

Öz Değerlendirme Raporu

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
AFYON MESLEK YÜKSEKOKULU

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
Aşçılık Programı

Dr. Öğretim Üyesi. Erdal ÖZER (Başkan)
Öğretim Görevlisi. Erkan ÇELİK (Üye)
Öğretim Görevlisi. Tansu ÇELİK(Üye)

ÖZ DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

0.1-PROGRAMA AİT BİLGİLER

Afyon Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü bünyesinde 2001-2002 Eğitim-Öğretim döneminde Teknik Programlar sonrasında sosyal programlar bölümüne bağlı olarak kurulan Aşçılık programı, lise öğreniminden sonra iki yıllık bir eğitim sunmaktadır. Aşçılık programında görev yapan bir Dr. Öğretim Üyesi ve iki Öğretim Görevlisi olmak üzere üç öğretim elemanı bulunmaktadır. Aşçılık programının eğitim ve öğretim süresi iki yıldır. Programın hazırlık sınıfı bulunmamaktadır. Aşçılık programına öğrenci alımına 2001-2002 eğitim öğretim yılında başlanmış olup bölüm ilk mezunlarını 2002-2003 eğitim-öğretim yılında vermiştir. Afyon Meslek Yüksekokulu 2018 yılında Ahmet Necdet Sezer Kampüsü karşısında yer alan yeni binasına taşınmıştır. 2018 yılından günümüze kadar bu binada hizmet vermektedir.

Kanıtlar

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/ascilik/>

1-ÖĞRENCİLER

1.1-Programa kabul edilen öğrenciler, programın kazandırmayı hedeflediği çıktıları (bilgi, beceri ve davranışları) öngörülen sürede edinebilecek altyapıya sahip olmalıdır. Öğrencilerin kabulünde göz önüne alınan göstergeler izlenmeli ve bunların yıllara göre gelişimi değerlendirilmelidir.

1.1.1. Programa hangi nitelikte öğrenci kabul edildiğini açıklayınız. Son beş yılda programa alınan hazırlık sınıfı öğrencisi (varsa), program öğrencisi ve mezun sayılarını gösteren Tablo 1.1'i doldurunuz.

Afyon Meslek Yüksekokulu aşçılık programı, lise eğitiminden sonra normal öğretim ve ikinci öğretim olmak üzere iki yıllık bir eğitim sunmaktadır., Aşçılık programına öğrenciler ilgili meslek lisesi ve düz lise mezunları arasından Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi'nce (ÖSYM) yapılan Yükseköğretim Kurumları Sınavları (YKS) içerisinde Temel Yeterlilik Sınavı (TYT) ile seçilmektedir. Öğrenci kabulü ilgili dönemin Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu'nda yer alan bilgilere göre yapılmaktadır.

Kayıt için zamanında başvurmayan veya gerekli belgeleri zamanında sağlamayan öğrenciler kayıt hakkını kaybetmektedirler. Kayıt için sunulan belgelerde eksiklik veya tahrifat olduğunun belirlenmesi, öğrencinin başka bir yükseköğretim kurumuna kayıtlı olması veya başka bir yükseköğretim kurumundan çıkarma cezası almış olması hallerinde, kesin kayıt yapılmış olsa bile kayıt iptal edilmektedir. Ayrıca, öğrenciler kayıt işlemlerini kendileri E-devlet üzerinden gerçekleştirebilmektedirler. Yabancı öğrencilerin bölüme kabulü "Afyon Kocatepe Üniversitesi Uluslararası Öğrenci Kabul Yönergesi" esaslarına göre yapılmaktadır. İlgili yönerge <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/160237> adresinde yer almaktadır.

Programa Kabul Edilen Öğrencilerin Genel Değerlendirmesi

Programdan mezun olabilmek için 2547 sayılı Yüksek Öğretim Kanununa uygun hazırlanmış Afyonkarahisar Kocatepe Üniversitesi Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uygulanmaktadır. Bu yönetmeliğin ilgili maddelerinde mezuniyete esas her bir ders için 4 üzerinden en az 2 not ortalamasını sağlaması gerekmektedir. Ayrıca öğrencinin genel not

ortalamasının 2 ve üzeri olması ve eğitim süresi boyunca her dönem zorunlu ve seçmeli 30 ECTS (Avrupa Kredi Transfer Sistemi) olmak üzere toplam 120 ECTS ders alması zorunludur.

Program kontenjanları 2021-2022 eğitim ve öğretim döneminde NÖ.60 +2 (okul birincileri kontenjanı) ve İÖ. 55+2 (okul birincileri kontenjanı) toplam 119'dur. Aynı zamanda öğrencilerin mezun olabilmek için, 2.00 ortalamayı sağlamaları gerekmektedir. Bunun yanında öğrencilerin mezun olabilmesi için, 45 iş gününü kapsayan bir stajı tamamlaması da zorunludur.

Aşçılık NÖ ve İÖ kontenjanları ise şu şekildedir. 2017-2018 kontenjan sayısı (100), kesin kayıt yaptıran öğrenci sayısı (99). 2018-2019 kontenjan sayısı (62+52=114), kesin kayıt yaptıran öğrenci sayısı (114). 2019-2020 kontenjan sayısı (62+62=124), kesin kayıt yaptıran öğrenci sayısı (117). 2020-2021 kontenjan sayısı (62+57=119), kesin kayıt yaptıran öğrenci sayısı (123). 2021-2022 kontenjan sayısı (62+57=119), kesin kayıt yaptıran öğrenci sayısı ek kontenjanlarla birlikte 128.

Öğrenci / Mezun	2017-2018	2018-2019	2019-2020	2020-2021	2021-2022
Kontenjan	50+50=100	63+51=114	62+62=124	62+57=119	67+61=128

Kanıt.

<https://yokatlas.yok.gov.tr/onlisans.php?y=100471122>

<https://yokatlas.yok.gov.tr/onlisans.php?y=100450014>

Tablo 1.1. Aşçılık NÖ+İÖ Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları

Öğrenci / Mezun	2017-2018	2018-2019	2019-2020	2020-2021	2021-2022
Kontenjan	50+50=100	63+51=114	62+62=124	62+57=119	67+61=128
Alınan Öğrenci	47+52= 99	63+51=114	58+59=117	65+58=123	67+61=128
Mezun Öğrenci	32+28=60	36+39=75	49+35=84	96+82=178	47+47= 94

1.1.2. Tablo 1.2'e son beş yıla ilişkin kontenjanları, programa yeni kayıt yaptıran öğrencilerin sayılarını, giriş puanlarını ve başarı sırasını yazınız.

Tablo 1.2 Aşçılık Programı Önlisans Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl ¹	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	Giriş Puanı		Giriş Başarı Sırası		Yerleştirme puan türü
			En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük	
[2021-2022]	119	128		NÖ:236 İÖ: 211	NÖ: 949.890 İÖ: 1.280.494	NÖ: 949.890 İÖ: 1.280.494	TYT
[2020-2021]	119	123	NÖ:366 İÖ: 281	NÖ:251 İÖ: 231	NÖ: 905.651 İÖ: 1.148.553	NÖ: 1.211.385 İÖ: 1.475.540	TYT
[2019-2020]	124	117	NÖ:333 İÖ: 288	NÖ:247 İÖ: 228	NÖ: 905.106 İÖ: 1.160.136	NÖ:910.387 İÖ: 1.160.717	TYT
[2018-2019]	114	114	NÖ:301 İÖ: 327	NÖ:250 İÖ: 230	NÖ: 320.589 İÖ: 476.975	NÖ: 858.879 İÖ: 1.121.782	TYT
[2017-2018]	100	99	NÖ:356 İÖ: 390	NÖ:268 İÖ: 232	-	-	YGS-4

¹İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.

1.1.3. Kontenjanlar ve programa kabul edilen öğrenci sayılarıyla bu öğrencilerle ilgili göstergelerin yıllara göre değişiminin bir değerlendirmesini veriniz. Programa kabul edilen öğrencilerin, programın kazandırmayı hedeflediği çıktıları (bilgi, beceri ve davranışları) öngörülen sürede edinebilecek altyapıya ne düzeyde sahip olduklarının bir değerlendirmesini veriniz.

İlgili 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. Diğer yandan programa giriş puanlarının düştüğü gözlemlenmektedir. Bunun sebebi olarak da pek çok üniversite de açılış programının açılmış olması gösterilebilir.

1.2-Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.

1.2. Yatay Geçiş ve Dikey Geçiş Ders Muafiyet Uygulamaları

Aşçılık NÖ-İÖ programı yatay geçiş hakkı kazanan öğrencilerin intibak işlemleri bölüm yatay geçiş ve muafiyet komisyonu tarafından yapılmaktadır. Yönetim kurulu kararı ile öğrencilerin yatay geçiş ders muafiyet uygulamalarını gerçekleştiren ilgili komisyonlarda görev yapan öğretim elemanları şu şekildedir:

Bölüm Yatay Geçiş Komisyonu

Dr. Öğr. Üyesi Erdal ÖZER (Başkan)
Dr. Öğr. Üyesi Hatice YILMAZ (Üye)
Öğr.Grv. Erkan ÇELİK (Üye)

1.2.1 Tablo 1.3'ü son beş yıl için doldurunuz.

Tablo 1.3 Yatay Geçiş Bilgileri

Akademik Yıl ^{1,2}	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı NÖ	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı İÖ
[2021-2022]	1	2
[2020-2021]	4	2
[2019-2020]	2	2
[2018-2019]	3	2
[2017-2018]	-	1

¹İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.

1.2.2 Yatay geçiş, uygulamaları ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikaları özetleyiniz ve bu politikaların nasıl uygulandığını açıklayınız.

Ders muafiyeti kapsamında, yatay geçiş, uygulamaları ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesi Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Sınav Yönetmeliğinin esaslarına ve Afyon

Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Muafiyet İşlemleri Yönergesi esaslarına göre uygulanmaktadır.

Yönerge esaslarına göre intibak işlemleri aşağıdaki basamaklar izlenerek yapılmaktadır:

1. ÖSYM yerleştirme sonuçlarına son kayıt tarihinden sonra iki hafta içerisinde birim öğrenci işlerine dilekçe ile intibak ve muafiyet başvurusu öğrenci tarafından yapılır. Yatay geçiş öğrencilerinin ayrıca başvuru yapmasına gerek yoktur.
2. Dilekçeye öğrencinin daha önce başarılı olduğu ders içerikleri (mühürlü, kaşeli ve imzalı) ve not belgesi eklenmesi zorunludur. Belge eksikliği olan dilekçeler işleme alınmaz.
3. Son başvuru tarihini takip eden bir hafta içerisinde Birim/Bölüm Muafiyet ve İntibak Komisyonları tarafından değerlendirilerek AMYO Yönetim Kurulu tarafından karara bağlanması beklenir.
4. Öğrenci intibak ve muafiyet sonuçlarına AMYO Yönetim Kurulu kararının öğrenciye tebliğ tarihinden itibaren 5 iş günü içerisinde itiraz edebilir. İtirazlar, komisyonlar tarafından yeniden incelenir varsa değişiklik AMYO Yönetim Kurulu ile karara bağlanır. İtirazlar varsa komisyon tarafından tekrar incelenir ve AMYO yönetim Kurulu tarafından karara bağlanır.
5. Alınan kararlar birim öğrenci işlerine iletilerek öğrencinin muaf tutulduğu derslerin harf notu karşılıkları eklenir ve öğrenci muafiyet işlemleri tamamlanır.

"Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal İle Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik" doğrultusunda oluşturulan "Afyon Kocatepe Üniversitesi Yatay Geçiş Yönergesi"ne göre uygulanmaktadır. İlgili yönerge <https://ogrenci.aku.edu.tr/yuksekogretim-kurumlarinda-onlisans-velisans-duzeyindeki-programlar-arasinda-gecis-cift-anadal-yan-dal-ile-kurumlar-arası-kredi-transferiyapilmasi-esaslarina-iliskin-yonetmeligi-universitemizdeki-2/> adresinde yer almaktadır.

Tablo 1.4 Muafiyet ve İntibak Not Dönüşüm Tablosu

Üniversite Başarı Katsayısı	Üniversite Başarı Notu	Diğer Karşılıklar				Üniversite Başarı Notu Aralığı
4,0	AA	5	A	Mükemmel / Excellent	> 3,50	90 – 100
3,5	BA	4	B	Pekiyi / Very Good	3,25 – 3,50	85 – 89
3,0	BB	3	C	İyi / Good	2,75 – 3,24	75 – 84
2,5	CB	2	D	Orta / Good Satisfactory	2,50 – 2,74	70 – 74
2,0	CC	1	E	Geçer / Satisfactory	2,00 – 2,49	60 – 69
1,5	DC		FX-F	Şartlı Geçer / Pass / Sufficient	1,50 – 1,99	50 – 59
1,0	DD			Başarısız / Fail	1,00 – 1,49	40 – 49
	FD			Başarısız / Fail	0,50 – 0,99	30 – 39
0,5						
0,0	FF			Başarısız / Fail	< 0,50	0 – 29

1.3-Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılacak anlaşmalar ve kurulacak ortaklıklar ile öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak önlemler alınmalıdır.

1.3.1 Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılan anlaşmalar ve kurulan ortaklıkları belirtiniz.

Öğrenci değişimi kapsamında AMYO öğrencilerinin, ERASMUS öğrenci hareketliliği, FARABİ değişim programı uygulamaları ve MEVLANA değişim programı uygulamaları kapsamında öğrenci hareketliliklerinden yararlanma hakları bulunmaktadır. Bu kapsamda son beş yıl içerisinde açılış programı öğrencilerinden değişim programlarına katılım olmamıştır.

Kurumlar ile yapılan anlaşmalar kapsamında iş başı uygulamalı eğitimlerin verilmesi amacıyla ANS kampüsü içerisinde üniversiteye ait olan iktisadi işletmelerle (sosyal tesis ve cafe işletmelerinde) anlaşma süreci devam etmektedir.

1.3.2 Öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak düzenlemeleri özetleyiniz.

Afyon Kocatepe Üniversitesi Uluslararası İlişkiler Araştırma ve Uygulama Merkezi tarafından öğrenci hareketliliği programları hakkında kendi bünyelerinde her yıl yapmış oldukları bilgilendirme seminerlerine AMYO öğrencilerinin katılımı teşvik edilmektedir. Bilgilendirme seminerleri kapsamında Erasmus, Farabi ve Mevlana hareketlilik türleri anlatılmakta ve izlenecek süreçler hakkında bilgi verilmektedir. Ayrıca AKÜ uluslararası ilişkiler bölümüne ait web sitesine yönlendirilerek güncel gelişmelerin takibi sağlanmaktadır. Bunlarla birlikte AMYO Erasmus ve Farabi koordinatörü tarafından, her yıl dönem başında öğrenci değişim programlarına katılım ile ilgili önemli tarih ve süreçler hakkında öğrencilerin bilgilendirilmesi için ilan ve afişler okulun çeşitli yerlerine asılmaktadır.

Kanıt

<https://uim.aku.edu.tr/mevlana/>

<https://uim.aku.edu.tr/erasmus/>

<https://farabi.aku.edu.tr/>

1.3.3 Değişim programlarından yararlanan öğrenciler hakkında sayısal ve niteliksel bilgi veriniz.

Son beş yıl içerisinde yararlanan öğrenci bulunmamaktadır.

1.4-Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti verilmelidir.

1.4.1 Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendiren ve öğrencinin gelişiminin izlenmesini sağlayan danışmanlık hizmetlerini özetleyiniz.

Açılış programı öğrencileri üniversiteye kayıt oldukları andan itibaren akademik danışmanlık hizmetlerinden yararlanmaktadırlar. Danışman olarak belirlenen öğretim elamanları birinci sınıf öğrencilerine oryantasyon eğitimi vermektedirler. Bu kapsamda, öğrencilere üniversite, AMYO ve açılış programı ile ilgili bilgiler verilmektedir. Bununla birlikte öğrencilerin mezun olduktan sonra elde edebileceği kariyer fırsatları ve bu fırsatlardan faydalanmak için yapması gerekenlerin bilgisi de verilmektedir. Öğrencilere staj yeri bulma, ders seçimi, kampüs yaşamı vb konularda danışmanlık hizmeti sunulmaktadır. Ayrıca öğrencilerin mesleki anlamda gelişimine katkı sağlayacak, alanında uzman şefler davet edilerek seminerler düzenlenmektedir. Öğrencilerin sektörü tanınması açısından, bölgede faaliyet gösteren, otel ve lokantalar oryantasyon dersi kapsamında ziyaret edilmektedir. 2021-2022 döneminde;

“Kocatepe Aşçılık Mezunları Geleneksel Buluşma Etkinliği” 04 Nisan Salı günü, Afyon Meslek Yüksekokulu konferans salonunda gerçekleştirildi. Aşçılık Bölümü Öğretim Görevlisi Erkan Çelik moderatörlüğünde düzenlenen etkinliğe 2009 yılı mezunu Murat Deniz Temel, 2010 yılı mezunu Mevlüt Özkaya, 2014 yılı mezunu Kemal Can Yurttaş konuşmacı olarak yer aldı. <https://afyonmyo.aku.edu.tr/category/etkinlikler/>

Meslek Yüksekokulumuz Aşçılık Programı öğrencilerine yönelik, Afyonkarahisar Halk Eğitim merkezi müdürlüğü ile işbirliği kapsamında İlk Yardım eğitimi verilmiştir. Öğretim Görevlisi Erkan ÇELİK rehberliğinde 16 Nisan ve 23 Nisan tarihlerinde Eğitimci Meltem EŞİT tarafından verilen 18 saatlik eğitimin ardından 62 öğrenci başarılı olarak ilk yardımcı sertifikası almaya hak kazanmıştır. <https://afyonmyo.aku.edu.tr/category/etkinlikler/>

22 Mart Salı günü, Afyon Meslek Yüksekokulu konferans salonunda, Öğretim Görevlisi Erkan Çelik moderatörlüğünde, okulumuz Aşçılık ve Turizm programı öğrencilerine yönelik bıçak semineri düzenlendi. <https://afyonmyo.aku.edu.tr/category/etkinlikler/>

21 Mart 2022 Meslek Yüksekokulumuz Aşçılık Programı ile Turizm Programı öğrencilerine yönelik, Afyonkarahisar Halk Eğitim merkezi müdürlüğü ile işbirliği kapsamında Turizm, Gıda ve Su sektöründe çalışanlar için Hijyen eğitimi 19.03.2022 tarihinde Eğitimci Meltem EŞİT tarafından verilerek, katılan 109 öğrencimiz sertifikalandırılmıştır. <https://afyonmyo.aku.edu.tr/category/etkinlikler/>

Kanıt: <https://afyonmyo.aku.edu.tr/category/etkinlikler/>

1.4.2 Öğretim üyelerinin danışmanlık hizmetlerine katkılarını sayısal ve niteliksel olarak açıklayınız.

Aşçılık programı öğrencilerine yönelik akademik danışmanlık hizmetleri NÖ ve İÖ olmak üzere iki öğretim elemanı tarafından yürütülmektedir. Akademik danışmanlık kapsamında öğretim elemanları öğrencilerin ders seçimlerini sağlıklı bir şekilde yapmasını sağlamanın yanı sıra staj danışmanlığı ile öğrencilerin staj konusunda bilgilendirilmesini de sağlamaktadırlar. Öğrencilerin akademik gelişimlerini takip etmek amacıyla bölüm başkanı ikinci danışman olarak atanmaktadır. Bu kapsamda Tablo 1.12.'de sınıflar ve öğrenci sayıları ile danışmanlık hizmeti veren öğretim elemanlarına ilişkin bilgiler sunulmuştur.

Tablo 1.5 Giriş Yılına Göre Öğrenci Danışmanlıklarının Dağılımı

ÖĞRENCİ DANIŞMANLIKLARI		
GİRİŞ YILI	DANIŞMAN	SAYI
2021	Erkan Çelik (NÖ) Tansu Çelik (İÖ)	2
2020	Erkan Çelik (NÖ) Tansu Çelik (İÖ)	2
2019	Erkan Çelik (NÖ) Tansu Çelik (İÖ)	2
2018	Erkan Çelik (NÖ) Tansu Çelik (İÖ)	2
2017	Erkan Çelik (NÖ) Tansu Çelik (İÖ)	2

1.5-Öğrencilerin program kapsamındaki tüm dersler ve diğer etkinliklerdeki başarıları şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülmeli ve değerlendirilmelidir.

1.5.1 Öğrencilerin derslerdeki ve diğer etkinliklerdeki başarılarının hangi yöntemlerle ölçüldüğünü ve değerlendirildiğini özetleyiniz.

Öğrencilerin derslerdeki başarıları, sınav, ödev, sunum ve proje ödevleri gibi araçlarla ölçülmektedir. Öğrencilerin derslerdeki başarılarının değerlendirilmesinde hangi araçların kullanılacağı ve ağırlıklarının ne kadar olacağı, dersi verecek öğretim elemanı tarafından her yarıyıl başında sistemde tanımlanarak öğrenciye ilan edilmektedir. İlgili ders için öğrencilerin sorumlu olacakları yarıyıl içi sınavı, kısa sınavlar, ödevler, projeler, sunumlar, yarıyıl sonu sınavı vb. araçlar ve başarı oranlarına etkileri tanımlanmaktadır. Yarıyıl içerisinde yapılması gereken tüm sınavların programları AMYO müdür yardımcıları tarafından önce taslak olarak hazırlanmakta, öğrencilerden ve öğretim elemanlarından gelen geribildirimler doğrultusunda son halini almakta AMYO Yönetim Kurulu onayını aldıktan sonra kesinleşmekte ve herkese duyurulmaktadır.

Öğrencinin başarısı, yarıyıl başında tanımlanmış olan başarı değerlendirme araçlarında aldığı notların belirtilen oranlar dâhilinde hesaplanması ile elde edilmektedir. Yarıyıl sonunda öğrencilerin 100 üzerinden elde ettikleri notlar, genel başarı düzeyi de göz önüne alınarak, harf notuna dönüştürülmekte ve dörtlük sistemdeki karşılıkları hesaplanmaktadır. Başarı ölçme ve değerlendirme yöntemleri Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği esaslarına göre değerlendirilmektedir. Öğrenci başarısını ifade eden notların sayısal değerleri ve onlara karşılık gelen harf notları ile başarıyı tanımlayan özel koşullar yönetmelik çerçevesinde tanımlıdır. İlgili yönetmelik <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/40519> adresinde yer almaktadır

1.5.2 Bu yöntemlerin şeffaf, adil ve tutarlı nitelikte olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

Sınavlar öğrencilerin görebileceği ilan panolarında, web sitesinde ve her katta bulunan ekranlarda ilan edilen kurallar çerçevesinde, gözetmen eşliğinde öğrenci sayısına uygun sınıflarda gerçekleştirilmektedir. Açıklık programı öğrencileri Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin sınavlar ve değerlendirme esasları çerçevesinde teorik ve uygulamalı derslerde ara sınav ve yarıyıl sonu sınavlarına girmektedirler. Ara sınav ve yarıyıl sonu sınav uygulamasının yanı sıra ders içerisinde verilen ödevler, devam durumu ve öğrencinin başarısı göz önüne alınmaktadır. Diğer taraftan uygulama dersleri kapsamında öğrenciler uygulama notları almaktadır. Öğrencilerin açıklanan sınav sonuçlarına, sınav sonuçlarının ilan tarihini izleyen beş iş günü içerisinde dilekçe ile itiraz etme hakkı bulunmaktadır.

Sınavların adil ve şeffaf olmasını sağlamak amacıyla aşağıda listelenen AMYO Sınav Kuralları uygulanmaktadır ve bu kurallar okulun web sitesinden ilan edilmektedir. Sınav kuralları aynı zamanda sınavların gerçekleştirildiği salonlarda gözetmen öğretim elemanı tarafından da duyurulmaktadır.

1. Sınavlara öğrenciler öğrenci kimlik kartlarıyla & belgesiyle girmek zorundadırlar. Öğrenci kimlik kartı/belgesi yanında olmayanlar kesinlikle sınava alınmaz

2. Sınav başladıktan 15 dakika sonra gelen öğrenciler sınava kesinlikle alınmaz. Sınavların ilk 15 dakikası dolmadan öğrencilerin sınav salonunu terk etmesi de kesinlikle yasaktır.
3. Sınavlarda öğrenci kimlikleri sınav süresince masanın üstünde bulundurulur.
4. Sınavda kalem, kalemıraş, silgi, kalem ucu, hesap makinesi, cetvel vb. araç gereçlerin alışverişi kesinlikle yasaktır.
5. Sınavlarda cep telefonlarının kapalı tutulması gerekmektedir ve hesap makinesi yerine kesinlikle kullanılmamalıdır. Cep telefonu açık olanların sınavları geçersiz sayılır.
6. Sınav salonunu terk eden öğrenciler her ne sebeple olursa olsun, sınavın bitiş saatine kadar bir daha sınav salonuna alınmaz.
7. Sınavlarda gözetmen öğretim elemanları gerekli gördükleri takdirde öğrencilerin yerini değiştirebilir. Öğrenciler gözetmen öğretim elemanlarının her türlü uyarılarına uymak zorundadırlar.
8. Sınavda öğrencilerin oturdukları yerde ders ile ilgili/ilgisiz herhangi bir ders notu, kitap, defter, cep telefonu vb. materyal bulundurmaları kesinlikle yasaktır.
9. Sınav salonunu terk eden öğrencilerin sınav bitimine kadar koridorlarda toplanmaları, koridoru terk edene kadar sınav soruları ile ilgili sözlü yorum yapmaları yasaktır.
10. Sınavlarda kurallarına uymayan öğrenciler hakkında disiplin soruşturması açılır.

Bölümde öğrencilere kopya çekme hususunda verilecek cezalar şu şekildedir:

1. “Sınavlarda kopyaya teşebbüs etmek” Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği'nin 5. maddesi (d) fıkrasına göre kınama cezası gerektirir.
2. “Sınavlarda kopya çekmek veya çektirmek” Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği'nin 7. maddesi (e) fıkrasına göre 1 (bir) yarıyıl uzaklaştırma cezası gerektirir.
3. “Sınavlarda tehditle kopya çekmek, kopya çeken öğrencilerin sınav salonundan çıkarılmasına engel olmak, kendi yerine başkasını sınava sokmak veya başkasının yerine sınava girmek” Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği'nin 8. maddesi (d) fıkrasına göre 2 (iki) yarıyıl uzaklaştırma cezası gerektirir.

