapsamış olup, bireylerin dijital eğitim yeterliliklerinin geliştirilmesine önemli katkı sağlamıştır ([Ek 7.11.2.1](#)).

7.11.3. Çevrimiçi canlı dersleri kayıt altına alma ve saklama süreçlerini açıklayınız.

Yalova Üniversitesi Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi (YUZEM) bünyesinde yürütülen uzaktan öğretim faaliyetlerinde, çevrimiçi (senkron) ders uygulamalarından ziyade çevrimdışı (asenkron) ders modeli tercih edilmektedir. Bu kapsamda, öğretim elemanları ile YUZEM stüdyosunda hazırlanan ders içerikleri önceden kaydedilmekte, düzenlenmekte ve öğrencilere belirli bir takvim doğrultusunda dijital platformlar üzerinden sunulmaktadır.

Bu model doğrultusunda, canlı ders oturumları gerçekleştirilmediğinden dolayı çevrimiçi derslerin kayıt altına alınması ve saklanması gibi bir uygulamaya ihtiyaç duyulmamaktadır. Bunun yerine, kalıcı ve erişilebilir eğitim materyalleri oluşturularak öğrenci erişimi sürekliliği sağlanmaktadır ([Ek 7.11.3.1](#)).

7.11.4. Çevrimiçi yapılan sınavlarda, sınav güvenliğinin nasıl sağlandığını kanıtlarıyla açıklayınız.

Yalova Üniversitesi Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi (YUZEM) bünyesinde yürütülen ölçme ve değerlendirme süreçlerinde, çevrimiçi sınav uygulamalarına yer verilmemekte; sınavlar yüz yüze oturumlar şeklinde gerçekleştirilmektedir. Sınav güvenliği, sınavların fiziki ortamda denetimli bir şekilde uygulanması yoluyla sağlanmaktadır. Sınav sonrası değerlendirme işlemleri, optik form kullanımıyla yürütülmekte olup, öğrencilerden alınan sınav kâğıtları ve optik formlar UZEM biriminde yer alan optik form okuma cihazı aracılığıyla merkezi olarak taranmakta ve analiz edilmektedir. Bu yöntem sayesinde, ölçme süreçlerinde hem güvenilirlik hem de objektiflik esas alınmaktadır ([Ek 7.11.4.1](#)).

7.11.5. Uzaktan eğitimde görevli teknik ve destek personelinin sayıca ve niteliksel olarak yeterliliğini açıklayınız.

Yalova Üniversitesi Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi (YUZEM) bünyesinde toplam 4 personel görev yapmaktadır. Bu personelin 3'ü akademik (bir müdür, bir müdür yardımcısı ve bir öğretim görevlisi), biri ise idari kadroda yer almaktadır. Görevli akademik personeller, uzaktan eğitim alanında hem yurtiçi hem de yurtdışında düzenlenen çeşitli eğitim programlarına katılım sağlayarak mesleki ve teknik yeterliliklerini sürekli olarak güncellenmektedir. Bununla birlikte, akademik personeller uzaktan eğitim teknolojileri, dijital pedagojiler ve e-öğrenme uygulamaları üzerine bilimsel araştırmalar yürütmekte; alanla ilgili akademik yayınlar gerçekleştirmekte ve yükseköğretim düzeyinde bilgi üretimine katkı sunmaktadır. Sayısal açıdan personel sayısı sınırlı olmakla birlikte,

mevcut kadro nitelik bakımından uzaktan eğitim faaliyetlerinin planlanması, yürütülmesi, değerlendirilmesi ve geliştirilmesi süreçlerinde yeterli bilgi ve deneyime sahiptir ([Ek 7.11.5.1](#)).

ÖLÇÜT 8: KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1.Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek

Üniversitenin idari desteği, yapıcı liderliği, parasal kaynaklar ve dağıtımında izlenen strateji, programın kalitesini ve bunun sürdürülebilmesini sağlayacak düzeyde olmalıdır.

8.1.1.Programın bütçesinin oluşturulma sürecini ve bu sürece kurumun (fakülte, üniversite, mütevelli heyeti vb.) sağladığı desteği ve bu desteğin sürdürülebilirliğini anlatınız. Programa sağlanan parasal desteğin kaynaklarını açıklayınız. (Varsa) Programın yürütülmesi için kurum dışı kaynaklardan sağlanan bütçeyi açıklayınız. Programı yürüten bölüm için Tablo 8.1.1'i doldurunuz.

