



## **Birim Değerlendirme Raporu**

**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ  
AFYON MESLEK YÜKSEKOKULU**

**Kasım 2021**

## **Aşçılık Programı Güçlü ve Geliştirmeye Açık Yönler<sup>1</sup>**

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümü içerisinde yer alan aşçılık programının da bir doktor öğretim üyesi ve iki öğretim görevlisi olmak üzere 3 öğretim elemanı bulunmaktadır. Diğer yandan bağlı olduğu bölüm olarak ele aldığımızda ise Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümünde 6 öğretim elemanı görev yapmaktadır ve ders görevlendirmelerinde bölüm kadrosunda yer alan tüm akademisyenlerden yararlanılmaktadır. Genel olarak akademisyenlerimizin özgeçmişleri incelendiğinde 3 öğretim elemanı turizm alanında lisans, yüksek lisans ve doktora eğitimine sahipken diğer 3 öğretim elemanı turizm alanında lisans düzeyinde eğitime sahiptir. Bölüm ve program kadrosunda yer alan tüm öğretim elemanlarının uzmanlık alanlarının ve eğitimlerinin turizm ve otelcilik alanında olması ve her bir öğretim elemanının sektörel deneyime sahip olması programın üstünlüklerindedir. Raporlarda da belirtildiği gibi akademik danışmanların sayıları öğrenci sayılarına göre yeterli düzeydedir. Aşçılık Programının eğitim ve öğretim süresi iki yıldır. Hazırlık sınıfı bulunmayan program için yabancı dil hazırlık sınıfının açılması öğrencilerin yabancı dil niteliğini geliştirmek açısından önemlidir. Programın öğrenci kontenjan sayısı yeterli düzeydedir ve birinci ve ikinci öğretim kontenjanları her yıl dolmaktadır. Raporda verilen ilgili tablolara bakıldığında, son beş yıl içerisinde AŞÇILIK NÖ ve İÖ programlarının kontenjan sayıları artmış olmasına karşın aynı sayıda öğrencinin yerleştirildiği görülmektedir. Bu durum ilgili bölüme yönelik öğrenci taleplerinin halen yüksek olduğunu göstermektedir. Öğrencilerin niteliğinin geliştirilmesine yönelik yapılan çalışmalar ve uygulamalar programın gelişmeye açık olduğunu kanıtlamaktadır. Aşçılık programı öğrencileri üniversiteye kayıt oldukları andan itibaren akademik danışmanlık hizmetlerinden yararlanmaktadırlar. Programa atanan danışman öğretim elemanları akademik danışmanlık toplantıları düzenleyerek öğrencilere her konuda danışmanlık hizmetleri sunmaktadırlar. Afyon MYO, Aşçılık Programında Erasmus, Farabi ve Mevlana gibi öğrenci hareketliliğine yönelik çalışmaların olmaması programın zayıf yönlerinden biridir. Bu nedenle öğrencileri bu uygulamalara teşvik edecek tedbirlerin alınması ve gereken çalışmaların yapılması gerekmektedir. Öğrencilerin mezuniyetleri Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Sınav Yönetmeliğinin <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/40519> diploma ile ilgili esaslara ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönergeye göre düzenlenmektedir. Programın eğitim amacı; turizm sektöründeki konaklama işletmeleri ve yiyecek-içecek işletmelerinin mutfak bölümlerinde hizmet ve üretim sürecinde etkin görev alabilecek nitelikli insan gücü yetiştirmek olup, bu amaç, öğrencilerin kariyer ve mesleki beklentileri ile uyumludur. Programın özgörevi, üniversitenin ve Afyon MYO'nun özgörevleriyle aynı doğrultudadır. Paydaşlarla yapılan işbirlikleri ve ortak çalışmaların artırılması ve yaygınlaştırılması önerilmektedir. Programın müfredatında uzun süredir bir değişiklik yapılmaması programın zayıf yönlerinden biri olup, ders müfredatlarının gerek iç paydaşların gerekse dış paydaşların gereksinimleri doğrultusunda güncellenmesi öğrencilerin hem 4 yıllık eğitime geçiş yapmalarında hem de sektör başarılarında önemlidir. Aşçılık Programı program çıktılarının oluşturulması sürecinde Türkiye Yükseköğrenim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ), Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurumu önlisans düzeyi ortak çıktı ölçütleri ve aşçılık programı çıktı ölçütleri dikkate alınmaktadır. Aşçılık programı program çıktılarının oluşturulması sürecinde Türkiye Yükseköğrenim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) temel alınarak ilgili programın öğretim elemanları ve ilçe meslek yüksekokullarından aşçılık programlarında görevli öğretim elemanları ile görüşülerek programı çıktı ölçütleri oluşturulmaktadır. Program çıktılarının oluşturulmasında diğer bölümlerle işbirliği yapılması programın güçlü yönlerindedir. Raporda ilgili tabloların verildiği görülmektedir. Eğitim amaçları ve program çıktılarının uyumu yeterlidir. Ölçme ve değerlendirme süreci ile ilgili herhangi bir yöntemin bulunmaması programın