Sınavlarda kopya çeken, kopyaya teşebbüs eden, kopya veren; ödev, rapor, bitirme tezi ve benzeri çalışmalarda referans vermeden alıntı yapan öğrenci o dersten başarısız sayılmaktadır. Ayrıca öğrenci hakkında disiplin işlemi yapılmaktadır. Öğrencilerle ilgili disiplin süreci 18/8/2012 tarihli ve 28388 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan “Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği” hükümleri uyarınca yürütülmektedir. Bu kapsamda bölümde yürütülen disiplin süreci aşamaları genel olarak şu şekildedir:

Disiplinsiz davranışlarda bulunan öğrencilerin tespit edilmesi durumunda ilgili öğretim elemanı tarafından konu hakkında tutanak tutulması ve fakülte dekanlığına teslim edilmesi, AMYO müdürü tarafından disiplin işlerinden sorumlu soruşturmacı öğretim elemanının atanması ve disiplinsizlikle ilgili belgelerin ulaştırılması, Soruşturmacı öğretim üyesi tarafından belgelerin incelenmesi, ilgili öğrencinin konu hakkında bilgilendirilmesi, savunmasının talep edilmesi (Öğrencinin 7 gün içerisinde savunmasını teslim etmesi zorunludur.), Soruşturmacı öğretim elemanı tarafından öğrenci savunması ve öğretim elemanı tutanaklarının karşılıklı olarak incelenerek değerlendirilmesi ve fakülte öğrenci işlerinden öğrencinin daha önceki dönemlere ait disiplin cezası durumunun sorgulanması, Soruşturmacı öğretim üyesinin nihai öneri/sonuç raporunu fakülte dekanlığına sunması, Fakülte dekanlığı tarafından disiplin cezasının kesinleştirilmesi ve öğrenciye cezanın tebliği edilmesi,

Kanıt. <https://afyonmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/4/2019/12/AFYON-MYO-2019-2020-G%C3%9cZ-F%C4%B0NAL-SINAV-PROGRAMI-%C3%96%C4%9eRENC%C4%B0LER-%C4%B0%C3%87%C4%B0N.pdf>

1.6-Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

1.6.Öğrencilerin Mezuniyeti

1.6.1. Öğrenci ve Mezun Sayılarına İlişkin Bilgiler

Son beş yıla ait Açılış programı mezun sayıları “Tablo 1.1. Açılış NÖ+İÖ Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları” tablosunda verilmiştir.

1.6.2. Mezuniyet Belirleme Yöntemleri

Öğrencilerin mezuniyet karar süreci 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. Bu kapsamda;

1. Bölüm ve programın yükümlülüklerini yerine getiren ve mezuniyetine hak kazanan öğrencilerin seçimi Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden yapılır. OBS üzerinden mezun onayı alınamayan hallerde ilişik kesme işleminin manuel olarak belge düzenlenmesi ve onay verecek birim sorumluların isim ve imzalarının bulunması gerekmektedir.
2. Mezuniyete onay verecek bölüm başkanı OBS üzerinde tanımlanır, tanımlanan onay birimlerince mezuniyet onay işlemi gerçekleştirilir.
3. Mezuniyet onay işlemi sona eren öğrenciler için ilgili birimlerce düzenlenen transkript ve diploma föyleri, oluşturulur.
4. Mezuniyet Komisyonunca incelenerek “Mezuniyet Komisyon Raporu” düzenlenir.
5. Mezuniyet Komisyon Raporu, transkript ve diploma föyü diploma basımı için Öğrenci İşleri Daire Başkanlığına gönderilir.

Birimlerinden OBS üzerinde alınan “ilişik kesme” belgeleri iki nüsha olarak düzenlenir. Belge üzerindeki imzalar tamamlandıktan sonra bir belge öğrenciye verilir. İkinci nüsha ilgili birimce dönem itibarıyla arşivlenir ve imha edilmez. İlişik kesme belgesi ile başvuran mezuna diploması vb. belgeleri verilir.

1.6.3. Mezuniyet Belirleme Yönteminin Güvenilirliği

Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği beşinci bölüm diploma ile ilgili yönetmelik maddelerine ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönerge’ye ilave olarak öğrenci işleri tarafından öğrenci bilgi sistem programında yer alan mezun adayların işlemlerinde;

1. AGNO kontrolü,
2. Kredi kontrolü,
3. AKTS kontrolü, zorunlu ders kontrolü,
4. Seçmeli ders kontrolü,
5. Başarısız ders kontrolü,

6. Staj kontrolü yapılır ve mezun öğrencilerin listesi oluşturulur

Mezun listesinin oluşturulmasında otomasyon kullanılması tüm öğrenciler için eşit ve güvenilir bir sonuç ortaya çıkartmaktadır. Mezun öğrencilerin listesi bölüm başkanına, öğrenci bilgi sistemi üzerinden gönderilmektedir ve bölüm başkanı tarafından öğrencilerin mezuniyet şartlarını sağladığına dair onay verilmektedir. Onaylanan öğrenciler transkriptleri ile birlikte AMYO yönetim kurulunun onayının alınması için müdürlüğe gönderilmektedir. AMYO yönetim kurulu kararı ile öğrencilerin mezuniyetlerine karar verilmektedir. Sonuç olarak, mezun öğrencilerin belirlenmesi için otomasyon programının kullanılması, akademik danışman onayının alınması ve yönetim kurulu kararının alınması mezuniyet koşullarının sağlanması için güvenilirliği artırmaktadır.

2-PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

Program Eğitim Amaçları: Program mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedefleri ve mesleki beklentilerdir (FEDEK, 2017; MÜDEK, 2019).
Bir programın eğitsel misyonunu nasıl planlamayı sağladığını ve paydaşlarının gereksinimlerini nasıl karşılayacağını bildiren açık ve genel ifadelerdir. Programın eğitim amaçları, mezunların bir programı bitirmelerini izleyen birkaç yıl içinde gerçekleştirmeleri beklenenleri tanımlayan ifadelerdir (YÖKAK, 2019).

2.1-Değerlendirilecek her program için program eğitim amaçları tanımlanmış olmalıdır.

2.1.1 Programın eğitim amaçlarını burada listeleyiniz.

Tablo 2.1 Program Eğitim Amaçları

No	Program Eğitim Amaçları
PEA1	Programdan mezun olan öğrencilerimiz turizm sektöründeki konaklama işletmeleri ve yiyecek-içecek işletmelerinin mutfak bölümlerinde nitelikli eleman olarak görev alırlar
PEA2	Başta meslek liseleri olmak üzere diğer kamu kurumlarına ait meslek edindirme kurslarında usta öğretici olarak görev alabilirler.
PEA3	DGS ile lisans ve sonrasında lisansüstü eğitim ile akademik gelişimlerine devam ederek üniversitelerin ilgili bölümlerinde akademik personel olarak ve Milli Eğitim Bakanlığına bağlı meslek liselerinde öğretmen olarak görev alırlar.
PEA4	Yiyecek içecek sektöründe ve diğer alanlarda sahip olduğu Türk ve Dünya mutfağı bilgi ve beceriyle girişimci olarak kendi işletmelerini açar ve yönetebilirler.

2.2-Bu amaçlar; programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedefleri ve mesleki beklentiler tanımına uymalıdır.

2.2.1. Bölüm Özgörevleri

Aşçılık Programının Özgörevi; “Öncelikle bölgemizin daha sonra ülkemizin turizm ve yiyecek içecek sektöründe ihtiyaç duyulan, Türk ve dünya mutfağında çalışabilecek bilgi ve beceriyle donanmış mesleki bilgiye sahip ara insan gücü açığını karşılamak ve bu doğrultuda nitelikli insan gücünü kamu ve özel sektöre ve topluma kazandırmaktır”.

2.2.2. Bölüm Özgörevlerinin Yayımlanması;

Aşçılık Programı Özgörevleri, aşağıdaki adreste yer almaktadır.

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1255#>

2.2.3. Program Öğretim Amaçları ve Bölüm Özgörevinin Uyumu

Tablo. 2.2. Program Öğretim Amaçları ve Bölüm Özgörevinin Uyumu

Aşçılık Programının Özgörevi;	Program Öğretim Amaçları
“Öncelikle bölgemizin daha sonra ülkemizin turizm ve yiyecek içecek sektöründe ihtiyaç duyulan, Türk ve dünya mutfağında çalışabilecek bilgi ve beceriyle donanmış mesleki bilgiye sahip ara insan gücü açığını karşılamak ve bu doğrultuda nitelikli insan gücünü kamu ve özel sektöre ve topluma kazandırmaktır	PEA1, PEA2, PEA3 ve PEA4 öğretim amaçları ile uyumludur.

2.3-Kurumun, fakültenin ve bölümün özgörevleriyle (misyonu) uyumlu olmalıdır.

2.3.Üniversitenin Özgörevleriyle Tutarlılık

2.3.1. Üniversite Özgörevleri

“Afyon Kocatepe Üniversitesi Özgörevleri; “Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.”

2.3.1.1. Üniversite Özgörevlerinin Yayımlanması

Afyon Kocatepe Üniversitesi Özgörevleri üniversite web sitesi üniversite hakkında genel bilgiler sekmesi altında misyonumuz ve vizyonumuz başlığı altındaki <https://aku.edu.tr/hakimizda/universitemizgenel-bilgiler/misyon-vizyonumuz/> belirtilen web adresinde yer almaktadır.

2.3.1.2. Program Öğretim Amaçları ve Üniversite Özgörevlerinin Uyumu

Aşçılık Program öğretim amaçları ile Afyon Kocatepe Üniversitesi özgörevlerinin bileşenleri arasında uyum bulunmaktadır.

Tablo. 2.3. Program Öğretim Amaçları ve Üniversite Özgörevlerinin Uyumu

Üniversite Özgörevi;	Program Öğretim Amaçları
“Afyon Kocatepe Üniversitesi Özgörevleri; “Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.”	PEA1, PEA2, PEA3 ve PEA4 öğretim amaçları ile uyumludur.

2.3.2.AMYO Özgörevleri; “Araştırma ve eğitim hizmetlerini geliştirerek çağın ve mesleğin gerektirdiği bilgi ve teknolojiyi etkin kullanıp, iş dünyasının ihtiyaç duyduğu pratik ve teorik bilgiyle donatılmış, bilgi düzeyi ile meslek ahlakına sahip, toplum bilinci gelişmiş, milli menfaatlerimizi her türlü menfaatin üzerinde tutarak ülke çıkarlarını gözetken, ulusal ve uluslararası düzeyde nitelikli ve ara eleman yetiştirmektedir.”.

2.3.2.1.AMYO Özgörevlerinin Yayımlanması

AMYO özgörevleri web sitesinde misyonumuz ve vizyonumuz sekmesinin altında <https://afyonmyo.aku.edu.tr/misyon-ve-vizyon/> adresinde yayımlanmaktadır.

2.3.2.2.Program Öğretim Amaçları ve AMYO Özgörevlerinin Uyumu

Tablo. 2.4. Program Öğretim Amaçları ve AMYO Özgörevinin Uyumu

AMYO Özgörevi;	Program Öğretim Amaçları
“Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır”.	PEA1, PEA2, PEA3 ve PEA4 öğretim amaçları ile uyumludur.

2.3.3 Program eğitim amaçlarının kurumun, fakültenin ve bölümün özgörevleriyle (misyonuyla) ne ölçüde uyumlu olduğunu ayrı ayrı irdeleyiniz. Program eğitim amaçlarının bileşenleriyle, kurumun, fakültenin ve bölümün özgörevlerinin (misyonunun) bileşenleri aralarındaki çapraz ilişkileri açıklayınız. Bu amaçla tablo(lar) kullanmanız önerilir.

Tablo 2.5 Program Eğitim Amaçlarının Kurum, Fakülte, Bölüm Vizyon ve Misyonu ile Uyumu

	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ		AMYO		AŞÇILIK BÖLÜMÜ	
	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon
Program Eğitim Amaçları (PEA)	Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen, nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.	Bilimsel araştırma ve eğitim faaliyetlerinde kaliteyi sürekli artırarak bölgesel kalkınmaya katkı sunan, yenilikçi projelerle ulusal düzeyde girişimci üniversiteler arasında yer almak ve uzun vadede uluslararası tanınır bir üniversite haline gelmektir.	Araştırma ve eğitim hizmetlerini geliştirerek çağın ve mesleğin gerektirdiği bilgi ve teknolojiyi etkin kullanıp, iş dünyasının ihtiyaç duyduğu pratik ve teorik bilgiyle donatılmış, bilgi düzeyi ile meslek ahlakına sahip, toplum bilinci gelişmiş, milli menfaatlerimizi her türlü menfaatin üzerinde tutarak ülke çıkarlarını gözetken, ulusal ve uluslararası düzeyde nitelikli ve ara eleman yetiştirmektedir.	Gelişen teknolojiyi etkin kullanarak çağa uyum sağlayabilen, kendini sürekli yenileyen ve geliştiren, ulusal ve uluslararası düzeyde nitelikli insan gücü yetiştiren, Üniversite/ Sanayi/ Toplum birliğini gözeterek ülke kalkınmasına katkıda bulunan bir eğitim kurumu olmaktır.	Öncelikle bölgemizin daha sonra ülkemizin turizm ve yiyecek içecek sektöründe ihtiyaç duyulan, Türk ve dünya mutfağında çalışabilecek bilgi ve beceriyle donanmış mesleki bilgiye sahip ara insan gücü açığını karşılamak ve bu doğrultuda nitelikli insan gücünü kamu ve özel sektöre ve topluma kazandırmaktır	Yiyecek içecek hizmeti veren - her alanda- gerek yurt içinde gerekse yurt dışında çalışabilecek kalifiye, mutfak ve yeme içme kültürüne sahip, meslek etiği ve disiplinine uygun hareket eden, gıda işleme kuralına uygun olarak çalışan, gıda güvenliği ve hijyen kuralları çerçevesinde mesleklerini icra eden, sektörde önemli konum ve yerlerde çalışacak aşçıları yetiştiren bir program olmaktır

PEA1.	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu
PEA2.	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu
PEA3.	Uyumlu		Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu
PEA4.	Uyumlu		Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu

2.4-Programın çeşitli iç ve dış paydaşlarını sürece dahil ederek belirlenmelidir.

2.4.Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde İç ve Dış Paydaşların Rolü
Programın İç Paydaşları

Aşçılık programı iç paydaşları arasında; öğrenciler, öğretim elemanları, AMYO müdürlüğü ve birimleri ile rektörlük ve birimleri olmak üzere 4 temel yapıtaşı bulunmaktadır.

Aşçılık Programının İç Paydaşları;

- Aşçılık önlisans programı öğrencileri,
- Aşçılık önlisans programı temsilcisi (her yıl seçimle belirlenmektedir),
- Aşçılık önlisans programı öğretim elemanları,
- Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü bünyesindeki Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı öğrencileri
- Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü bünyesindeki Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı öğretim elemanları,
- AMYO Müdürlüğü,
- AMYO Müdürlüğü İdari Birimleri (AMYO Sekreterliği, Öğrenci İşleri, Ayniyat, Tahakkuk),
- Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü.
- Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Programın Dış Paydaşları

- Yasal Kuruluşlar (Milli Eğitim Bakanlığı, Yüksek Öğretim Kurumu, Ölçme, Seçme ve
- Yerleştirme Merkezi)
- Mezunlar
- Afyonkarahisar'daki Turizm İşletmeleri ve yöneticileri
- Meslek Odaları/Birlikler Afyon Profesyonel Aşçılar Derneği (AFPAD)
- Diğer Üniversitelerin Aşçılık Programları

Aşçılık programı dış paydaşları ile etkinlikler başta olmak üzere farklı iletişim kanalları yoluyla iletişim kurulmakta ve bu süreçte program ile ilgili görüşleri alınmaktadır.

2.4.2 Program eğitim amaçlarının iç ve dış paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak, nasıl belirlendiğini kanıtlarıyla açıklayınız. Bu amaçla kullanılmış olan yöntem, sistematik olmalı ve somut verilere dayanmalıdır.

Turizm sektöründe faaliyet gösteren işletme yöneticileri ile yapılan görüşmeler ve öğrencilerin beklentilere dikkate alınarak programın eğitim amaçları üniversitemizin misyonu doğrultusunda belirlenmiştir.

2.5-Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

2.5.1 Program eğitim amaçlarının kolayca erişilebilecek şekilde nerede yayımlanmış olduğunu belirtiniz.

Program öğretim amaçlarına Afyon Kocatepe Üniversitesi Bologna Bilgi Sistemi içerisinde yer verilmektedir. İlgili link aşağıdadır.

2.6-Programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmelidir.

2.6.1 Program eğitim amaçlarının iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda hangi aralıklarla ve nasıl güncellendiğini/güncelleneceğini kanıtlarıyla açıklayınız. Bu amaçla kullanılan yöntem, sistematik olmalı ve somut verilere dayanmalıdır.

İç Paydaşlar; Aşçılık program öğretim amaçları esasen öğrencilerin mesleki ve akademik kariyer gelişimlerine mümkün olan en fazla katkıyı verecek şekilde oluşturulmuştur. İç paydaşlardan alınan istek, görüş ve öneriler doğrultusunda program içeriğinde zenginleştirmeler yapılmaktadır. İç paydaşlardan çeşitli yöntemler ile (memnuniyet anketleri, öğrenci temsilcisi, bölüm öğretim elemanlarının görüşlerinin alınması vb.) elde edilen bilgiler, kalite komisyonunda değerlendirildikten sonra, genellikle AMYO yönetim kurulunda görüşülerek karara bağlanmakta; gerekli durumlarda bölüm başkanlığına sunulmaktadır. Seçmeli ders havuzunun güncellenmesi, mesleki derslerde uygulama oranının artırılması, sektör temsilcilerinin eğitim süreçlerinde daha aktif olarak katılmasına yönelik uygulamalar (seminer, konferans, uygulamalı dersler, workshop vb.), iç paydaş gereksinimine göre gerçekleştirilen güncellemeler arasında değerlendirilebilir.

Dış Paydaşlar; Aşçılık programında dış paydaşların gereksinimlerine göre güncelleme yöntemleri aşağıdaki şekildedir;

- MEB, YÖK ve ÖSYM gibi yasal kuruluşlarca getirilen yeni düzenlemeler doğrultusunda gerekli değişiklik ve güncellemeler ivedilikle yerine getirilmektedir. Programın +1 eğitim modeline dönüştürülmesine yönelik çalışmalar başlamıştır.
- Mezunlardan alınan bilgiler doğrultusunda program içeriğinde ne gibi zenginleştirmeler yapılabileceği hususunda bölüm başkanlığı ve öğretim elemanları arasında fikir alışverişleri yapılmaktadır.
- Turizm örgütlerinden gelen talepler ve turizm alanında yaşanan teknolojik gelişmeler gözetilerek mesleki derslerin sayısının artırılması (seçmeli ders havuzunda), ders işleniş sürecinde uygulamalara daha çok yer verilmesi, yabancı dil eğitiminde kalitenin artırılması çabaları devam etmektedir.
- Diğer üniversitelerin Aşçılık programı müfredatı dönemsel olarak takip edilmekte, kıyaslama tekniği ile program öğretim amaçlarını iyileştirici unsurlar tespit edilmesi durumunda bölüm müfredatına uygulanması için çalışmalar gerçekleştirilmektedir.
- Sektör temsilcileri bölüm öğrencileri ile buluşturulmakta ve sektörün işleyişi, güncel uygulamalar ve geleceğe yönelik eğilimler hakkındaki paylaşımlarından elde edilen bilgiler bölüm öğretim elemanları arasında görüşülmektedir. Ders içeriklerinde yeni gelişmelerin işlenmesi, güncel otomasyon programlarının takip edilmesi, yabancı dil eğitim kalitesinin konuşma odaklı artırılması çalışmaları ve mesleki uygulama becerilerinin artırılması gibi hususlar turizm işletmelerinin profesyonel yöneticilerinden alınan görüşler doğrultusunda gerçekleştirilen güncellemelere örnek teşkil etmektedir.
- Kısa süreli iş ortaklığı içerisinde bulunan sektör işletmeleri (Afyonkarahisar sınırları içerisinde faaliyet gösteren turizm işletmeleri) yöneticileri ile fikir alış veriş sıklıkla yapılmaktadır.

**İç ve Dış Paydaşlarla yapılan Etkinlikler ;
2021 – 2022 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI ETKİNLİKLERİ
20 Haziran 2022**

Afyon Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programında kepçe devir teslim töreni düzenlendi. Törende bölüm birincisi Barış Gökşen ve ikincisi Rabia Erbaş tarafından birinci sınıf öğrencilerine kepçe devir teslimi yapıldı. Dönemin sonunu tatlı bitirmek adına irmik helvası dağıtımı ile etkinlik sona erdi...

26 Mayıs 2022

Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı ikinci sınıf öğrencileri, Salar Çok Programlı Anadolu Lisesi öğrencilerine mutfakta çeşitli uygulamalar yaptırıldılar.

25 Mayıs 2022

Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı ikinci sınıf öğrencileri, Hoca Ahmet Yesevi İlkokulu Ana sınıfı öğrencilerine mutfakta çeşitli uygulamalar yaptırıldılar.

18 Mayıs 2022

Afyon Meslek Yüksekokulu Aşçılık programı öğrencileri sosyal sorumluluk projesi kapsamında "Engelsiz Mutfak" etkinliğinde Sedat Gökdemir Özel Eğitim Uygulama okulu 2. Kademe öğrencilerini mutfak atölyelerinde ağırladılar.

13 Mayıs 2022

Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Afyon Meslek Yüksekokulu (MYO) Aşçılık Programı ikinci sınıf öğrencileri, Afyon Uğur Anadolu Lisesi 11. Sınıf ve İstek Afyon Okulları 3. Sınıf öğrencilerine mutfakta çeşitli uygulamalar yaptırıldılar.

16 Nisan- 23 Nisan- 2022

Meslek Yüksekokulumuz Aşçılık Programı öğrencilerine yönelik, Afyonkarahisar Halk Eğitim merkezi müdürlüğü ile işbirliği kapsamında İlk Yardım eğitimi verilmiştir. Öğretim Görevlisi Erkan ÇELİK rehberliğinde 16 Nisan ve 23 Nisan tarihlerinde Eğitimci Meltem EŞİT tarafından verilen 18 saatlik eğitimin ardından 62 öğrenci başarılı olarak ilk yardımcı sertifikası almaya hak kazanmıştır.

04 Nisan 2022

"Kocatepe Aşçılık Mezunları Geleneksel Buluşma Etkinliği" 04 Nisan Salı günü, Afyon Meslek Yüksekokulu konferans salonunda gerçekleştirildi. Aşçılık Bölümü Öğretim Görevlisi Erkan Çelik moderatörlüğünde düzenlenen etkinliğe 2009 yılı mezunu Murat Deniz Temel, 2010 yılı mezunu Mevlüt Özkaya, 2014 yılı mezunu Kemal Can Yurttaş konuşmacı olarak yer aldı.

22 Mart 2022

Afyon Meslek Yüksekokulu konferans salonunda, Öğretim Görevlisi Erkan Çelik moderatörlüğünde, okulumuz Aşçılık ve Turizm programı öğrencilerine yönelik bıçak semineri düzenlendi.

21 Mart 2022

Meslek Yüksekokulumuz Aşçılık Programı ile Turizm Programı öğrencilerine yönelik, Afyonkarahisar Halk Eğitim merkezi müdürlüğü ile işbirliği kapsamında Turizm, Gıda ve Su sektöründe çalışanlar için Hijyen eğitimi 19.03.2022 tarihinde Eğitimci Meltem EŞİT tarafından verilerek, katılan 109 öğrencimiz sertifikalandırılmıştır.

21.Aralık.2021

Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Afyon Meslek Yüksekokulu (MYO) Aşçılık Programı öğrencileri, sosyal sorumluluk projesi kapsamında Özel Park Anadolu Sağlık Meslek Lisesi, Polis Meslek Yüksekokulu ve Özel Yavuzoğlu Ortaokulu öğrencilerini mutfak atölyelerinde ağırladı.

13.Aralık.2021

Meslek Yüksekokulumuz Aşçılık ve BCT 1.Sınıf öğrencileri tarafından Kampüsümüzde ağaç dikme etkinliği düzenlenmiştir.

05 Kasım 2021

Afyon Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı öğrencileri Tarafından Tatlı dağıtımı yapılmıştır.

21 Ekim 2021

Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı öğrencileri Tarafından Helva dağıtılmıştır.

21 Ekim 2021

Afyon Meslek Yüksekokulu müdürü Prof.Dr. Tayfun UYGUNOĞLU, Gastro Afyon 2021 lezzet festivaline katılan öğrencileri makamında kabul etti. Üniversitelerarası Modern Türk Mutfağı ekip kategorisinde gümüş madalya ve Üniversitelerarası bireysel Afyon Mutfağı Ana Yemek kategorisinde gümüş madalya alan öğrencilere belgelerini verdi. Ayrıca etkinlikte görev alan tüm öğrencilere de teşekkür etti.

KANIT: <https://afyonmyo.aku.edu.tr/category/etkinlikler/>

9 Mart 2020

Meslek Yüksekokulumuz Aşçılık programı öğrencileri, Öğr.Gör. Tansu Çelik ve Öğr. Gör. Erkan ÇELİK nezaretinde İdlib'te görev yaparken şehit olan askerlerimiz için helva kavurup dağıtmıştır. Şehit olan askerlerimize Allah'tan rahmet dileriz. Milletimizin başı sağolsun.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2020/03/09/meslek-yuksekokulumuz-ascilik-programi-ogrencileri-ogr-gor-tansu-celik-ve-ogr-gor-erkan-celik-nezaretinde-idlibte-gorev-yaparken-sehit-olan-askerlerimiz-icin-helva-kavurup-dagit/>

23 Ocak 2020

AKÜ Öğrencilerinden 24 Madalya 1 Kupa

Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri ile Afyon Meslek Yüksekokulu (MYO) Aşçılık Programı öğrencileri Antalya ANFAŞ Fuar alanında gerçekleştirilen ve Antalya Gastronomi ve Eğitimciler Birliği (AGEB) Derneğinin düzenlemiş olduğu 3. Gelenekten Geleceğe Yaşasın Anadolu Yarışmasında birçok kategoride ödül aldı.

24 madalya 1 kupa

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Görevlisi Osman Kazancı koordinatörlüğünde yarışmaya katılan Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri 10'u altın madalya olmak üzere 16 madalya ve 1 kupa ile toplamda 17 ödül kazandı. Öğretim Görevlileri Tansu Çelik ve Erkan Çelik rehberliğinde yarışmaya katılan Afyon MYO Aşçılık Programı öğrencileri ise 7 gümüş 1 bronz madalya ile toplamda 8 ödül aldı.

Profesyonel Şefler Ekip Yarışması kategorilerinde Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri Pinar Adalet, Emre Külcüoğlu ve Berat Faruk Özkale tarafından altın madalya ve klasman kupası; Tolga Kaya, Melih Bozkurt, Neslihan Arslan ekibi altın madalya; Furkan Yılmaz, Sıla Güzelyurt, Muhammet Kırmızı ekibi altın madalya; Üniversiteliler Arası Kapalı Kutu Yarışmasında Pinar Adalet, Tolga Kaya, Furkan Yılmaz ekibi bronz madalya; Bireysel Şefler Kategorisinde Filiz Arslan altın madalya ve Ahmet Ulupınar gümüş madalya, TAFED Milli Takım Ay Yıldızlı Şefler seçmelerinde ise Furkan Yılmaz ve Tolga Kaya gümüş madalya kazandı.

AKÜ Afyon MYO Aşçılık Programı öğrencileri ise Kapalı Kutu Yarışmasında Fatma Karaboyun, Hakan Akalın ve Selim Söyler'den oluşan ekip ile üç gümüş madalya aldı. İkinci gün ise Aşçılık Genç Milli Takımı için yapılan bireysel yarışmada 4 gümüş 1 bronz madalya alan ekipten gümüş madalya alan öğrenciler genç milli takım seçmeleri için görüşmeye çağrıldı. Yarışma sırasında gösterdikleri performans ile Hasan Ali Ulaş İlçan ve Beyza Nur Uğur ise organizasyon komitesinden teşekkür belgesi aldı. Ayrıca Afyon MYO mermer teknikeri Hüseyin Uysal'ın mermerden hazırlamış olduğu yarışma tabakları ise sunumlarda kullanıldı.