Program Bütçesinin Oluşturulma Süreci

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık Program bütçesi Yalova Meslek Yüksekokulu bütçesi içerisinde yer almaktadır. Aşağıda belirtilen kalemlerden oluşan Yalova Meslek Yüksekokulu bütçesi her yıl temmuz ayında teklif olarak Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı'na iletilmekte, ilgili daire başkanlığı mali yılsonunda (Aralık ayı) Yalova Meslek Yüksekokulu bütçesini netleştirmekte ve takip eden yılın ilk ayında (merkezi bütçe onayına bağlı olarak) onaylamaktadır. Yüksekokul bütçesi içerisinde mali yıl süresince gelir ve giderlerin takibi yapılmakta ve ilgili daire başkanlığına bildirilmektedir. Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık Program bütçesi gelirlerinin tamamı döner sermaye olmaksızın Yalova Üniversitesi merkezi bütçesinden sağlanan destekle oluşmaktadır ([Ek 8.1.1.1.](#), [Ek 8.1.1.2.](#), [Ek 8.1.1.3.](#), [Ek 8.1.1.4.](#), [Ek 8.1.1.5.](#) ve [Ek 8.1.1.6.](#)). İlgili destek her mali yıl, kanun ve yönetmelikler doğrultusunda değişen oranlarda düzenli olarak bölüme tahsis edilmektedir. Yalova Üniversitesi Yalova Meslek Yüksekokulu Bütçe Kalemleri ise;

1. Temel Maaşlar
2. Taban Aylığı
3. Zamlar ve Tazminatlar
4. Ödenekler
5. Sosyal Haklar
6. Ek Çalışma Karşılıkları
7. Ek Ders Ücretleri
8. Sosyal Güvenlik Primi Ödemeleri
9. Sağlık Primi Ödemeleri
10. Yurtiçi Geçici Görev Yollukları
11. Yurtiçi Sürekli Görev Yollukları

Tablo 8.1.1. Parasal Kaynaklar ve Harcamalar [Aşçılık Programı]

Harcama kalemi (Yapılan ödemeleri brüt rakamlar üzerinden raporlayınız)	Mali Yıl		
	Önceki yıl (Gerçekleşen)	Başvurunun yapıldığı yıl (Bütçelenen)	Sonraki yıl ⁶ (Bütçelenen)
Maaşlar ¹ (TL)	4.665.338,69	6.501.054,86	
Birinci öğretim ek ders ücretleri ² (TL)	70.062,33	101.450,05	
(Varsa) İkinci öğretim ek ders ücretleri ² (TL)	35.289,54	61.051,23	
(Varsa) Uzaktan öğretim ek ders ücretleri ² (TL)			
Toplam Ücretler³	4.770.690,56	6.663.556,13	
Yolluklar (TL)	2000	1.047.000,00	
Hizmet alımları(TL)	0	0	
Tüketim malları ve malzemeleri alımları (TL)	258.104,89	623,75	
Bakım ve onarım giderleri (TL)	0	0	
Yatırım harcamaları(TL)	0	0	
Döner sermaye gelirleri ⁴ (TL)	0	0	
Diğer ⁵ (TL)	0	0	
¹ Öğretim elemanlarına ödenen maaşları belirtiniz. ² Öğretim elemanlarına ödenen ek ders ücretlerini belirtiniz ³ Maaşları ve yapılan birinci, ikinci ve uzaktan öğretim ek ders ücretlerini toplayınız ⁴ Döner sermaye gelirlerinden program kullanımı için ayrılan miktarı belirtiniz. ⁵ Öğrenci harçlar fonundan program kullanımı için ayrılan miktarı yazınız. ⁶ Miktar ve kaynak belirtiniz (örneğin; ikinci veya uzaktan öğretimden ek ders ücretleri için ayrılanların dışında yapılan bir tahsis vb.). ⁶ Kurum ziyareti sırasında güncellenmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.			

8.2.Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği

8.2.1. Nitelikli bir öğretim kadrosunu çekme ve tutma açısından bütçenin yeterliliğini irdeleyiniz. Öğretim elemanlarına kendilerini geliştirmeleri için tanınan bütçesel olanakları (bilimsel toplantılara katılım, bilimsel yayın, proje teşviki vb.) anlatınız ve yeterliliklerini değerlendiriniz.

