

Öz Değerlendirme Raporu
(2025-2026)
BAHAR DÖNEMİ

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
AŞÇILIK Programı

Dr. Öğretim Üyesi. Erdal ÖZER (Başkan)

Öğr. Grv. Erkan ÇELİK (Üye)

Öğr. Grv. Tansu ÇELİK(Üye)

01.07.2026 - 31.07.2026

ÖNLİSANS VE LİSANS PROGRAMLARI İÇİN ÖZ DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

0.1-PROGRAMA İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

1. İletişim Bilgileri

Bölüm Başkanı

AD SOYAD. Erdal ÖZER

GSM. 0 533 5434892

İş Tel. 0 272 246 33 18 / 2960

Email. eozer@aku.edu.tr

2. Program Başlıkları

Aşçılık Programı .

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programı . Önlisans Programı

3. Programın Türü

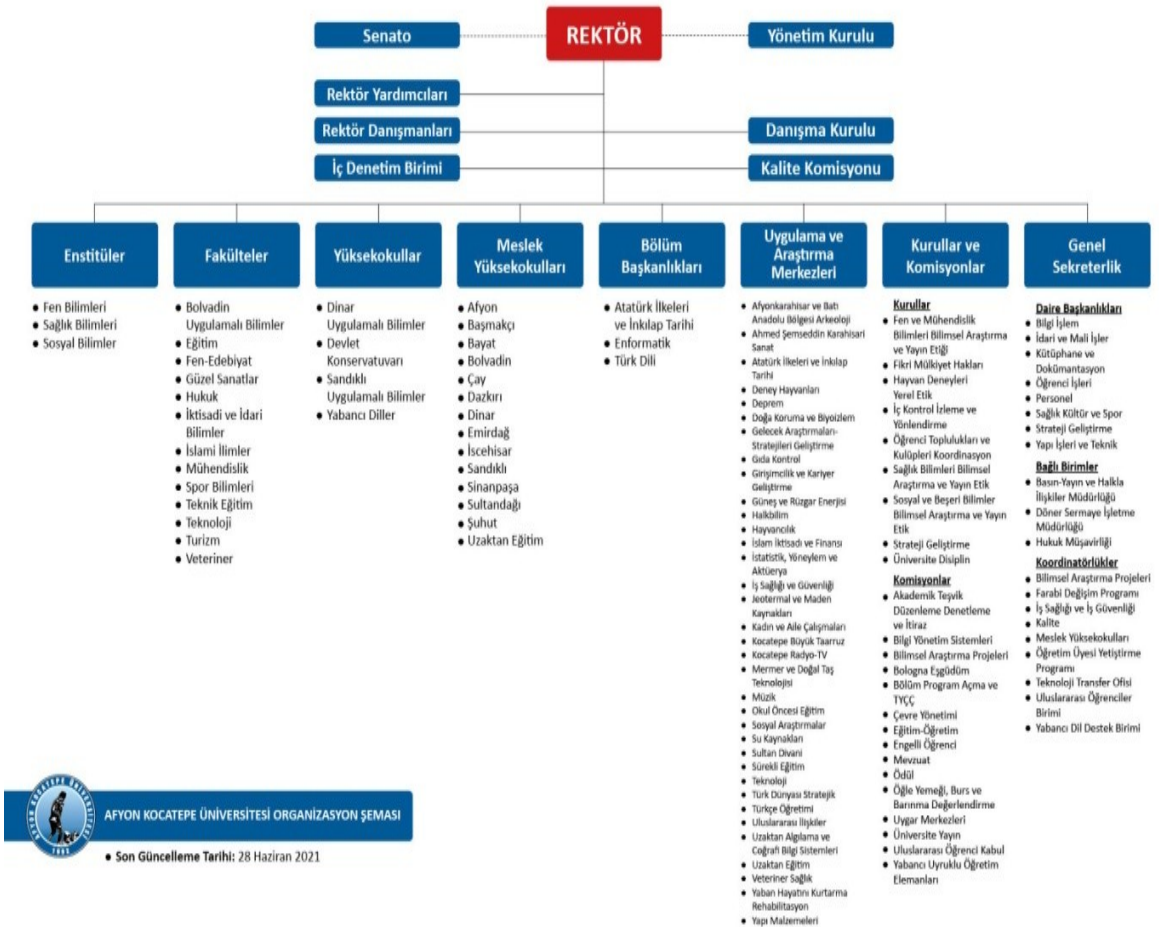
Programın türünü (normal öğretim, ikinci öğretim gibi) belirtiniz.

Normal Öğretim

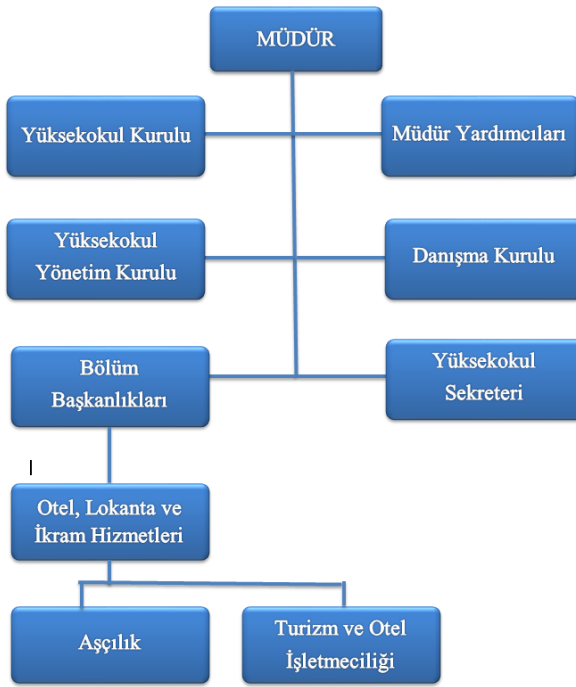
4. Yönetim Yapısı

Programın, bölüm, fakülte ve üniversite üst yönetimiyle yönetsel ilişkisini organizasyon şeması da kullanarak açıklayınız.

4.1. Üniversite Organizasyon Şeması



4.2. Bölüm (birim) Organizasyon Şeması



5. Programın Kısa Tarihçesi ve Değişiklikler

Programın kısa bir tarihçesini veriniz ve programda yapılan büyük çaplı son değişiklikleri açıklayınız.

Afyon Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram 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. 2025-2026 döneminde güz ve bahar dönemine ait ders programları değiştirilerek 3+1 eğitim sistemine geçmiştir. Bu çerçevede programda verilen dersler revizyon edilip sektörel ihtiyaçlar ve gelişmeler çerçevesinde güncelleştirilmiştir. Öğrenciler 4yy olan eğitim döneminde isteğe bağlı olarak 4yy' da sektörde uygulamalı eğitim çalışması yaparak mezun olabilmektedirler.

Kanıtlar

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

6. Önceki Yetersizliklerin ve Gözlemlerin Kaldırılması Yönünde Alınan Önlemler

Bir önceki öz değerlendirme sırasında programda bir takım yetersizlikler ve/veya gözlemler bildirildiyse, bunların tümünü teker teker yazınız ve her birisi için alınan önlemleri ayrı ayrı belirtiniz. Bir önceki öz değerlendirme sırasında saptanan yetersizlikler ve/veya gözlemler, tüm programlar için ortak olsalar da (kurumsal kaygılar gibi), her programa ait öz

değerlendirme raporunda bunlardan ayrı ayrı söz edilmelidir. Program ilk defa değerlendirilecek ise, bu başlıkta sadece bu durumu belirtmeniz yeterlidir.

Bir önceki öz değerlendirme sırasında programa yönelik saptanan önemli yetersizlikler bulunmamaktadır. Olumsuz olarak değerlendirilen yetersizlikler program kontenjan sayılarındaki fazlalık ve malzeme alımlarına yönelik bütçe yetersizliği idi. Konuyla ilgili olarak her yıl program kontenjanlarının azaltılması ile ilgili Yüksek Öğretim Kuruluna teklif verilmesine rağmen kontenjan sayıları düşürülmemektedir. Mevcut kontenjan sayısı 60 olup bu sayının 30'a düşürülmesi uygulama atölyelerinin kullanımı açısından ve eğitim kalitesi açısından daha olumlu olacağı düşünülmektedir. Diğer yandan yiyecek içecek için gerekli olan malzemelerin temini açısından okul yönetimine bilgi verilmiş olup mevcut şartlar çerçevesinde gerekli iyileştirmeler yapılmaktadır. Açıcılık programının yer aldığı üniversite birimimiz AMYO 2018 yılında modern bir binaya geçerek ilgili program için gerek sınıf gerekse uygulama atölyeleri ve bu alanlarda kullanılan ders anlatım araç gereçleri, fiziki ortam ve atölyede kullanılan ekipman ve malzemeler açısından oldukça yeterli bir seviyededir. Bölümde alanında uzman bir öğretim üyesi ve iki öğretim görevlisi hizmet vermektedir. Ayrıca Turizm ve Otel İşletmeciliği Programında görev yapan alanında uzman akademik personelden de yararlanılmaktadır. Bu anlamda bölüm ve programda çok önemli sayılabilecek yetersizlikler bulunmamaktadır. Fiziki olanaklar ve öğretim elemanı açısından yeterlidir. Eğitim kalitesinin artırılması amacıyla öncedende belirtildiği gibi uygulama alanlarımızın kapasitesi 30 öğrenci için daha ideal bir eğitim ortamıdır. Bu nedenle kontenjan sayılarının düşürülmesi önemli faydalar sağlayacaktır. 2026-2027 dönemi için kontenjan azaltılması ile ilgili tekrar başvuru yapılması planlanmaktadır.

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 açıcılık programı, lise eğitiminden sonra normal öğretim şeklinde iki yıllık bir eğitim sunmaktadır. Açıcılık 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.