Gerçekleştirilen yarışmalarda sergilenen performanslardan memnun olduğunu dile getiren AKÜ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Asuman Pekyaman, öğrencileri ile her zaman gurur duyduğunu ve önemli başarılarına imza atacaklarına inandığını söyledi. Pekyaman, "Öğrencilerimizin aldığı bu ödüller, ulusal ve uluslararası platformda Gastronomi Şehri Afyonkarahisar'ın lezzetlerini ve adını ön plana çıkarma, ayrıca üniversitemizde aldıkları eğitim kalitesini ve bireysel yeteneklerini ispatlama noktasında büyük bir öneme sahip" diye konuştu.

Afyonkarahisar'ın yerel yemekleri başarı için katkı sağladı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Görevlisi Osman Kazancı ise sunulan yemeklerde Afyonkarahisar'ın yerel ürünlerinin kullanılmasının başarı için kendilerine katkı sağladığını ifade etti. Kazancı, "Yaşasın Anadolu sloganı ile düzenlenen bu yarışmada Anadolu'nun, özellikle Gastronomi şehri olan Afyonkarahisar'ın güzide tatları modern sunum teknikleri ile jürilerin beğenisine sunulmuştur. Bu tür yarışmalar, katılımcılara yerel lezzetlerin tanıtılması ve öğrencilerin mesleki gelişimleri açısından gün geçtikçe önem kazanmaktadır" dedi.

Geleneksel ve yerel ürünler kullanıldı

Yarışma ile ilgili konuşan AKÜ Afyon Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı Öğretim Görevlisi Tansu Çelik ise “Yaşasın Anadolu” sloganı ile yapılan organizasyonda geleneksel ve yerli ürünleri kullandıklarını, bunun da farkı arttırdığını söyledi. Çelik ayrıca düzenlenen yarışmaların öğrencilerin kişisel gelişimlerine çok katkıda bulunduğunu, geleneksel lezzetlerin su yüzüne çıkmasını sağladığını, yenilikleri takip etmeyi kolaylaştırdığını ve AKÜ’nün adını duyurduğunu dile getirdi.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2020/01/23/aku-ogrencilerinden-24-madalya-1-kupa/>

20 Aralık 2019

Afyon MYO Aşçılık Programı Öğrencilerinden Yerli Malı Haftası Etkinliği

Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Afyon Meslek Yüksekokulu (MYO) Aşçılık Programı ikinci sınıf öğrencileri, mutfak tanıtım etkinliği kapsamında Abdurrahim Mısıri Ortaokulu öğrencileri ile mutfakta uygulama etkinliği gerçekleştirdi.

Afyon MYO Aşçılık Programı Öğretim Elemanları Öğr. Gör. Erkan Çelik ve Öğr. Gör. Tansu Çelik nezaretinde gerçekleştirilen etkinlikte; mutfak atölyesinde gruplara ayrılan minik öğrenciler, Aşçılık Programı öğrencileri ile birlikte hamburger ekmeği ve köftesi, Antakya Tepsi Kebabı, lavaş, tantuni, İnegöl Köfte, kıymalı pide ve lahmacun, kurabiye çeşitleri ile sütlü ve çikolatalı tatlılar yaptı.

Afyon MYO Aşçılık Programı Öğr. Gör. Tansu Çelik, etkinlik kapsamında yerli malı kullanmanın ve doğal beslenmenin önemi ile ilgili öğrencileri bilgilendirdiklerini ifade etti. Yerli malı haftası ile ilgili etkinlikleri geleneksel hale getirdiklerini belirten Öğr. Gör. Çelik, yerli malı kullanımının önemini soyut bir kavram olmaktan çıkartarak yaşamlarının her alanına dâhil edebileceklerini anladıklarını ve bu vesile ile her yıl farklı okulları ağırladıklarını kaydetti.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2019/12/20/afyon-myo-ascilik-programi-ogrencilerinden-yerli-mali-haftasi-etkinligi/>

17 Aralık 2019

Favori Lezzetler Gazetesinin düzenlediği 2019 yılı “En Favorileri”nin ‘de Meslek Yüksekokulumuz “En Favori Aşçılık Programı Bulunan Devlet Üniversitesi” seçilmiştir.

<https://www.instagram.com/p/B55p-EYnIYN/?igshid=ca0pxhio48qc>

28 Ekim 2019

Aramızdan Ayrılan Aşçılık Programı Öğrencilerimizi Andık

Aşçılık programı öğretim elemanları Öğr. Gör. Tansu ÇELİK, Öğr. Gör. Erkan ÇELİK danışmanlığında, aramızdan zamansız ayrılan aşçılık programı ve diğer bölüm öğrencileri için helva kavurup dağıtımı yapıldı. Ruhları şad, mekanları cennet olsun.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2019/10/28/aramizdan-ayrilan-ascilik-programi-ogrencilerimizi-andik/>

17 Ekim 2019 (???)

2019 Favori Lezzetler Ödülleri’nde AfyonMYO Aşçılık Programını Desteklemek İçin Oy Ver

2019 Favori Lezzetleri Ödülleri’nde AfyonMYO Aşçılık Programını desteklemek için linkteki “**Beğen”e bir defa** tıklamanız yeterli.

<https://www.favorilezzetlerodulleri.com/oyver/876>

26 Eylül 2019

Afyon Meslek Yüksekokulu Aşçılık programı öğrencileri, Öğr. Gör. Tansu Çelik ile beraber gelenek haline gelen aşure dağıtımını gerçekleştirdi. Afyon Meslek Yüksekokulu Aşçılık programı öğrencileri, Öğr. Gör. Tansu Çelik ile beraber her yıl okulun ilk haftası gelenek haline gelen aşure dağıtımını gerçekleştirdi. Muharrem ayı ile özdeşleşen geleneklerden olan aşure dağıtımını ile 2019-2020 eğitim/öğretim yılında da ağızımızın tadı bozulmasın ve tatlı başlayalım tatlı bitirelim temennisinde bulunularak aşure öğrencilere, idari ve akademik personele ikram edildi.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2019/09/26/afyon-meslek-yuksekokulu-ascilik-programi-ogrencileri-ogr-gor-tansu-celik-ile-beraber-gelenek-haline-gelen-asure-dagitimini-gerceklestirdi/>

15 Mart 2019

Afyon MYO Aşçılık Programı Öğrencileri Afyonkarahisar’ın Geleneksel Lezzetleri ile Buluştu

Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Afyon Meslek Yüksekokulu (MYO) Aşçılık Programı 1. sınıf öğrencileri Yöresel Mutfak dersi kapsamında Afyonkarahisar mutfağının önemli lezzetlerinden; ağız açık bükme ve ekmek kadayıfı ile beraber Erkmən vişnesinden yapılan hoşafı Afyonkarahisarlı ev hanımı Atike Binzet eşliğinde uygulamalı olarak öğrendi.

Afyonkarahisar mutfağını özel kılan ekipmanlardan hamur teknesi, esran, haşgeş taşı, ekmek kadayıfı tepsisi, don yağı ve sac tepsisi öğrencilere tanıtıldı.

Aşçılık programına farklı illerden gelen öğrencilerinin olduğunu belirten Afyon MYO Öğr. Gör. Tansu Çelik; öğrencilerin eğitim gördükleri şehrin mutfağının tüm özellikleri ile tanınmaları gerektiğini vurgulayarak, yüzlerce yıllık geleneksel tariflerin, ekipmanların ve mutfak tekniklerinin bu vesileyle yaşatılıp gelecek nesillere aktarılmasını amaçladıklarını söyledi.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2019/03/15/afyon-my0-ascilik-programi-ogrencileri-afyonkarahisarin-geleneksel-lezzetleri-ile-bulustu/>

23 Ocak 2019

Afyon MYO Aşçılık Programı Öğrencileri Yerli Ürünler ile Ödüller Kazandı

16-19 Ocak 2019 tarihleri arasında Antalya ANFAŞ Fuar alanında gerçekleştirilen Gelenekten Geleceğe Yemek Yarışmasında Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) öğrencileri birçok kategoride ödül aldı.

Antalya Gastronomi ve Eğitimciler Birliği (AGEB) Derneği tarafından düzenlenen yarışmaya AKÜ Afyon Meslek Yüksekokulu (MYO) Aşçılık Programı öğretim üyeleri ve öğrencileri ile Turizm Fakültesi Gastronomi Bölümü öğretim üyeleri ve öğrencileri katıldı.

Aşçılık Programından 2'si Altın 8 Madalya 2 Kupa

Afyon MYO Aşçılık Programı Öğretim Görevlileri Tansu Çelik ve Erkan Çelik ile birlikte yarışmaya katılan Aşçılık Programı öğrencileri toplamda 10 ödül aldı. Kapalı Kutu kategorisinde Elif Akyüz ve Yusuf Turna tarafından 2 altın madalya ve kategori şampiyonluk kupası kazanılırken; Merve Sida Sezgin ve Hamza Kaya ise 2 gümüş madalyaya sahip oldu. Zeytinyağlı ve Meze kategorilerinde Aşçılık Programı Öğr. Gör. Tansu Çelik ile program öğrencileri Hatice Nut Binzet ve Hamza Kaya tarafından 3 gümüş madalyanın yanında kategori şampiyonluk kupası kazanıldı. Pilav yarışmasında ise Elif Akyüz gümüş madalya ile ödüllendirildi. Yarışma sırasında gösterdikleri performans sebebiyle program öğrencileri Emre Akdoğan ve Gürkan Kızılca'ya organizasyon komitesi tarafından teşekkür belgesi verildi. Ayrıca Afyon MYO Mermer Teknikeri Hüseyin Uysal'ın atık mermerlerden hazırlamış olduğu yarışma malzemeleri tüm dikkatlerin ürünlerin üzerine çekilmesini sağladı.

Yarışma süresince yerli üretim ürünler kullandıklarını ifade eden Aşçılık Programı Öğr. Gör. Erkan Çelik, "869 Yerliyse Yeriz sloganı ile yapılan organizasyonda geleneksel ve yerli ürünleri kullanmaya özen gösterdik ve bu da fark yaratan unsur oldu. Bu yarışmalar öğrencilerin kişisel ve mesleki gelişimlerine çok katkıda bulunacak" diye konuştu. Ayrıca yarışmaya desteklerini esirgemeyen üniversitemiz yönetimine, Gural Porselen'e, Delphin Be Grand Otel'e, Desen Üniforma'ya, Pirge Bıçak'a, Dut Bahçem üreticisi Kadir Dursun'a, Afyonlu Binzet ve Erşen ailelerine de çok teşekkür etti.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2019/01/23/afyon-my0-ascilik-programi-ogrencileri-yerli-urunler-ile-oduller-kazandi/>

20 Aralık 2018

Afyon MYO Aşçılık Programı Öğrencileri Minikler ile Mutfığa Girdi

Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Afyon Meslek Yüksekokulu (MYO) Aşçılık Programı öğrencileri, Öğr. Gör. Tansu Çelik rehberliğinde Bahçeşehir Koleji 3. sınıf öğrencileri, velileri ve öğretmenlerini mutfak atölyesinde misafir etti.

Bahçeşehir Koleji öğretmenleri Seda Şentürk, Nermin Doğan, Merve Koç ve Aybüke Arça'nın nezaretinde, Aşçılık programı 2. Sınıf öğrencileri tarafından konuk edilen minikler; lavaş ekmeği, makarna hamuru, balık fileto, Türk kahvesi ve çeşitli kurabiyelerin yapımını öğrenirken, aynı zamanda aşçılık mesleği ve mutfak ekipmanları hakkında da bilgi aldı.

Her yıl geleneksel olarak yapılan sosyal sorumluluk projelerinin önemine değinen Öğr. Gör. Tansu Çelik, bu etkinlikler vasıtasıyla yerel ürünlerin tanıtımının yapıldığını ve bu ürünlerin yaygınlaşması konusundaki önemini vurguladı.

Yapılan uygulamalardan öğrencilerin çok mutlu olduğunu belirten Bahçeşehir Koleji İlkokulu Müdürü Özlem Aksoy, öğrencilerin zihinlerinde aşçılıkla ilgili bir fikir oluştuğunu ve geleneksel lezzet konusunda ve yerel ürünlerin Türk mutfağında yaşatılması adına bilgi sahibi olduklarını dile getirdi.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2018/12/20/afyon-myo-ascilik-programi-ogrencileri-minikler-ile-mutfaga-girdi/>

16 Aralık 2018

Afyon MYO Aşçılık Programı Güral Porselen Fabrikasını Ziyaret Etti

Üniversite Sanayi işbirliği kapsamında Aşçılık programı öğrencileri Öğr. Gör. Tansu ÇELİK, Öğr. Gör. Erkan ÇELİK nezaretinde 10 Aralık Pazartesi günü Güral Porselen fabrikasını ziyaret etmişlerdir. Mutfaklar için vazgeçilmez olan porselen tabaklar konusunda Meslek Yüksekokulumuz, Aşçılık mutfağına sürekli destek olan Güral Porselen Pazarlama ve Satış Koordinatörü Sayın Serap GEDİKAĞAOĞLU'na teşekkür belgesi takdim etmişlerdir.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2018/12/16/afyon-myo-ascilik-programi-gural-porseleni-ziyaret-etti/>

3 Aralık 2018

Aramızdan zamansız ayrılan Afyon Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı 2017 mezunlarından Sibel Çelik'in anısına, aşçılık programı öğrencileri Öğr. Gör. Tansu Çelik nezaretinde helva kavurup dağıttı. Mekanı cennet olsun.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2018/12/03/aramizdan-zamansiz-ayrilan-afyon-meslek-yuksekokulu-ascilik-programi-2017-mezunlarindan-sibel-celikin-anisina-ascilik-programi-ogrencileri-ogr-gor-tansu-celik-nezaretinde-helva-kavurup-dagi/>

11 Ekim 2018

Afyon MYO "Aşçılık" Programı Öğrencileri "Günümüzde Kesici Aletler ve Bıçakçılık" Konusunda Bilgilendi.

Yürütücülüğünü Aşçılık bölümü öğretim elemanlarından Öğr. Gör. Tansu ÇELİK ve Öğr. Gör. Erkan ÇELİK 'in yaptığı 10 Ekim 2018 tarihinde " PİRGE" bıçak firması çalışanlarından Tankut PAÇACI ve Sadık DOĞAN tarafından Afyon Meslek Yüksekokulu öğrencilerine verilen seminerde "Ürünler, Üretim aşamaları (video izletisi), Mutfaklarda Kullanılan Temel Bıçak ve Ekipmanlar, HACCP Gıda Yönetmeliğine Uygun Renk Kodlamaları, Bıçakların Masatlanması ve Bilenmesi, Bıçak Seçimindeki Önemli Faktörler ve Öneriler, Pata ve Ekmekçilik Endüstrisinin yardımcıları" konularında bilgi vermişlerdir. Kendilerine teşekkür ederiz.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2018/10/11/afyon-myo-ascilik-programi-ogrencileri-gunumuzde-kesici-aletler-ve-bicakcilik-konusunda-bilgilendi/>

9 Ekim 2018

Afyon MYO "Aşçılık" programı öğrencileri hazırladıkları aşureyi ikram etti.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2018/10/09/afyon-myo-ascilik-programi-ogrencileri-hazirladiklari-asureyi-ikram-etti/>

2 Mayıs 2018

Afyon MYO Öğrencileri AFAD'ı Ziyaret Etti

Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Afyon Meslek Yüksekokulu (MYO) Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı öğrencileri Dr. Öğr. Üyesi Hatice Yılmaz'ın yürütücülüğünü yaptığı Kongre ve Seminer Organizasyonu dersi kapsamında Afyonkarahisar İl Afet ve Acil Durum Müdürlüğünü (AFAD) ziyaret etti.

AFAD İl Müdürü Mehmet Buldan'ın yer aldığı ziyarette öğrencilere AFAD ile ilgili bilgiler verildi. Sivil savunma, arama ve kurtarma birimi olarak Türkiye'deki 11 ilden birinin Afyonkarahisar olduğunu ifade eden Buldan, "Uluslararası anlamda da afet ve acil durumlara profesyonel ve alanında uzman personelleriyle müdahale ediyoruz. Suriye gibi bazı ülkelerde yaşanan olaylarda tahliye ve insani yardım operasyonlarını başarıyla gerçekleştirdik" dedi. Buldan "En önemli misyonumuz Afyonkarahisar genelinde afet ve acil durum risklerini belirlemek, afet zararlarını azaltmak için uzman ve eğitimli kadrosu ile afet öncesi, sırası ve sonrası gerekli önlemleri almak, halka anında ulaşmak, afet ve acil durumlara ilişkin düzenlenecek eğitim ve tatbikatlar yardımıyla toplumda afet bilincini oluşturmaktır" diye konuştu.

Ziyaret, arama ve kurtarma ile ilgili tatbikat alanlarının gezilmesiyle ve araç gereçlerin tanıtılmasıyla sona erdi.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2018/05/02/afyon-myogrencileri-afadi-ziyaret-etti/>

17 Aralık 2017

Yerli Malı Haftasında Yemek Yapmayı Aşçılık Öğrencilerinden Öğrendiler

Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Afyon Meslek Yüksekokulu (MYO) Aşçılık Programı ikinci sınıf öğrencileri, Yerli Malı Haftası nedeniyle Nene Hatun Anaokulu ile Abdurrahim Mısıri Ortaokulu öğrencilerine mutfakta çeşitli uygulamalar yaptırıldılar.

Mutfak atölyesinde gruplara ayrılan öğrenciler, aşçılık öğrencileri rehberliğinde el yapımı hamburger ekmeği ve köftesi, balık ayıklama, fileto ve köftesi, kıymalı pide ve lahmacun ile kurabiye ve çeşitli tatlılar yaptılar.

Yerli malı kullanmanın ve doğal beslenmenin önemi, baharat çeşitleri, mutfak donanımı ve aşçılık mesleği hakkında da bilgi sahibi olan öğrenciler etkinlik sonrası yaptıkları lezzetleri afiyetle yediler.

Afyon MYO Aşçılık Programı Öğretim Görevlisi Tansu Çelik, yerli malı haftası ile ilgili etkinliklerini geleneksel hale getirdiklerini belirterek yerli malı kullanımının önemini soyut bir kavram olmaktan çıkartarak yaşamlarının her alanına dahil edebileceklerini anladıklarını, her yıl farklı okulları ağırladıklarını ve bu etkinlik vesilesiyle aşçılık öğrencilerinin kendilerinden küçük öğrencilere rehberlik yaparak üretken olmanın mutluluğunu yaşadıklarını belirtti.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2017/12/17/yerli-mali-haftasinda-yemek-yapmayi-ascilik-ogrencilerinden-ogrendiler/>

28 Ekim 2017

Aşçılık Programı Öğrencileri Boşnak Mutfağını Öğrendi

Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Afyon Meslek Yüksekokulu (MYO) Aşçılık Programı öğrencileri Mutfak Ürünleri dersi kapsamında Boşnak Böreği ve Boşnak mantısı yaptı.

Pita Börekevi İşletmecisi Funda Ceylan'ın eğitmen olarak yer aldığı derste hazırlama tekniklerini öğrenen öğrenciler, Aşçılık Programı Öğr. Gör. Tansu Çelik nezaretinde uygulama gerçekleştirdi.

Anadolu mutfağının gelişim ve zenginliğinde rol oynayan Balkan yemek kültürü hakkında öğrencilere bilgiler veren Funda Ceylan, gençlerin Balkan yemeklerine büyük ilgi gösterdiğini dile getirdi.

Aşçılık Programı Öğr. Gör. Tansu Çelik ise, kültürel mirasın sürdürülebilir kılmak için yemek kültürünün önemli bir araç olduğunu kaydederek, "Genç neslin kendi kültürlerini tanımaları ve yaşatmaları adına bu tip uygulamalara sık sık yer veriyoruz ve ileriki dönemlerde daha da yer vereceğiz" diye konuştu.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2017/10/28/ascilik-programi-ogrencileri-bosnak-mutfagini-ogrendi/>

1 Mayıs 2017

Otizmli Öğrenciler AKÜ Aşçılık Programı Mutfağında Yemek Yapmayı Öğrendiler

Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Afyon Meslek Yüksekokulu (MYO) Aşçılık Programı ikinci sınıf öğrencileri, Özel Eğitim Uygulama Merkezi II. Kademe ve Zafer Özel Eğitim İş Uygulama Merkezi okulu öğrencilerine mutfak atölyelerinde yemek yapmayı öğrettiler.

Gruplar halindeki öğrencilere, rehberlik eden aşçılık ikinci sınıf öğrencileri taze makarna hamuru, şekilli kurabiye, balık fileto, balık ve köfte hamburger, sebze ve meyve süslemeleriyle beraber baharatları tanıtip, doğal içecek karışımlarını da beraber yaparak Özel Eğitim Uygulama Merkezi 2. kademe sınıf öğretmenlerine sunum yaptılar.

Sosyal sorumluluk projesi kapsamında bu etkinliğin aşçılık programı öğrencileri tarafından her yıl gönüllü olarak gerçekleştirildiğini söyleyen Afyon MYO Aşçılık Programı Öğr. Gör. Erkan Çelik, "Bu projeler, aşçılık öğrencilerinin çevrelerine ve topluma karşı daha duyarlı birey olmasında katkı sağlıyor. Mezun olduktan sonra da bireysel olarak topluma hizmet etme becerilerini geliştiriyorlar" dedi. Afyon MYO Aşçılık Programı Öğr. Gör. Tansu Çelik ise özel eğitim uygulama merkezlerindeki öğrencilerin farklı alanlardaki gelişimlerine yardımcı olması açısından bu tür etkinliklerin yapılması gerektiğini belirtti. Otizmli misafir öğrencilerinin, yaptıkları resim çalışmalarını günün hatırası olarak mutfak atölyesine hediye etmesinin ardından program sona erdi.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2017/05/01/otizmli-ogrenciler-aku-ascilik-programi-mutfaginda-yemek-yapmayi-ogrendiler/>

3 Nisan 2017

AKÜ Aşçılık Öğrencileri TAŞFED Milli Takım Şefi İden'i Ağırladı

Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Afyon Meslek Yüksekokulu (MYO) Aşçılık programı öğrencileri Türkiye Aşçılar ve Şefler Federasyonu (TAŞFED) Milli Takım Şefi Eser İden ile mutfak atölyesinde buluştu.

Düzenlenen etkinlikte Almanya'da 2016 yılında düzenlenen Dünya Aşçılar Olimpiyatlarında şeker hamurundan yaptığı "Sokak Sanatı" temalı heykel ile altın madalya kazanan Eser İden öğrencilere pasta süslemesi, dekoru ve şeker hamuru figürleriyle ilgili bilgiler vererek tecrübelerini paylaştı. Şef, pastacılık ve figür çalışmalarında disiplinli ve sabırlı çalışma ile yaratıcılığın önemi anlatarak öğrencilerin sorularını cevapladı. Şef, çalışmalarında kurmuş olduğu tel iskelet üzerinde insan hareketlerini tema olarak aldığı figürlere şeker hamuruyla nasıl hayat verdiği konularında tecrübe paylaşımı yaparak öğrencilerle birlikte şeker hamuru modellemeleri gerçekleştirdi.

Program sonunda söyleşi ve uygulama için İstanbul'dan gelen pasta şefi Eser İden'e Afyon MYO Müdür Yardımcısı Öğr. Grv. Elif Cönk tarafından teşekkür belgesi verildi.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2017/04/03/aku-ascilik-ogrencileri-tasfed-milli-takim-sefi-ideni-agirladi/>

3-PROGRAM ÇIKTILARI

Program Çıktıları: Öğrencilerin programdan mezun oluncaya kadar kazanmaları gereken bilgi, beceri, deneyim ve davranışları tanımlayan ifadelerdir (FEDEK, 2017).

Ölçme: Bu ölçüte ilişkin ölçme, program çıktılarına erişim düzeylerini saptamak üzere çeşitli yöntemler kullanılarak yürütülen veri ve kanıt tanımlama, toplama ve düzenleme sürecidir (FEDEK, 2017).

Değerlendirme: Bu ölçüte ilişkin değerlendirme, ölçmeler sonucu elde edilen verilerin ve kanıtların çeşitli yöntemler kullanılarak yorumlanması sürecidir. Değerlendirme süreci, program çıktılarına erişim düzeylerini vermeli, elde edilen sonuçlar programı iyileştirmek üzere alınacak kararlar ve yürütülecek eylemlerde kullanılmalıdır (FEDEK, 2017).

3.1-Program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamalı ve ilgili (MÜDEK, FEDEK, SABAK, EPDAD vb. gibi) Değerlendirme Çıktılarını da içerecek biçimde tanımlanmalıdır. Programlar, program eğitim amaçlarıyla tutarlı olmak koşuluyla, kendilerine özgü ek program çıktıları tanımlayabilirler.

3.1.1 Tanımlanan program çıktıları burada sıralayınız. Program çıktıları ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) tanımına uymalı ve öğrencilerin mezuniyetlerine kadar edinmeleri beklenen bilgi, beceri ve davranışlardan oluşmalıdır.

Tablo 3.1 Program Çıktıları

No	Program Çıktısı
PÇ1	Mutfak işletmeleri ve içerisinde yer alan alt bölümlerle ilgili konularda giriş düzeyinde uygulamalı ve temel kavramsal bilgilere sahiptir.
PÇ2	Mutfak işletmelerine ve uygulamalarına yönelik problemleri saptar, tanımlar, analiz eder ve çözer; bu amaca uygun yöntem ve teknikleri seçer ve uygular.
PÇ3	Mutfakta iş sürecini analiz eder ve istenen gereksinimleri karşılamaya çalışır; bu doğrultuda gereken hazırlık ve pişirme yöntemlerini uygular

Yetkinlikler İletişim ve Sosyal	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	1	Yetkinlikler İletişim ve Sosyal
		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
	2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
	3	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		

Yetkinlikler Alana Özgü	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	1	Yetkinlikler Alana Özgü
		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		

Kanıt: Aşağıdaki Web sayfası

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1255#>

3.1.3 Program çıktılarının program eğitim amaçlarıyla uyumunu irdeleyiniz ve program eğitim amaçlarına erişilmesini nasıl desteklediğini aralarındaki ilişkileri kullanarak açıklayınız.

Tablo 3.3 Program Çıktılarının Program Eğitim Amaçlarıyla Uyumu

Program Çıktıları (PÇ)	Program Eğitim Amaçları (PEA)			
	PEA1	PEA2	PEA3	PEA4
PÇ1	5	5	5	5
PÇ2	4	5	4	5
PÇ3	5	5	5	4
PÇ4	4	5	5	4
PÇ5	4	3	5	5
PÇ6	5	5	5	5
PÇ7	4	5	5	4
PÇ8	5	4	4	5
PÇ9	4	5	5	4
PÇ10	5	4	4	5
PÇ11	4	4	5	5
PÇ12	4	4	5	5
PÇ13	4	5	5	4
PÇ14	5	4	4	5
PÇ15	4	5	5	4

*Uyum düzeyleri 1 (çok düşük) ve 5 (çok yüksek) arasında ifade edilmiştir.

3.1.4 Program çıktılarını belirleme yöntemini anlatınız.

Aşçılık Programı, program çıktılarının oluşturulması sürecinde Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ), temel alınarak ilgili programın öğretim elamanları ile görüşülerek yukarıdaki tablodaki gibi belirlenmiştir.