Aşçılık Programı öğretim kadrosunun yapılanması ve kısa-orta ve uzun dönemli akademik kadro gelişim planlamaları Yalova Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü ve Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı'nın ortak çalışmaları ile her yıl belirlenmekte ve bu doğrultuda Yalova Üniversitesi Rektörlüğü'ne yıllık olarak kadro ihtiyacı bildirilmektedir. Rektörlük makamı onayı ve merkezi bütçe olanakları doğrultusunda bölüme kadro tahsisi gerçekleştirilmektedir. Bunun yanı sıra bölüm öğretim elemanlarına araştırma, seyahat ve kongre/sempozyum katılım bedelleri kapsamında maddi destek sağlanmaktadır. Bu destekler, hem Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi hem de İdari ve Mali İşler Birimi tarafından yürütülmektedir. Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi tarafından yılda iki defa proje başvuru çağrısına çıkmaktadır. Çağrı kapsamında aranan şartlar, öncelikli alanlar ve verilen destekler [birim web sayfasında](#) akademik personele duyurulmaktadır. Bunun yanında Yalova Üniversitesine bağlı birimlerde görev yapan öğretim elemanlarının bilimsel ve sanatsal araştırma sonuçlarını ulusal ve uluslararası etkinliklerde sunmalarını performans esaslı teşvik etmek, onları ödüllendirmek ve nitelikli yayın üretimlerini bütçe imkânları ölçüsünde desteklemek amacıyla; akademik personelin akademik gelişimine katkı sağlamak üzere kongre ve sempozyum katılımlarında seyahat, konaklama ve katılım ücretleri gibi giderlere destek verilmektedir. Bilimsel ve sanatsal etkinliklere katılım desteği kapsamında öğretim elemanlarına yapılan ödemeler; 2547 sayılı Yükseköğretim Kanununun 39 uncu maddesi, 6245 sayılı Harcırah Kanununun 34 üncü maddesi, 20/01/2009 tarih ve 27126 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan 14579 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile 07/11/1983 tarih ve 18214 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Yurtiçi ve Yurtdışında Görevlendirmelerde Uygulanacak Esaslara İlişkin Yönetmelik hükümleri çerçevesinde gerçekleştirilmektedir. Bu çerçevede Yalova Üniversitesi "[Yurtiçi ve Yurtdışı Akademik Personel Görevlendirme Yönergesi](#)" esas alınmaktadır.

8.2.2. Değişim programlarından yararlanan (varsa) akademik personele ilişkin olarak Tablo 8.2.2'yi doldurunuz ve irdeleme yapınız. Yoksa aşağıdaki tabloyu doldurmayınız.

2022 yılında Türkiye Ulusal Ajansı tarafından desteklenen Gastro-Fish Projesi kapsamında Erasmus+Gençlik Programı KA2 Stratejik Ortaklığı ile değişim programından yararlanılmıştır. Ayrıca Yalova Meslek Yüksekokulu'nda görevli her öğretim elemanına, bilimsel etkinliklere (kongre, konferans, seminer) katılım için yoluluk-yevmiye desteği sağlanmaktadır.

Tablo 8.2.2.Değişim Programlarından Yararlanan Akademik Personel Sayısı

Akademik yıl Tür	[2024-2025] ¹		[2023-2024]		[2022-2023]		[2021-2022]		Toplam
	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	
Erasmus	-	-	-	-	-	-	2	-	2
Mevlâna (Yurt dışı)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Farabi (Yurt içi)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Toplam-1 ²	-	-	-	-	-	-	2	-	2

¹: Örneğin, 2025-2026 gibi yazılmalıdır.
²: Değişim programları yoluyla giden ve gelenlerin toplamıdır.

8.3. Altyapı ve Donanım Desteği

Program için gereken altyapıyı temin etmeye, bakımını yapmaya ve işletmeye yetecek parasal kaynak sağlanmalıdır.

8.3.1. Altyapı ve donanımı temin etmek, bakımını yapmak ve işletmek için sağlanan parasal desteğin yeterliliğini irdeleyiniz.