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. Bunun yanında öğrencilerin mezun olabilmesi için, 30 iş gününü kapsayan bir stajı tamamlaması da zorunludur.

Açıcılık programı 2024-2025 eğitim dönemi ve sonrasında normal eğitim olarak eğitim vermektedir öncesinde ise NÖ+İÖ şeklinde eğitim vermektedir. 2025-2026 eğitim dönemi kontenjan sayısı NÖ. 60 +2+2 (okul birincileri kontenjanı ve 34 yaş üstü kadın kontenjanı= 64'dür. Tablo 1.1'de Son beş yılda programa alınan hazırlık sınıfı öğrencisi (varsa), program öğrencisi ve mezun sayıları verilmiştir.

Tablo 1.1. Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları

Öğrenci / Mezun	2021-2022	2022-2023	2023-2024	2024-2025	2025-2026
Hazırlık Öğrencisi					
Öğrenci	67+61=128	62+57=119	61+59=120	64	201
Mezun	47+47= 94	53+37= 90	50+57=107	53	57

Kanıt.

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

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

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 Açıcılık 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	
2025-2026	60	64	375,217	302,178			TYT
2024-2025	60	71	384,08417	297,27588			TYT
2023-2024	123	120		NÖ:287 İÖ: 267		NÖ: 1.043.725 İÖ: 1.324.447	TYT
2022-2023	119	119		NÖ: 290 İÖ: 269		NÖ: 903.949 İÖ: 1.184.300	TYT
2021-2022	119	128		NÖ:236 İÖ: 211	NÖ: 949.890 İÖ: 1.280,494	NÖ: 949.890 İÖ: 1.280.494	TYT

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.

Tablo'daki veriler incelendiğinde, 2023-2024 dönemine kadar İÖ VE NÖ şeklinde eğitim verildiği ve bu dönemlerde kontenjan sayıları artmış olmasına karşın aynı sayıda öğrencinin yerleştirildiği görülmektedir. Son iki yıl içerisinde NÖ olarak eğitim verilmektedir ve aynı şekilde kontenjanların dolduğunu görmekteyiz. 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 açıcılık programının açılmış olması gösterilebilir. Diğer taraftan 2024-2025 eğitim döneminde ikinci öğretimlerin kapatılmasıyla kontenjan sayısı 60+2+2 =64 öğrenciye düşmüştür. 2025-2026 eğitim döneminde kontenjanlar dolmuştur.

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

Hazırlık Sınıfı Yok

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.

Aşçılık 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, Dikey Geçiş ve Çift Anadal Bilgileri

Akademik Yıl ^{1,2}	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı NÖ-İÖ	Programa Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programda Çift Anadala Başlamış Olan Başka Bölümün Öğrenci Sayısı	Başka Bölümlerde Çift Anadala Başlamış Olan Program Öğrenci Sayısı
2025-2026	-			
2024-2025	1			
2023-2024	9+5			
2022-2023	3+2			
2021-2022	1+2			

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

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

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

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 eksik 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-arasi-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
0,5	FD			Başarısız / Fail	0,50 – 0,99	30 – 39
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 açılık programı öğrencilerinden değişim programlarına katılım olmamıştır. Bunun sebebi olarak öğrencilerimizin yabancı dil seviyelerinin düşük olmasıdır. Bazı öğrencilerimiz sınavlara girmiş olsalarda yeterli puanları alamamışlardır. Lisans ve

önlisans düzeyinde Erasmus anlaşması bulunan üniversitelerimiz yoktur ancak Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesinin Lisans düzeyinde anlaşmaları vardır. Öğrencilerimiz yabancı dil barajını açtıklarında aynı üniversitelerle anlaşma yapma olanağına sahibiz.

Diğer yandank Kurumlar ile yapılan anlaşmalar kapsamında program 3+1 eğitim sistemine geçtiği için 4yy da eğitime otel işletmelerinde devam etmek isteyen öğrencilerimiz için Afyonkarahisar'da faaliyet gösteren beş yıldızlı iki otel ile anlaşma yapılmıştır. İsteyen öğrencilerimiz bu haktan yararlanabileceklerdir. İlk uygulama çalışması 2026-2027 eğitim dönemi bahar yarıyılında yapılacaktır. Bu uygulamanın öğrencilere önemli mesleki deneyimler kazandıracağı düşünülmektedir.

Tablo 1.5 Lisans Düzeyinde Erasmus Anlaşması Bulunan Üniversiteler

Üniversite	Ülke

Tablo 1.6 Lisansüstü Düzeyde Erasmus Anlaşması Bulunan Üniversiteler

Üniversite	Ülke

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/>

<https://uim.aku.edu.tr/2025/10/15/erasmus-days-kapsaminda-erasmus-ogrenci-bilgilendirme-toplantisi-gerceklestirildi/>

Tablo 1.7 Erasmus Bilgilendirme Toplantıları

Toplantı Konusu	Tarih	Yer
ERASMUS ÖĞRENCİ HAREKETLİLİĞİ	15.10.2025-	İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi-

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

Son beş yılda değişim programlarından yararlanan öğrencimiz yoktur.

Tablo 1.8 Erasmus Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği

Gittiği ülke ve üniversite	Giden öğrenci bilgileri
----------------------------	-------------------------

	Program	Sınıf	Sayı
Toplam			

Tablo 1.9 Erasmus Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Hareketliliği

Geldiği ülke ve üniversite	Gelen öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
Toplam			

Tablo 1.10 Farabi Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği

Gittiği üniversite	Giden öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
Toplam			

Tablo 1.11 Farabi Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Hareketliliği

Geldiği üniversite	Gelen öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
Toplam			

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

Her eğitim dönemi başında öğrencilere dersler, kariyer, kütüphane, kulüpler ve staj faaliyetleri hakkında bilgilendirme amaçlı oryantasyon eğitimleri verilmektedir.

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

Aşçılık 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 aşçılık 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.

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

Aşçılık programı öğrencilerine yönelik akademik danışmanlık hizmetleri bölüm başkanı tarafından görevlendirilen bir öğretim elemanı tarafından yürütülmektedir. Akademik danışmanlık kapsamında öğretim elamanları 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 1.5.'de sınıflar ve öğrenci sayıları ile danışmanlık hizmeti veren öğretim elemanlarına ilişkin bilgiler sunulmuştur.

Tablo 1.12 Giriş Yılına Göre Öğrenci Danışmanlıklarının Dağılımı

ÖĞRENCİ DANIŞMANLIKLARI		
GİRİŞ YILI	DANIŞMAN	SAYI
2025-2026	Öğr. Grv. Erkan Çelik Öğr.Grv.Tansu Çelik	168+33(iö)
2024-2025	Öğr. Grv. Erkan Çelik	215
2023-2024	Öğr. Grv. Erkan Çelik	225
2022-2023	Öğr. Grv. Erkan Çelik	219
2021-2022	Öğr. Grv. Erkan Çelik	220

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. 2026-2027 eğitim döneminde ise 4 yy da sektörel eğitimi tercih eden öğrencilerin başarı durumları staj eğitimine gittiği kurumdaki eğitim uzmanı ve ilgili bölümün öğretim elemanı tarafından belirlenen ölçüm sistemine göre verilecektir.

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. Açıklik 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 başarıları 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 tebliğ 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.

1.6.1 Programdaki öğrenci ve mezun sayılarının yıllara göre değişimini gösteren Tablo 1.4’ü doldurunuz.

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

Tablo 1.1. Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları

Öğrenci / Mezun	2021-2022	2022-2023	2023-2024	2024-2025	2025-2026
Hazırlık Öğrencisi					
Öğrenci	67+61=128	62+57=119	61+59=120	64	60
Mezun	47+47= 94	53+37= 90	50+57=107	53	57

Tablo1.1.’deki bilgiler Tablo 1.13. ‘e eklenmiştir.

Tablo 1.13 Öğrenci ve Mezun Sayıları (ÖNLİSANS)

Akademik Yıl ¹	Hazırlık	Sınıf ²				Öğrenci Sayıları ³			Mezun Sayıları ³		
		1.	2.	3.	4.	ÖL	YL	D	ÖL	YL	D
2025-2026			X			60			57		
2024-2025			X			64			53		
2023-2024			X			120			107		
2022-2023			X			119			90		
2021-2022			X			128			94		

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

²Kurumca tanımlanan "sınıf" kavramını burada açıklayınız.

³L: Lisans, YL: Yüksek Lisans, D: Doktora

1.6.2 Öğrencilerin mezuniyetlerine karar vermek ve programın gerektirdiği tüm koşulları yerine getirdiklerini belirlemek için kullanılan yöntem(ler)i özetleyiniz.

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 Bu yöntem(ler)in güvenilir olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

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	Konaklama işletmeleri ve yiyecek-içecek işletmelerinin yiyecek-içecek bölümlerinde aşçı yardımcısı, aşçı, aşçıbaşı, yiyecek içecek servis elemanı, restoran işletmecisi, yiyecek içecek danışmanlığı gibi görevlerde etkin bir lider ve uyumlu bir takım üyesi olarak meslek hayatını sürdürebilen mezunlar yetiştirmek.
PEA2	Sürekli eğitim anlayışı ile DGS ile lisans ve sonrasında lisansüstü eğitim ile akademik gelişimlerine devam eden, başta meslek liseleri ve üniversiteler olmak üzere diğer kamu kurumlarına ait meslek edindirme kurslarında ve eğitim kurumlarında eğitimci olarak görev alabilen mezunlar yetiştirmek
PEA3	Yiyecek İçecek sektöründe ve diğer alanlarda sahip olduğu Türk ve Dünya mutfak bilgisi ve becerisiyle girişimci olarak kendi işletmelerini açan ve yöneten mezunlar yetiştirmek
PEA4	Meslek hayatında teknolojik, sosyal ve etik şartları gözeterek turizm sektöründe, kamuve özel kuruluşlarda görev alabilen yetkinliğe sahip mezunlar yetiştirmek.