---

<sup>1</sup> Biriminizde öz ve akran değerlendirme süreçleri tamamlanan **her bir önlisans/lisans programı için çoğaltınız.** Bu bölümü oluştururken biriminizde hazırlanan program öz değerlendirme ve akran değerlendirme raporlarının sonuç bölümünden yararlanınız.

zayıf yönlerindedir. Konu ile ilgili olarak öğrenci memnuniyetlerinin ve görüşlerinin anket ve diğer araştırma yöntemleri kullanılarak ölçülmesi programın kalitesini artıracaktır. Aşçılık Programında eğitim öğretim kalitesinin artırılması ve belirlenen sorunların giderilmesi kapsamında sürekli iyileştirme çalışmaları yapıldığı görülmektedir. İç paydaşlardan, öğrencilerden ve dış paydaşlardan alınan görüşler sonucunda bu iyileştirmelerin yapılması, programın üstün yönleri arasındadır. Ders müfredatının diğer 2 yıllık ve 4 yıllık eğitim veren üniversitelerdeki ders müfredatıyla uyumlaştırılması gerekmektedir. Programda eğitim ve öğretim planının uygulanmasında kullanılan eğitim yöntemleri, istenen bilgi, beceri ve davranışların öğrencilere kazandırılması konusunda yeterlidir. Eğitim planı içinde uygulamaların yer alması programın üstün yanlarından biridir. Eğitim Planının Uygulanmasında Kullanılan Yöntemler program için gerekli olan bilgi, beceri ve davranışları öğrencilere kazandırmada etkili yöntemlerdir. Programda yer alan seçmeli derslerin program amaçları ve sektörün ihtiyacı doğrultusunda güncellenmesi programın bir diğer üstünlüklerindedir. Ancak sektörün ihtiyacı doğrultusunda yeni derslerin müfredata dâhil edilmesi tavsiye edilebilir. Aşçılık Programında mesleki derslerin ve yabancı dil derslerinin planda önemli bir yer tuttuğu ve temel yabancı dil dersi olarak İngilizce'nin zorunlu olarak okutulması programın geliştirilmeye açık yönüdür. Aşçılık Programında öğretim planında, mesleki uygulamalı derslerin yanı sıra alınan teorik ve kavramsal eğitimin alanda uygulanmasına yönelik "Zorunlu Staj" dersinin bulunması ve böylece öğrencilerin turizm işletmelerinde uygulamalı olarak gerçekleştirmeleri onların bilgi, beceri ve yetkinliklerini geliştirmelerinde ve güncel tutmalarında, sektörü anlamalarında ve koşulları öğrenmelerinde önemli bir uygulamadır. Bu ise programın üstün yönleri arasındadır. Programın paydaşlarıyla bağlantılarını sürekli hale getirmek adına okul-sektör buluşmaları, kariyer günleri, toplantılar, etkinlikler, iç ve dış paydaşların görüşlerinin alınması programın güçlü yanı iken iletişimin sıklığının artırılması ve ortak projeler geliştirilmesi önerilebilir. "Aşçılık" programının kullanacağı yüksekokulun bünyesinde bulunan fiziki alanlar; Mutfak Atölyesi, Turizm ve Otelcilik Uygulama Alanı, 119 Kişilik Konferans Salonu ve 45 adet derslik eğitim-öğretim için yeterlidir. Gerek Mutfak Uygulama Atölyesinde gerekse Restoran Uygulama Alanlarında bulunan ekipmanların endüstriyel kullanıma uygun ekipmanlar olması ise programın en güçlü yanındır. Afyon Meslek Yüksekokulunda öğrencilerin sosyalleşebilecekleri kantin, oturma alanı (kamelya), yemekhane ve okul ana binasının alt katında sanat etkinlikleri için düzenlenen alanlar ile kampüs içinde öğrencilerin kolaylıkla öğle yemeklerini yiyebilecekleri yemekhane imkanının bulunması en önemli üstünlüklerinden biridir. Ayrıca kampüs alanında öğrencilerin sosyal ve sportif faaliyet içerisinde bulunabilecekleri çeşitli alanlarda basketbol sahaları, yüzme havuzu, futbol sahaları, tenis kortları, koşma alanları, kapalı spor salonları, fitness merkezi bulunması öğrencilerin ders dışında kaliteli zaman geçirmeleri açısından önemlidir.