Programda ihtiyaç duyulan altyapı ve donanımın temini, ilgili altyapı ve donanımın bakımı ve işletilmesini Yalova Meslek Yüksekokulu'nun talebi ile Yalova Üniversitesi Rektörlüğü sağlamaktadır. Üniversite tarafından yüksekokul için tahsis edilen kaynak teorik ve uygulamalı derslerin sürdürülebilmesi, gerekli ekipman ve malzemelerin tahsisi, makine ve teçhizatın düzenli bakımı, uygulamalı dersler için gerekli temel malzemelerin temini ve paket programların kiralanması için yeterli düzeydedir. Bu kapsamda mutfak uygulamaları için gerekli temel sarf malzemeler üniversite bütçesinden karşılanmaktadır. Yüksekokulda mutfak uygulama alanlarında yer alan konveksiyonel fırın vb. teçhizatın bakımı periyodik olarak üniversite tarafından yaptırılmaktadır. Buna ek olarak, dersliklerdeki öğretim donanımı (projeksiyon cihazı, perde vb.) her dönem belirli aralıklarla gözden geçirilmekte ve olası aksaklıklar ve sorunlara anında müdahale imkânı edinilmektedir. Bu konuların planlaması dönem başında yapılmakta , işlerliğin aksatılmaması için üniversiteden teknik destek alınmaktadır.

8.4. Teknik ve İdari Personelin Sayıca ve Nitelik Olarak Yeterliliği

Program gereksinimlerini karşılayacak destek personeli ve kurumsal hizmetler sağlanmalıdır. Teknik ve idari kadrolar, program çıktılarını sağlamaya destek verecek sayı ve nitelikte olmalıdır.

8.4.1. Programa destek veren teknik ve idari personelin sayıca yeterliliği konusunda bilgi veriniz. Tablo 8.4.1'i doldurunuz ve nitelik açısından irdeleme yapınız.

Yalova Meslek Yüksekokulu kapsamında bir yüksekokul sekreteri, iki yazı işleri, iki öğrenci işleri, iki bölüm sekreteri bir ayniyat ve bir tahakkuk biriminde olmak üzere sekiz idari personelin yanı sıra dört temizlik personeli bulunmaktadır (Tablo 8.4.1.). Temizlik personelinin kadrosu üniversitenin Destek Hizmetleri Şube Müdürlüğü'nde bulunmaktadır. Yalova Meslek Yüksekokulunda teknik personel bulunmamakla birlikte, ihtiyaç olması halinde Bilgi İşlem Daire Başkanlığı, Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı birimlerinden hizmet alınmaktadır.

Tablo 8.4.1. Fakülte/Yüksekokul İdari Personel Listesi

Adı ve Soyadı	Görevi	Eğitim Düzeyi	Deneyim süresi (yıl)
---------------	--------	---------------	----------------------

TURAK-Özdeğerlendirme Raporu (ÖDR); Sürüm 6; 27.12.2024

Yalova Üniversitesi, Yalova Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Ön Lisans Programı ÖDR, 10/07/2025

			Özel sektör	Kamu	Bu kurumda
Selçuk DEMİR	Yüksekokul Sek. V.	Lisans	0	30	1
Zühre Nur DOĞAN	Bölüm Sek.	Lisans	0	15	6
Fahrettin ÇAKMAK	Bölüm Sek.	Yüksek Lisans	3	16	16
Elif GÜLTEN	Öğrenci İşl.	Lisans	0	10	10
Seren ATIŞ	Öğrenci İşl.	Lisans	0	2	2
Mustafa Bilal YAVUZ	Yazı İşl.	Lisans	0	19	1
Hacı Bayram ALTUNKAYA	Tahakkuk	Lisans	2	16	1
Hacı MAMIŞ	Taşınır Kayıt Yet.	Lisans	2	1	1

8.4.2. İdari personele kendilerini geliştirmeleri için tanınan bütçesel olanakları (kişisel gelişim toplantılarına katılma, yeni bir teknolojik ve hukuki uygulamayı öğrenmek için seminerlere katılım vb.) anlatınız ve yeterliliklerini değerlendiriniz. Değişim programlarından yararlanan (varsa) idari personele ilişkin olarak Tablo 8.4.2.'yi doldurunuz ve irdeleme yapınız. Değişim programlarından yararlanan idari personel yok ise, aşağıdaki tabloyu boş bırakınız.