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

2.2.1 Program eğitim amaçları ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) tanımına uymalı ve mezunların bilgi, beceri ve davranışlarını ifade eden bireysel nitelikler içermemelidir. "Yakın gelecek"ten kasıt, 3-5 yıl süresinde bir zamandır. Program eğitim amaçlarının yazım şekli bölüm özgörevi (misyonu) şeklinde değil, program mezunlarının kariyerlerine odaklı olmalıdır.

- PEA1: Konaklama işletmeleri ve yiyecek-içecek işletmelerinin yiyecek-içecek bölümlerinde aşçı yardımcısı, aşçı, aşçıbaşı, yiyecek içecek servis elemanı, restoran işletmecisi, yiyecek

içecek danışmanlığı gibi görevlerde etkin bir lider ve uyumlu bir takım üyesi olarak kamu ve özel kuruluşlarda görev alırlar.

- PEA2: Sürekli eğitim anlayışı ile DGS ile lisans ve sonrasında lisansüstü eğitim ile akademik gelişimlerine eden, başta meslek liseleri ve üniversiteler olmak üzere diğer kamu kurumlarına ait meslek edindirme kurslarında ve eğitim kurumlarında eğitimci olarak görev alarak meslek hayatını sürdürürler.
- PEA3: Yiyecek İçecek sektöründe ve diğer alanlarda sahip olduğu Türk ve Dünya mutfaklığı bilgi ve beceriyle girişimci olarak kendi işletmelerini açan ve yöneten bireyler olurlar.
- PEA4: Meslek hayatında teknolojik, sosyal ve etik şartları gözetenek turizm sektöründe, kamu ve özel kuruluşlarda görev alabilirler

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

2.3.1 Kurumun, fakültenin ve bölümün özgörev(ler)i (misyonu) varsa, bunları veriniz.

Aşçılık Programının Özgörevi; “Öncelikle bölgemizin daha sonra ülkemizin turizm ve yiyecek içecek sektöründe ihtiyaç duyulan, Türk ve dünya mutfaklığında 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”.

2.3.2 Bu özgörevlerin (misyonun) nerede yayımlanmış olduklarını belirtiniz.

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#>

2.3.3 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 2.2 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	Bilimsel araştırma ve eğitim faaliyetlerinde kaliteyi sürekli artırarak bölgesel kalkınmaya katkı sunan, yenilikçi projelerle ulusal düzeyde girişimci arasında yer almak ve uzun	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	Gelişen teknolojiyi etkin kullanarak çağa uyum sağlayabilen, kendini sürekli yenileyen ve geliştiren, ulusal ve uluslararası düzeyde nitelikli insan gücü yetiştiren, Üniversite/ Sanayi/ Toplum birliğini	Öncelikle bölgemizin daha sonra ülkemizin turizm ve yiyecek içecek sektöründe ihtiyaç duyulan, Türk ve dünya mutfaklığında çalışabilecek bilgi ve beceriyle donanmış mesleki bilgiye sahip ara insan gücü açığını	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,				

	katkı sağlamaktır.	vadede uluslararası tanınır bir üniversite haline gelmektir.	menfaatlerimizi her türlü menfaatin üzerinde tutarak ülke çıkarlarını gözetken, ulusal ve uluslararası düzeyde nitelikli ve ara eleman yetiştirmektedir.	gözeterek ülke kalkınmasına katkıda bulunan bir eğitim kurumu olmaktadır.	karşılama ve bu doğrultuda nitelikli insan gücünü kamu ve özel sektöre ve topluma kazandırmaktadır	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 olmaktadır
PEA1.	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu
PEA2.	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu
PEA3.	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu
PEA4.	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu

Kanıtlar.

Üniversite Özgörevleri;

<https://aku.edu.tr/hakkimizda/universitemizgenel-bilgiler/misyon-vizyonumuz/>

AMYO Özgörevleri;

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/misyon-ve-vizyon/>

Aşçılık Programı Özgörevleri:

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

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

2.4.1 Programın iç ve dış paydaşlarını sıralayınız.

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

Tablo 2.3 Dış Paydaşlar

AŞÇILIK PROGRAMI DIŞ PAYDAŞ LİSTESİ	
Ad-Soyad*	Çalıştığı Kurum
Meryem ATALAY	Akrones Otel İKY Müdür.
Uğur AKÇAN	Akrones Otel F&B Müdür
Büşra YILMAZ	NG Güral Otel İKY MÜDÜR
Celal ŞEN	NG Güral Otel F&B Müdür
*Liste alfabetik olarak sıralanmıştır.	

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.

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

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 katkısı 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 2025-2026 eğitim yılında 3+1 eğitim modeline dönüştürülmüştür.
- 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. 2025-2026 yılında dış paydaş otel işletmeleri ile anlaşma yapılarak bazı derslerin uygulamaları otel işletmelerinde yapılmakta ve 3+1 sistemi gereği 4 yy'ı sektörde işbaşı eğitimi ya da staj eğitimi adı altında otel işletmelerinde tamamlamaları sağlanmıştır.

İÇ VE DIŞ PAYDAŞLARLA YAPILAN ETKİNLİKLER ; 2025-26 GÜZ VE BAHAR DÖNEMİ ETKİNLİKLERİ

1. Aşçılık Programı Öğrencilerine Profesyonel Bıçak Eğitimi Verildi

27 Kasım 2025 tarihinde Afyon Meslek Yüksekokulu konferans salonunda, Öğr. Grv. Erkan Çelik danışmanlığında Aşçılık Programı öğrencilerine yönelik seminer düzenlendi. 'Profesyonel Bıçak Eğitimi' konulu seminer 'PİRGE Akademi Kurumsal Eğitim Uzmanı' Fırat Erbil tarafından gerçekleştirildi.

Afyon Meslek Yüksekokulunun 50. yılı ve Aşçılık Programının 25. kuruluş yılı etkinlikleri kapsamında düzenlenen seminerde PİRGE Bıçak firmasının ürünleri, üretim aşamaları, mutfakta kullanılan temel bıçak ve ekipmanlar, HACCP gıda yönetmeliğine uygun renk kodlamaları, bıçakların masatlanması ve bilenmesi, bıçak seçimindeki önemli faktörler, pastacılık malzemeleri ile bıçak bakımı konularında bilgi verildi. Öğrencilerin mesleki gelişimlerine katkı sağlamak amacıyla düzenlenen seminerde uygulamalı olarak bıçaklara masat atma teknikleri gösterildi. İlginin ve katılımın yüksek olduğu seminer sırasında sorulan

sorulara doğru cevap veren öğrencilere şef bıçağı hediye edildi. Seminer sonunda ise Öğr. Grv. Erkan Çelik tarafından Fırat Erbil'e günün anısına teşekkür belgesi takdim edildi.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2025/11/28/ascilik-programi-ogrencilerine-profesyonel-bicak-egitimi-verildi-2/>

2. Aşçılık ve Turizm Otelcilik Programı Öğrencileri İle Gastro-Kültürel Gezisi Gerçekleştirdi

02 Aralık 2025 tarihinde aşçılık programı 1. ve 2. Sınıf öğrencileri ile Turizm bölümü öğrencileri Öğr. Grv. Erkan Çelik rehberliğinde Afyonkarahisar şehir merkezindeki tarihi ve kültürel yerleri gezerek hem şehrin tarihi ile ilgili bilgiler aldı hem de coğrafi tescilli lezzetleri yerinde tanıyıp tadına baktılar. Anıt parktaki Utku Anıtı ile başlayan gezide Zafer Müzesi, Uzun Çarşı, Bedesten, Taşhan, Mevlevihane, Millet Hamamı, Ulu Cami, Gastronomi Konağı ve Karahisar Kalesi gibi tarihi mekanları gezerken aşçılık mesleği ile ilgili kalaycı, bıçakçı, kömürcü ve kasaplarla tanışan öğrenciler ayrıca şehrin lezzet duraklarını da ziyaret ettiler. Bu kapsamda, Hidayet Abi, Aşçı Bacaksız, Köfteci İrfan, Nurizade Mehmet Efendi Lokantası, Bıçakçı Musa, Kalaycı Ahmet vb. esnaflarla da tanışıp tecrübelerinden faydalandılar. Akademik danışmanlarımıza emeklerinden ve öğrencilerimize katılımından dolayı teşekkür ederiz.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2025/12/02/ascilik-ve-turizm-otelcilik-programi-ogrencileri-ile-gastro-kulturel-gezisi-gerceklestirdi/>

25 Aralık 2025

3. Meslek Yüksekokulumuzda “Girişimcilik ve Franchising İşletmelerin Yönetimi, Avantaj ve Dezavantajları” Konusunda Seminer Düzenlendi.

Meslek yüksekokulumuz Aşçılık Programında Dr. Öğr. Üyesi Hatice Yılmaz tarafından yürütülmekte olan Girişimcilik dersi kapsamında “Girişimcilik ve Franchising İşletmelerin Yönetimi, Avantaj ve Dezavantajları” konusunda bilgi ve deneyimlerini paylaşmak üzere Chocolabs İşletmecisi Sayın Esra Deniz 25.12.2025 tarihindeki derse konuk konuşmacı olarak davet edildi. Deniz, “Girişimciliğin önemi, Franchising İşletme Kurma Aşamaları, İş Planlarında Dikkat Edilmesi Gereken Konular, Türkiye’de Kadın Girişimci Olmak, Franchising işletmelerde planlama” gibi konular hakkında öğrencilerle deneyimlerini paylaştı. Dersin sonunda Esra Deniz’e Girişimcilik dersine ve öğrencilerimize katkılarından dolayı teşekkür belgesi takdim edildi.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2025/12/25/meslek-yuksekokulumuzda-girisimcilik-ve-franchising-isletmelerin-yonetimi-avantaj-ve-dezavantajlari-konusunda-seminer-duzenlendi/>

4. Aşçılık Programı Toplumsal Katkı Faaliyetleri Kapsamında Mutfakta Uygulamalar Yaptılar

26 Aralık 2025 tarihinde Afyon MYO Aşçılık Programı, Aralık Ayı Toplumsal Katkı Faaliyetleri Kapsamında; Aşçılık mutfak atölyesinde İscehisar Mehmet Çakma Anadolu Lisesi ve Susuz Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencileriyle beraber yerli malı haftasında hem bilgilendirici hem de keyifli mutfak çalışması yaptılar.