3.1.5 Program çıktılarını dönemsel olarak gözden geçirme ve güncelleme yöntemini anlatınız.

Program çıktıları dönemsel olarak programda görevli öğretim görevlileri ile görüşülerek incelenmektedir.

3.2-Program çıktılarının sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan bir ölçme ve değerlendirme süreci oluşturulmuş ve işletiliyor olmalıdır.

Program çıktılarının her biri için ayrı ayrı olmak üzere, sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan yöntem bulunmamaktadır.

3.3-Programlar mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin program çıktılarını sağladıklarını kanıtlamalıdır.

3.3.1 Program çıktılarının her biri için o çıktıyı sağlamak amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamaları ayrıntılı olarak açıklayınız.

Dönem içinde yapılan, sözlü ve uygulamalı dersler yoluyla öğrencilerin program çıktılarına ulaşması sağlanır. Bununla birlikte uygulama mutfağında modern bir mutfak için gerekli olan tüm araç-gereç ve üretim malzemeleri bulundurulmuş ve öğrenciler tarafından bireysel olarak kullanmalarına imkan tanınarak program çıktılarına ulaşılmaya çalışılmaktadır.

3.3.2 Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, mezuniyet aşamasına gelmiş olan her bir öğrencinin o program çıktısına ne düzeyde ulaştığını açıklayınız ve bu amaçla kurulmuş olan ölçme ve değerlendirme sisteminden elde edilen somut kanıtları özetleyiniz.

Program çıktılarının karşılığında yer alan derslerden başarılı olan öğrencilerin bu çıktılara ulaştıkları düşünülmektedir. Derslerin ölçme değerlendirme yöntemi, Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'ne göre yapılmaktadır. Buna göre öğrencilere; ara sınav, küçük sınav, yarıyıl/yılsonu sınavı, staj sonu sınavı, bütünleme sınavı, tek ders sınavı ve mazeret sınavı yapılmaktadır. Her ders için en az bir ara sınav ve yarıyıl/yılsonu veya staj sonu sınavı yapılır. Bu sınavlar sonunda DC, DD, FD, FF veya YZ harf notu alanlar için bütünleme sınavı açılır. Sınavlar yazılı, sözlü ve/veya uygulamalı yapılabileceği gibi, alan ve zorluk düzeyine göre tasnif edilerek güvenli biçimde saklanan bir soru bankasından, her bir adaya farklı zamanlarda farklı soru sorulmasına izin verecek şekilde elektronik ortamda da yapılabilir.

Seminer, proje, tez ve sanat alanlarındaki performanslara yönelik sınavlar ile sunumlar jüri/sınav komisyonu önünde de yapılabilir. İlgili öğretim elemanının talebi ve bölüm/program başkanlığının önerisi ile birim kurulu sınav türlerinden hangisinin uygulanacağını ve bunların her birinin başarı notuna katkısını yarıyılın ilk iki haftası içerisinde belirleyerek ilan eder. Ayrıca ilgili programın öğretim elemanları tarafından yapılan uygulama derslerinde öğrencilerin program çıktılarına ne düzeyde sahip olduğu gözlemlenerek belirlenir. Bu yöntem dışında önümüzdeki dönemlerde öğrencilerin program çıktılarına ne derecede sahip oldukları anket yöntemi ile belirlenmeye çalışılacaktır.

4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

4.1-Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemlerinden elde edilen sonuçların programın sürekli iyileştirilmesine yönelik olarak kullanıldığına ilişkin kanıtlar sunulmalıdır.

4.1.1 Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemleri aracılığı ile programlarda son 3-5 yıl içinde somut verilere dayalı olarak belirlenen sorunları ve bu sorunları gidermek için programla ilgili yaptığınız sürekli iyileştirme çalışmalarını kanıtlarıyla açıklayınız. Bu kanıtlar, sürekli iyileştirme için oluşturulan çözüm önerilerinin, bu önerileri uygulamaya

alan sorumluların, bu uygulamaların gerçekleştirilme zamanlarının, gerçekleştirilenlerin izlenmesinin ve yapılan iyileştirmelerin yeterlilik değerlendirilmesinin kayıtlarıdır.

Aşçılık programında eğitim öğretim kalitesinin artırılması ve belirlenen sorunların giderilmesi kapsamında sürekli iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır. Bu kapsamda, öncelikli olarak iç ve dış paydaşlardan görüşler alınmaktadır. Aşçılık programının iç paydaşlarından olan bölüm öğrencileri, mezun durumda olan öğrenciler, program öğretim elemanlarından program özgörevleri, program öğretim amaçları ve program çıktılarının belirlenmesi hususlarında görüş ve önerileri alınmaktadır. Ayrıca, iç paydaşlardan olan AMYO müdürlüğü ve Rektörlükten alınan bilgi ve talimatlar doğrultusunda programda yapılan/yapılacak olan faaliyet ve uygulamalara yönelik düzenlemeler ve değişiklikler yapılmaktadır.

Dış paydaşlar olarak belirlenen bölüm mezunları, sektör temsilcileri, diğer üniversitelerdeki akademisyenler ve yerel yönetimlerden bölüm program çıktılarının ve program öğretim amaçlarının belirlenmesi konularında görüş ve önerileri alınmaktadır.

4.2-Bu iyileştirme çalışmaları, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olmalıdır.

4.2.1 Yapılan sürekli iyileştirme çalışmalarının, başta Ölçüt 2 (Program Eğitim Amaçları) ve Ölçüt 3 (Program Çıktıları) ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olduğunu kanıtlarıyla açıklayınız. Bu çalışmalarınızı belgeleyen kanıtlar ile ilgili bilgi veriniz.

Dönem içerisinde farklı zamanlarda öğretim elemanları toplantı yaparak Ölçüt 2 (Program Eğitim Amaçları) ve Ölçüt 3 (Program Çıktıları) ile ilgili görüş ve önerilerini bildirirler.

5-EĞİTİM PLANI

Kredi: Bir kredi, yarıyıl boyunca her hafta düzenli olarak verilen bir saatlik teorik dersin ya da yapılan iki ya da üç saatlik uygulama veya pratik / laboratuvar çalışmalarının öğretim yüküne eşdeğerdir.

AKTS Kredisi: Avrupa Kredi Transfer Sisteminde tanımlanan kredi.

5.1-Her programın program eğitim amaçlarını ve program çıktılarını destekleyen bir eğitim planı (müfredatı) olmalıdır. Eğitim planı bu ölçütte verilen ortak bileşenler ve disipline özgü bileşenleri içermelidir.

5.1.1 Öğretim planını Tablo 5.1, Tablo 5.2, Tablo 5.3 ve Tablo 5.4'ü doldurarak veriniz. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz. Tablo 5.1'deki "Alanına Uygun Temel Öğretim" kategorisinin genellikle 1. sınıf ve kısmen 2. sınıftaki ve genellikle programın tümüne hazırlayan derslerden oluşması beklenmektedir. "Alanına Uygun Öğretim" kategorisinin ise, genellikle 2. sınıfta başlayan ve üst sınıflarda yoğunlaşan derslerle karşılanması beklenmektedir.

Tablo 5.1 Açılık Programı Öğretim Planı

Ders Kodu	Ders adı ¹	Öğretim Dili ²	Kategori (AKTS Kredisi) ³				
			T	U	Ders saati	Z/M/S	ECTS
1. Yarıyıl							
103	ATATÜRK İLK. VE İNKILAP TARİHİ I	Türkçe	2	0	2	Z	1
101	TÜRK DİLİ I	Türkçe	2	0	2	Z	1
109	YABANCI DİL I	Türkçe	2	0	2	Z	2
139	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I	Türkçe	2	0	2	Z	2
141	GENEL TURİZM	Türkçe	2	0	2	M	3
143	MUTFAK PLANLAMA	Türkçe	3	0	3	M	4
145	MUTFAK ORGANİZASYONU	Türkçe	2	0	2	M	3
147	KONUK İLETİŞİMİ	Türkçe	3	0	3	M	3
149	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ	Türkçe	2	1	3	M	3
133	KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	Türkçe	2	0	2	S	3
135	İLK YARDIM	Türkçe	2	0	2	S	3
	Toplam				25		28
2. Yarıyıl							
104	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	Türkçe	2	0	2	Z	1
102	TÜRK DİLİ II	Türkçe	2	0	2	Z	1
110	YABANCI DİL II	Türkçe	2	0	2	Z	2
140	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II	Türkçe	2	0	2	Z	2
142	PIŞIRMA YÖNTEMLERİ I	Türkçe	2	2	4	M	5
144	MENÜ PLANLAMA	Türkçe	3	0	3	M	5
146	YÖRESEL MUTFAK	Türkçe	3	1	4	M	6
120	TURİZM COĞRAFYASI	Türkçe	3	0	3	S	3
138	HIJYEN VE SANİTASYON	Türkçe	3	0	3	S	3
100	STAJ I		0	0	0	Z	4
					25		28
3. Yarıyıl							
223	MESLEKİ YABANCI DİL I	Türkçe	3	0	3	M	3
225	PIŞIRMA YÖNTEMLERİ II	Türkçe	3	2	5	M	5
227	SOĞUK MUTFAK	Türkçe	3	1	4	M	5
229	MUTFAK ÜRÜNLERİ	Türkçe	3	1	4	M	4
231	ZİYAFET SERVİS YÖNETİMİ	Türkçe	2	1	3	M	4
233	KONGRE SEMİNER ORGANİZASYONU	Türkçe	2	0	2	M	3
221	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	Türkçe	2	0	2	S	2
235	GİRİŞİMCİLİK	Türkçe	2	0	2	S	2
					25		28
4. Yarıyıl							
226	MESLEKİ YABANCI DİL II	Türkçe	3	0	3	M	2
228	DÜNYA MUTFAKLARI	Türkçe	3	2	5	M	5
230	ZİYAFET MUTFAĞI	Türkçe	3	1	4	M	4
232	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	Türkçe	3	0	3	M	4
234	İŞLETME YÖNETİMİ	Türkçe	2	0	2	M	3
236	ŞARAP SERVİSİ YAPMA	Türkçe	3	1	4	M	4
220	PASTANE ÜRÜNLERİ	Türkçe	2	0	2	S	3
224	ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	Türkçe	2	0	2	S	3
200	STAJ II		0	0	0	Z	4
					25		28
PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI ⁵					100		120
MEZUNİYET İÇİN TOPLAM KREDİ					100		120
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ					%100		%120
Toplamlar bu satırlardan en az birini sağlamalıdır			En düşük AKTS kredisi	60	90	60	
			En düşük yüzde	% 25	% 37,5	%25	

¹Öğretim dili Türkçe olmasa bile ders adını Türkçe veriniz.

²Öğretim dilini yazınız.

³Yukarıdaki kategoriler için derslerin ilgili akreditasyon kuruluşunun ölçütlerini sağlama kontrolü öğretim malzemeleri ve öğrenci çalışmalarına bakılarak yapılacaktır.

⁴Diğer: Yukarıdaki 3 kategoriye girmeyen dersler. Örnekler: Temel Bilgisayar Kullanımı ve Programlama, 2547 sayılı Kanununun 5(i) maddesi kapsamında okutulan dersler, bireysel beceri geliştirmeye yönelik spor, müzik vb.

⁵Toplam krediler ve yüzdeleri hesaplanırken; zorunlu derslerin tümü kullanılmalıdır. Seçmeli derslerin ise **sadece öğretim planında yer aldığı sayı kadarı** kullanılmalıdır.

Tablo 5.2 Yarıyılar Temelinde Ders Planı

2020/2021 AKADEMİK YILI DERS PLANI ^{1,2}									
I. YARIYIL / GÜZ					II. YARIYIL / BAHAR				
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ³			AKTS	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	L			T	U	L	
103 ATATÜRK İLK. VE İNKILAP TARİHİ I	2	0		1	104 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2	0		1
101 TÜRK DİLİ I	2	0		1	102 TÜRK DİLİ II	2	0		1
109 YABANCI DİL I	2	0		2	110 YABANCI DİL II	2	0		2
139 BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I	2	0		2	140 BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II	2	0		2
141 GENEL TURİZM	2	0		3	142 PIŞIRME YÖNTEMLERİ I	2	2		5
143 MUTFAK PLANLAMA	3	0		4	144 MENÜ PLANLAMA	3	0		5
145 MUTFAK ORGANİZASYONU	2	0		3	146 YÖRESEL MUTFAK	3	1		6
147 KONUK İLETİŞİMİ	3	0		3	120 TURİZM COĞRAFYASI 138 HIJYEN VE SANİTASYON				6
149 YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I	2	1		3					
133 KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ 135 İLK YARDIM				6					
Toplam Kredi				28	Toplam Kredi				28
III. YARIYIL / GÜZ					IV. YARIYIL / BAHAR				
DERSİN ADI	Haftalık ders saati			AKTS	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	L			T	U	L	
223 MESLEKİ YABANCI DİL I	3	0		3	226 MESLEKİ YABANCI DİL II	3	0		2
225 PIŞIRME YÖNTEMLERİ II	3	2		5	228 DÜNYA MUTFAKLARI	3	2		5
227 SOĞUK MUTFAK	3	1		5	239 ZİYAFET MUTFAĞI	3	1		4
229 MUTFAK ÜRÜNLERİ	3	1		4	232 MUTFAK ÇEŞİTLERİ	3	0		4
231 ZİYAFET SERVİS YÖNETİMİ	2	1		4	234 İŞLETME YÖNETİMİ	2	0		3
233 KONGRE SEMİNER ORGANİZASYONU	2	0		3	236 ŞARAP SERVİSİ YAPMA	3	1		4
221 İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ 235 GİRİŞİMCİLİK				4	220 PASTANE ÜRÜNLERİ 224 ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ				6
Toplam Kredi				28	Toplam Kredi				28

¹Seçmeli dersleri, yarıyılında, tek satırda ve kod yazmadan **Seçmeli Ders** olarak yazınız. Yazılan AKTS, o yarıyıldaki alınması gereken seçmeli derslerin AKTS kredilerinin toplamı olmalıdır.

²Alınabilecek seçmeli derslerin (Alan içi/Alan dışı) tümünü yarıyıl bazında Tablo 5.3'te veriniz.

³T: Teorik, U: Uygulama (problem çözümü, alan çalışması, tartışma vb.), L: Laboratuvar

**Tablo 5.3 Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler
(Her yarıyıl için yeteri kadar satır eklenebilir)**

I. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	2	0		3	evet	hayır
İLK YARDIM	2	0		3	evet	hayır
Toplam Kredi				6		
II. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
TURİZM COĞRAFYASI	3	0		3	evet	hayır
HİJYEN VE SANİTASYON	3	0		3	evet	hayır
Toplam Kredi				6		
III. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	2	0		2	evet	hayır
GİRİŞİMÇİLİK	2	0		2	evet	hayır
Toplam Kredi				4		
IV. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
PASTANE ÜRÜNLERİ	2	0		3	evet	hayır
ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	2	0		3	evet	hayır
Toplam Kredi				6		

¹T: Teorik, U: Uygulama (problem çözümü, alan çalışması, tartışma vb.), L: Laboratuvar.

Tablo 5.4 Aşçılık Programı Ders ve Sınıf Büyüklükleri

Dersin kodu	Dersin adı	Son İki Yarıyıldaki Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Haftalık Ders Saati				AKTS
				Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Diğer	
103	ATATÜRK İLK. VE İNKILAP TARİHİ I	NÖ+iÖ:	Birleşik Ders 106	2	0			1
101	TÜRK DİLİ I	NÖ+iÖ:	Birleşik Ders 114	2	0			1
109	YABANCI DİL I	NÖ+iÖ:	Birleşik Ders 107	2	0			2
139	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I	NÖ: 53 iÖ: 52	53	2	0			2
141	GENEL TURİZM	NÖ: 70 iÖ: 63	70	2	0			3
143	MUTFAK PLANLAMA	NÖ: 68 iÖ: 59	68	3	0			4
145	MUTFAK ORGANİZASYONU	NÖ: 66 iÖ: 60	66	2	0			3
147	KONUK İLETİŞİMİ	NÖ: 64 iÖ: 58	64	3	0			3
149	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ	NÖ: 64 iÖ: 59	64	2	1			3
133	KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	NÖ: 69 iÖ: 61	69	2	0			3
135	İLK YARDIM	NÖ: 65 iÖ: 59	65	2	0			3

104	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	Öİ+NÖ:	Birleşik ders 102	2	0			1
102	TÜRK DİLİ II	İÖ+NÖ:	Birleşik ders 102	2	0			1
110	YABANCI DİL II	NÖ+İÖ:	Birleşik ders 98	2	0			2
140	BILGI VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II	NÖ: 48 İÖ: 49	49	2	0			2
142	PIŞIRME YÖNTEMLERİ I	NÖ: 58 İÖ: 61	61	2	2			5
144	MENÜ PLANLAMA	NÖ: 52 İÖ: 61	61	3	0			5
146	YÖRESEL MUTFAK	NÖ: 55 İÖ: 57	57	3	1			6
120	TURİZM COĞRAFYASI	NÖ: 52 İÖ: 59	59	3	0			3
138	HİJYEN VE SANİTASYON	NÖ: 53 İÖ: 59	59	3	0			3
223	MESLEKİ YABANCI DİL I	NÖ: 70 İÖ: 57	70	3	0			3
225	PIŞIRME YÖNTEMLERİ II	NÖ:66 İÖ: 52	66	3	2			5
227	SOĞUK MUTFAK	NÖ:65 İÖ: 53	65	3	1			5
229	MUTFAK ÜRÜNLERİ	NÖ:66 İÖ: 53	66	3	1			4
231	ZİYAFET SERVİS YÖNETİMİ	NÖ:66 İÖ: 53	66	2	1			4
233	KONGRE SEMİNER ORGANİZASYONU	NÖ:67 İÖ: 53	67	2	0			3
221	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	NÖ: 67 İÖ: 51	67	2	0			2
235	İLETİŞİM	NÖ:67 İÖ: 51	67	2	0			2
226	MESLEKİ YABANCI DİL II	NÖ:46 İÖ: 45	46	3	0			2
228	DÜNYA MUTFAKLARI	NÖ:61 İÖ: 52	61	3	2			5
230	ZİYAFET MUTFAĞI	NÖ:58 İÖ: 50	58	3	1			4
232	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	NÖ:59 İÖ: 53	59	3	0			4
234	İŞLETME YÖNETİMİ	NÖ:44 İÖ: 33	44	2	0			3
236	ŞARAP SERVİSİ YAPMA	NÖ:57 İÖ: 49	57	3	1			4
220	PASTANE ÜRÜNLERİ	NÖ:59 İÖ: 50	59	2	0			3
224	ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	NÖ: 46 İÖ: 31	46	2	0			3

5.1.2 Öğretim planının, öğrenciyi meslek kariyerine veya aynı disiplinde öğretimini sürdürmeye nasıl hazırladığını, program eğitim amaçlarına ve program çıktılarına erişimi nasıl desteklediğini açıklayınız. Burada, öğretim planında yer alan her dersin, program eğitim amaçları ve program çıktıları bileşenlerine katkılarını gösteren bir tablo kullanılması önerilir. Program çıktılarının her biri için, o çıktıyı tüm öğrencilere edindirmek amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamaları ayrıntılı olarak açıklayınız.

Tablo 5.5 Ders-Program Çıktısı İlişkisi

1.Yarıyıl Ders Planı																
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
101	TÜRK DİLİ I	1	2	1	1	1	2	1	2	1	5	2	1	1	1	1

103	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
139	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I	2	3	3	2	4	2	5	2	2	2	2	2	2	3	5
141	GENEL TURİZM	5	3	3	3	2	4	1	4	1	4	5	3	1	2	4
143	MUTFAK PLANLAMA	2	2	3	3	3	2	3	2	3	2	3	4	3	5	4
145	MUTFAK ORGANİZASYONU	4	3	3	3	5	4	5	4	1	1	4	4	3	4	5
147	KONUK İLETİŞİMİ	1	3	1	1	1	1	1	1	1	5	5	1	1	3	1
149	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ	2	2	2	3	2	2	4	2	2	2	3	2	3	2	2
109	İNGİLİZCE I	1	1	1	1	1	1	1	5	1	5	1	1	1	1	1
133	KALİTE YÖNETİMİ SİSTEMLERİ	4	4	5	5	4	4	5	3	3	4	4	4	4	4	5
135	İLK YARDIMI	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

2.Yarıyıl Ders Planı

Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
102	TÜRK DİLİ II	1	1	1	1	1	1	1	1	3	5	4	1	1	1	1
104	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
140	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II	1	1	1	1	1	1	1	5	4	2	1	4	1	1	1
142	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I	5	3	5	5	5	1	5	4	2	1	3	3	3	1	3
144	MENÜ PLANLAMA	3	3	3	4	2	5	2	2	2	1	4	2	2	2	5
146	YÖRESEL MUTFAK	2	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	4	4	4	5
110	İNGİLİZCE II	3	2	2	2	2	1	1	1	1	2	1	4	2	1	2
120	TURİZM COĞRAFYASI	4	2	2	3	3	4	1	3	4	4	3	4	2	2	3
138	HİJYEN VE SANİTASYON	1	2	3	4	4	2	3	3	3	2	3	4	5	5	4

3.Yarıyıl Ders Planı

Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
100	STAJ I	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
223	MESLEKİ YABANCI DİL I	2	2	2	2	4	1	2	2	3	5	5	2	1	1	2
225	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	4	5	5	5	4	1	4	4	4	4	4	4	4	1	4
227	SOĞUK MUTFAK	2	2	3	4	3	4	3	3	4	3	3	4	5	3	3
229	MUTFAK ÜRÜNLERİ	2	3	3	2	3	4	3	4	3	4	5	3	4	4	5
231	ZİYAFET SERVİS YÖNETİMİ	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	4
233	KONGRE SEMİNER ORGANİZASYONU	1	1	2	2	3	3	5	5	3	4	3	3	2	2	2
221	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	3	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	5
235	GİRİŞİMCİLİK I	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	-	-	-	-	-

4.Yarıyıl Ders Planı

Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
226	MESLEKİ YABANCI DİL II	2	2	2	2	4	1	2	2	3	5	5	2	1	2	2
228	DÜNYA MUTFAKLARI	4	5	4	4	4	1	5	4	4	4	4	4	4	1	5
230	ZİYAFET MUTFAĞI	2	2	3	3	4	4	2	3	4	3	3	3	4	5	4
232	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	4	5	4	4	4	4	3	3	2	1	2	3	3	4	4
234	İŞLETME YÖNETİMİ	4	5	4	5	2	5	1	4	4	3	4	4	3	4	5

236	ŞARAP SERVİSİ YAPMA	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
220	PASTANE ÜRÜNLERİ	3	2	3	3	4	2	3	3	3	3	4	3	4	4	4
224	ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	3	3	1	1	1	5	1	4	3	1	1	1	1	1	1

5.Yarıyıl Ders Planı

Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
200	STAJ II	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

* İlişki düzeyleri 1 (çok düşük) ve 5 (çok yüksek) arasında ifade edilmiştir

5.1.4 Öğretim planında yer alan tüm derslerin (bölüm dışı dersler dahil) izlencelerini, belirtilen formata uygun olarak veriniz.

Ders izlenceleri için kullanılacak format her ders için aynı olmalı, verilen bilgi ders başına iki sayfayı geçmemeli ve aşağıdaki hususları içermelidir:

Kanıt. Ders tanıtım formu tablosunda istenilen TYYÇ ders bilgileri aşağıdaki linkte mevcuttur.

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1255#>

5.2-Eğitim planının uygulanmasında kullanılacak eğitim yöntemleri, istenen bilgi, beceri ve davranışların öğrencilere kazandırılmasını garanti edebilmelidir.

5.2.1 Öğretim planının uygulanmasında kullanılan öğretim yöntemlerini (derse dayalı, modüler, probleme dayalı, alan çalışmasına bağlı, işyeri uygulamalı gibi) anlatınız. Öğretim planındaki derslerin/modüllerin (varsa) alınma sırasını gösteriniz.

5.2.Öğretim Planını Uygulama Yöntemi

5.2.1.Öğretim Planının Uygulanmasında Kullanılan Öğretim Yöntemleri
Bölüm Eğitim Planında bulunan derslerin öğrenciye etkin bir biçimde aktarılabilmesi için teorik konuların yanında uygulamalar, projeler, teknik geziler vb. faaliyetler gerçekleştirilmektedir. Aşçılık programı eğitiminin temelini ifade eden içerik, teorik olarak konu bazında öğrencilere anlatılırken, konunun daha iyi kavratılabilmesi için örneklemeler, iş hayatındaki güncel ve gerçek uygulamalar dersin sorumlu öğretim elemanı tarafından kullanılmaktadır. Dersler yarıyıl bazında dört dönem halinde öğrencilere verilmekte, yarıyıl içerisindeki dersler 15 hafta üzerinden işlenmektedir. Tüm dersler 100 puan üzerinden değerlendirilmekte ve başarı katsayısı 4.0 üzerinden hesaplanmaktadır. Öğretim planında yer alan derslerin içeriğine bağlı olarak öğretim yöntemi belirlenmektedir. Teori dersler derse dayalı olarak işlenmekte, uygulama dersleri ilgili öğretim elemanı tarafından uygulama atölyelerinde işlenmektedir. Öğretim planı doğrultusunda bölümde kullanılan öğretim yöntemleri (anlatım, tartışma, gösterip yaptırma, sorun (problem) çözme, işbirlikli öğrenme, gösteri, proje, gezi, görüşme, beyin fırtınası, ders notları ve kitaplar, stajlar,) şunlardır:

5.2.1.1.Anlatım

Öğretim elemanının merkezde olduğu yöntemlerin başında gelmektedir. Öğretim elemanının konuyu aktif olarak anlattığı, öğrencinin ise pasif dinleyici olduğu bir yöntemdir. Bu yöntemle ders; rapor, betimleme ve açıklama şeklinde işlenmektedir. Uygun olan derslerde çağdaş

sunum tekniklerinin kullanılması sayesinde derslerin görsel zenginliği arttırılmakta, daha etkin sınıf içi iletişim kurulmakta ve ders süresi daha verimli kullanılabilir.

5.2.1.2.Tartışma

Duruma göre sınıftaki bütün öğrencilerin ya da sınıflarda oluşturulan gruplar vasıtasıyla öğrencilerin katılımını sağlayan bir yöntemdir. Bu yöntemde, grup üyeleri tartışma konusunu çeşitli görüş noktalarına göre ele alarak tartışmakta ve problem çözme ile ilgili alternatif görüşler ortaya çıkarmaktadırlar. Tartışmada esas olan noktalardan biri; grubun birlikte düşünme ve düşüncelerini belli bir mantık örüntüsü içinde ifade etme çabasıdır. Öğrencilerin düşünme, ifade becerileri ve demokratik tutum geliştirmelerine katkı sağlamaktadır.

5.2.1.3.Gösterip Yaptırma

Bu yöntem özellikle alana özgü uygulama derslerinde (Yiyecek İçecek Servisi, Mutfak Uygulamaları vb.) öğretim elemanı sınıf önünde yaparak göstermekte ve sonrasında öğrencilerin yapmaları sağlanmaktadır. Öğrenciler sadece bakarak ve izleyerek değil, aynı zamanda yaparak ve deneyerek öğrenmeye çalışmaktadırlar.