Yüksekokulumuz idari personeli görevlerini gerçekleştirmede yeterli niteliksel becerilere sahiptir. Bununla birlikte idari personelin bilgi, beceri ve yetkinliklerinin artırılması için hizmet içi eğitimlere katılması öngörülmektedir.

Tablo 8.4.2. Değişim Programlarından Yararlanan İdari Personel Sayısı

Akademik yıl Tür	[2024-2025] ¹		[2023-2024]		[2022-2023]		[2021-2022]		Toplam
	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	
Erasmus	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mevlâna (Yurt dışı)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Farabi (Yurt içi)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Toplam-1²	-	-	-	-	-	-	-	-	-

¹: Örneğin, 2025-2026 gibi yazılmalıdır.
²: Değişim programları yoluyla giden ve gelenlerin toplamıdır.

8.4.3. İdari Personele Sağlanan Bütçe Olanakları

İdari personelin mesleki becerilerinin gelişimini sağlamak amacıyla üniversite bünyesinde yapılan hizmet içi eğitimlere katılımları sağlanmaktadır. İlgili eğitimlerin giderleri üniversite rektörlüğü bütçesinden karşılanmakta olup yüksekokul bünyesinden idari personel için ilave bütçe ayrılmamaktadır.

ÖLÇÜT 9: SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

9.1. Sürekli İyileştirme Faaliyetleri ve Sistematiği

9.1.1. İlk kez değerlendirilen programlarda son üç (3) yıl içinde, daha önce değerlendirilmiş ve akreditasyonun sürekliliği için başvuran bir programda ise bir önceki TURAK genel veya ara değerlendirmesinden bu yana; somut verilere dayalı olarak belirlenen gelişmeye açık yönleri ve yetersizlikleri gidermek için programla ilgili yaptığınız sürekli iyileştirme çalışmalarını kanıtlarıyla açıklayınız. Yapılan sürekli iyileştirme çalışmalarının, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili olanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olması gerektiğini dikkate alınız. Bu kanıtlar, sürekli iyileştirme için oluşturulan çözüm önerilerinin, bu önerileri uygulamaya alan sorumluların, bu uygulamaların gerçekleştirilme zamanlarının, gerçekleştirilenlerin izlenmesinin ve yapılan iyileştirmelere dönük yeterlilik değerlendirmelerinin kayıtları veya kanıtlarıdır.

Yalova Üniversitesi Aşçılık Programı, 2025 yılı itibarıyla ilk kez TURAK akreditasyon başvurusunda bulunmuş olmakla birlikte, program düzeyinde ve kurumsal ölçekte (YÖKAK) sürdürülen kalite güvence ve sürekli iyileştirme faaliyetleriyle, yükseköğretimde sürdürülebilir kalite

kültürünün etkin bir şekilde tesis edilmesini amaçlamaktadır. Bu çerçevede, üniversite genelinde yürütülen bütünlük kalite yönetimi çalışmaları ile uyumlu olarak, programda da sistematik ve sürekli iyileştirmeye dayalı bir gelişim yaklaşımı benimsenmiştir.

Sürekli iyileştirme faaliyetleri, yalnızca akreditasyon gereklilikleri ile sınırlı kalmamakta; eğitim-öğretim süreçleri, yönetsel uygulamalar, paydaş katılımı ve uygulamalı eğitim alanlarında çok boyutlu ve veriye dayalı bir anlayışla yürütülmektedir ([Ek 9.1.1.1.](#)).Yalova Üniversitesi'nde kurumsal akreditasyon sürecine entegre olarak geliştirilen **Bütünlük Kalite Yönetim Sistemi (BKYS)**, program düzeyinde de aktif şekilde kullanılmakta; başta SP-PUKÖ (Planla – Uygula – Kontrol Et – Önlem Al) döngüsü olmak üzere, kalite güvence sisteminin temel ilkeleri doğrultusunda süreçlerin izlenmesi ve belgelendirilmesi sağlanmaktadır ([Ek 9.1.1.2.](#) ve [Ek 9.1.1.3.](#)).BKYS, öğretim planlarının güncellenmesi, ölçme ve değerlendirme yaklaşımlarının standardizasyonu, sektörel işbirlikleri ve etkinlik yönetimi gibi pek çok alanda, süreçlerin sürdürülebilir şekilde izlenmesini ve düzenli olarak raporlanmasını mümkün kılmaktadır ([Ek 9.1.1.4.](#); [Ek 9.1.1.5.](#) ve [Ek 9.1.1.6.](#)).Bu süreçlerin yönetimi ilgili web sayfası üzerinden yönetilmektedir (<https://bkys.yalova.edu.tr/>). Ayrıca 2025 yılı Ocak-Haziran dönemine ilişkin bölüm tarafından gerçekleştirilen 10 faaliyete ilişkin PUKÖ tablosu ekte sunulmuştur ([Ek 9.1.1.13.](#)).