## **Sonuç ve Değerlendirme<sup>2</sup>**

Aşçılık programındaki öğrenci sayılarına bakıldığında öğretim elemanı sayısının ve niteliğin yeterli olduğu görülmektedir. Aşçılık Programı, Otel Lokanta ve İkram hizmetleri Bölümüne bağlı olarak 1 doktor öğretim üyesi ve 2 öğretim görevlisi üzere 3 öğretim elemanı faaliyetini sürdürmektedir. Turizm ve Otel İşletmeciliği programı ve meslek yüksekokulundaki diğer öğretim elemanları tarafından da desteklenen programda yer alan ve ders veren öğretim elemanlarının lisans eğitiminin Turizm Eğitimi ile ilgili olduğu görülmektedir. Yine her bir öğretim elemanının sektörle ilgili mesleki tecrübesinin olduğu ve alanlarıyla ilgili birçok kitap, makale, bildiri ve bilimsel çalışmalar yaptığı görülmektedir. Öğretim elemanlarının lisans ve lisansüstü eğitiminin Turizm ile ilgili olması, her bir

---

<sup>2</sup> Bu kısım, Afyon Kocatepe Üniversitesi Eğitim-Öğretim Yönergesinin ilgili maddeleri gereği Bölüm, Anabilim/Anasanat Dalı, Program Açma, Dönüştürme, Ad Değiştirme ve Kapatma; Programların İzlenmesi, Güncellenmesi ve Akreditasyonu gibi kararları içermelidir. Ayrıca, 2021-2022 eğitim-öğretim yılında programların güçlü yönlerinin sürdürülebilirliğinin nasıl sağlanacağına ve geliştirmeye açık yönlerinin iyileştirilmesine yönelik hangi önlemlerin alınacağına değininiz. 2022 ve 2023 yılında biriminizdeki eğitim-öğretim faaliyetlerindeki değişikliklerde bu raporun yol gösterici olacağını unutmayınız.