Afyon MYO' nun 50. Aşçılık Programının da 25. Kuruluş yılı etkinlikleri kapsamında misafir öğrencilerle bir ana yemek bir tatlı olacak şekilde çeşitli ürünler yapıldı.. M.Y. O Aşçılık programı öğretim görevlisi Tansu Çelik her yıl yapılan sosyal sorumluluk projesi etkinliğinin yerli malı haftasına denk gelmesiyle ülkemizde yetişen sebze ve meyvelerin zenginliğine dikkat çekerek yapılan yemek ve tatlılarda yerel ürünlerin kullanılmasına özen gösterdiklerini ifade etti.

Sağlıklı doğal ve mevsimsel beslenmenin öneminin vurgulanarak öğrencilere bilgi ve beceri kazandırmayı amaçladıklarını belirtti. Yerel ürünlerin kullanıldığı etkinlikte aynı zamanda Türk Mutfağına has pişirme teknikleri hakkında da öğrencilere bilgi ve beceri kazandırıldığını ifade etti Afyon M.Y. O öğretim görevlisi Erkan Çelik: Etkinlikte sürdürülebilir mutfak uygulamaları ve atık yönetimiyle de ilgili farkındalık oluşturarak gençlerin bu uygulamaları benimsemelerine katkıda bulunmayı amaçladıklarını ifade etti.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2025/12/26/ascilik-programi-toplumsal-katki-faaliyetleri-kapsaminda-mutfakta-uygulamalar-yaptilar/>

5. Meslek Yüksekokulumuzun Kuruluşunun 50. Yıl Dönümünü Etkinlikleri Çerçevesinde, Aşçılık Programı Tarafından Mutfak Atölyesinde “Mezun-Öğrenci Buluşması” Etkinliği Düzenlendi.

19 Şubat 2026 tarihinde Meslek Yüksekokulumuzun Kuruluşunun 50. Yıl Dönümünü Etkinlikleri Çerçevesinde, Aşçılık Programı Tarafından Mutfak Atölyesinde “Mezun-Öğrenci Buluşması” Etkinliği Düzenlendi. Afyon Meslek Yüksekokulu Aşçılık programı, mezunlar etkinliğinde, 2018 yılı mezunu Ahmet Görgüç aşçılık programı ikinci sınıf öğrencileri ile mutfak atölyesinde deniz ürünleri workshop uygulama etkinliği yaptı.

Afyon MYO'nun 50. Yılı Aşçılık Programının da 25. Yıl dönümüne denk gelen bu etkinlikte deniz ürünlerine ait bilgi ve becerilerini mutfak atölyesinde aşçılık öğrencileriyle paylaşan Ahmet Görgüç karides, ahtapot, mürekkep balığı, kalamar, sardalye, levrek, zargana, mezzit gibi deniz ürünlerinin hazırlama, temizleme, pişirme tekniklerini ve süreçlerini uygulamalı olarak gösterdi.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2026/02/19/meslek-yuksekokulumuzun-kurulusunun-50-yil-donumunu-etkinlikleri-ercevesinde-ascilik-programi-tarafindan-mutfak-atolyesinde-mezun-ogrenci-bulusmasi-etkinligi-duzenlendi/>

6. Meslek Yüksekokulumuzun Kuruluşunun 50. Yıl Dönümünü Etkinlikleri Çerçevesinde, Aşçılık Programı Tarafından Mutfak Atölyesinde “Mezun-Öğrenci Buluşması-II” Etkinliği Düzenlendi.

11 Mart 2026 tarihinde Afyon Meslek Yüksekokulu Aşçılık programı, mezunlar etkinliğinde, 2024 yılı mezunu Kübra Uyanık aşçılık programı ikinci sınıf öğrencileri ile mutfak atölyesinde Türk Mutfağının klasik lezzetleri arasında yer alan “Kazandibi” tatlısının yapılış tekniklerini gösteren Workshop uygulama etkinliği yaptı. Afyon MYO'nun 50. Yılı, Aşçılık Programının da 25. Yıl dönümüne denk gelen bu etkinlikte kazandibine ait püf noktalarını ve becerilerini mutfak atölyesinde aşçılık öğrencileriyle paylaşan Kübra Uyanık, hazırlama, pişirme tekniklerini ve süreçlerini uygulamalı olarak gösterdi. Kazandibi hakkında uygulamalı bilgi edinen aşçılık öğrencileri uygulamanın sonunda tadım yaptılar.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2026/03/11/meslek-yuksekokulumuzun-kurulusunun-50-yil-donumunu-etkinlikleri-cercevesinde-ascilik-programi-tarafindan-mutfak-atolyesinde-mezun-ogrenci-bulusmasi-ii-etkinligi-duzenlendi/>

7. Meslek Yüksekokulumuzun Kuruluşunun 50. Yıl Dönümünü Etkinlikleri Çerçevesinde, Aşçılık Programı Tarafından Mutfak Atölyesinde “Mezun-Öğrenci Buluşması-II” Etkinliği Düzenlendi.

27 Mart 2026 tarihinde Afyon Meslek Yüksekokulu Aşçılık programı, mezunlar etkinliğinde, 2023 yılı mezunu Zylayha Gurbangulyyeva ve 2024 mezunu Firuza Jurayeva aşçılık programı birinci sınıf öğrencileri ile ‘Yöresel Mutfak’ dersinde, Türkmenistan Mutfağının klasik lezzetleri arasında yer alan “Türkmenistan Mantısı”nın yapılış tekniklerini gösteren Workshop uygulama etkinliği yaptılar

Afyon MYO’nun 50. Yılı, Aşçılık Programının da 25. Yıl dönümüne denk gelen bu etkinlikte Türkmenistan Mantısına ait püf noktalarını ve becerilerini mutfak atölyesinde aşçılık öğrencileriyle paylaşan Türkmenistanlı mezunlarımız hazırlama, pişirme tekniklerini ve süreçlerini uygulamalı olarak gösterdiler. Türkmenistan Mantısı hakkında uygulamalı bilgi edinen aşçılık öğrencileri uygulamanın sonunda tadım yaptılar.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2026/03/27/meslek-yuksekokulumuzun-kurulusunun-50-yil-donumunu-etkinlikleri-cercevesinde-ascilik-programi-tarafindan-mutfak-atolyesinde-mezun-ogrenci-bulusmasi-iii-etkinligi-duzenlendi/>

8. Afyon MYO’ da 50. Yıl Etkinlikleri Kapsamında Aşçılık Programı “Engelleri Hep Birlikte Kaldırıyoruz” Sloganıyla Engelliler Haftası Etkinliği Gerçekleştirdi.

12 Mayıs 2026 tarihinde Afyon Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı öğrencileri 50. Yıl Etkinlikleri ve Sosyal Sorumluluk Kapsamında 08 Mayıs 2026 tarihinde “Engelleri Hep Birlikte Kaldırıyoruz” Sloganıyla mutfak atölyesinde Şehit Mustafa Sezer Ortaokulu özel öğrencilerine beceri ve bilgilerini paylaştılar.

Aşçılık ikinci sınıf öğrencileri misafir öğrencilerle beraber Türkmenistan Mantı hamur işiyle beraber limonlu kek hazırladılar. Hazırlanan hamuru beraber açıp, iç harç koyarak şekillendirmeyi öğrenen öğrenciler hazırladıkları mantı hamurlarını buharlı tencerede pişirdiler. Yoğurt ve domatesli sos ile servis ettiler.

Tatlı olarak Hazırladıkları limonlu kekleri özel kalıpta pişiren öğrenciler pişirdikleri kekleri yaratıcılıklarını kullanarak rengârenk dekorlarla süsleyerek sundular. Etkinliğin sonu hazırlanan lezzetli ürünlerin paylaşarak yenilmesi ve ardından Afyon kırık hava oyunlarının tüm öğrenciler tarafından oynanması ile sona erdi. Aşçılık ikinci sınıf öğrencileri yaşadıkları bu farklı deneyimden memnun kaldıklarını kendileri için iyi bir tecrübe olduğunu ifade ederek hayatlarında bir farkındalık oluştuğunu söylediler.

Sosyal sorumluluk projesi kapsamında her yıl geleneksel olarak düzenlenen etkinlikte yaptıklarını dile getiren Aşçılık programı öğretim görevlileri Tansu Çelik ve Erkan Çelik, empati varsa engel yoktur anlayışıyla yanlarında olduğumuzu hissettirerek engelsiz toplum inşasına katkı sağlamayı amaçladıklarını ifade ettiler.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2026/05/12/afyon-my0-da-50-yil-etkinlikleri-kapsaminda-ascilik-programi-engelleri-hep-birlikte-kaldiriyoruz-sloganiyla-engelliler-haftasi-etkinligi-gerceklestirdi/>

9.Afyon MYO’ da 50. Yıl Etkinlikleri Kapsamında Aşçılık Programı “Türk Mutfağı Haftası” Nedeniyle Mutfak Etkinliğı Gerçekleştirdi

18 Mayıs 2026 tarihinde Kocatepe Aşçılık mutfağında Bahçeşehir Koleji Ortaokulu sporcularını ağırladık. Geleneksel lezzetleri ön plana çıkarıp farkındalık yaratmayı hedefleyen etkinliğimiz eğlenceli ve keyifli anlara sahne oldu..