Program düzeyinde gerçekleştirilen tüm faaliyetler, **Yalova Üniversitesi Stratejik Planı (2024-2028)** hedeflerine uyumlu olarak planlanmakta ve uygulanmaktadır ([Ek 9.1.1.7.](#)). Bu doğrultuda, yapılan her türlü faaliyet BKYS sistemine girilmekte ve Kalite Koordinatörlüğü'nün onayına sunulmaktadır. Faaliyetlerin planlama, uygulama, kontrol ve önlem alma aşamaları sistem üzerinde detaylı olarak kayıt altına alınmakta, böylece tüm süreçler PUKÖ döngüsüne uygun olarak yürütülmektedir ([Ek 9.1.1.8.](#)). Tüm faaliyetlerin yürütülmesi sistematik bir yapıya kavuşturulmakta, ilgili faaliyetlere ilişkin belgeler ve kanıtlar da dijital sistemde arşivlenmektedir. Bu bütüncül yaklaşım sayesinde, programda yapılan tüm iyileştirme ve geliştirme faaliyetleri hem şeffaf biçimde izlenebilmekte hem de kalite güvencesi kapsamında sürdürülebilir bir şekilde yürütülmektedir. Sonuç olarak, kalite yönetimi süreçleri, kurumsal vizyon ve hedeflerle bütünlük olarak, veriye dayalı ve sürekli gelişime açık bir yapı içerisinde yönetilmektedir.

Programda iyileştirme alanlarının tespiti hem iç hem de dış paydaşların katılımıyla düzenlenen toplantılar, öğrenci ve mezun anketleri, sektör temsilcileriyle yapılan istişareler ve bölüm kurulu kararları ışığında gerçekleştirilmektedir ([Ek 9.1.1.9.](#) ve [Ek 9.1.1.10.](#)).Örneğin, İngilizce ve mesleki yabancı dil derslerinin sayısı ve içeriklerinin yetersiz olduğu saptanmış; bu durum, doğrudan öğretim planının güncellenmesine ve yabancı dil eğitiminin güçlendirilmesine yol açmıştır. Benzer şekilde, uygulamalı eğitimde ulusal standartlara uyum ve sektör beklentileri doğrultusunda, 2024-2025 eğitim-öğretim yılından itibaren 3+1 işyeri uygulama modeline geçiş kararı alınmıştır. Böylece öğrencilerin sektörle daha yoğun bir entegrasyon içinde, uygulamalı deneyim kazanmaları mümkün hale gelmiştir.

Ölçme ve değerlendirme süreçlerinde, öğretim elemanları arasında birlik sağlanması amacıyla ortak sınav kâğıdı formu geliştirilmiş, bu uygulamanın sürdürülebilirliği kalite koordinatörlüğü tarafından izlenmektedir ([Ek 9.1.1.11.](#)). Ayrıca, sektör ile gerçekleştirilen protokollerin artırılması, mevcut protokollerin güncellenmesi ve dış paydaşlarla düzenli geri bildirim mekanizmalarının kurulması, sürekli iyileştirme kültürünün kurumsal düzeyde yerleşmesine katkı sunmuştur.