5.2.1.4.Sorun (Problem) Çözme,

Özellikle Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Akademik ve Mesleki Gelişim Projesi derslerinde uygulanan bir yöntem olup öğrencinin bir konuyu başından sonuna kadar ele alması ve irdelemesi sağlanmaktadır. Bu kapsamda; (a) Sorun belirlenir, (b) Sorun tanımlanır, (c) Olası çözüm yolları aranır ve hipotez geliştirilir, (d) Çözüm yolu sınanır, (e) Sınama doğru çözüme götürürse hipotez doğrulandığı için genellemeye gidilir, (f) Sınama doğru çözüme götürmezse, geriye dönülerek sınav etkinlikleri gözden geçirilir, seçilen diğer bir hipotez tekrar sınanır. Bu yöntem öğrencinin problem çözme, bağımsız çalışma, yaratıcı düşünme, eleştirel düşünme gibi yeteneklerini geliştirmektedir.

5.2.1.5.İşbirlikli Öğrenme

İşbirlikli öğrenme, öğrencilerin ortak bir amaç için birlikte çalışmalarına esasına dayanan bir öğrenme türüdür. Farklı yeteneklere sahip öğrenciler, heterojen gruplarda bir araya gelerek birbirlerine yardımcı olmakta ve birlikte öğrenmektedirler. İşbirliği kurma sırasında yardım etme ve yardım alma, içinde bulunduğu grup birliğinin farkına varma gibi önemli deneyimler edinilmektedir. Böylece gelecekte iş yaşamında çok önemli bir beceri olan ekip çalışmasına yatkınlık konusunda kazanımlar gerçekleşmektedir. Uygulama derslerinde (Yöresel Mutfak, Dünya Mutfakları vb. derslerde ziyafet menü örneği hazırlamak ve bir organizasyonu yönetmek) öğrenciler belirli gruplar halinde ekip çalışması ile bir hizmet sürecini yürütmesi veya bir ürün hazırlaması işbirlikçi öğrenme ile sağlanmaktadır.

5.2.1.6.Gösteri

Uygulama derslerinde (Farklı pişirme yöntemlerine uygun yemekler öğretim elemanları tarafından gösterilir ve yaptırılır.)çoğu zaman öğretim elemanının örneğini gösterdiği şekilde hizmet süreçleri veya ürünlerin öğrenciler tarafından yapılması sağlanmaktadır. Bazı durumlarda ise sadece eğitmen tarafından ilgili konunun gösterilmesi sağlanır.

5.2.1.7.Proje

Proje tabanlı öğrenim, öğrencileri ilginç sorunlarla uğraşmaya ve bunun sonunda sıra dışı ürünler oluşturmaya yönlendiren bir öğretim yoludur. Öğrencilerin yaratıcılıklarını kullanmalarına olanak sağlar ve olaylara geniş açıdan bakmalarını gerektirir. Bu kapsamda eğitim planında yer alan başta Girişimcilik dersinde bu yöntem kullanılmaktadır.

5.2.1.8.Gezi

Öğrenmeyi sınıf dışına taşıyan bir yöntemdir. Doğal ve tarihi çekicilikler, konaklama ve yiyecek içecek işletmelerine ve fuar, kongre ve sergi gibi özel etkinlik alanlarına teknik gezi düzenlenerek öğrencilerin doğrudan gözlem yapmaları ve bilgi edinmeleri sağlanmaktadır.

5.2.1.9.Görüşme

Öğrencilerin bilgiyi kaynağından alması için sektör temsilcilerinin ve alanında uzman kişilerin ders kapsamında eğitim vermesi sağlanmaktadır. Bu kapsamda her eğitim öğretim yılında ortalama 4 sektör temsilcisi bölüm öğrencilerine bilgi aktarmak için davet edilmekte ve etkinlik düzenlenmektedir. Ayrıca dersler kapsamında verilen araştırma konuları ile ilgili, öğrencilerin sektör temsilcileri ile birebir görüşmeleri sağlanmaktadır.

5.2.1.10.Beyin Fırtınası

Beyin fırtınası, değerlendirme ya da sınırlama olmaksızın bir sorunun çözümüne ilişkin mümkün olduğunca çok çözüm yollarını elde etmek için düzenlenmiş olan bir grup çalışması sürecidir. Beyin fırtınasının amacı, öğrencilerin fikir üretmelerini sağlamak ve kendilerini ifade etmelerini kolaylaştırmaktır. Bu teknik, üst düzey tartışma tekniği olarak kullanılmaktadır.

5.2.1.11.Ders Notları ve Kitapları

Öğretim planındaki tüm derslerde, ilk hafta ders içeriği ve akışı doğrultusunda ders kapsamında kullanılacak temel ve yardımcı kaynaklar, ders notları ve diğer materyaller hakkında bilgi verilmektedir. Bu bilgiler ayrıca Bologna Bilgi Sistemi ve Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden öğrenciler ile paylaşılmaktadır.

5.2.1.12.Staj

Staj, öğrencilerin derslerde edindikleri teorik ve uygulamalı bilgileri sektördeki işletmelerde uygulama imkanı buldukları bir öğrenme yöntemidir. Bu amaçla öğrenciler eğitim süreleri içerisinde herhangi bir yaz döneminde 45 işgünü staj yapmaktadırlar.

5.2.2. Öğretim Planı

Aşçılık programı öğretim planı tündengelim yöntemi ile oluşturulmuştur. Bununla birlikte, öğretim planının oluşturulması sürecinde Türkiye’de aşçılık alanında önlisans düzeyinde eğitim veren diğer üniversitelerin öğretim planları da incelenmiştir. Öğretim planı oluşturulmasında dikkat edilen diğer hususlar ise Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi Uyum ve Müfredat Revizyonu Kılavuzu’nda belirtilen kriterlerdir. Program öğretim planındaki derslerin dağılımı ise genel dersleri takiben mesleğe yönelik derslerin verilmesi ve dil derslerinin ardışıklık ilkesi doğrultusunda bütünleşik program mantığı ile yerleştirilmesi şeklinde gerçekleştirilmektedir. Aşçılık programı öğretim planının ilk yarıyılı, öğrenciyi üniversite hayatına ve turizm sektörüne hazırlayıcı nitelikte temel dersleri içermektedir. İkinci yarıyıl dersleri de birinci yarıyılı destekler nitelikte olup bu yarıyılıda öğrenciyi Yiyecek içecek işletmeciliği ve Aşçılık ile ilgili teorik temel dersler anlatılmakta, böylelikle öğrencilerin hem sektörü hem de sektörü oluşturan işletmeler hakkında bilgilenmesi sağlanmaktadır. İlk yarıyılıda temel bilgileri alan öğrencilere ikinci, üçüncü ve dördüncü yarıyılıda Aşçılık ile ilgili alana özgü dersler verilmektedir.

5.3-Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunmalıdır.

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

5.3.1. Öğretim Planının Geliştirilmesine Yönelik Yönetim Sistemi

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Aşçılık programı kuruluşundan bugüne kadarki süreçte Öğretim Planını sürekli iyileştirme ve geliştirme çabası içinde olmuştur. Öğretim Planı, Bölüm Başkanı ve bölüm öğretim elemanları tarafından sürekli olarak incelenmektedir. Bu yolla, tüm bölüm öğretim elemanları Öğretim Planı konusunda bilgilendirmekte ve gerek Afyon MYO yönetim kurulundan ve gerekse dönem başında ve dönem ortasında yapılan akademik kurul toplantılarında alınan kararlar doğrultusunda çalışmalarını yürütmektedir. Güz ve bahar yarıyılları sonunda yapılan Bölüm öğretim elemanları tarafından, o yarıyılın değerlendirilmesi yapılmakta ve gelecek yarıyıl için de görüş ve öneriler alınmaktadır. Yapılan bu toplantılarda, öğretim planında yer alan derslerin içerik, değerlendirme, öğrenim çıktıları, ders planı vb. bilgilerinin standart bir şekilde sunumu ve uygulama birliği için her derse ait ders planı Bologna Bilgi Sistemine tanımlanmaktadır. Aşçılık programı öğretim planı AKÜ Bologna Bilgi Sistemi ile yürütülmektedir. Bölüm öğretim planında yer alan tüm bilgiler (ders çıktıları, ders içerikleri, ders kaynakları vb.) dönem başında bu sistem yardımı ile güncellenmektedir. Ayrıca Aşçılık programı ders içeriklerini paylaşma, duyurular vb. için fakülte web sayfası ve AKÜ Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) ders yönetim sistemi kullanılmaktadır.

5.4-Eğitim Planı, En az bir yıllık ya da en az 32 kredi ya da en az 60 AKTS kredisi tutarında temel bilim eğitimi içermelidir.

5.4.1 Öğretim planının "alanına uygun temel öğretim" bileşenini nasıl sağladığını Tablo 5.1, Tablo 5.2, Tablo 5.3 ve Tablo 5.4'te verilen sayısal verileri de kullanarak açıklayınız.

Öğretim planı tablosunda görüldüğü gibi Aşçılık programı öğrencileri 2 yıl süre içerisinde 4 dönem de toplam 90 AKTS'si "alanına uygun temel öğretim" derslerinde 22 AKTS'si seçmeli derslerden ve 8 AKTS'si staj olmak üzere ve 4 yy da toplam 120 AKTS dersten oluşmaktadır. ders almaktadır. İlk yarıyıl da 22 AKTS, ikinci yarıyıl da 22 AKTS, üçüncü yy' da 24 AKTS ve dördüncü yarıyıl da 22 AKTS "alanına uygun temel öğretim dersleri" ni kapsamaktadır. Dolayısıyla belirlenen şartlar yerine getirilmektedir. Öğretim planında yer alan temel bilimler 2 yy da toplam 44 ECTS 4 yy' da toplam 90 ECTS düzeyindedir. Seçmeli dersler eklendiğinde ise toplam 4 yy da 112 ECTS ders ve 8 ECTS staj eklenerek 120 ECTS ders alınmaktadır.

Tablo. 5.6 Aşçılık Programı Alanına Uygun Temel Öğretim Dersleri

2020/2021 AKADEMİK YILI DERS PLANI ^{1,2}									
I. YARIYIL / GÜZ					II. YARIYIL / BAHAR				
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ³			AKTS	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	L			T	U	L	
103 ATATÜRK İLK. VE İNKILAP TARİHİ I	2	0		1	104 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2	0		1
101 TÜRK DİLİ I	2	0		1	102 TÜRK DİLİ II	2	0		1
109 YABANCI DİL I	2	0		2	110 YABANCI DİL II	2	0		2
139 BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I	2	0		2	140 BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II	2	0		2
141 GENEL TURİZM	2	0		3	142 PİŞİRME YÖNTEMLERİ I	2	2		5
143 MUTFAK PLANLAMA	3	0		4	144 MENÜ PLANLAMA	3	0		5
145 MUTFAK ORGANİZASYONU	2	0		3	146 YÖRESEL MUTFAK	3	1		6
147 KONUK İLETİŞİMİ	3	0		3					
149 YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I	2	1		3					

III. YARIYIL / GÜZ				IV. YARIYIL / BAHAR					
DERSİN ADI	Haftalık ders saati			AKTS	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	L			T	U	L	
223 MESLEKİ YABANCI DİL I	3	0		3	226 MESLEKİ YABANCI DİL II	3	0		2
225 PIŞIRMA YÖNTEMLERİ II	3	2		5	228 DÜNYA MUTFAKLARI	3	2		5
227 SOĞUK MUTFAK	3	1		5	239 ZİYAFET MUTFAĞI	3	1		4
229 MUTFAK ÜRÜNLERİ	3	1		4	232 MUTFAK ÇEŞİTLERİ	3	0		4
231 ZİYAFET SERVİS YÖNETİMİ	2	1		4	234 İŞLETME YÖNETİMİ	2	0		3
233 KONGRE SEMİNER ORGANİZASYONU	2	0		3	236 ŞARAP SERVİSİ YAPMA	3	1		4
				4					
Toplam Kredi				24	Toplam Kredi				22

5.4.2 Bu bileşen seçmeli derslerle karşılanıyorsa, bu bileşenin tüm öğrenciler tarafından sağlandığının nasıl garanti edildiğini açıklayınız.

Seçmeli derslerin 4 yy da toplamı 22 AKTS'dir.

Tablo. 5.7. Seçmeli Derslerin 4 yy da Toplamı

DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS
	T	U	L	
KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	2	0		3
İLK YARDIM	2	0		3
Toplam Kredi				6
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS
	T	U	L	
TURİZM COĞRAFYASI	3	0		3
HIJYEN VE SANİTASYON	3	0		3
Toplam Kredi				6
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS
	T	U	L	
İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	2	0		2
GİRİŞİMÇİLİK	2	0		2
Toplam Kredi				4
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS
	T	U	L	
PASTANE ÜRÜNLERİ	2	0		3
ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	2	0		3
Toplam Kredi				6

5.5-En az bir buçuk yıllık ya da en az 48 kredi ya da en az 90 AKTS kredisi tutarında temel (mühendislik, fen, sağlık...vb.) bilimleri ve ilgili disipline uygun meslek eğitimi içermelidir.

5.5.Öğretim Planında İlgili Disipline Uygun Mesleki Eğitim Düzey ; Öğretim planında yer alan ilgili disipline uygun mesleki eğitim öğretimi sağlayan derslerin AKTS toplamı 120'dir.

Kanıt. Tablo 5.1 de sunulmaktadır.

5.6-Eğitim programının teknik içeriğini bütünleyen ve program amaçları doğrultusunda genel eğitim olmalıdır.

Program eğitim planları program amaçlarına hizmet edecek şekilde düzenlenmekte ve sektörün ihtiyacına göre güncellenerek iyileştirilmektedir

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

Programda yer alan seçmeli dersler program amaçları sektörün ihtiyacına göre güncellenerek iyileştirilmektedir. Örneğin girişimcilik, kalite yönetin sistemleri, hijyen sanitasyon, işçi sağlığı ve iş güvenliği gibi seçmeli dersler sektör talepleri ve ihtiyaçları doğrultusunda belirlenmektedir.

Kanıt.

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1255#>

5.6.2 Mezuniyet için en az 120 AKTS iş yükünün sağlandığını gösteriniz.

İki yıllık eğitim veren programda mezuniyet için 120 AKTS tamamlanması gerekmektedir. Buna uygun olarak yapılan eğitim planı Tablo 5.1 de gösterilmektedir

5.7-Öğrenciler, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanacakları, ilgili standartları ve gerçekçi kısıtları ve koşulları içerecek bir ana uygulama/tasarım deneyimiyle, hazır hale getirilmelidir.

5.7.Öğretim Planı Uygulama Deneyimi

Programımız eğitim planında yer alan dersler, yıllara ve dönemlere göre birbirlerini destekleyecek nitelikte, bütünsel bir bakış açısıyla tasarlanmaktadır. Bu doğrultuda sonraki dersin öğrenim gerekliliğini önceden alınan dersin sağlaması sistemi doğrultusunda eğitim planı oluşturulmuştur. Mesleki dersler ve yabancı dil dersleri planda önemli yer tutmaktadır. Temel yabancı dil dersi olarak İngilizce zorunlu seçmeli olarak okutulmaktadır. Aşçılık programı öğretim planında, mesleki uygulamalı derslerin yanı sıra alınan teorik ve kavramsal eğitimin alanda uygulanmasına yönelik "Zorunlu Staj" dersi bulunmaktadır. "Staj" kapsamında, öğrenciler sektör işletmelerinde dönem içerisinde aldıkları teorik ve uygulamalı dersleri stajlarında uygulamalı olarak gerçekleştirmekte ve bilgi, beceri ve yetkinliklerini geliştirerek güncel tutmakta ve gerçekçi koşullar ile öğrendiklerini birleştirmektedirler.

5.7.1 Öğrencilerin, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullandığı, ilgili alan yeterliliklerini ve gerçekçi koşulları/kısıtları (ekonomi, çevre sorunları, sürdürülebilirlik, üretilebilirlik, etik, sağlık, güvenlik, sosyal ve politik sorunlar gibi) içeren bilgi ve deneyimi nasıl kazandığını kanıtlarıyla açıklayınız.

5.7.1.Staj

Staj, öğrencilerin derslerde edindikleri teorik ve uygulamalı bilgileri sektördeki işletmelerde uygulama imkanı buldukları bir öğrenme yöntemidir. Bu amaçla öğrenciler eğitim süreleri içerisinde herhangi bir yaz döneminde 45 işgünü staj yapmaktadırlar.

Kanıt. Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğrenci Kılavuzunda stajla ilgili gereklilikler yer almaktadır.

<https://ogrenci.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/97/2018/09/Kilavuz-18-19.pdf>

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

Seçmeli dersler öğrencilerin alan uygulama deneyimini karşıladığı düşünülmektedir. Örneğin hijyen ve sanitasyon, Kalite yönetim sistemleri vb dersler öğrencilerin alan uygulama deneyimleri üzerinde etkili olmaktadır.

6-ÖĞRETİM KADROSU

6.1-Öğretim kadrosu, her biri yeterli düzeyde olmak üzere, öğretim üyesi-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, sanayi, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişkiyi sürdürebilmeyi sağlayacak ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterli olmalıdır.

6.1.1 Tablo 6.1 ve 6.2'yi 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.

Tablo 6.1 Aşçılık Programı Öğretim Kadrosu Yük Özeti

[]

Öğretim elemanının adı ve soyadı	TZ,YZ, DSÜ ¹	Son iki yarıyılıda verdiği dersler (Dersin kodu/kredisi/yarıyılı/yılı) ²	Toplam etkinlik dağılımı ³		
			Öğretim	Araştırma	Diğer ⁴
Erdal ÖZER	TZ	149 /3/1/2021. 231 /3/3/2021. 236 /4/4 /2021. 214/2/4 /2021.	%90 %90 %90 %90	%10 %10 %10 %10	
Erkan ÇELİK	TZ	135 /2/1/2021. 138 /3/2/2021 233 /2/3/2021. 232 /2/4/2021.	%90 %90 %90 %90 %90	%10 %10 %10 %10 %10	
Tansu ÇELİK	TZ	143 /3/1/2021 146 /4/2/2021 227 /4/3/2021 229 /4/3/2021 230 /4/4/2021 220 /2/4/2021	%90 %90 %90 %90 %90 %90	%10 %10 %10 %10 %10 %10	
Abdullah ERTİT	TZ	109 /2/1/2021 110 /2/2/2021	%90 %90	%10 %10	
Ramazan DİNLER Ramazan TANAŞ	TZ TZ	139 /2/1/2021 (NÖ) 139 /2/1/2021 (iÖ)	%90 %90	%10 %10	
Hümevra T. BAŞAT	TZ	145/3/1/2021 120 /3/2/2021 234/2/4/2021	%90 %90 %90	%10 %10 %10	

Hatice YILMAZ	TZ	147/3/1/2021 144/3/2/2021 235/2/3/2021	%90 %90 %90	%10 %10 %10	
Ali Mete KARA	TZ	133/2/1/2021 142/4/2/2021 225/5/3/2021 228/5/4/2021	%90 %90 %90 %90	%10 %10 %10 %10	
Talat KOÇAK Burak A.SAKA	TZ	104/2/2/ 2021 İÖ 104/2/2/ 2021 NÖ	%90 %90	%10 %10	
Yavuz ÖZKUL	TZ	102/2/2/ 2021	%100		
Ramazan DİNLER	TZ	140/2/2/ 2021	%90	%10	
Seda YALÇIN	TZ	223/3/3/2021 226/3/4/2021	%90 %90	%10 %10	
Abdi ATILGAN	TZ	22/ 2/3/2021	%90	%10	

¹TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli öğretim elemanı.

²Her öğretim elemanı için son iki yarıyılıda verdiği tüm dersleri (lisansüstü ve başka programda verilen dersler dâhil) sıralayınız. Gerekteğinde satır ekleyiniz.

³Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz.

⁴Uzun süreli izinler ve sektör etkinlikleri bu sütunda gösterilir.

Tablo 6.2 Öğretim Kadrosunun Analizi
[Aşçılık Programı]

Öğretim elemanının adı ve soyadı ¹	Unvanı	TZ, YZ, DSÜ ²	Aldığı son akademik unvan	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet Yılı	Deneyim süresi, yıl			Etkinlik düzeyi ³ (yüksek, orta, düşük, yok)		
					Kamu/ özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurumdaki deneyimi	Mesleki kuruluşlarda	Araştırmada	Dış paydaşlara verilen danışmanlıkta
Erdal ÖZER	Dr. Öğretim Üyesi	TZ	Dr. Öğretim Üyesi	Adnan Menderes Üniversitesi 2018	33	32	20	yok	orta	yok
Erkan ÇELİK	Öğr.Grv	TZ	Öğretim Görevlisi	Gazi Üniversitesi 1990	33	32	14	yok	orta	yok
Tansu ÇELİK	Öğr.Grv	TZ	Öğretim Görevlisi	Gazi Üniversitesi 1990	32	31	14	yok	orta	yok

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

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

³Etkinlik düzeyi son 3 yılın ortalamasını yansıtmalıdır.

6.1.2 Öğretim kadrosunun Ölçüt 6.1'de belirtilen etkinlikleri yürütecek biçimde, sayıca yeterliliğini irdeleyiniz.

Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği

Aşçılık programı, bir öğretim üyesi, iki öğretim görevlisi olmak üzere üç kişilik akademik kadrosu ile bölüm faaliyetlerini yürütmektedir. Bölüm öğretim elemanları haricinde Otel, lokanta ve ikram hizmetleri bölümü kapsamındaki Turizm ve Otel İşletmeciliği programı öğretim elemanları ile üniversitenin diğer birimlerinden öğretim elemanları ile dersler

eksiksiz olarak sürdürölmektedir. Tüm eğitim-öğretim faaliyetlerini başarılı bir şekilde yürütecek sayıca öğretim kadrosu yeterli düzeydedir.

6.1.3 Öğretim kadrosunun programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde, sayıca ve nitelik bakımından yeterliliğini irdeleyiniz.

Aşçılık programı, bir öğretim üyesi, iki öğretim görevlisi olmak üzere üç kişilik akademik kadrosu ile bölüm faaliyetlerini yürütmektedir. Bölüm öğretim elemanları haricinde Otel, lokanta ve ikram hizmetleri bölümü kapsamındaki Turizm ve Otel İşletmeciliği programı öğretim elemanları ile üniversitenin diğer birimlerinden öğretim elemanları ile dersler eksiksiz olarak sürdürölmektedir. Tüm eğitim-öğretim faaliyetlerini başarılı bir şekilde yürütecek sayıca öğretim kadrosu yeterli düzeydedir.

Kanıt. Aşçılık Programı Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri

6.2-Öğretim kadrosu yeterli niteliklere sahip olmalı ve programın etkin bir şekilde sürdürölmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlamalıdır.

6.2.1 Öğretim kadrosunun sahip olduğu niteliklerin yeterliliğini ve programın sürdürölmesi, değerlendirilmesi ve geliştirilmesi yönündeki yaklaşım ve uygulamalarını Ölçüt 6.2'de belirtilen özellikleri de göz önüne alarak irdeleyiniz.

Programımızda ders veren öğretim üyeleri programın etkin bir şekilde sürdürölmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlayacak niteliklere sahiptir. Turizm ve Otel İşletmeciliği ve Yiyecek İçecek İşletmeciliği kariyerine sahip olan öğretim elemanlarımız, kaliteli eğitim vermekte ve öğrencilerimizle yakından ilgilenip onların gelişim süreçlerini takip etmektedir.

6.2.2 Ders vermekle yükümlü olan öğretim üyesi ve öğretim görevlilerinin özet özgeçmişlerini belirtilen formata uygun olarak veriniz.

Programı yürüten bölümdeki tüm öğretim üyelerinin, öğretim görevlilerinin ve DSÜ öğretim elemanlarının özgeçmişlerini veriniz. Özgeçmişler aynı formatta olmalı, verilen bilgi kişi başına iki sayfayı geçmemeli ve en az aşağıdaki hususları içermelidir:

- Adı, soyadı ve unvanı
- Aldığı dereceler (alan, kurum ve tarih bilgisi ile)
- Kurumdaki hizmet süresi, ilk atama tarihi ve unvan terfi tarihleri
- Diğer iş deneyimi (Öğretim, kamu/özel sektör, vb.)
- Danışmanlıkları, patentleri, vb.
- Son beş yıldaki belli başlı yayınları
- Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar
- Aldığı ödüller
- Son beş yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler
- Son beş yıldaki akademik gelişme etkinlikleri

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Erdal ÖZER
UNVANI	Doktor Öğretim Üyesi

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	İşletme	Anadolu Üniversitesi	1192-1997
Yüksek lisans	Turizm İşletmeciliği	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2007-2010
Doktora	Turizm İşletmeciliği	Adnan Menderes Üniversitesi	2012-2018

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	22.07.2002		
Kurumdaki hizmet süresi	19 Yıl		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi		Afyon Meslek Yüksekokulu	22.07.2002
Dr. Öğretim Üyesi		Afyon Meslek Yüksekokulu	05.05.2020

DİĞER İŞ DENEYİMİ			
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan	
Gönen Otel	1989-1990	Servis Elemanı	
Cesars Otel	1990-1991	Servis Elamanı	
Boyalık Beach Otel	1992-1993	Servis Kaptanı	
Dedaman Otel	1994-1995	Restoran.Müd.Yrd	
Justiniano Otel	1995-1996	Restoran.Müd.Yrd	
Darka Tatik Köyü	1996-1997	Tatil Köyü Müdürü	
T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı	1992-2001	Uzman Eğitici	
T.C. Dumlupınar Üniversitesi	2001-2002	Öğretim Görevlisi	
T.C. Afyon Kocatepe Üniversitesi AMYO	2002-devam	Öğr.Gr- Dr. Öğretim Üyesi	

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2020	Yüksek Lisans	Coğrafi İşaretlerin Şehir Markalaşmasına Etkileri: Uşak Tarhanası Örneği	2022

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ...

B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

- Özer E. ve Yılmaz H. (2017). Turizm ve Otel İşletmeciliği Önlisans Programı Öğrencilerinin Genel Staj Sorularının Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. UMYOS 2017 6. Uluslararası Meslek Yüksekokulları Sempozyumu, Saray Bosna/ Bosna Hersek, Sayı.1, ss. 500-511. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).

2. **Yılmaz,H., Başat, T.H. ve Özer E. (2019).** Meslek Yüksekokulunda Görevli Öğretim Elemanlarının Öğretim Materyallerinde Bilgi ve İletişim Teknolojilerini Kullanımlarına yönelik Bir Araştırma: Afyon MYO. Örneği. ICHEs Uluslararası İnsani Bilimler ve Eğitim Bilimleri Kongresi, 8-10 Kasım 2019 İzmir, 66-88.(Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
3. **Başat, T.H., Yılmaz,H. ve Özer E. (2019).** Turizm ve Otelcilik Öğrencilerinin Bilgi ve İletişim Teknolojilerini Kullanım Düzeylerinin Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyon Meslek Yüksekokulu Örneği. ICHEs Uluslararası İnsani Bilimler ve Eğitim Bilimleri Kongresi, 8-10 Kasım 2019 İzmir, 89-108.(Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. **Özer E. ve Özdoğan O. N. (2019).** Personel Güçlendirmenin İşgörenlerin İş Performansına Etkisi: Afyonkarahisar Örneği. İşletme Araştırmaları Dergisi, 11(2), 1205-1224., Doi: 10.20491.
2. **Özer E. (2019).** Yiyecek İçecek Bölümü Çalışanlarının İş Performansı ve İşten Ayrılma Niyetlerine İlişkin Algı Düzeylerinin Belirlenmesi: Afyonkarahisar Örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 7(2), 1012-1034., Doi: 10.21325
3. **Yılmaz,H., Başat, T.H. ve Özer E. (2020).** Öğretim Elemanlarının Öğretim Materyallerinde Bilgi Ve İletişim Teknolojileri Kullanımlarına Yönelik Bir Araştırma: Afyon MYO Örneği. Akademik Sosyal Bilimler Dergisi, 7(21), 43-59, Doi: 10.34189/asbd.7.21.003.
4. **Başat, T.H., Yılmaz,H. ve Özer E. (2020).** Turizm ve Otelcilik Öğrencilerinin Bilgi ve İletişim Teknolojilerini Kullanım Düzeylerinin Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyon Meslek Yüksekokulu Örneği. AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi, 23 (1), 97-114, DOI: 10.34189/tfd.23.01.005

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. **Özer E., Özdoğan, O. Nuri (2018).** Otel Yiyecek İçecek Bölümlerinde Güçlendirmenin İşgören Performansına ve İşten Ayrılma Niyetine Etkisi: Afyonkarahisar'daki Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Bir Uygulama. 9. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, 5-8 Nisan, 2018 KKTC, s.23 (Özet Bildiri/Sözlü Sunum).