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2026/05/18/afyon-my0-da-50-yil-etkinlikleri-kapsaminda-ascilik-programi-kocatepe-ascilik-sloganiyla-mutfak-etkinligi-gerceklestirdi/>

10. Aşçılık Programı ““Afyonkarahisar Mutfak Kùltürlerini Keşfetmeye Devam Ediyoruz” sloganıyla Mutfak Etkinliğı Gerçekleştirdi

20 Mayıs 2026 tarihinde Aşçılık Programı ““Mutfak Kùltürlerini Keşfetmeye Devam Ediyoruz” sloganıyla Mutfak Etkinliğı Gerçekleştirdi

Mutfak atölyesi ve aşçılık mesleğı hakkında bilgi veren ikinci sınıf öğrencileri misafir öğrencilerle beraber yapılacak yemeklerin ve tatlıların ön hazırlıklarını hep beraber yaptılar. Hazırlanan mönùde ana yemek olarak Lahmacun, tavuk kanat kızartma, Fırında lavaş kebab ve yanında sunulacak salata ve garnitürleri yapıldı. Tatlı olarak kaymaklı Tiramisu tatlısı, Vişneli hamur tatlısı, Çikolatalı kurabiye, Çikolatalı krep pasta ve süslemeleri yapıldı. Yapılan etkinlikte tüm illerde kutlanan Türk Mutfağı haftası dikkate alınarak sokak lezzetleri ile Afyonkarahisar’ın coğrafi işaretli kaymağı ve Çay vişnesine yer verilerek ilin lokal lezzetlerinin ön plana çıkartıldığını ifade eden Öğretim görevlisi Tansu Çelik; Gelecek nesillere mutfak kùltürünün aktarılırken hem tarihi köklere hem de bölgesel çeşitliliğe odaklanmak gerektiğini belirtti.

Yapılan ana yemek ve tatlıları öğretmenlerine servis eden ve yaptıkları ürünler hakkında bilgi veren misafir öğrenciler sunum sonrası ürünleri birbirleriyle paylaşarak afiyetle yediler. Aşçılık ikinci sınıf öğrencileri misafir öğrencilere mutfakta rehberlik ederek bilgi ve becerilerini paylaşmaktan mutluluk duyduklarını söyleyerek güzel bir deneyim ve gün geçirdiklerini eklediler

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2026/05/22/ascilik-programi-afyonkarahisar-mutfak-kulturlerini-kesfetmeye-devam-ediyoruz-sloganiyla-mutfak-etkinligi-gerceklestirdi/>

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
PÇ4	Mutfak uygulamalarında son yıllarda kullanılan modern yöntem ve uygulamaları bilir ve kullanır.
PÇ5	Mutfak uygulamalarında son yıllarda kullanılan modern yöntem ve uygulamaları bilir ve kullanır.
PÇ6	Yiyecek-içecek pazarları ile ilgili olarak pazarlama araştırmaları yapar, veri toplar, sonuçları analiz eder ve yorumlar, bu pazarlara yönelik menüler planlar
PÇ7	Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışır, sorumluluk alır.
PÇ8	Bilgiye erişebilir ve bu amaçla kaynak araştırması yapabilir, veri tabanları ve diğer bilgi kaynaklarını kullanabilir,
PÇ9	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ile bilgi ve iletişim teknolojileri ile ilgili gelişmeleri izler ve kendini sürekli yeniler,
PÇ10	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurar; en az bir yabancı dili sözlü ve yazılı iletişim kuracak derecede bilir,
PÇ11	Turizm ve mutfak alanındaki bilgileri izler, meslektaşları ve turistlerle iletişim kurar.
PÇ12	Turizm etik ilkeleri ile ilgili sorumluluk bilincine sahiptir, mutfak uygulamalarında meslek etiğinin gözetilmesi konusunda farkındalığa sahiptir.
PÇ13	Mutfak hizmetleri yönetimi ve uygulamaları, mutfak çalışanlarının sağlığı ve güvenliği konuları ile hukuksal sonuçların farkındadır,
PÇ14	Yiyecek-içecek kalite standartları ve gıda güvenliği konusunda bilgi sahibidir; bu konuların hukuksal sonuçlarının farkındadır.
PÇ15	Mutfak uygulamaları ile ilgili tüm yeni uygulama ve tekniklerini takip eder ve uygular, mutfakta yenilikçi ve yaratıcı olma gerekliliğinin farkındadır,

3.1.2 Program çıktılarının ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) çıktılarının tümünü eksiksiz bir şekilde nasıl kapsadığını gösteriniz. Eğer program çıktıları, ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) çıktılarından farklı bir şekilde tanımlanmışsa, bileşen bazında ayrıntılı bir çapraz ilişki tablosu kullanılmalıdır.

Örneğin Mühendislik Fakültesindeki herhangi bir lisans programının çıktılarının aşağıda sıralanan 11 MÜDEK çıktısı ile uyumlu yazılması gerekmektedir:

1. Matematik, fen bilimleri ve kendi dalları ile ilgili mühendislik konularında yeterli bilgi birikimi; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri mühendislik problemlerini modelleme ve çözme için uygulayabilme becerisi.
2. Karmaşık mühendislik problemlerini saptama, tanımlama, formüle etme ve çözme becerisi; bu amaçla uygun analiz ve modelleme yöntemlerini seçme ve uygulama becerisi.
3. Karmaşık bir sistemi, süreci, cihazı veya ürünü gerçekçi kısıtlar ve koşullar altında, belirli gereksinimleri karşılayacak şekilde tasarlama becerisi; bu amaçla modern tasarım yöntemlerini uygulama becerisi. (Gerçekçi kısıtlar ve koşullar tasarımın niteliğine göre, ekonomi, çevre sorunları, sürdürülebilirlik, üretilebilirlik, etik, sağlık, güvenlik, sosyal ve politik sorunlar gibi öğeleri içerirler.)
4. Mühendislik uygulamaları için gerekli olan modern teknik ve araçları geliştirme, seçme ve kullanma becerisi; bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisi.
5. Mühendislik problemlerinin incelenmesi için deney tasarlama, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme ve yorumlama becerisi.
6. Disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi; bireysel çalışma becerisi.
7. Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerisi; en az bir yabancı dil bilgisi.
8. Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.
9. Mesleki ve etik sorumluluk bilinci.
10. Proje yönetimi ile risk yönetimi ve değişiklik yönetimi gibi iş hayatındaki uygulamalar hakkında bilgi; girişimcilik, yenilikçilik ve sürdürebilir kalkınma hakkında farkındalık.
11. Mühendislik uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlarda sağlık, çevre ve güvenlik üzerindeki etkileri ile çağın sorunları hakkında bilgi; mühendislik çözümlerinin hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.

Tablo 3.2 TYYÇ-Program Yeterlilikleri İlişkisi (<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/>) adresinden ulaşılabilir.

Temel Alan							Program Yeterlilikleri										Ulusal Yeterlilik	
							1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Bilgi	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	1	Bilgi
		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Beceriler	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	1	Beceriler
		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			
Yetkinlikler Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	1	Yetkinlikler Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme
		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			
Yetkinlikler Öğrenme	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	1	Yetkinlikler Öğrenme
		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			
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			
	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			
	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			
Yetkinlikler Alana	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	1	Yetkinlikler Alana	

Bir program yeterliliği,

- Bir temel alan yeterliliği ile ilişkili ise ilgili kutucuğa (turuncu renk ile belirtilmiş) X işareti koyunuz.
- Bir ulusal yeterlilik ile ilişkili ise ilgili kutucuğa (gri renk ile belirtilmiş) X işareti koyunuz.
- Aynı kutucukta hem (turuncu renk ile belirtilmiş) X hem de (gri renk ile belirtilmiş) X işareti kullanılabilir ki bu, program yeterliliğinin hem temel alan hem de ulusal yeterlilik ile ilişkili olduğunu gösterir.

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 Uyumunu

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.

3.2.1 Program çıktılarının her biri için ayrı ayrı olmak üzere, sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan ölçme ve değerlendirme sürecini anlatınız. Bu amaçla kullanılan ölçme ve değerlendirme süreci sistematik olmalı, doğrudan ölçüm yöntemlerinin kullanımına imkân verecek şekilde, ağırlıklı olarak öğrenci çalışmalarına ve somut verilere dayanmalıdır. Yalnızca anketler ve/veya öğrenci ders başarı notları gibi, dolaylı ölçüm yöntemlerine dayalı süreçler yeterli sayılmayacaktır. Normal Örgün Öğretim

yanında İkinci Örgün Öğretim programının da bulunması durumunda, bu süreç Normal Örgün Öğretim ve İkinci Örgün Öğretim programları için ayrıştırılmış sonuçlar verecek şekilde uygulanmalıdır.

Program çıktılarının her biri için ayrı ayrı olmak üzere, sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için OBİS sistemi içerisinde Akreditasyon yöntemini kullanılmaktadır. Bu sistem çerçevesinde programda verilen her bir ders için hazırlanan vize ve final sınavları için sorulan soruların program çıktıları ile ilişkisi belirlenmektedir. Sınavlar sonrasında her bir dersin sınavının ve sorularının program çıktılarına ulaşma oranları sistemden alınarak tablolar şeklinde düzenlendikten sonra bölüm kurulu tarafından değerlendirilip yönetime sunulmaktadır. Aşağıda program çıktılarına ulaşma oranlarına yönelik hazırlanan tablolar ve değerlendirme süreçleri örneklerle açıklanmıştır. Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programında 2025-2026 Bahar döneminde akademik personel tarafından verilen tüm derslerin vize ve final notları akreditasyon sistemi kullanılarak sisteme tanımlanmıştır. Akreditasyon sistemi sonucunda sisteme tanımlanan sınavlardan alınan verilere göre, program çıktılarına ulaşma oranları aşağıdaki başlıklar altında değerlendirilmiştir. Tablodaki bilgilerin değerlemesi aşağıda verilen oranlara göre yapılmaktadır.