öğretim elemanının sektörle ilgili mesleki tecrübesinin bulunması bölümün niteliği açısından önemlidir. Hazırlık sınıfı bulunmayan program için yabancı dil hazırlık sınıfının açılması, öğrenci kalitesini artıracak, sektörün ihtiyacına cevap verecek öğrencilerin yetişmesine neden olacağı için hazırlık sınıfı açılmasına yönelik çalışmaların yapılması gerekmektedir. Normal ve ikinci öğretim de eğitim alan öğrencilerin sayıları dikkate alındığında, teorik ve uygulamalı dersler için çok iyi düzeyde fiziksel özelliklere sahip derslik ve uygulama atölyelerinin olduğunu görüyoruz. Endüstriyel donanımına sahip uygulama atölyelerinde verilen dersler ve kullanılan malzemeler eğitim kalitesini yükseltmekte ve öğrencilerin bilgi, beceri ve deneyimlerini artırmasında önemli rol oynamaktadır. Afyon MYO, Açıcılık Programında Erasmus, Farabi ve Mevlana gibi öğrenci hareketliliğine yönelik çalışmaların olmaması programın zayıf yönlerinden biridir. Bu nedenle öğrencileri bu uygulamalara teşvik edecek tedbirlerin alınması ve gereken çalışmaların yapılması gerekmektedir. Okulun açıldığı dönemin başlarında bu programlar hakkında öğrencilere yönelik olarak bilgilendirici toplantıların yapılması ve gerektiğinde video gösterilerinin yapılması öğrencileri teşvik edebilir.

Öğrencilerin mezuniyetleri Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Sınav Yönetmeliğinin <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/40519> diploma ile ilgili esaslara ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönergeye göre düzenlenmektedir. Öğrenci mezun bilgi sisteminin oluşturulması ve mezun olan öğrencilerle ilişkilerin sürdürülebilir olması programın değerlendirilmesinde önemlidir. Paydaşlarla yapılan işbirlikleri ve ortak çalışmaların artırılması, uzun süredir değişiklik yapılmamış olan ders müfredatlarının günümüz sektör ihtiyacına göre yeniden düzenlenmesi ve program için okul-sektör buluşmalarının, kariyer günlerinin, toplantıların ve etkinliklerin yapılması programın kalitesinin daha da iyileştirilmesi için gerekliliktir. Ancak programda öğrencilerin niteliğinin geliştirilmesine yönelik yapılan çalışmalar ve uygulamalar programın gelişmeye açık olduğunu da kanıtlamaktadır. Açıcılık programı öğrencilerinin uygulamalarını yapabilecekleri Mutfak Atölyesi ve Turizm ve Otelcilik Uygulama Alanı, Konferans Salonu ve derslik gibi fiziki alanlar; programın eğitim-öğretim kalitesinde önemli rol oynamaktadır. Yine bu alanlarda öğrencilerin kullanımına yönelik sunulan ekipmanların endüstriyel kullanıma uygun ekipmanlar olması ise programın en güçlü yanıdır. Afyon Meslek Yüksekokulunda öğrencilerin sosyalleşebilecekleri alanlar ile kampüs içinde öğrencilerin kolaylıkla öğle yemeklerini yiyebilecekleri yemekhane imkanının bulunması en önemli üstünlüklerinden biridir. Otel, Lokanta ve İkrım hizmetleri Bölümünde çağdaş eğitim amacı olarak benimsenen bireyi “kendisi için” ve “toplum için” yetiştirme anlayışı doğrultusunda eğitim-öğretim hizmetleri yürütülmektedir. Bireyin “kendisi için” yetiştirilmesi kapsamında; meslek sahibi olması yönünde geliştirilmesi, kendisini geliştirmesi için desteklenmesi ve topluma uyumunun sağlanması hedeflenirken, “toplum için” yetiştirilmesi kapsamında; toplum için rol model olacak, iş yaşamında esnek, gelişmeye açık, yaratıcı ve verimli olabilecek davranışlar sergileyen, nitelikli insan gücü yetiştirilmesi hedeflenmektedir. Bölümde eğitim-öğretim niteliğinin ve kalitesinin artırılması amacıyla iç ve dış paydaşların görüş, öneri ve talepleri ile turizm sektörünün yapısı dikkate alınarak eğitim-öğretim süreçlerinin kontrollü bir şekilde takip edilmesi ve kanıtları ile kayıt altına alınması amaçlanmaktadır.