ADI- SOYADI	Hatice YILMAZ
UNVANI	Doktor Öğretim Üyesi

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Turizm ve Otel İşletmeciliği	Anadolu Üniversitesi	1995-1999
Yüksek lisans	Turizm İşletmeciliği	Anadolu Üniversitesi	1999-2002
Doktora	İşletme	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2004-2008

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	28.07.2000		
Kurumdaki hizmet süresi	21 Yıl		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Araştırma Görevlisi		Afyon Meslek Yüksekokulu	2000-2004
Araştırma Görevlisi Dr.		Afyon Meslek Yüksekokulu	2004-2008
Öğretim Görevlisi Dr.		Afyon Meslek Yüksekokulu	2008-2011
Dr. Öğretim Üyesi		Afyon Meslek Yüksekokulu	2011-

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2017	Yüksek Lisans	İçsel Pazarlama Uygulamalarının Otel Çalışanlarının İç Girişimcilik Davranışları Üzerindeki Etkisi: Alanya Örneği/Aysel Aliyeva	2019
2017	Yüksek Lisans	Denizli'nin Bir Destinasyon Olarak Pazarlanmasında Termal Turizm Kaynaklarının Bilinirliği: Üniversite Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma/Sinem Selda Ünal	2019

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
2021	Bölüm Başkanlığı	2011	2021

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Aliyeva, A. ve Yılmaz, H. (2021). [Beş Yıldızlı Otel İşletmelerindeki İçsel Pazarlama Faaliyetlerinin İç Girişimcilik Davranışları Üzerindeki Etkisi: Alanya Örneği](#), Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi **Yıl 2021**, Cilt 11, Sayı 3, 1448 – 1462. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/nevsosbilen/issue/65184/870449>
2. Töre Başat, H. , Yılmaz, H. , Özer, E . (2020). Turizm ve Otelcilik ile Aşçılık Öğrencilerinin Bilgi ve İletişim Teknolojileri Yeterliliklerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyon Meslek Yüksekokulu Örneği. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi , 23 (1) , 97-114 . Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/ahbvtf/issue/55248/731722>
3. Yılmaz, H. , Çemrek, F.(2019). Aşçılık Programı İle Gastronomi Bölümünde Okuyan Kadın Öğrencilerin Aşçılık Mesleğine Yönelik Tutumları: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği, Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel. 2(2), 141-156, <https://dergipark.org.tr/tr/pub/joghat/issue/51472>, DOI: 10.33083/joghat.2019.23

B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

1. Coşkun, S. ve Yılmaz, H. (2021), "Sokak Lezzetleri: Geleneksel Tatlılarımız", Ganud 2nd International Conference On Gastronomy, Nutrition And Dietetics, 19-21 Haziran 2021, Gaziantep, Proceedings Book , ss. 97-108.
2. Yılmaz, H. ve Coşkun, S. (2021), Türkiye’de Gastronomik Çeşitlilik Açısından Zeytinyağı Turizminin Geliştirilmesine Yönelik Bir Çalışma, Ganud 2nd International Conference On Gastronomy, Nutrition And Dietetics, 19-21 Haziran 2021, Gaziantep, Proceedings Book ,ss. 134-158.
3. Yılmaz, H., Töre Başat, H. ve Özer, E. (2019), "Meslek Yüksekokulunda Görevli Öğretim Elemanlarının Öğretim Materyaller’ inde’ Bilgi ve İletişim Teknolojilerini Kullanımlarına yönelik Bir Araştırma: Afyon Myo Örneği" **ICHES Uluslararası İnsani Bilimler ve Eğitim Bilimleri Kongresi, 8-10 Kasım 2019, İzmir**
4. Töre Başat, H., Yılmaz, H. ve Özer, E. (2019), "Turizm ve Otelcilik Öğrencilerinin Bilgi ve İletişim Teknolojilerini Kullanım Düzeylerinin Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyon Meslek Yüksekokulu Örneği" **ICHES Uluslararası İnsani Bilimler ve Eğitim Bilimleri Kongresi, 8-10 Kasım 2019, İzmir.**
5. Pekiyan, A., Yılmaz, H. ve Aliyeva, A. (2019), "Şehir Turizminin Canlandırılmasında Gastronomi Müzeleri ve Afyonkarahisar’da Bir Gastronomi Müzesi Önerisi" 20. Ulusal Turizm Kongresi, 16-19 Ekim 2019, Bildiriler Kitabı, Eskişehir, ss.150-158.
6. Yılmaz, H. ve Aliyeva, A. (2018), "Otel İşletmelerindeki Fiziksel Kanıt Unsurlarına İlişkin Beklentilerin İncelenmesi/Alanya’da Bir Uygulama", 19. Ulusal Turizm Kongresi, (17.10.2018-22.10.2018), Bildiriler Kitabı, ss. 297-310.
7. Denктаş, S. ve Yılmaz, H. (2018), "Geleneksel Bazı Et Ürünlerimizin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi", Kocaeli, Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, (20.09.2018-22.09.2018). Bildiriler Kitabı, Elektronik, ss. 239-251.

8. Cihan, A., Yılmaz, H. ve Denктаş, S. (2017), "Afyonkarahisar'ın Gastronomi Turizmi Açısından Tanıtılmasında Geleneksel Ve Yenilikçi Gıda Ürünlerinin Kullanılması", Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi, (04.10.2017-08.10.2017), Muğla/Marmaris.
9. Yılmaz, H. ve Özer, E. (2017), "Turizm ve Otel İşletmeciliği Önlisans Programı Öğrencilerinin Genel Staj Sorularının Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma", 6. Uluslararası Meslek Yüksekokulları Sempozyumu, Bildiriler Kitabı, (18.05.2017-20.05.2017), Bosna Hersek, ss. 445-456.

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. Yılmaz, H. (2021). Sözlü İletişim. (İletişim Becerileri kitabı içinde). Ed: Nuray Kurtdede Fidan. Eğiten Kitap Yayıncılık, 1. Basım. ISBN: 978-625-7527-74-3 (Uluslararası Kitap).

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Yılmaz, H., Töre Başat, H. ve Özer, E. (2020). Öğretim Elemanlarının Öğretim Materyallerinde Bilgi ve İletişim Teknolojileri Kullanımlarına Yönelik Bir Araştırma: Afyon Myo Örneği . Akademi Sosyal Bilimler Dergisi , 7 (21) , ss.43-59 . Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/asbider/issue/56888/798776>
2. CİHAN, A., YILMAZ, H. ve DENKTAŞ, S. (2017), "Afyonkarahisar'ın Gastronomi Turizmi Açısından Tanıtılmasında Geleneksel ve Yenilikçi Gıda Ürünlerinin Kullanılması", Avrasya Bilimler Akademisi Sosyal Bilimler Dergisi, UTKM Özel Sayısı, ss.219-233.

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Hümeıra TÖRE BAŞAT
UNVANI	Doktor Öğretim Üyesi

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	Adnan Menderes Üniversitesi	1994-1999
Yüksek lisans	Turizm İşletmeciliği	Anadolu Üniversitesi	1999-2002
Doktora	İşletme	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2004-2009

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	28.07.2000		
Kurumdaki hizmet süresi	21 Yıl		
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih	
Araştırma Görevlisi	Sosyal Bilimler Enstitüsü	2000-2005	
Öğretim Görevlisi	Sandıklı Meslek Yüksekokulu	2005-2009	
Öğretim Görevlisi Dr.	Sandıklı Meslek Yüksekokulu	2009-2011	
Dr. Öğretim Üyesi	Afyon Meslek Yüksekokulu	2011-	

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2015	Yüksek Lisans	Turizm öğrencilerinin sektöre yönelik imaj algılarının kariyer yapma istekleri üzerine etkisi: Ege Bölgesinde bir uygulama/Makbule AKAGÜNDÜZ	2017
2017	Yüksek Lisans	Tarihi ticaret rotalarının alternatif turizm faaliyetleri kapsamında turistik değerlere dönüştürülmesi: Kral Yolu-Frig vadisine yönelik bir öneri/Alp YURDAKUL	2019
2011	Yüksek Lisans	Sosyal sorumluluk uygulamaları ile çalışanların örgütsel bağlılık ve iş performansları üzerine bir araştırma: Otel işletmelerinde bir uygulama/Dilek PEKMEZCİ	2019

PATENTLER /ÖDÜLLER	

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Hümevra TÖRE BAŞAT, Mustafa SANDIKÇI, Sabri ÇELİK, 2017, *Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi (The Local Products Role in Developing Gastronomic Identification: An Example f Case Study Intended to Sales and Marketing of Products)*, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, Vol 5, Special Issue 2, Pages 64-76. DOI: **10.21325/jotags.2017.112**

2. Hümevra TÖRE BAŞAT, Makbule AKAGÜNDÜZ, 2018, *Sektöre İlişkin Kurumsal İmaj Algılarının Kariyer Yapma İstekleri Üzerine Etkisi: Turizm Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama*, İşletme Bilimi Dergisi, The Journal of Business Science, JOBS Volume 6, Issue 3, sayfa 61-87.

3. Töre Başat, H , Yılmaz, H , Özer, E . (2020). Turizm ve Otelcilik ile Aşçılık Öğrencilerinin Bilgi ve İletişim Teknolojileri Yeterliliklerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyon Meslek Yüksekokulu Örneği . Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi , 23 (1) , 97-114 . Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/ahbvtfd/issue/55248/731722>

B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

1. Hümevra TÖRE BAŞAT, Mustafa SANDIKÇI, Sabri ÇELİK: 2018, *Kültürel Miras Kapsamında Tarihi Camilerin İnanç Turizmine Kazandırılması*, 5. Uluslararası Geleneksel ve Yöresel Değerler Sempozyumu /Kültür Sanat Etkinlikleri, International Traditional and Local Values Symposium, Proceedings Book, Uluslararası Bildiri Kitabı, sayfalar 406-416.

2. Alp YURDAKUL, Hümevra TÖRE BAŞAT: 2018, *Antik Rotaların Turizm Açısından Yeniden Canlandırılması: Kral Yolu-Frig Vadisi İçin Frig Yürüyüş Yolu Önerisi*, Innovation and Global Issues Congress IV. Congress Book, 22-24 Kasım, sayfa 1040-1048.

3. Mustafa SANDIKÇI, Hümevra TÖRE BAŞAT, Fehmi ÖZKAN: 2018, *Termal Otel Mutfağlarında Diyet Büfe Uygulamalarına Yönelik Bir Değerlendirme*, Business Organization Research Conference, Proceedings Book (Full Papers), sayfalar 268-274.

4. Mustafa SANDIKÇI, Sabri ÇELİK, Hümevra TÖRE BAŞAT: 2018, *Kültür Turları Kapsamında Bolvadin İnanç Turizmi Değerleri*, Uluslararası Bolvadin Sempozyumu, Bolvadin Araştırmaları, sayfalar 2070-2094.

5. Mustafa SANDIKÇI, Hasan Hüseyin SOYBALI, Sabri ÇELİK, Hümevra TÖRE BAŞAT: 2018, *Kültür Turizmi Kapsamında Afyonkarahisar Mutfağı*, Innovation and Global Issues Congress III. Congress Book, sayfalar 781-791.

6. Sabri ÇELİK, Mustafa SANDIKÇI, Hümevra TÖRE BAŞAT: 2018, *Bağımsız Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Alan Yöresel Yemeklerin Sürdürülebilirlik Hedeflerine Katkısı: Afyonkarahisar Örneği*, ASEAD 4. Uluslararası Sosyal Bilimler Sempozyumu.

7. Sabri ÇELİK, Mustafa SANDIKÇI, Hümevra TÖRE BAŞAT: 2018, *Culinary Culture of Afyonkarahisar*, The 11th Tourism Outlook Conference Heritage Tourism Beyond Borders and Civilizations.

8. Mustafa SANDIKÇI, Sabri ÇELİK, Hümevra TÖRE BAŞAT: 2018, *Afyonkarahisar İnanç Turizmi Kapsamında Osmanlıdan Günümüze Camiler*, VIII. Uluslararası Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu.

9. Hümevra TÖRE BAŞAT, Mustafa SANDIKÇI, Sabri ÇELİK: 2017, *Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi*, II. Gastronomi Turizmi Kongresi.

10. Hümevra TÖRE BAŞAT, Mustafa SANDIKÇI, Sabri ÇELİK, Aşçılık Yarışmalarının Meslek Yüksekokullarındaki Uygulama Derslerine Etkisi: Aşçılık Programı Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama, III. Uluslararası Bilim ve Eğitim Kongresi, 21-24 Mart 2019, Afyonkarahisar.

11. Hümevra TÖRE BAŞAT, Mustafa SANDIKÇI, Sabri ÇELİK, Girişimcilik Dersi Alan Aşçılık Öğrencilerinin Girişimcilik Eğilimlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyon Meslek Yüksekokulu Örneği, III. Uluslararası Bilim ve Eğitim Kongresi, 21-24 Mart 2019, Afyonkarahisar.

12. Hatice YILMAZ, Hümevra TÖRE BAŞAT, Erdal ÖZER, Meslek Yüksekokulunda Görevli Öğretim Elemanlarının Öğretim Materyallerinde Bilgi Ve İletişim Teknolojilerini Kullanımlarına Yönelik Bir Araştırma: Afyon Myo Örneği, ICHES Uluslararası İnsani Bilimler ve Eğitim Bilimleri Kongresi, 8-10 Kasım 2019/ İzmir/ Türkiye.

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Abdi ATILGAN
UNVANI	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Simav Teknik Eğitim Fakültesi/Mobilya ve Dekorasyon Eğitimi Bölümü/Mobilya ve Dekorasyon Öğretmenliği Pr.	DUMLUPINAR ÜNİVERSİTESİ	2007
Lisans	Teknoloji Fakültesi/Ağaç İşleri Endüstri Mühendisliği Bölümü/Ağaç İşleri Endüstri Mühendisliği Pr.	GAZI ÜNİVERSİTESİ	2019
Yüksek lisans	Fen Bilimleri Enstitüsü/Mobilya Ve Dekorasyon Eğitimi	DUMLUPINAR ÜNİVERSİTESİ	2009
Doktora	Fen Bilimleri Enstitüsü/Ağaç İşleri Endüstri Mühendisliği	GAZI ÜNİVERSİTESİ	2018/ --

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	2014		
Kurumdaki hizmet süresi	8		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
ÖĞRETİM GÖREVLİSİ		AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ	2014

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Artvin Çoruh Üniversitesi/Artvin Meslek Yüksekokulu/Malzeme Ve Malzeme İşleme Teknolojileri Bölümü/Mobilya Ve Dekorasyon Pr.	4 yıl	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

--	--	--	--

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum
2018	Çizim Masası		
2017	Çay Boyası/ Patent No: TR 2013 02966 B		

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
2021	Bölüm Başkanı (Afyon Kocatepe Üniversitesi/Afyon Meslek Yüksekokulu/Malzeme Ve Malzeme İşleme Teknolojileri Bölümü/Mobilya Ve Dekorasyon Pr.)	2017	--
2021	Müdür Yardımcısı AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ/AFYON MESLEK YÜKSEKOKU	2016	--

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ÇOLAK MEHMET,ÇETİN TAHSİN,ATILGAN ABDİ,YAZGAN UYKU SABİT (2018). Mobilya Sektöründeki Personellerin Mühendisten Beklentileri (Örnek Bir Uygulama). SIYASET, EKONOMİ ve YÖNETİM ARAŞTIRMALARI DERGİSİ, 6(5), 67-75. (Yayın No: 4618521)
2. ÇOLAK MEHMET,ÇETİN TAHSİN,ATILGAN ABDİ (2018). İşletmelerde Kalitesizliğin, Verimsizliğin ve Markalasamanın Maliyet Üzerine Etkisi. SIYASET, EKONOMİ ve YÖNETİM ARAŞTIRMALARI DERGİSİ, 6(5), 11-17. (Yayın No: 4618430)
3. ATILGAN ABDİ,ULUSOY HATİCE,KAHRAMAN NECMİ,PEKER HÜSEYİN (2018). Tüketicilerin Mobilya Stillerine İlişkin Tercihleri ve Seçiminde Etkili Olan Faktörler. Journal of Bartın Faculty of Forestry, 20(2), 232-238. (Yayın No: 4567455)
4. ATILGAN ABDİ,ULUSOY HATİCE,TAN HÜSEYİN,PEKER HÜSEYİN (2018). AHSAPTA EKOLOJİK BOYA KULLANIMI VE YÜZEY PÜRÜZLÜLÜĞÜ. JOURNAL of POLYTECHNIC, 21(3), 553-558. (Yayın No: 4567463)
5. ATILGAN ABDİ,TAN HÜSEYİN,ULUSOY HATİCE,PEKER HÜSEYİN (2018). DYE OF WASTE TEA EXTRACT WITH MORDANT-VARNISH AND THE EFFECT OF COLOR CHANGES ON WOOD. International Journal of Ecosystems and Ecology Science(IJEES), 8(2), 203-212. (Yayın No: 4187572)
6. ÇOLAK MEHMET,ÇETİN TAHSİN,ATILGAN ABDİ (2017). The Importance of Repair Maintenance in Furniture Industry and an Application (Mobilya Endüstrisinde Tamir Bakımın Önemi ve Bir Uygulama). Academia Journal of Engineering and Applied Sciences, 2(3), 60-70. (Yayın No: 3699795)
7. ATILGAN ABDİ,ULUSOY HATİCE,PEKER HÜSEYİN (2017). Bazı Odun Türlerinde Bitki Ekstrakt Boyasının Egilme Direnci/Elastiklik Modülüne Etkisi. Research Journal of Biology Sciences, 10(1), 10-13. (Yayın No: 3870181)
8. PERÇİN OSMAN,PEKER HÜSEYİN,ATILGAN ABDİ (2016). THE EFFECT OF HEAT TREATMENT ON THE SOME PHYSICAL AND MECHANICAL PROPERTIES OF BEECH FAGUS ORIENTALIS LIPSKY WOOD. WOOD RESEARCH, 61(3), 443-456. (Yayın No: 3167367)
9. ÖZALP MURAT,KABAK HASAN,ATILGAN ABDİ,PEKER HÜSEYİN (2013). The effects of adding the aluminum sulfate to the ureaformaldehyde adhesive applied on plywood. International Journal of Physical Sciences, 8(19), 1017-1021., Doi: 10.5897/IJPS2013.3878 (Yayın No: 2269353)
10. ORDU MUSTAFA,ÖZALP MURAT,ATILGAN ABDİ,PEKER HÜSEYİN (2013). The effects of heat treatment on some mechanical properties of laminated black pine Pinus nigra. International Journal of Physical Sciences, 8(19), 1029-1035., Doi: 10.5897/IJPS2013.3864 (Yayın No: 2269548)
11. ATILGAN ABDİ,PEKER HÜSEYİN,ULUSOY HATİCE (2012). Effects of different impregnation chemicals on combustion characteristics and decay resistance of wood. International Journal of Physical Sciences, 7(47), 6149-6157., Doi: 10.5897/IJPS12.456 (Yayın No: 2266057)
12. PEKER HÜSEYİN,ATILGAN ABDİ,ULUSOY HATİCE,GÖKTAS OSMAN (2012). Usage opportunities of the natural dye extracted from acorn Quercus ithaburensis Decaisne in the furniture industry upper surface treatment. International Journal of Physical Sciences, 7(40), 5552-5558., Doi: 10.5897/IJPS12.479 (Yayın No: 2266849)
13. ATILGAN ABDİ,TAN HÜSEYİN,BAYRAKTAR DURSUN KEMAL,PEKER HÜSEYİN (2012). Possibilities of using preservatives in environmentally friendly furniture industry. Scientific Research and Essays, 7(40), 3336-3347., Doi: 10.5897/SRE11.1403 (Yayın No: 2266435)

B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

1. ÇOLAK MEHMET,ALTAY ÇAĞLAR,ÇETİN TAHSİN,ATILGAN ABDİ,ÇOLAK NESLİHAN (2018). MOBİLYA SEKTÖRÜNDE YAPILAN KATMA DEĞER VERGİSİ (KDV) İNDİRİMİNİN YANSIMALARI (TÜRKİYE ÖRNEĞİ). 5. ULUSLARARASI MOBİLYA KONGRESİ (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4619165)
2. ÇOLAK MEHMET,ÇETİN TAHSİN,ATILGAN ABDİ (2018). A Research on Cost of Poor Quality, Unproductivity and Branding Inability in Businesses. Politik, Ekonomik ve Sosyal Araştırmalar Kongresi(ICPESS) (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4619560)
3. ÇOLAK MEHMET,ÇETİN TAHSİN,ATILGAN ABDİ,YAZGAN UYKU SABİT (2018). Expectations of Personnel Working in The Furniture Sector From an Engineer (A Case Study). INTERNATIONAL CONGRESS ON POLITICAL, ECONOMIC AND SOCIAL STUDIES (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4619540)
4. PEKER HÜSEYİN,YAZICI CANSU BANU,ATILGAN ABDİ (2018). Mobilya Endüstrisinde Tüketici Şikâyetleri Ve Analizi: Artvin İli Örneği. ULUSLARARASI ARTVIN SEMPOZYUMU (ias2018) (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4619237)
5. PEKER HÜSEYİN,ORHAN ENES,ATILGAN ABDİ (2018). MOBİLYA ENDÜSTRİSİ İŞLETMELERİNDE ÜRÜN TIPLERİ VE ÜRÜN KALİTESİ: ARTVIN İL ÖRNEĞİ. Uluslararası Artvin Sempozyumu(ias2018) (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4674677)

6. PEKER HÜSEYİN, ÖZTÜRK MEHMET AKIF, ATILGAN ABDİ (2018). Mobilya Endüstrisinde Test Teknik / Standart Uygulamaları: Artvin İli Örneği. ULUSLARARASI ARTVIN SEMPOZYUMU (ias2018) (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4670966)
7. KAHRAMAN NECMİ, DERMEZ RASİM, ATILGAN ABDİ, ÜNLÜ ALI (2018). Ergonomic Investigation of Computer Laboratories of Çay Vocational and Technical High School in Terms of Students. International Forest Products Congress(ORENKO2018) (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4619202)
8. ULUSOY HATİCE, ÖZCAN MEHMET, ATILGAN ABDİ, AYDIN Özlem, PEKER HÜSEYİN (2018). Barit ve Borlu Bilesiklerin Wenge Odununun Yapıma Direnci Üzerine Etkisi. 3 Uluslararası Mühendislik Mimarlık ve Tasarım Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4319453)
9. TAN HÜSEYİN, ULUSOY HATİCE, KÖROĞLU MUSA, ATILGAN ABDİ, PEKER HÜSEYİN (2017). Barit Use in Wood Impregnation and Dynamic Bending Strength. International Forestry Environment Symposium (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3939593)
10. TAN HÜSEYİN, ULUSOY HATİCE, MORKAN BÜLENT, ATILGAN ABDİ, PEKER HÜSEYİN (2017). PROPERTIES OF IMPREGNATION IN THE SPRUCE WOOD (PICEA ORIENTALIS (L) LINK.) OF PYRITE (FeS₂) METEORITE AND EFFECT OF BENDING STRENGTH / MODULUS OF ELASTICITY. INTERNATIONAL FORESTRY ENVIRONMENT SYMPOSIUM (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:3939226)
11. ULUSOY HATİCE, AY NURGÜL, ATILGAN ABDİ, PEKER HÜSEYİN (2017). Effect of mistletoe (*Viscum album* L.) on some physical properties on pinus sylvestris wood. International Symposium on New Horizons in Forestry (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3939779)
12. ULUSOY HATİCE, ATILGAN ABDİ, PEKER HÜSEYİN (2017). DOĞAL BOYA VE AHSAPTA YÜZEY PÜRÜZLÜLÜĞÜ. 2. ULUSLARARASI MÜHENDİSLİK MİMARLIK VE TASARIM KONGRESİ (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3940179)
- ULUSOY HATİCE, ATILGAN ABDİ, PEKER HÜSEYİN (2017). Doğal Boya ve Ahsapta Yüze Yüze Pürüzlülüğü. 2. Uluslararası Mühendislik Mimarlık ve Tasarım Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3869981)
13. ULUSOY HATİCE, ATILGAN ABDİ, PEKER HÜSEYİN (2017). EMPRENYEDE VAKUM / DİFÜZYON SÜRESİNİN AHSAPTA ÖZGÜL AĞIRLIK DEĞİŞİMİNE ETKİSİ. 2. ULUSLARARASI MÜHENDİSLİK MİMARLIK VE TASARIM KONGRESİ (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3939874)
14. ATILGAN ABDİ, AY NURGÜL, KÖROĞLU MUSA, ULUSOY HATİCE, PEKER HÜSEYİN (2017). BASINÇ DİRENCİ DEĞİŞİMİNDE BARIT EMPRENYESİ. 2. ULUSLARARASI MÜHENDİSLİK MİMARLIK VE TASARIM KONGRESİ (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3940004)
15. ULUSOY HATİCE, ATILGAN ABDİ, PEKER HÜSEYİN (2017). ÇEVREYLE DOST EKOLOJİK AHSAP BOYA ÜRETİMİ VE ÖZGÜL AĞIRLIK DEĞİŞİMİNE ETKİSİ. 2. ULUSLARARASI MÜHENDİSLİK MİMARLIK VE TASARIM KONGRESİ (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3940057)
16. KAHRAMAN NECMİ, YILDIRIM KEMAL, ATILGAN ABDİ (2016). ÜRÜN RENGİNİN KALİTE ALGISI ÜZERİNE ETKİSİ. INTERNATIONAL CONFERENCE ON HUMANITIES AND CULTURAL STUDIES (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3236806)
17. ULUSOY HATİCE, ATILGAN ABDİ, PEKER HÜSEYİN (2016). EFFECTS ON BENDING STRENGTH AND MODULUS OF ELASTICITY OF SOME WOOD SPECIES TO NATURAL DYE OBTAINED FROM PLANT EXTRACTS TEA. II. INTERNATIONAL FURNITURE CONGRESS (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3230288)
18. ULUSOY HATİCE, ATILGAN ABDİ, PEKER HÜSEYİN (2016). EFFECTS OF ENVIRONMENTALLY FRIENDLY IMPREGNATION MATERIALS OF STABILITY OF DIMENSIONAL OF SOME WOOD SPECIES. II. INTERNATIONAL FURNITURE CONGRESS, 23-26. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3167559)
19. BARDAK SELAHATTİN, ATILGAN ABDİ, PEKER HÜSEYİN (2016). EFFECTS ON DIMENSION STABILITY OF SOME WOOD SPECIES AND ENVIRONMENTALLY FRIENDLY NATURAL PAINT PRODUCTION WASTE TEA. International Conference of Ecosystems (ICE2016), 222-226. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3230937)
20. ATILGAN ABDİ, KAHRAMAN NECMİ, GENÇ AHMET (2016). MOBİLYA ENDÜSTRİSİNDE KULLANILAN MAKİNALARDA İS GÜVENLİĞİ. VIII. INTERNATIONAL SAFETY & HEALTH ON CONFERENCE, 995- 1011. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3297401)
21. ULUSOY HATİCE, ATILGAN ABDİ, ERSEN NADİR, PEKER HÜSEYİN, BARDAK SELAHATTİN (2013). DISCUSSION OF FOREST PRODUCTS INDUSTRY IN TERM OF ECOLOGICAL. Gümüşhane Uluslararası Katılımlı Çevre Sempozyumu (Tam Metin Bildiri/)(Yayın No:2321068)
22. ATILGAN ABDİ, ERSEN NADİR, ULUSOY HATİCE, BARDAK SELAHATTİN, PEKER HÜSEYİN (2013). Possibility of Using Wood Protection Furniture Industry Waste Teas and Effect on Gloss. INTERNATIONAL CAUCASIAN FORESTRY SYMPOSIUM (Tam Metin Bildiri/)(Yayın No:2320621)