- 0,70 ve üzeri: Yüksek düzeyde çıktı sağlama
- 0,50 – 0,69: Orta düzeyde çıktı sağlama
- 0,50 altı: Düşük düzeyde çıktı sağlama

Tablodaki sonuçlar analiz edilerek düşük, orta ve yüksek program çıktısına sahip dersler belirleniyor. Sonrasında bölüm kurulu tarafından düşük ve orta seviyede ortalamaya sahip derslerin yükseltilmesi ve yüksek ortalamaya sahip derslerin sürdürülebilirliği için kararlar alınmaktadır. Alınan kararlar ve sonuç raporları kurum müdürlüğüne teslim edilmektedir. .

ÖRNEK TABLO

Aşçılık programı Bahar Dönemi Program Çıktılarına Ulaşma Oranları

Dr. Öğretim Üyesi. ERDAL ÖZER			
Ders Adı	Dönem	Sınav	Çıktı Sağlama Oranı
YİYECEK İÇECEK SERVİSİ	2025-2026 BAHAR	Vize	0,73833
		Final	0,66809
ŞARAP SERVİSİ YAPMA	2025-2026 BAHAR	Vize	0,75455
		Final	0,75111
Dr. Öğretim Üyesi. HÜMEYRA T. BAŞAT			
Ders Adı	Dönem	Sınav	Çıktı Sağlama Oranı
İŞLETME YÖNETİMİ	2025-2026 BAHAR	Vize	0,64811
		Final	0,64528
TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	2025-2026 BAHAR	Vize	0,69681
		Final	0,70957
TURİZM COĞRAFYASI	2025-2026 BAHAR	Vize	0,75
		Final	0,80
Dr. Öğretim Üyesi. HATİCE YILMAZ			
Ders Adı	Dönem	Sınav	Çıktı Sağlama Oranı
TOPLANTI VE ÖZEL ETKİNLİK YÖNETİMİ	2025-2026 BAHAR	Vize	0,69021
		Final	0,64
ÖĞR.GRV.. Tansu ÇELİK			
Ders Adı	Dönem	Sınav	Çıktı Sağlama Oranı
YÖRESEL MUTFAK	2025-2026 BAHAR	Vize	0,6000
		Final	0,7932
ZİYAFET MUTFAĞI	2025-2026 BAHAR	Vize	0,5264
		Final	0,8335
PASTANE ÜRÜNLERİ	2025-2026 BAHAR	Vize	0,5694
		Final	0,8156
ÖĞR.GRV. Erkan ÇELİK			
Ders Adı	Dönem	Sınav	Çıktı Sağlama Oranı

GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU	2025-2026 BAHAR	Vize	0,7388
		Final	0,7631
MUTFAK ÇEŞİTLERİ	2025-2026 BAHAR	Vize	0,6415
		Final	0,6952
ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	2025-2026 BAHAR	Vize	0,7462
		Final	0,7441
ÖĞR.GRV.ALİ METE KARA			
Ders Adı	Dönem	Sınav	Çıktı Sağlama Oranı
MUTFAK UYGULAMALARI I	2025-2026 BAHAR	Vize	0,73039
		Final	0,76098
PİŞİRME YÖNTEMLERİ	2025-2026 BAHAR	Vize	0,4375
		Final	0,408
DÜNYA MUTFAKLARI	2025-2026 BAHAR	Vize	0,73727
		Final	0,73727
Doç.Dr. Seda YALÇIN			
Ders Adı	Dönem	Sınav	Çıktı Sağlama Oranı
MESLEKİ YABANCI DİL II	2025-2026 BAHAR	Vize	0,5375
		Final	0,25
Doç.Dr. Murat TEKBAŞ			
Ders Adı	Dönem	Sınav	Çıktı Sağlama Oranı
YABANCI DİL II (İNGİLİZCE II)	2025-2026 BAHAR	Vize	0,886
		Final	0,865

1. Derslerin Çıktı Sağlama Düzeylerine Göre Analizi

A. Yüksek Düzeyde Çıktı Sağlayan Dersler (≥0,70)

Ders	Vize	Final	Değerlendirme
Yiyecek İçecek Servisi	0,738	0,668	Vizede yüksek
Şarap Servisi Yapma	0,755	0,751	Her iki sınavda yüksek
Türk Mutfak Kültürü	0,697	0,710	Finalde yüksek
Turizm Coğrafyası	0,750	0,800	Her iki sınavda yüksek
Yöresel Mutfak	0,600	0,793	Finalde yüksek
Ziyafet Mutfağı	0,526	0,834	Finalde yüksek
Pastane Ürünleri	0,569	0,816	Finalde yüksek
Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	0,739	0,763	Her iki sınavda yüksek
Araştırma Yöntem ve Teknikleri	0,746	0,744	Her iki sınavda yüksek
Mutfak Uygulamaları I	0,730	0,761	Her iki sınavda yüksek
Dünya Mutfakları	0,737	0,737	Her iki sınavda yüksek
Yabancı Dil II (İngilizce II)	0,886	0,865	Çok yüksek başarı

Analiz

Aşçılık Programında derslerin büyük bölümünün yüksek düzeyde öğrenme çıktısı sağladığı görülmektedir. Özellikle **Turizm Coğrafyası, Şarap Servisi Yapma, Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu, Araştırma Yöntem ve Teknikleri, Mutfak Uygulamaları I, Dünya Mutfakları ve Yabancı Dil II (İngilizce II)** derslerinde hem vize hem final sınavlarında yüksek başarı elde edilmiştir. Özellikle Yabancı Dil II dersindeki %85'in üzerindeki oranlar programın en yüksek öğrenme çıktısına sahip dersi olduğunu göstermektedir.

Yöresel Mutfak, Ziyafet Mutfağı ve Pastane Ürünleri derslerinde ise vize sınavı orta düzeyde olmasına rağmen final sınavında önemli bir yükseliş gerçekleşmiştir. Bu durum öğrencilerin dönem boyunca bilgi ve becerilerini geliştirdiklerini ve öğretim sürecinin etkili olduğunu göstermektedir.

B. Orta Düzeyde Çıktı Sağlayan Dersler (0,50–0,69)

- Yiyecek İçecek Servisi (Final)
- İşletme Yönetimi
- Türk Mutfak Kültürü (Vize)
- Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi
- Yöresel Mutfak (Vize)
- Ziyafet Mutfağı (Vize)
- Pastane Ürünleri (Vize)
- Mutfak Çeşitleri
- Mesleki Yabancı Dil II (Vize)

Analiz

Orta düzeyde yer alan dersler program çıktılarının genel olarak sağlandığını ancak geliştirmeye açık yönlerin bulunduğunu göstermektedir. Özellikle uygulama ağırlıklı derslerde final sınavlarında gözlenen belirgin artışlar, uygulamalı öğretim yöntemlerinin öğrencilerin öğrenmesine olumlu katkı sağladığını ortaya koymaktadır.

İşletme Yönetimi, Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi ile Mutfak Çeşitleri derslerinde vize ve final sonuçlarının birbirine yakın olması öğretim sürecinin istikrarlı ilerlediğini göstermektedir. Bununla birlikte bu derslerin yüksek başarı düzeyine çıkarılması için öğretim yöntemlerinin daha da zenginleştirilmesi uygun olacaktır.

C. Düşük Düzeyde Çıktı Sağlayan Dersler (<0,50)

Ders	Vize	Final
Pişirme Yöntemleri	0,438	0,408
Mesleki Yabancı Dil II	0,538	0,250

Analiz

Programda düşük düzeyde çıktı sağlayan iki ders bulunmaktadır.

Pişirme Yöntemleri dersinde hem vize hem final sınavlarında öğrenme çıktıları %50'nin altında kalmıştır. Bu durum dersin öğretim yöntemlerinin, uygulama sürelerinin ve ölçme-değerlendirme araçlarının yeniden gözden geçirilmesini gerekli kılmaktadır.

Mesleki Yabancı Dil II dersinde ise vize sınavında orta düzey başarı elde edilmesine rağmen final sınavında çıktı sağlama oranının %25'e kadar düştüğü görülmektedir. Bu durum öğrencilerin dönem sonunda hedeflenen dil yeterliliklerini sürdüremediğini veya final sınavının öğrenme çıktılarıyla uyumunun yeniden değerlendirilmesi gerektiğini göstermektedir.