<https://bkys.yalova.edu.tr/listKaliteDokumantasyon>

Üniversitemizde kalite ve akreditasyon çalışmaları, dijital sistemlerle desteklenmekte ve tüm programlarda olduğu gibi Aşçılık Programında da kalite toplantıları, akademik kurul kararları, güncellenen ders planları, sektörel etkinlikler, öğrenci anketleri ve protokol örnekleri düzenli biçimde kayıt altına alınmakta ve üst yönetime rapor ile sunulmaktadır ([Ek 9.1.1.12.](#)). Sektör iş birlikleri kapsamında yürütülen Kariyer Günleri ve mesleki atölye etkinlikleri, öğrencilerin kariyer gelişimini destekleyici uygulama alanları sunmakta ve sektörle bağların güçlendirilmesine olanak tanımaktadır.Bölümümüzde yapılan etkinlikler ilgili web sayfasında yer almaktadır (<https://turizm.yalova.edu.tr/tr/Haber>).

Aşçılık Programı, henüz ilk kez akreditasyon başvurusu yapmış olsa dahi, üniversitenin kurumsal kalite vizyonu doğrultusunda, bütüncül ve sürekli iyileştirmeyi temel alan bir yönetim anlayışı sahiptir.

Akademik birimlerin, Kalite Koordinatörlüğü ile birlikte hareket ettiği bu yapı; değişen sektörel beklentilere, öğrenci geri bildirimlerine ve ulusal standartlara hızlıca yanıt verebilen, veriye dayalı ve sürekli güncellenen bir eğitim-öğretim ekosistemini sürdürmektedir. Örnek olarak Kalite Koordinatörlüğünün 2025 yılına ilişkin çalışmalarının yer aldığı haber paylaşımları incelenebilir.

<https://kalite.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/yalova-universitesi-kalite-ve-akreditasyon-toplantisini-gerceklestirdi-2-2>

<https://kalite.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/yalova-universitesi-kalite-komisyonu-toplantisi-gerceklestirildi>

<https://kalite.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/kalite-ekibinden-yeni-yazilim-tanitimi-halil-arslan-gelistirdigi-sistemi-sunumla-paylasti>

<https://kalite.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/yalova-universitesinde-kalite-organizasyonunun-yeni-uyelerine-oryantasyon-egitimi-gerceklestirildi>

<https://kalite.yalova.edu.tr/tr/Haber/Detay/yalova-universitesinde-kalite-yonetim-sistemleri-egitimi-gerceklestirildi>

Aşçılık Programının mevcut durumunu ortaya koymak, güçlü ve zayıf yönleri ile karşı karşıya olduğu fırsat ve tehditleri belirlemek amacıyla SWOT (GZFT) analizi yapılmış; bu analiz doğrultusunda programın gelişim alanlarını destekleyecek kısa, orta ve uzun vadeli hedefler tanımlanmıştır. Böylelikle programın akademik niteliğinin, kurumsal kapasitesinin ve sektörel etkililiğinin sistematik biçimde güçlendirilmesi hedeflenmektedir. Aşağıda Aşçılık Programı'na ilişkin SWOT (GZFT) analizi ile programın gelişim sürecine yönelik kısa, orta ve uzun vadeli hedefler sunulmaktadır.

Aşçılık Programı SWOT (GZFT) Analizi

Güçlü Yönler

1. Programın uygulama ağırlıklı bir müfredata sahip olması ve öğrencilerin teorik bilgilerini mutfak ortamında pratiğe dönüştürebilme imkânı bulmaları.
2. Türk ve dünya mutfaklarına ilişkin ders çeşitliliği ile öğrencilerin farklı kültürlere ait mutfak uygulamaları konusunda deneyim kazanabilmeleri.
3. İş sağlığı ve güvenliği, hijyen ve sanitasyon konularının programda sistematik biçimde ele alınması.
4. Mezunların sektöre hızlı uyum sağlayabilmelerini destekleyen staj uygulamaları ve işyeri deneyimlerinin bulunması.
5. Yalova'nın tarımsal ürün çeşitliliği ve turizm potansiyelinin, program öğrencilerine uygulama ve araştırma fırsatları sunması.

Zayıf Yönler (Weaknesses)

1. Uygulama mutfağı ve restoran alanının mevcut öğrenci sayısı ve ders çeşitliliği için yetersiz kalması.
2. Kalite güvence süreçleri kapsamında dökümantasyonun ve raporlama mekanizmalarının eksikliği.
3. Uluslararası işbirliği ve Erasmus anlaşmalarının olmaması nedeniyle öğrenci ve personel hareketliliğinin gerçekleşmemesi.
4. Akademik kadronun yayın performansının düşük olması, doktora ve doçentlik süreçlerine katılımın sınırlı olması.
5. Üniversitede lisans düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları programının bulunmaması nedeniyle öğrencilerin akademik ilerleme olanaklarının kısıtlı olması.