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ULUSOY HATİCE, ATILGAN ABDİ, PEKER HÜSEYİN (2016). The Utilization of Tea Waste Extract Dyes with Different Mordant-Water Solvent-Borne Varnishes on Wood and Impact on Gloss Change. International Journal of Natural and Engineering Sciences, 10(2), 29-34. (Kontrol No: 3425327)
2. ERSEN NADİR, AKYÜZ İLKER, ATILGAN ABDİ (2015). TÜRKİYE NİN MUTFAK MOBİLYASI ÜRETİM VE DİS TİCARET MİKTARLARI ÜZERİNE BİR ARASTIRMA. Selçuk Üniversitesi Teknik Online Dergisi, 684-695. (Kontrol No: 1962469)
3. ATILGAN ABDİ, ERSEN NADİR, PEKER HÜSEYİN, KAHRAMAN NECMİ (2015). TÜRKİYE MOBİLYA SANAYİNDE İS KAZASI VE MESLEK HASTALIKLARININ ÖNLENMESİNE İLİSKİN TAVSİYELER. Selçuk Üniversitesi Teknik Online Dergisi, 664-683. (Kontrol No: 1961626)
4. ERSEN NADİR, AKYÜZ İLKER, ATILGAN ABDİ (2015). LAMİNAT PARKELERİN TERCİH EDİLME NEDENLERİNİN CİNSİYET AÇISINDAN ARASTIRILMASI ARTVIN İLİ ÖRNEĞİ. Selçuk Üniversitesi Teknik Online Dergisi, 652-663. (Kontrol No: 1962138)
5. PEKER HÜSEYİN, ATILGAN ABDİ (2015). ATIK ÇAY EKSTRAKT BOYASININ VERNİKLE AHSAPTA KULLANIMI VE DİNAMİK SOK EGİLME DİRENCİ ÜZERİNE ETKİSİ. Selçuk Üniversitesi Teknik Online Dergisi, 644-651. (Kontrol No: 1961107)
6. PEKER HÜSEYİN, ATILGAN ABDİ (2015). Doğal Bir Enerji Kaynağı Odun Yanma Özellikleri ve Koruma Yöntemleri. Afyon Kocatepe Üniversitesi FEn Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 15(2), 1-12., Doi: 10.5578/fmbd.9553 (Kontrol No: 1935584)
7. ATILGAN ABDİ, ERSEN NADİR, PEKER HÜSEYİN (2013). Çay Bitki Ekstraktı ile Muamele Edilen Odun Türlerinde Retensiyon Değerleri. Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi, 13(2), 278-286. (Kontrol No: 2269694)
8. ATILGAN ABDİ, ERSEN NADİR, PEKER HÜSEYİN (2013). Atık Çay Ekstraktlarından Elde Edilen Boyanın Ahsap Malzemesinde Renklendirme Olanaklarının Araştırılması. Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi, 13(2), 268-277. (Kontrol No: 2269804)
9. ULUSOY HATİCE, PEKER HÜSEYİN, ATILGAN ABDİ (2013). Mobilya ve Tasarım. BATI AKDENİZ ORMANCILIK ARASTIRMA ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, 15(1), 1-16. (Kontrol No: 2269986)
10. ATILGAN ABDİ, KAYAHAN KADİR, BAYRAKTAR DURSUN KEMAL, ERSEN NADİR (2012). Konut Mutfak Dolaplarında Tercih Edilen Kapak Modelleri Artvin İli Örneği. Artvin Çoruh Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi, 13(2), 158-169. (Kontrol No: 2267116)
11. ATILGAN ABDİ, PEKER HÜSEYİN (2012). Çeşitli Emprenye Maddelerinin Mobilya ve Yapı Endüstrisinde Kullanılan Odun Türlerinin Bazı

Fiziksel Özellikleri Üzerine Etkileri. Artvin Çoruh Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi, 13(1), 67-78. (Kontrol No: 2267439)
12. ATILGAN ABDİ,GÖKTAS OSMAN,PEKER HÜSEYİN (2011). Pinar Bitki Ekstraktından Elde EdilenDogal Boyanın Ahsap Malzemeye Üstyüzey Olarak Uygulanması. Artvin Çoruh Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi, 12(2), 139-147. (Kontrol No: 2267609)
13. ATILGAN ABDİ,PEKER HÜSEYİN,TAN HÜSEYİN,BAKIR DAVUT (2011). The Possibilities of Using Boron Compounds in Environmentally Friendly Furniture Industry. Artvin Çoruh Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi, 12(3), 126-138. (Kontrol No: 2267792)
14. ÖZALP MURAT,ATILGAN ABDİ,ESEN ZAFER,KAYA SÜLEYMAN (2009). KONTRPLAKLARDA EGİLME DİRENCİNE TUTKAL TÜRÜNÜN ETKİSİ Dumlupınar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, 18(1), 99- 104. (Kontrol No: 2268067)

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

- ERSEN NADİR,AKYÜZ İLKER,ATILGAN ABDİ (2015). Laminat Parkelerin Tercih Edilme Nedenlerinin Cinsiyet Açısından Ara tırılması Artvin li Örneği. III. ULUSAL MOBİLYA KONGRESİ (Tam Metin Bildiri/)(Yayın No:2351291)
- PEKER HÜSEYİN,ATILGAN ABDİ,KOCAAGA HAŞAN ALI (2015). MOBİLYA ENDÜSTRİSİNDE ÜRETİM PLANLAMA SÜRECİ. III. ULUSAL MOBİLYA KONGRESİ (Tam Metin Bildiri/)(Yayın No:2350594)
- ATILGAN ABDİ,ERSEN NADİR,KAHRAMAN NECMİ,PEKER HÜSEYİN (2015). Türkiye Mobilya Sanayinde İskazası ve Meslek Hastalıklarının Önlenmesine İlişkin Tavsiyeler. III. ULUSAL MOBİLYA KONGRESİ, 210-223. (Tam Metin Bildiri/)(Yayın No:2350367)
- PEKER HÜSEYİN,ATILGAN ABDİ (2015). Atık Çay Ekstrakt Boyasının Vernikle Ah apta Kullanımı ve Dinamik ok Eğilme Direnci Üzerine Etkisi. III. ULUSAL MOBİLYA KONGRESİ, 150-156. (Tam Metin Bildiri/)(Yayın No:2351107)
- ERSEN NADİR,AKYÜZ İLKER,ATILGAN ABDİ (2015). Türkiye nin Mutfak Mobilyası Üretim ve Dı Ticaret Miktarları Üzerine Bir Ara tırma. III. ULUSAL MOBİLYA KONGRESİ, 203-209. (Tam Metin Bildiri/)(Yayın No:2351437)

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	ERKAN ÇELİK
UNVANI	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ	GAZİ ÜNİVERSİTESİ	1990
Yüksek lisans			
Doktora			

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	28.01.2008	
Kurumdaki hizmet süresi	13	
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi	AFYON MYO AŞÇILIK PROGRAMI	28.01.2008

DiĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
AYTAP OTEL – ALANYA	6 AY	BARMEN
JASMIN OTEL – ALANYA	2 YIL	RESEPSİYONİST
ERZURM TİCARET LİSESİ	2 YIL	MESLEK DERSLERİ ÖĞRETMENİ
RİZE TİCARET LİSESİ	5 YIL	MESLEK DERSLERİ ÖĞRETMENİ
ÖZEL ANTALYA ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSESİ	10 YIL	MESLEK DERSLERİ BÖLÜM BAŞKANI
ROYAL HİLL OTEL – ANTALYA	3 AY	ÖN BÜRO MÜDÜRÜ

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR (YOK)**ÖZGEÇMİŞ**

ADI- SOYADI	TANSU ÇELİK
UNVANI	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ	GAZİ ÜNİVERSİTESİ	1990
Yüksek lisans			
Doktora			

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER		
Kuruma ilk atanma tarihi	01.02.2008	
Kurumdaki hizmet süresi	13	
Kurumda alınan unvanlar		Tarih
Öğretim Görevlisi	AFYON MYO AŞÇILIK PROGRAMI	01.02.2008

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
JASMİN OTEL – ALANYA	1 YIL	MUTFAK – SERVİS
RİZE ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSESİ	6 YIL	MESLEK DERSLERİ ÖĞRETMENİ
ÖZEL ANTALYA ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSESİ	11 YIL	MUTFAK-SERVİS ÖĞRETMENİ

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR (YOK)**ÖZGEÇMİŞ**

ADI- SOYADI	ALİ METE KARA
UNVANI	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	KONAKLAMA İŞLETMECİLİĞİ	BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ	14.02.2008
Yüksek lisans			
Doktora			

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER	
Kuruma ilk atanma tarihi	02.02.2009

Kurumdaki hizmet süresi	12		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi		Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri	02.02.2009

DIĞER İŐ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Topçuođlu Concept - DÜZCE, Şirketin yiyecek içecek hizmetlerini yerine getirme, (Ticari (Özel))	2008-2009	Mutfak Hizmetleri
İstanbul Doors Restaurant Group, Şirketin çeşitli restoranlarında iş deneyimi, (Ticari (Özel))	2007-2008	Mutfak Görevlisi
Robinson Club Nobilis - Belek/Serik/ANTALYA, Yaz Mevsimi Üniversite Lisans stajı ve iş deneyimi., (Ticari (Özel))	2005-2005	Mutfak Görevlisi
Pine Bay Holiday Resort - Kuşadası/AYDIN, Otel' in Yiyecek İçecek Departmanı Mutfak Bölümü , (Ticari (Özel))	2003-2003	Mutfak Görevlisi
Özçelik Tur. San. Tic. Ltd. Şti ABANT TESİSLERİ - BOLU, Tesis' in yiyecek içecek hizmeti, (Ticari (Özel))	2003-2003	Mutfak Görevlisi
Mares Hotel - Marmaris/MUĞLA, Yaz Mevsimi Lise Staj Görevi., (Ticari (Özel))	2000-2000	Mutfak Görevlisi
Bolu İzzet Baysal Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi - Uygulama Otel, Yaz Mevsimi Lise Staj Görevi., (Ticari (KİT))	1999-1999	Mutfak Görevlisi

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR (YOK)

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Yavuz Özkul
UNVANI	Öğretim Görevlisi Doktor

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Türk Dili ve Edebiyatı	Yakın Dođu Üniversitesi	2005
Yüksek lisans	Türk Dili ve Edebiyatı/Eski Türk Edebiyatı	Sakarya Üniversitesi	2009
Doktora	Türk Dili ve Edebiyatı/ Eski Türk Edebiyatı	Sakarya Üniversitesi	2019

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER	
Kuruma ilk atanma tarihi	31.09.2010

Kurumdaki hizmet süresi	11	
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih

DiĞER İŐ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Özku, Y . (2019). HAYVANLARIN DİLİNDEN MANZUM BİR FAL-NÂME ÖRNEĞİ . Eski Türk Edebiyatı Araştırmaları Dergisi [Journal Of Old Turkish Literature Researches] , 2 (2) , 1134-1169 .
- Özku, Y . (2018). AZMÎ-ZÂDE HÂLETÎ DİVANINI'DAKİ ŐİRLERİN SÖZDAĐARI ÜZERİNE BİR İNCELEME . Eski Türk Edebiyatı Araştırmaları Dergisi [Journal Of Old Turkish Literature Researches] , 1 (1) , 13-31.
- Özku, Y. (2019). KLASİK TÜRK ŐİİRİNDE KULLANILAN "RİŐTE-İ MERYEM" SÖYLEMİ/MAZMUNU ÜZERİNE BİR MÜTALAA. Uluslararası Sosyal Araştırmaları Dergisi (The Journal Of International Social Research), 12 (64), 98-108.

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Burak Ahmet SAKA
UNVANI	Öğretim Görevlisi

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Tarih	Karadeniz Teknik Üniversitesi	2014
Yüksek lisans	Tarih	Karadeniz Teknik Üniversitesi	2018
Doktora	Tarih	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Devam

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER		
Kuruma ilk atanma tarihi	27.03.2019	
Kurumdaki hizmet süresi	2 yıl	
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih

DiĞER İŐ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR (YOK)

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	ABDULLAH ERTİT
UNVANI	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	İNGİLİZCE ÖĞRETMENLİĞİ	SELÇUK ÜNİVERSİTESİ EĞİTİM FAK.	1985
Yüksek lisans	İNGİLİZ DİLİ EĞİTİMİ	ANADOLU ÜNİV. SOSYAL BİLİMLER ELT	1998
Doktora	İNG. DİLİ VE EDEBİYATI	TEZ AŞAMASINDA, İST. AYDIN ÜNİV. SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ	

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	1994		
Kurumdaki hizmet süresi	18		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
OKUTMAN	AKÜ İİBF		1994-2000
OKUTMAN	AKÜ YAB. DİL. YUK OKULU		2000-2002
ÖĞRT. GRV	AKÜ EĞİTİM FAKÜLTESİ		2011-2021

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
ÖZEL FATİH ERKEK LİSESİ, İSTANBUL	1985-87	ÖĞRETMEN
TEKNİK ASTSB. HAZIRLAMA OKULU BALIKESİR	1988-1989	ORD. AŞTİĞMEN İNG. ÖĞRT.
TÜLİN MANÇO ORTAOKULU, İSTANBUL	1991-1992	ÖĞRETMEN
ÇAPA ANADOLU ÖĞRETMEN LİSESİ, İSTANBUL	1992-1994	ÖĞRETMEN
ADAM MICKIEWICZ ÜNİVERSİTESİ, KATEDRA ORİANTALİSTYKI TURKOLOJİ BÖLÜMÜ	2002-2006	OKUTMAN
ATATÜRK LİSESİ AFYONKARAHİSAR	2006-2008	ÖĞRETMEN
KOCATEPE ANADOLU LİSESİ AFYONKARAHİSAR	2008	ÖĞRETMEN
PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ, YAB. DİLLER YÜK. OKULU	2009 2011	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
	-		
	-		

	-		
	-		

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum
-			

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
-	-	-	-

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Ertit, A. (2020). Task or Teacher Role? Does Mediated Learning Experience Work in All Tasks in Language Classes? *The Literacy Trek*, 6(1), 20-39.
- 2.ERTİT, A.(2017).Perceptions of Turkish University Students about the role of Teacher as a Mediator and Mediated Learning Experience _ **YIL 2017 CİLT3 SAYI 2 Sayfalar 130 – 150**

6.3-Öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri yukarıda sıralananları sağlamaya ve geliştirmeye yönelik olarak belirlenmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

6.3.1 Öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterlerini Ölçüt 6.3'te belirtilen hususları da göz önüne alarak açıklayınız.

Öğretim üyesi atama ve yükseltmeler Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönergesi esaslarına yapılmaktadır. Kadro ilanı sonrasında, öğretim üyeliği kadrolarına başvuracak olan adaylar, 2547 sayılı Kanun ve Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönetmeliği ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönergesi kapsamında istenen bilgi ve belgeler ile akademik çalışmalarının yer aldığı dosyayı ilanda belirtilen ilgili birime sunar. Ayrıca başvuru sahibi, dosyasındaki yayınların ve etkinliklerin yer aldığı dijital kopyayı içeren jüri sayısı kadar taşınabilir belleği, başvuru dosyasına ilave eder. İlan edilen kadroya başvuran adayların dosyaları, Rektör tarafından belirlenecek Ön İnceleme ve Değerlendirme Komisyonunca ön incelemeye alınır. Bir rektör yardımcısının başkanlığında, ilandaki unvanlar da dikkate alınarak, en az üç öğretim üyesinden oluşan Ön İnceleme ve Değerlendirme Komisyonu, adayların dosyalarını bu yönergede atanma için şart koşulan asgari koşulları sağlayıp sağlamadığı yönünden inceler ve hazırlayacağı raporu Rektörlüğe sunar. Ön görülen asgari koşulları sağlayan adayın ilan edilen kadrolara başvurusu kabul edilir. Asgari koşullar açısından dosyası reddedilen adaylar, tebliğ tarihinden itibaren yedi gün içerisinde Komisyona sunulmak üzere itirazlarını Rektörlüğe yaparlar. Komisyon yapılan itirazı üç gün içerisinde karara bağlar. Kabul edilen başvuru için Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönergesinin ilgili maddesine göre süreç başlamış olur. İlgili yönerge Afyon Kocatepe Üniversitesi web sitesinde (<https://personel.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/108/2020/11/Afyon-Kocatepe-Universitesi-Ogretim-Uyeligine->

Yükseltirme-ve-Atanma-Yonergesi-01.01.2021-tarihinden-itibaren-yururluge-girecek.pdf) bulunmaktadır. Puanlamaya dayalı ön değerlendirilmenin gerektirdiği koşulların sağlanmış olması, akademik atamalarda adaylar için bir hak oluşturmaz.

7-ALTYAPI

7.1-Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer teçhizat, eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olmalıdır.

7.1.1 Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer donanımın 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 programı yürüten bölümün kendi altyapısı değil, program öğrencileri için destek bölümlerinde kullanılan altyapı da irdelenmelidir.

Programın yürütülmesinde kullanılacak her türlü atölye ve donanım hazır olup ek bir tesise ihtiyaç bulunmamaktadır. "Turizm ve Otel İşletmeciliği" programının kullanacağı yüksekokulumuz bünyesinde bulunan fiziki alanlar şunlardır;

*Mutfak Atölyesi;

*Turizm ve Otelcilik Uygulama Alanı

*119 Kişilik Konferans Salonu

* 45 adet derslik

Tablo 7. 1 Program Tarafından Kullanılan Sınıflar

KAT SAYISI	SALON DERSLİK ADI	ORTALAMA SINIF ALANI(m ²)	SIRA SAYISI	SINIF KAPASİTESİ (KİŞİ)
1.KAT	D101	38	16	32
1.KAT	D102	36	15	30
1.KAT	D103	36	15	30
1.KAT	D104	36	15	30
1.KAT	D105	95	43	86
1.KAT	D106	95	44	88
1.KAT	D107	95	44	88
1.KAT	D108	95	44	88
1.KAT	D109	95	30	90
1.KAT	D110	95	30	90
1.KAT	D111	78	36	72
1.KAT	D112	78	36	72
1.KAT	D113	52	48	48
1.KAT	D114	95	30	90
2.KAT	D201	95	30	90
2.KAT	D202	95	29	87
2.KAT	D203	95	43	86
2.KAT	D204	95	44	88
2.KAT	D205	95	44	88
2.KAT	D206	95	44	88
2.KAT	D207	95	30	90
2.KAT	D208	95	30	90
2.KAT	D209	78	27	72
2.KAT	D210	50	36	72

2.KAT	D211	50	27	45
2.KAT	D212	78	36	72
2.KAT	D213	95	30	90
2.KAT	D214	95	30	90
2.KAT	D215	95	44	88
2.KAT	D216	95	44	88
2.KAT	D217	95	43	86
2.KAT	D218	95	43	86
2.KAT	D219	95	29	86
2.KAT	D220	95	30	90
ZEMİN	AMFİ1	120	56	112
ZEMİN	AMFİ2	135	42	126
ZEMİN	AMFİ3	135	42	126
ZEMİN	Z01	95	30	90
ZEMİN	Z02	40	12	36
1.KAT	ÇS1	45	40	40
1.KAT	ÇS2	45	40	40
1.KAT	BL1	45	40	40
1.KAT	BL2	45	40	40
1.KAT	BL3	45	42	42
1.KAT	BL4	45	42	42
TOPLAM	45 SINIF	3590 m ²	1585 SIRA	3313 KİŞİ

Kullanılan dersliklerin her birinde projeksiyon cihazı, projeksiyon perdesi, dersi veren öğretim elemanının kullanımı için internet bağlantısı, beyaz yazı tahtası ile ergonomik öğrenci masaları ve sıraları yer almaktadır. Derslikler eğitim ve öğretimin verimli ve etkin sürdürülebilmesi için atmosfer açısından uygundur. AMYO bünyesinde yer alan teorik eğitim amaçlı dersliklerin kapasitesi ve teknik donanımı derslerin sürdürülmesi açısından yeterli düzeydedir.

7.1.2 Önlisans öğretiminde kullanılan başlıca öğretim ve laboratuvar donanımını veriniz ve bu donanımın önlisans öğretiminde nasıl kullanıldığını açıklayınız.

2020–2021 Eğitim-Öğretim yılında kullanılması öngörülen mekânların kapasitesi ve büyüklüğü şöyledir: Meslek yüksekokulumuzun fiziksel büyüklüğü ve altyapı olarak 35 adet sınıf- 50 kişilik. 3 adet Anfi 100 kişilik, 4 adet bilgisayar laboratuvarı, 11 adet diğer uygulama laboratuvarları, 1 adet kantin – kafeterya, 1 adet öğrenci yemekhanesi 1 adet personel yemekhanesine sahiptir.

Mutfak Uygulama Alanı: Mutfak uygulama alanımız 182 m² olup, içerisinde 13 adet ocaklı çalışma tezgahı bulunmaktadır. Mutfak uygulama alanında yaklaşık 50 öğrenci aynı anda uygulama yapabilmektedir. Bununla birlikte, atölyemizde bulaşık yıkama evyeleri, dondurucular ve buzdolapları, pişirme amaçlı konveksiyonlu fırınlar ve mikro dalga fırınlar, mutfak robotları, karıştırma, çırpma ve dilimleme makineleri, yangın söndürme sitemleri gibi çok sayıda ekipmana sahiptir.

Turizm ve Otelcilik Uygulama Alanı: Uygulama alanı 186 m² olup bar desk'i, 64 adet sandalye, 33 adet yemek masası ve her masaya uygun menaj takımlarıyla yaklaşık 60 öğrenciyle aynı anda uygulama yapılabilmektedir. Uygulama alanımızda öğrencilerin pratik yapmalarına imkan verebilecek çok sayıda ekipman bulunmasının yanı sıra bazı etkinliklerde kullanılmak üzere tasarlanmış restoran niteliği taşımaktadır. Dondurucular, normal ve bar tipi buzdolapları, blenderlar, kahve makineleri, meyve sıkacakları ve çalışma tezgahları uygulama alanında bulunan diğer ekipmalardır.

Kırtasiye malzemeleri Yüksekokulumuz tarafından karşılanmaktadır. Atölyelerimizde yapılacak olan uygulamalarda kullanılacak olan Yiyecek, Gıda ve İçecek gibi sarf malzemeleri yüksekokulumuz tarafından karşılanmaktadır. Sarf malzemelerin tutarı yaklaşık 5.000 TL olup Yüksekokulumuz temrinlik malzemeler kaleminden, hibe olarak ve döner sermaye gelirlerinden karşılanmaktadır.

7.2-Öğrencilerin ders dışı etkinlikler yapmalarına olanak veren, sosyal ve kültürel gereksinimlerini karşılayan, mesleki faaliyetlere ortam yaratarak, mesleki gelişimlerini destekleyen ve öğrenci-öğretim üyesi ilişkilerini canlandıran uygun altyapı mevcut olmalıdır.

7.2.1 Öğrencilerin ders dışı etkinliklerine olanak veren ortam ve altyapıları Ölçüt 7.2 kapsamında anlatınız.

7.2. Ders Dışı Etkinliklere İlişkin Ortam ve Altyapı

Aşçılık programında öğrencilerin ders aralarında sosyalleşebilmeleri için, atıştırmalıklar ve çeşitli sıcak soğuk içeceklere ulaşabilecekleri ve vakit geçirebilecekleri AMYO kantini bulunmaktadır. AMYO bahçesinde 15 adet altışar kişilik kamelya bulunmaktadır. Bununla beraber öğrencilerin öğle yemeklerini yiyebilecekleri bir yemekhane mevcuttur. Okul ana binasının alt katı sanat sokağı adı altında düzenlenerek öğrencilerin ve öğretim elemanlarının yıl içinde gerçekleştirdiği sanat etkinlikleri için ayrılmıştır. Ayrıca ANS kampüsü içerisinde yer alan üniversite öğrencilerinin kullanımına açık Sosyal Tesis, Merkezi Yemekhane ve Kafeler de öğrencilerin sosyalleşmesi için hizmet vermekte olan işletmelerdir. Öğrencilerin sosyal ve sportif faaliyet içerisinde bulunabilecekleri çeşitli alanlarda basketbol sahaları, yüzme havuzu, futbol sahaları, tenis kortları, koşma alanları, kapalı spor salonları, fitness merkezi bulunmaktadır.

Ders dışı sosyal ve bilimsel etkinlikler için Atatürk Kongre Merkezi, Prof. Dr. Sabri Bektöre Konferans Salonu, Erdal Akar Konferans Salonu, Abdullah Kaptan Konferans Salonu, İbrahim Küçükkurt Konferans Salonu, M. Rıza Çerçel Kültür Merkezi ile Barış Manço konser alanı da öğrencilerin kullanımına sunulmaktadır. Bununla birlikte Türkiye'nin ilk ve tek çalgı müzesi olma özelliğini taşıyan Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Devlet Konservatuvarı İbrahim Alimoğlu Müzik Müzesi de öğrencilerin ücretsiz ziyaretine açık tutulmaktadır.

7.2.2 Öğretim elemanları, idari personel ve destek personeline sağlanan ofis olanaklarını anlatınız.

Aşçılık programı öğretim elemanlarının kendilerine ait genelde bir veya ikişer kişilik ofisleri bulunmaktadır. Ofisler oldukça geniş ve havadar aynı zamanda öğrencilerin ihtiyaç duyduklarında kolayca erişebilecekleri noktalarda konumlandırılmış ve tasarlanmıştır. Öğretim elemanlarına ofislerinde çalışma masası, bilgisayar masası, ofis koltuğu, masaüstü bilgisayar, diz üstü bilgisayar (öğretim üyelerine tahsis edilmektedir), yazıcı, kitaplık, misafir koltukları, sehpa, giysi dolabı, internet, telefon, masa üzeri kırtasiye ekipmanları gibi olanaklar sağlanmaktadır. Ayrıca kırtasiye malzemeleri desteği de verilmektedir. Öğretim elemanlara sağlanan destekler gerek bilimsel araştırma faaliyetlerinin yürütülmesi gerekse öğretim amaçlı derslerin yürütülmesinde ihtiyaç duyulan talebi karşılayacak niteliktedir.