2. Öğrenme Çıktı Düzeyine Göre Alınabilecek Önlemler Hakkında Bölüm Kurulunun Düşünceleri

A. Düşük Düzeyde Çıktı Sağlayan Dersler İçin

- Ders içerikleri ve öğrenme çıktıları yeniden gözden geçirilmelidir.
- Uygulama saatleri ve laboratuvar çalışmaları artırılmalıdır.
- Ölçme ve değerlendirme yöntemleri öğrenme çıktılarıyla uyumlu hale getirilmelidir.
- Öğrencilere ek uygulama, etüt ve bireysel akademik danışmanlık sağlanmalıdır.
- Ara değerlendirmeler yapılarak eksik kazanımlar dönem içinde giderilmelidir.
- Özellikle Mesleki Yabancı Dil II dersinde iletişim temelli ve uygulamalı yabancı dil etkinlikleri artırılmalıdır.
- B. Orta Düzeyde Çıktı Sağlayan Dersler İçin
- Derslerde vaka analizi, proje ve uygulama temelli öğrenme etkinlikleri yaygınlaştırılmalıdır.
- Dijital öğrenme materyalleri ve etkileşimli içerikler geliştirilmelidir.
- Ara sınav sonrasında geri bildirim oturumları düzenlenmelidir.
- Başarı düzeyi düşük öğrenme çıktıları için destekleyici etkinlikler planlanmalıdır.
- Öğrenci katılımını artıracak aktif öğrenme yöntemleri uygulanmalıdır.
- C. Yüksek Düzeyde Çıktı Sağlayan Dersler İçin
- Başarılı öğretim uygulamaları sürdürülmelidir.
- İyi uygulama örnekleri bölüm genelinde paylaşılmalıdır.
- Ders içerikleri sektörün güncel ihtiyaçlarına göre düzenli olarak güncellenmelidir.
- Başarı düzeyinin sürdürülebilirliği için dönemsel izleme faaliyetleri devam ettirilmelidir.
- Yüksek başarı sağlayan derslerde kullanılan öğretim yöntemleri diğer derslere model olarak aktarılmalıdır.

3. Bölüm Kurulu Tarafından Alınan Kararlar

- Pişirme Yöntemleri ve Mesleki Yabancı Dil II dersleri öncelikli iyileştirme kapsamına alınacaktır.
- Uygulama ağırlıklı derslerde laboratuvar ve mutfak uygulama süreleri artırılabilecektir.
- Öğrenme çıktıları ile ölçme-değerlendirme araçlarının uyumu yeniden değerlendirilecektir.
- Öğrenci başarı analizleri her dönem sonunda bölüm kurulunda değerlendirilecektir.
- Yüksek başarı sağlayan derslerde kullanılan öğretim yöntemleri diğer derslerde de uygulanacaktır.
- Öğrenci geri bildirimleri düzenli olarak alınarak ders geliştirme süreçlerine yansıtılacaktır.
- Program çıktılarına ilişkin performans göstergeleri kalite güvence sistemi kapsamında sürekli izlenecektir.

4. Sürekli İyileştirme Eylem Planı

Faaliyet	Sorumlu	Zaman	Beklenen Sonuç
Düşük başarı gösteren derslerin ayrıntılı analizi	Bölüm Başkanlığı	Her dönem sonu	Sorun alanlarının belirlenmesi
Ders içeriklerinin güncellenmesi	Ders sorumluları	Yeni dönem	Program çıktılarıyla daha güçlü uyum

Ölçme-değerlendirme yöntemlerinin iyileştirilmesi	Ders sorumluları	öncesi	Her dönem	Güvenilir ve geçerli değerlendirme
Öğrenci geri bildirimlerinin sistematik olarak alınması	Kalite Komisyonu	Her dönem	Her dönem	Sürekli iyileştirme kültürü
Uygulamalı öğretim faaliyetlerinin artırılması	Öğretim elemanları	Sürekli	Sürekli	Öğrenme çıktılarının yükselmesi
Program çıktı analizlerinin yıllık izlenmesi	Bölüm Kurulu	Yıllık	Yıllık	Eğitim kalitesinin sürdürülebilir şekilde geliştirilmesi

5. Sonuç Raporu

Aşçılık Programının 2025-2026 Bahar Dönemi derslerine ilişkin program çıktısı sağlama oranları incelendiğinde, derslerin önemli bir bölümünün **yüksek düzeyde öğrenme çıktısı sağladığı** belirlenmiştir. Özellikle uygulamalı mutfak dersleri ile sektör odaklı derslerde final sınavlarında kaydedilen belirgin başarı artışları, uygulama temelli öğretim yaklaşımının etkili olduğunu göstermektedir. Bunun yanında **Yabancı Dil II (İngilizce II)** dersi programın en yüksek çıktı sağlama oranına sahip dersi olarak öne çıkmaktadır. Buna karşılık **Pişirme Yöntemleri** ile **Mesleki Yabancı Dil II** derslerinde öğrenme çıktılarının hedeflenen düzeyin altında kaldığı görülmüş olup, bu derslerde öğretim yöntemleri, uygulama etkinlikleri ve ölçme-değerlendirme süreçlerinin yeniden yapılandırılması gerekmektedir. Genel olarak değerlendirildiğinde, Aşçılık Programının öğrenme çıktıları bakımından başarılı bir performans sergilediği, önerilen sürekli iyileştirme faaliyetlerinin uygulanmasıyla programın eğitim kalitesinin daha da artırılabilceği sonucuna ulaşılmıştır.

3.2.2 Bu sürecin işletildiğine dair kanıtlarınızı sununuz.

Yukarıda örneği verilen çalışmalar her dönem sonrasında AMYO müdürlüğüne EBYS üzerinden gönderilmektedir.

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

Yukarıda verilen tablolar incelendiğinde 3.3.1., 3.3.2., ve 3 3.3.. başlıklı tüm soruların cevabı verilmiştir

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 bulundurulur ve öğrenciler tarafından bireysel olarak kullanmalarına imkan tanınarak program çıktılarına ulaşmaya çalışılmaktadır. Ayrıca yukarıda Akredidasyon kapsamında yapılan program çıktılarına ulaşma oranları her bir ders için ayrı ayrı incelenerek düşük ve orta seviyede olan derslerin ortalamalarının yükseltilmesine yönelik tabloda belirtilen kararlar alınır.

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.

3.3.3 Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, o çıktı ile ilişkilendirilebilecek ve o çıktının sağlandığının kanıtı olarak ayrıca sunulacak belgeleri (öğrenci çalışmaları, bunlara ilişkin yapılan değerlendirmeler, vb.) listeleyiniz. Kanıt olarak sunulacak belgeler ile program çıktıları arasında nasıl bir ilişki kurulacağını örneklerle açıklayınız.

Belgeler her bir dersin hocasında OBİS sistemi kullanılarak toplanır ve tek tablo şeklinde düzenlenerek analiz edilir ve yorumlanır. İyileştirme planları hazırlanır. Sonrasında yapılan bu işlemlerin tümü EBYS üzerinden okul yönetimine gönderilir. Ayrıca bilgi ve belgeler bölüm başkanları tarafından arşivlenir.

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.

Sürekli iyileştirme faaliyetleri içerisinde, program çıktılarına ulaşma oranları analiz edilerek aşağıdaki tabloda verilen bilgiler ortaya konularak süreç takip edilir.

Faaliyet	Sorumlu	Zaman	Beklenen Sonuç
Düşük başarı gösteren derslerin ayrıntılı analizi	Bölüm Başkanlığı	Her dönem sonu	Sorun alanlarının belirlenmesi
Ders içeriklerinin güncellenmesi	Ders sorumluları	Yeni dönem öncesi	Program çıktılarıyla daha güçlü uyum
Ölçme-değerlendirme yöntemlerinin iyileştirilmesi	Ders sorumluları	Her dönem	Güvenilir ve geçerli değerlendirme
Öğrenci geri bildirimlerinin sistematik olarak alınması	Kalite Komisyonu	Her dönem	Sürekli iyileştirme kültürü
Uygulamalı öğretim faaliyetlerinin artırılması	Öğretim elemanları	Sürekli	Öğrenme çıktılarının yükselmesi

Program izlenmesi	çıkıtı analizlerinin yıllık	Bölüm Kurulu	Yıllık	Eğitim kalitesinin sürdürülebilir şekilde geliştirilmesi
-------------------	-----------------------------	--------------	--------	--

Bunların dışında 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. Eğitim öğretim sisteminde değişikliklere gidilerek 3+1 sistemine geçilmiştir. Böylelikle öğrencilerin sektör deneyimleri eğitim döneminde artırılmaktadır.

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.

İlgili dönem içerisinde farklı zamanlarda ve yarıyıl sınavları yapıldıktan ve gerekli veriler elde edildikten sonra bölüm kurulunda yer alan öğretim elamanları her yarıyıl en az bir kere olmak üzere toplanarak 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 Öğretim Planı
[AŞÇILIK]

AFYON MESLEK YÜKSEKOKULU			FAKÜLTESİ			
OTEL, LOKANTA VE İKRAM			BÖLÜMÜ			
AŞÇILIK			PROGRAMI			
BİRİNCİ YARIYIL						
NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
1	ASCI101 Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	3	0	3	3	3
2	ASCI103 Temel Mutfak Teknikleri	2	2	4	3	4
3	ASCI 105 Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	2	1	3	2,5	3
4	ASCI 107 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon	3	0	3	3	3
5	TUR101 Türk Dili I	2	0	2	2	2
6	SG101 Yabancı Dil I	2	0	2	2	2
7	AlİT101 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	2	2	2
8	SG102 Seçmeli I	3	0	3	3	4
9	SG 110 Seçmeli II	3	0	3	3	4
	TOPLAM	22	3	25	23,5	27
SEÇMELİ I VE II GRUBUNDAN 2 DERS SEÇİLECEK (8 AKTS)						
Seçmeli I Ders Grubu (I adet ders Seçilecek)						
1	Mutfakta Kalite Yönetim Sistemleri	3	0	3	3	4
2	Osmanlı Saray Mutfacı	3	0	3	3	4
3	Şehir ve Üniversite Hayatına Uyum	3	0	3	3	4
Seçmeli II Ders Grubu (I adet ders Seçilecek)						
1	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	3	0	3	3	4
3	Sağlık Turizmi	3	0	3	3	4
5	Güzel Sanatlar	3	0	3	3	4
İKİNCİ YARIYIL						
NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
1	ASCI 102 Mutfak Uygulamaları I	2	2	4	3	4
2	ASCI 104 Yöresel Mutfak	2	2	4	3	4
3	ASCI 106 Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	3	0	3	3	3
4	ASCI 108 Türk Mutfak Kültürü	3	0	3	3	3
5	TUR102 Türk Dili II	2	0	2	2	2
6	SG103 Yabancı Dil II	2	0	2	2	2
7	AlİT 102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	2	2	2
8	SG105 Seçmeli III	3	0	3	3	3
9	SG106 Seçmeli IV	3	0	3	3	4
	TOPLAM	22	4	26	24	27
2 ADET SEÇMELİ DERS SEÇİLECEK (8 AKTS)						
Seçmeli III Ders Grubu (I adet ders Seçilecek)						
1	Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi	3	0	3	3	3
2	Gastronomide Yeni Trendler	3	0	3	3	3
3	Beden Eğitimi	3	0	3	3	3
Seçmeli IV Ders Grubu (I adet ders Seçilecek)						
1	Yiyecek İçecek Servisi	3	0	3	3	4
2	Yiyecek İçecek Otomasyonu	3	0	3	3	4
3	Gastronomi ve Medya	3	0	3	3	4
ÜÇÜNCÜ YARIYIL						
NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
1	Mesleki Yabancı Dil I	3	0	3	3	3