Fırsatlar (Opportunities)

1. Gastronomi turizminin gelişmekte olması ve sürdürülebilir mutfak uygulamalarına yönelik artan toplumsal talep.
2. Yerel yönetimler ve sivil toplum kuruluşlarının gastronomi ve turizm alanında işbirliği projelerine açık olması.

3. Ulusal ve uluslararası gastronomi yarışmaları ile öğrencilerin görünürlük kazanma ve mesleki ağlarını genişletme imkânı.
4. Erasmus+ ve Avrupa Birliği projeleri kapsamında uluslararasılaşma ve kurumsal kapasite geliştirme potansiyeli.

Tehditler (Threats)

1. Marmara Bölgesi'nde benzer programların artması nedeniyle öğrenci tercihinde yaşanan rekabetin yoğunlaşması.
2. Sektörde yaşanan ekonomik dalgalanmalar ve istihdamın dönemsel dalgalanmalara açık olması.
3. Öğrencilerin lisans tamamlama olanaklarının sınırlı olması sebebiyle başka illerdeki üniversitelere yönelmeleri.

Aşçılık Programı Kısa-Orta-Uzun Vadeli Hedefleri

Kısa Vadeli Hedefler (1-2 yıl)

1. Akademik danışmanlık süreçlerinin yapılandırılması ve öğrenci geri bildirimlerinin düzenli olarak alınması.
2. Ders içeriklerinin güncel gastronomi trendleri (ör. vegan mutfak, sağlıklı beslenme, füzyon mutfak) ile zenginleştirilmesi.
3. Kalite güvence süreçleri kapsamında eksik olan dokümantasyonun tamamlanması ve düzenli hale getirilmesi.
4. Danışma kurulu ve dış paydaş toplantılarının her dönem düzenlenerek program-sektör iş birliğinin güçlendirilmesi.
5. Akademik personelin motivasyonunu artırmaya yönelik teşvik mekanizmalarının oluşturulması; araştırma projeleri, akademik yayınlar ve mesleki gelişim desteklerinin artırılması.

Orta Vadeli Hedefler (3-5 yıl)

1. Uygulama mutfağı ve restoran alanlarının kapasite ve donanım açısından iyileştirilmesi.
2. Ulusal ve uluslararası gastronomi yarışmalarına katılımın teşvik edilmesi ve başarı oranlarının artırılması.
3. Sektörle iş birliği protokollerinin artırılması yoluyla öğrencilerin staj ve uygulama imkânlarının çeşitlendirilmesi.
4. Erasmus+ ve ikili anlaşmalar kapsamında öğrenci ve öğretim elemanı hareketliliğinin başlatılması.
5. Lisans programı bulunmamasının yarattığı boşluğu azaltmak için dikey geçiş imkânlarının güçlendirilmesi ve iş birliği modellerinin geliştirilmesi.

Uzun Vadeli Hedefler (5 yıl ve sonrası)

1. Üniversite bünyesinde lisans düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları programının açılması yönünde girişimlerde bulunulması ve ön lisans-lisans bütünlüğünün sağlanması.
2. Mezunların sektörde yönetici şef ve üst düzey pozisyonlara yükselme oranlarının artırılması.
3. Yalova'da gastronomi turizmine katkı sağlayacak festival, workshop ve sektör iş birliği projelerinin program öncülüğünde düzenli olarak gerçekleştirilmesi.
4. Akademik personelin doktora ve doçentlik süreçlerine yönlendirilerek araştırma kapasitesinin artırılması ve programın akademik görünürlüğünün güçlendirilmesi.

9.2.Sürekli İyileştirme İçin Eylem Planı

9.2.1.Daha önce değerlendirilmiş bir programda; bir önceki TURAK genel veya ara değerlendirmesinden bu yana programın gelişmeye açık tüm alanlarıyla ilgili uygulamaya koyduğunuz

eylem planını ve eylem planlarındaki faaliyetlerin gerçekleştirilme durumlarını irdeleyiniz. Ek I.6'yı hazırlayınız.

Programımız daha önce akreditasyon kuruluğu tarafından değerlendirilmemiştir.