7.3-Programlar öğrencilerine modern mühendislik araçlarını kullanmayı öğrenebilecekleri olanakları sağlamalıdır. Bilgisayar ve enformatik altyapıları, programın eğitim amaçlarını

destekleyecek doğrultuda, öğrenci ve öğretim üyelerinin bilimsel ve eğitsel çalışmaları için yeterli düzeyde olmalıdır.

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

Öğrencilere mesleki uygulama becerisi kazandırma açısından AMYO bünyesinde modern mutfak ekipmanlarıyla uygulama mutfağı bulunmaktadır. Uygulama mutfağında teorik ve uygulamalı dersler sürdürülmektedir.

7.3.2 Öğrencilerin ve öğretim elemanlarının kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapılarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.

Bilgisayar Laboratuvarı: Yüksekokulumuzda 4 adet bilgisayar laboratuvarında toplam 160 adet bilgisayar bulunmaktadır. Bu bilgisayarlar meslek yüksekokulumuzun Bilgi ve İletişim Teknolojisi derslerinde diğer programlar ile ortak olarak kullanılmaktadır. Ayrıca WEB Tasarımı, İnternet Programcılığı, Grafik ve Animasyon, Sistem Analizi ve Tasarımı, Bilgisayar Donanımı ve Veri Tabanı, Bilgisayar Büro Programları, Bilgisayar Destekli Proje, Bilgisayar Destekli Çizim, Autocat vb. dersleri bu laboratuvarlarda yapılmaktadır. Turizm ve Otel İşletmeciliği programında görülen Otelcilik Otomasyon Sistemleri ile Önbüroda Oda işlemleri derslerinin uygulamaları bu laboratuvarında yapılmaktadır.

7.4-Öğrencilere sunulan kütüphane olanakları eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli düzeyde olmalıdır.

Kütüphane ile bilgileri <https://kutuphane.aku.edu.tr/hakkimizda/> ulaşabilirsiniz.

7.4.1 Öğrencilere sunulan kütüphane olanaklarını anlatınız ve bunların yeterliliğini Ölçüt 7.4 kapsamında irdeleyiniz.

Afyon Kocatepe Üniversitesi Kütüphanesi; görevlerini en iyi şekilde yerine getirmek ve üniversitenin en önemli bilgi yuvalarından biri haline gelmek için özverili, kararlı ve her türlü imkânı seferber eden bir prensip anlayışı ile çalışmaktadır. Bu amaçla teknolojik gelişmelere paralel olarak, gerek ulusal gerekse uluslararası standartlar takip edilerek, üniversite ve araştırmacılara hizmet verilmektedir. Bütün bu çalışmaların sonucunda üniversite ve araştırmacılar için oluşturulan koleksiyonda aşağıda verilen olanaklar yer almaktadır.

Kütüphanede bulunan basılı yayınlar, süreli yayınlar, elektronik kaynaklar ve diğer kütüphane kaynakları öğrencilerin kullanımına sunulmuştur. Ayrıca kütüphane içinde bulunan genel çalışma alanları, grup çalışma odaları, 7/24 çalışma salonu, bilgisayar salonu, self-check cihazı (otomatik ödünç-iade makinesi), katalog tarama bilgisayarları, internet erişimi ve fotokopi-çıkı hizmetinden öğrencilerimiz faydalanabilmektedir. Engelli bireylerin kütüphane olanaklarından yararlanmalarını sağlamak ve kolaylaştırmak amacıyla kütüphane girişinde engelli giriş yolları, anonslu asansör ve bina içerisinde her katta engelli tuvaletleri bulunmaktadır.

Kanıt: Kütüphane ile bilgileri <https://kutuphane.aku.edu.tr/hakkimizda/> ulaşabilirsiniz.

Tablo 7.2 Kütüphanede Yer Alan Basılı ve Elektronik Kaynaklar

KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (BASILI) :			
Merkez Kütüphane	Basılı Yayınlar	142.310	Adet
	Basılı Süreli Yayınlar (Dergiler)	1.166	Çeşit
	Tezler	3.989	Adet
	Kitap Dışı Kaynaklar (Ekler, Proje vb.)	2.448	Adet
	Nadir Eserler (Matbu)	1.333	Adet
	Nadir Eserler (El Yazması)	57	Adet
İslami İlimler Fakültesi (Şube)	Basılı Yayınlar	11.090	Adet
TOPLAM		162.393	
KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (ELEKTRONİK) :			
Merkez Kütüphane	E-kitap (abone + satın)	4.418.704	Adet
	E-dergi (abone)	40.996	Adet
	E-tez (abone)	4.840.867	Adet
TOPLAM		9.300.567	

Tablo 7.3 Veritabanları ve Deneme Veritabanları

VERİTABANLARI	
AYEUM (Araştırma Yöntemleri Eğitim ve Uygulama Merkezi)	Nature Journals
Bmj Journals	Ovid - LWW
Cab Abstract (ULAKBİM)	ProQuest Dissertations & Theses
EBSCO e - Books	Sage
EBSCO (EKUAL) Veritabanları	ScienceDirect
Elsevier e - Book	Scopus
Emerald e - Journals Premier	Sobiad - Sosyal Bilimler Atıf Dizini
Grammarly Premium Aboneliği	Springer Link
IEEE Xplore	Taylor & Francis Online Journals (Informaworld)
IEEE MIT e - Books Library	Turnitin
IGI Global	VETİS
IThenticate	Wiley Online Library
İdealonline Elektronik Veritabanı	Wiley E-Book Library
JSTOR Archive Journal Content	World eBook Library
Legal Online Veri Tabanı	WoS - Web of Science
Mendeley	
DENEME VERİTABANLARI	
CABI Vetmed Resource Veri Tabanı Deneme Erişimi	
Education Source Deneme Erişimi	
Engineering Source Deneme Erişimi	
Humanities Source Ultimate Deneme Erişimi	
Rosetta Stone Library Solution Veritabanı Deneme Erişimi	

7.5-Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında gerekli güvenlik önlemleri alınmış olmalıdır. Engelliler için altyapı düzenlemesi yapılmış olmalıdır.

7.5.1 Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında alınmış olan güvenlik önlemlerini, program türünün gerektirdiği özel önlemleri de belirterek açıklayınız.

Kampüs girişinde güvenlik görevlileri bulunmaktadır. Aynı zamanda, üniversite girişinde turnikeler yer almaktadır. AMYO binası girişinde de görev yapan toplamda dört güvenlik görevlisi bulunmaktadır. Ayrıca bina içi ve çevresi güvenlik kameraları ile 24 saat izlenmektedir. Uygulama alanlarında yangın söndürme cihazları bulunmaktadır. Ayrıca ocakların kullanım dışında kapalı tutulması ve ocaklar için kullanılan tüplerin güvenlik kuralları gereği bina dışında tutularak güvenliği sağlanmaktadır. Bunların dışında ilave güvenlik önlemleri gerektirmemektedir.

Yangın ile ilgili olarak;

Afyon Kocatepe Üniversitesi AMYO Kampüsü'nde yer alan tüm akademik, idari ve sosyal amaçlı binalarda 26735 sayılı Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik doğrultusunda yangın önlemleri alınmış durumdadır. Bu kapsamda AMYO binası VE atölyeleri da dâhil olmak üzere, binaların her katında periyodik olarak bakım ve dolumu yapılan yangın tüpleri ile birlikte olası bir yangın durumunda uygulanması gereken yönergeler bulunmaktadır. Bu tedbirlere ek olarak İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı bünyesinde bir adet kampüs içi kullanım amaçlı itfaiye aracı bulunmaktadır.

Ayrıca tüm akademik ve idari birimlerde Yangın ve İlk Yardım ekipleri oluşturularak, yangın talimatları kolay görülebilen alanlara asılmış vaziyettedir. Diğer yandan olası iş kazalarının (yangın ve ilkyardım dahil) önlenmesi amacı ile 30/06/2012 tarih 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nun 4.,5.,11.,12.,13. maddeleri ile İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulları Hakkında Yönetmeliğin 8. Maddesine dayanılarak, Afyon Kocatepe Üniversitesi Senatosu'nun 31/12/2014 tarih ve 2014/110 sayılı kararı ile Afyon Kocatepe Üniversitesi İş Sağlığı ve İş Güvenliği Birimi kurulmuştur.

Programın Gerektirdiği İlave Yangın Önlemleri

Aşçılık programı uygulama mutfağında kullanılan ocak, fırın, fritöz, ızgara gibi yangına sebep olabilecek donanım bulunmasından dolayı mutfak içerisinde ısı sensörlü yangın söndürme sistemi kullanılmaktadır.

Kampüste ve Binada Sağlanan İlk Yardım Önlemleri

İlkyardım hizmetleri kapsamında tüm akademik ve idari birimlerde Yangın ve İlk Yardım ekipleri oluşturularak, ilk yardım talimatları kolay görülebilen alanlara asılmış; ecza dolapları ise kullanıma tahsis edilmiş vaziyettedir. Buna ek olarak kampüs içerisinde, Rektörlük Binasında yer alan Mediko Sosyal Merkezi hem üniversite çalışanları hem de öğrencilere sağlık hizmetleri sunmaktadır. Bu merkezde, öğrenciler ile çalışanların beden ve ruh sağlıklarının korunması amacıyla çalışmalar yapmaktadır. Mediko Sosyal Merkezi'ne başvuruda bulunanların tedavisi yapılmakta, daha ileri tetkik ve tedavi gerektiren durumlarda ise ilgili sağlık kuruluşlarına sevk edilmektedirler. Sağlık hizmetleri kapsamında, sosyal güvencesi bulunmayan öğrencilerin tüm tedavi giderleri, bütçe olanakları ölçüsünde üniversitemizce karşılanmaktadır. Alınan tedbirlere ek olarak Afyon Kocatepe Üniversitesi İş Sağlığı ve İş Güvenliği Birimi eğitim ve denetim faaliyetleri ile iş ortamlarının güvenlik düzeyinin yükseltilmesi konusunda çalışmalarına devam etmektedir.

Kampüs genelinde alınmış olan ilkyardım tedbirleri, AMYO kampüsünde 'de alınmış olup, ilkyardım talimatları asılmış ve ecza dolabı kullanıma sunulmuştur

7.5.2 Engelliler için alınmış olan altyapı önlemlerini anlatınız.

Afyon Kocatepe Üniversitesi Engellilere yönelik gerçekleştirmiş olduğu çalışmalar doğrultusunda "Engelsiz Üniversite" Belgesi almıştır. Bu kapsamda fakülte ve üniversite genelinde engelliler için geniş çaplı düzenlemeler gerçekleştirilmiştir. Bunun sonucunda da üniversitemiz "Engelsiz Üniversite Ödülleri 2020"de Birincilik Ödülüne layık görülmüştür. AMYO Bina girişinde tekerlekli sandalye rampası bulunmaktadır. Bina içerisinde bir adet engelli asansörü bulunmaktadır. Bireylerin bina içerisinde üst katlara çıkması için kullanılan engelli asansörüne giriş kapısından itibaren hissedilebilir engelli yolu ile ulaşılabilmekte, asansör her katta zemin ile aynı hizada açılarak tekerlekli sandalyeler ve diğer engelli bireyler için dizayn edilmiş ekipman için kolay hareket imkânı sağlamaktadır. Bina içerisinde bir adet engelli lavabosu bulunmaktadır. İlgili lavabo uygulama binası zemin katta yer almaktadır.

8-KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1-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 heyet vb.) sağladığı desteği ve bu desteğin sürdürülebilirliğini anlatınız. Programa sağlanan parasal desteğin kaynaklarını açıklayınız. Programı yürüten bölüm için Tablo 8.1'i doldurunuz.

**Tablo 8.1 Parasal Kaynaklar ve Harcamalar
[Üniversite-Program Adı]**

Harcama kalemi	Mali Yıl		
	Önceki yıl (Gerçekleşen) (TL)	Başvurunun yapıldığı yıl (Bütçelenen) (TL)	Sonraki yıl (Bütçelenen) (TL)
Ücretler ¹	29209,97	57522,56(ekders)	65000
Yolluklar			
Hizmet alımları			
Tüketim malları ve malzemeleri alımları	2500	5.593,97	10000
Bakım ve onarım giderleri	-	1700	3500
Yatırım harcamaları			
Döner Sermaye gelirleri ²			
Öğrenci harçlarından düşen pay ³			
Diğer ⁴			

¹Öğretim elemanlarının ek ders, döner sermaye vs. dâhil tüm gelirlerini belirtiniz.

²Döner sermaye gelirlerinden program kullanımı için ayrılan miktarı belirtiniz.

³Öğrenci harçlar fonundan program kullanımı için ayrılan miktarı yazınız.

⁴Miktar ve kaynak belirtiniz.

8.2-Kaynaklar, nitelikli bir öğretim kadrosunu çekecek, tutacak ve mesleki gelişimini sürdürmesini sağlayacak yeterlilikte olmalıdır.

8.2.1 Nitelikli bir öğretim kadrosunu çekme ve tutma açısından bütçenin yeterliliğini irdeleyiniz.

Bölüm öğretim kadrosunun yapılanması ve kısa-orta ve uzun dönemli akademik kadro gelişim planlamaları AMYO müdürlüğü ve Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı'nın ortak çalışmaları ile her yıl belirlenmekte ve bu doğrultuda Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü'ne yıllık olarak kadro ihtiyacı bildirilmektedir. Rektörlük makamı onayı ve merkezi bütçe olanakları doğrultusunda bölüme kadro tahsisi gerçekleştirilmekte, tahsis sürecinde tahsise ilişkin bütçe de sağlanmaktadır.

8.2.2 Öğretim kadrosunun akademik gelişimini sürdürmesi için sağlanan parasal desteğin yeterliliğini açıklayınız.

Aşçılık Programı'nda görevli her öğretim elemanına, her yarıyılıda bir ulusal ya da uluslararası bilimsel etkinliğe katılım için yolluk-yevmiye desteği sağlanmaktadır. Öğretim elemanlarının projeler için ihtiyaç duydukları finansal destekler Afyon Kocatepe Üniversitesi bünyesinde faaliyet gösteren Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi (BAP) tarafından sağlanmaktadır. Bu kapsamda lisansüstü tez projeleri, tematik projeler, fikri ve sınai mülkiyet hakları destek projesi ve kariyer destek projeleri BAP tarafından değerlendirmeye alınmakta ve uygun görülen projeler BAP koordinatörlüğünde yürütülmektedir.

8.3-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.

Bölümde ihtiyaç duyulan altyapı ve donanımın temini, ilgili altyapı ve donanımın bakımı ve işletilmesi amacıyla AMYO müdürlüğü Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü merkezi bütçesinden finansman talep edilmektedir. Üniversite tarafından bölüm için tahsis edilen bütçe teorik ve uygulamalı derslerin sürdürülebilmesi, gerekli ekipman ve malzemelerin tahsisi, makine ve teçhizatın düzenli bakımı, uygulamalı dersler için gerekli malzemelerin temini ve paket programların kiralanması için yeterli düzeydedir. Aşçılık programı, mutfak uygulama alanlarında yer alan konveksiyonel fırın vb. teçhizatın bakımı periyodik olarak sağlanan bütçeden yaptırılmaktadır. Buna ek olarak, dersliklerdeki öğretim donanımı (projeksiyon cihazı, perde vb.) her dönem belirli aralıklarla gözden geçirilmekte ve olası aksaklıklar ve sorunlara anında müdahale imkanı edinilmektedir. Bu konularda bütçe planlaması dönem başında yapılmakta ve sağlanan bütçenin yetersiz kaldığı durumlarda, işlerliğin aksatılmaması için üniversite yönetiminden ek bütçe desteği alınmaktadır.

8.4-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 ve nitelik olarak yeterliği konusunda bilgi veriniz.

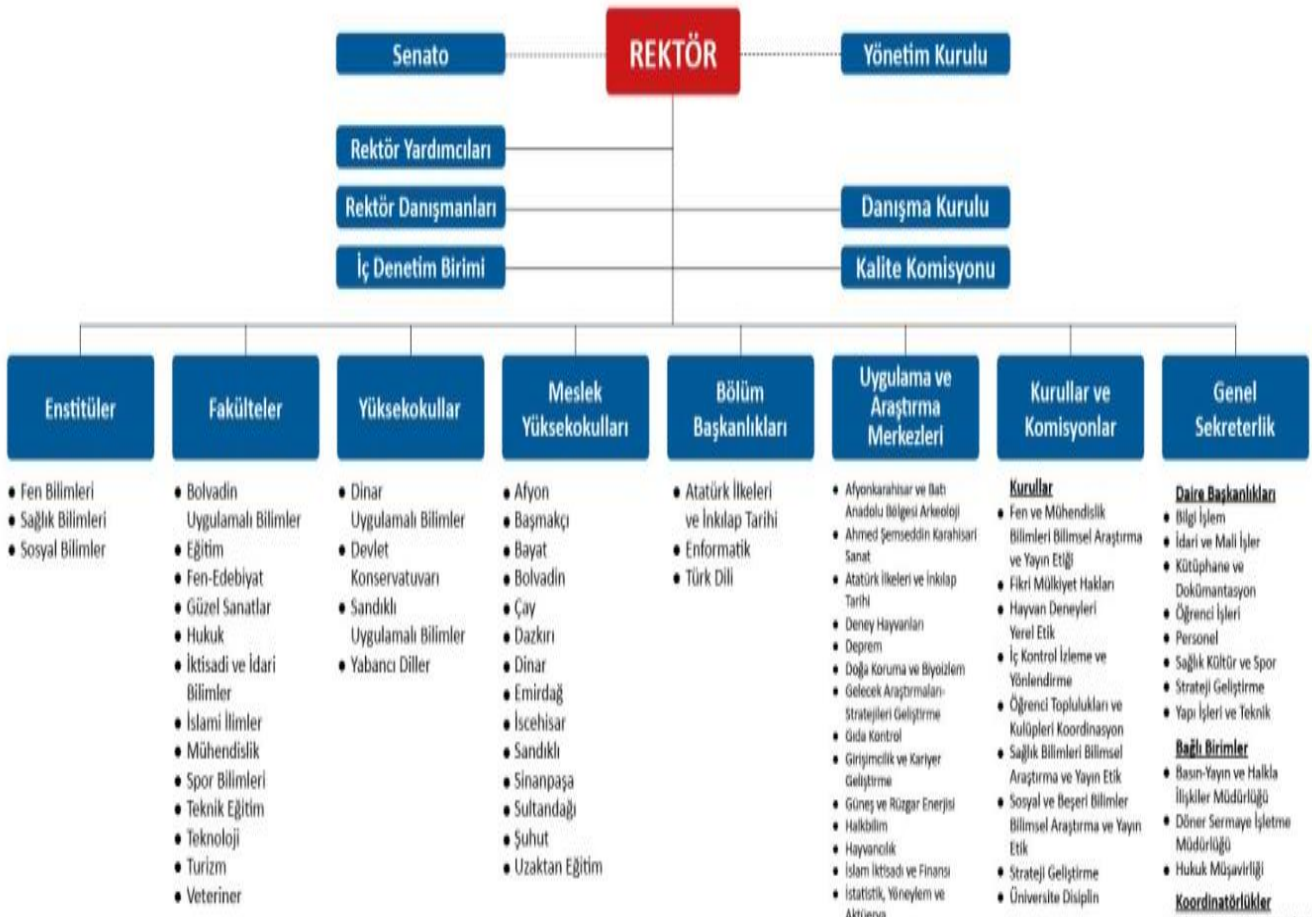
AMYO kapsamında bir fakülte sekreteri, dört öğrenci işleri, bir ayniyat memuru, bir teknik servis memuru, iki atölye teknisyeni ve bir tahakkuk çalışanı ve idari personelin yanı sıra temizlik personeli bulunmaktadır. İdari ve teknik bölüm personeli görevlerini gerçekleştirmede sayıca ve niteliksel olarak yeterli becerilere sahiptir.

9-ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

9.1-Yükseköğretim kurumunun organizasyonu ile rektörlük, fakülte, bölüm ve varsa diğer alt birimlerin kendi içlerindeki ve aralarındaki tüm karar alma süreçleri, program çıktılarının gerçekleştirilmesini ve eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek şekilde düzenlenmelidir.

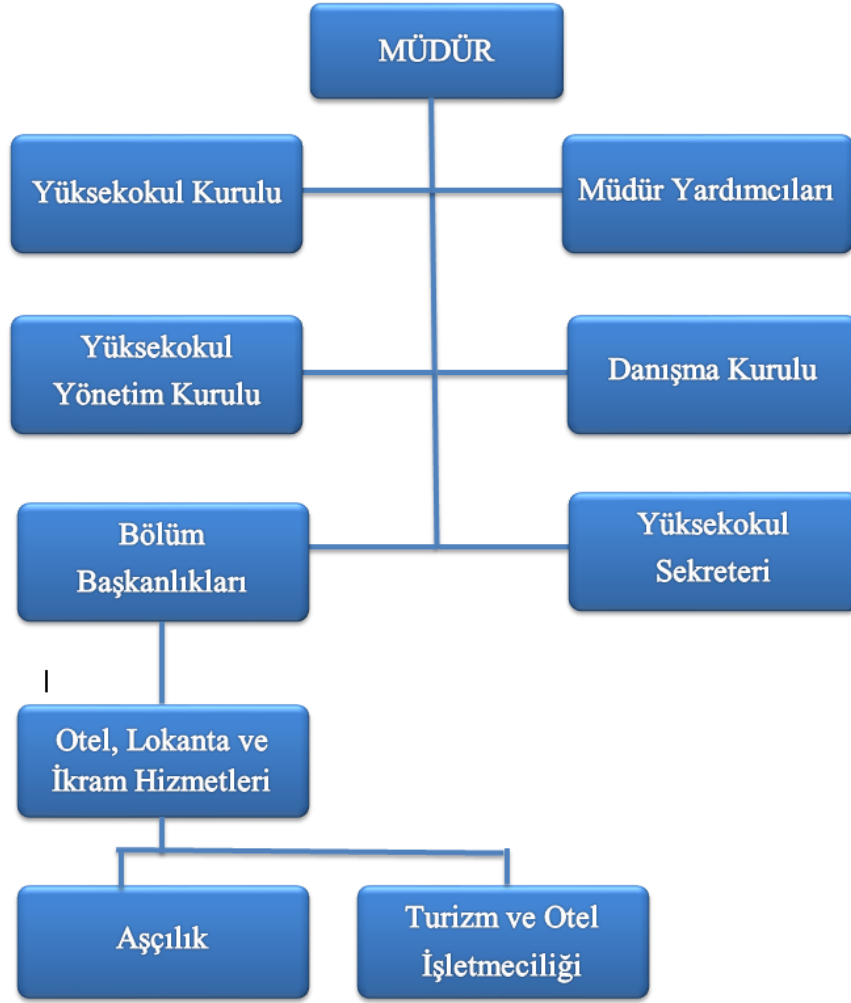
9.1.1 Programın, bölüm, fakülte ve üniversite üst yönetimiyle yönetsel ilişkisini organizasyon şeması da kullanarak açıklayınız. Fakülte dekanının ve dekan yardımcılarının ve fakültenin üniversite içerisindeki yerini gösteren bir organizasyon şeması hazırlayınız ve şemayı Organizasyon Şeması olarak adlandırınız. Şemada fakültenin bağlı olduğu kişilerin unvanlarını belirtiniz (akademik işlerden sorumlu rektör yardımcısı, dekan gibi).

Tablo 9.1 Üniversite Organizasyon Şeması



Tablo 9.2 Birim Organizasyon Şeması (Programın bağı olduğu ana bilim/sanat dalının ve bölümün yer aldığı birime ait organizasyon şemasını ekleyiniz)

9.2. Bölüm (birim) Organizasyon Şeması



10-PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1-Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

10.1.1 Program öğretim planı, dersler ve diğer uygulamalarda ölçme-değerlendirme aracılığıyla programa özgü ölçütlerin nasıl sağlandığını anlatınız.

Örneğin, adlarında “nükleer” ve benzeri nitelermeler bulunan programlara özgü ölçütler şöyle belirtilmiştir (MÜDEK, 2020):

- İleri matematik, atom ve çekirdek fiziği ile radyasyonun madde ile taşınımı ve etkileşimi konuları dahil olmak üzere, temel bilimler ve mühendislik bilimleri bilgilerini nükleer sistem ve süreçlere uygulama becerisi;
- Nükleer ve radyoaktif süreçleri ölçebilme becerisi;
- Nükleer mühendisliğin alt alanlarından birinde profesyonel olarak çalışabilme becerisi.

Adlarında “gıda” ve benzeri nitelermeler bulunan programlara özgü ölçütler ise şunlardır (MÜDEK, 2020):

- Türevsel denklemleri de içerecek biçimde matematik, kimya, biyoloji, tepkime kinetiği, kütle ve enerji denklıkları, ısı ve kütle transferi, biyolojik malzemeler, bilişim sistemleri, süreç yönetimi ve kontrolü, gıda standartları konularında bilgi;
- Gıda işleme sistemleri uygulama ve tasarlama becerisi.

Yukarıda listelenen ölçütlerin program öğretim planı, dersler, uygulamalar ile nasıl karşılandığı, ölçme-değerlendirme ile karşılandığının nasıl anlaşıldığı açıklanmalıdır.

Not: Programa özgü ölçütlere ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPEAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) lisans programları değerlendirme ölçütlerinden ulaşılabilir.

10.1. Programa Özgü Ölçütlerin Sağlanma Yöntemi

Otel, Lokanta ve İkram hizmetleri Bölümünde programa özgü ölçütlerin sağlanmasında öğretim planı dersleri temel alınmaktadır. Bu kapsamda derslerden öğrenilen bilgi ve becerilerin ölçümü için ara sınavlar ve dönem sonu sınavları somut ölçüm yöntemi olarak kullanılmaktadır. Öğrencilerin dersler ile elde ettiği bilgi beceri ve yetkinliklerin ölçümünde sınavlara ek olarak ödev ve proje hazırlama etkinlikleri, sınıf ortamında belirli bir konunun sunumu, grup aktiviteleri, mesleki uygulamalar, il içi ve/veya dışı teknik geziler ve dersin sorumlu öğretim elemanı tarafından bağımsız olarak ya da sınavlar içerisinde değerlendirilmektedir. Programa özgü ölçütlerin sağlanmasında destekleyici diğer unsurlar ise;

- Öğrencilerin belirli aralıklarla sektör temsilcileri ile buluşturulması,
- Turizm fakültesi tarafında düzenlenen öğrencilere yönelik istihdam ve kariyer günü etkinliklerine katılımların sağlanması,
- Derslerden bağımsız olarak organize edilen il dışı geziler,
- Bölüm öğretim elemanlarının turizmle ilgili ulusal ve uluslararası kongrelere katılımı ve buradan elde edilen bilgileri öğrenciler ile paylaşılmasıdır.

SONUÇ

Otel, Lokanta ve İkram 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 hedeflenmektedir. Bireyin “toplum için” yetiştirilmesi kapsamında ise; 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.