2	Mutfak Uygulamaları II	2	2	4	3	4
3	Soğuk Mutfak ve Süsleme Sanatı	2	1	3	2,5	3
4	Endüstriyel Yemek Üretimi	2	1	3	3	3
5	Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü	3	0	3	2,5	4
6	Mutfaklarda Atık Yönetimi	3	0	3	3	3
7	Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar	2	0	2	2	2
8	Seçmeli V	3	0	3	3	4
9	Seçmeli VI	3	0	3	3	4
	TOPLAM	23	4	27	25	30
	2 ADET SEÇMELİ DERS SEÇİLECEK (8 AKTS)					
	Seçmeli V Ders Grubu (I adet ders Seçilecek)	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
1	İş Sağlığı ve Güvenliği	3	0	3	3	4
2	Füzyon Mutfağı	3	0	3	3	4
3	Yemek Stilisliği ve Fotoğrafçılığı	3	0	3	3	4
	Seçmeli VI Ders Grubu (I adet ders Seçilecek)					
1	Pastacılık ve Hamur İşleri	3	0	3	3	4
2	Soslar	3	0	3	3	4
3	Kariyer Planlama	3	0	3	3	4
	DÖRDÜNCÜ YARIYIL					
	Seçmeli Dersler	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
NO	SEÇMELİ VII	5	15	20	12,5	30
	TOPLAM	5	15	20	12,5	30
	SEÇMELİ VIII	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ IX	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ X	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ XI	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ XII	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ XIII	3	0	3	3	5
	TOPLAM	18	0	18	18	30
	SEÇMELİ VII DERS GRUBU (1 adet ders seçilecek) (20 AKTS)					
	Seçmeli VII Ders Grubu (I adet ders Seçilecek)	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
	İşletmede Mesleki Eğitim *	5	15	20	12,5	30
	SEÇMELİ VIII ve IX DERS GRUBU (2 adet ders seçilecek) SEÇİLECEK (8 AKTS)					
	Seçmeli Dersler	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
1	Ziyafet Mutfağı	3	0	3	3	5
2	İçecek teknolojisi	3	0	3	3	5
3	Tatlılar	3	0	3	3	5
4	Gönüllülük Çalışmaları	3	0	3	3	5
5	Mesleki Yabancı Dil II	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ X, XI, XII, XIII, DERS GRUBU (4 adet ders seçilecek) SEÇİLECEK (12 AKTS)					
	Seçmeli Dersler	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
	Baharat ve Kahve Kültürü	3	0	3	3	5
	Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım	3	0	3	3	5
	Girişimcilik	3	0	3	3	5
	Dünya Mutfağı	3	0	3	3	5
	Turizm ve Çevre	3	0	3	3	5
	Meslek Etiği	3	0	3	3	5
	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	3	0	3	3	5
	Ziyafet Yönetimi	3	0	3	3	5
	Deniz Ürünleri	3	0	3	3	5

--	--	--	--	--	--	--

PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI ⁵				100		120
MEZUNİYET İÇİN TOPLAM KREDİ				114		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

2025/2026 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	
Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	3	0		3	Mutfak Uygulamaları I	2	2		4
Temel Mutfak Teknikleri	2	2		4	Yöresel Mutfak	2	2		4
Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	2	1		3	Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	3	0		3
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon	3	0		3	Türk Mutfak Kültürü	3	0		3
Türk Dili I	2	0		2	Türk Dili II	2	0		2
Yabancı Dil I	2	0		2	Yabancı Dil II	2	0		2
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0		2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0		2
Seçmeli I	3	0		4	Seçmeli III	3	0		3
Seçmeli II	3	0		4	Seçmeli IV	3	0		4
Toplam Kredi				27	Toplam Kredi				27
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	
Mesleki Yabancı Dil I	3	0		3	Ziyafet Mutfağı	3	0		5
Mutfak Uygulamaları II	2	2		4	İçecek teknolojisi	3	0		5
Soğuk Mutfak ve Süsleme Sanatı	2	1		3	Baharat ve Kahve Kültürü	3	0		5
Endüstriyel Yemek Üretimi	2	1		3	Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım	3	0		5

Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü	3	0		4	Turizm ve Çevre	3	0		5
Mutfaklarda Atık Yönetimi	3	0		3	Dünya Mutfağı	3	0		5
Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar	2	0		2	SEÇMELİ VII (SEKTÖR İŞBAŞI EĞİTİMİ)	5	15		30
Seçmeli V	3	0		4					
Seçmeli VI	3	0		4					
Toplam Kredi				30	Toplam Kredi				30

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

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

³**T:** 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			
Mutfakta Kalite Yönetim Sistemleri	3	0		4	evet	hayır
Mutfak Hizmetleri Yönetimi	3	0		4	evet	hayır
Toplam Kredi				8		
II. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi	3	0		3	evet	hayır
Yiyecek İçecek Servisi	3	0		4	evet	hayır
Toplam Kredi				7		
III. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
Gastronomi ve Medya	3	0		4	evet	hayır
Pastacılık ve Hamur İşleri	3	0		4	evet	hayır
Toplam Kredi				8		
IV. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
SEÇMELİ VII (SEKTÖREL EĞİTİM)	5	15		30	evet	hayır
Ziyafet Mutfağı	3	0		5	evet	hayır
İçecek teknolojisi	3	0		5	evet	hayır
Baharat ve Kahve Kültürü	3	0		5	evet	hayır
Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım	3	0		5	evet	hayır
Turizm ve Çevre	3	0		5	evet	hayır
Dünya Mutfağı	3	0		5	evet	hayır
Toplam Kredi				30		

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

Tablo 5.4 Ders ve Sınıf Büyüklükleri
[AŞÇILIK PROGRAMI]

Der sin kod u	Dersin adı	Son İki Yarıyıldaki Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Haftalık Ders Saati				A K T S
				Teorik	Uygula ma	Laborat uvar	Diğer	
	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	Tek Şube	62	3	0			3
	Temel Mutfak Teknikleri	Tek Şube	62	2	2			4
	Beslenme İlkeleri ve Menü	Tek Şube	62	2	1			3

	Planlama						
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon	Tek Şube	62	3	0		3
	Türk Dili I	Tek Şube	226	2	0		2
	Yabancı Dil I	Tek Şube	103	2	0		2
	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Tek Şube	237	2	0		2
	Mutfakta Kalite Yönetim Sistemleri	Tek Şube	64	3	0		4
	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	Tek Şube	62	3	0		4
	Mutfak Uygulamaları I	Tek Şube		2	2		4
	Yöresel Mutfak	Tek Şube		2	2		4
	Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	Tek Şube		3	0		3
	Türk Mutfak Kültürü	Tek Şube		3	0		3
	Türk Dili II	Tek Şube		2	0		2
	Yabancı Dil II	Tek Şube		2	0		2
	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Tek Şube		2	0		2
	Gastronomide Yeni Trendler	Tek Şube		3	0		3
	Yiyecek İçecek Servisi	Tek Şube		3	0		4
	MESLEKİ YABANCI DİL I	Tek Şube		3	0		3
	Mesleki Yabancı Dil I	Tek Şube		3	0		3
	Mutfak Uygulamaları II	Tek Şube		2	2		4
	Soğuk Mutfak ve Süsleme Sanatı	Tek Şube		2	1		3
	Endüstriyel Yemek Üretimi	Tek Şube		2	1		3
	Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü	Tek Şube		3	0		4
	Mutfaklarda Atık Yönetimi	Tek Şube		3	0		3
	Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar	Tek Şube		2	0		2
	Gastronomi ve Medya	Tek Şube		3	0		4
	Pastacılık ve Hamur İşleri	Tek Şube		3	0		4
	Ziyafet Mutfağı	Tek Şube		3	0		5
	İçecek teknolojisi	Tek Şube		3	0		5
	Baharat ve Kahve Kültürü	Tek Şube		3	0		5
	Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım	Tek Şube		3	0		5
	Dünya Mutfağı	Tek Şube		3	0		5

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
	TÜRK DİLİ I	1	2	1	1	1	2	1	2	1	5	2	1	1	1	1
	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Yabancı Dil I	5	3	3	3	2	4	1	4	1	4	5	3	1	2	4
	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	2	2	3	3	3	2	3	2	3	2	3	4	3	5	4
	Temel Mutfak Teknikleri	4	3	3	3	5	4	5	4	1	1	4	4	3	4	5
	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	1	3	1	1	1	1	1	1	1	5	5	1	1	3	1
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon	2	2	2	3	2	2	4	2	2	2	3	2	3	2	2
	Mutfakta Kalite Yönetim Sistemleri	1	1	1	1	1	1	1	5	1	5	1	1	1	1	1
	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	4	4	5	5	4	4	5	3	3	4	4	4	4	4	5

2.Yarıyıl Ders Planı

Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
	TÜRK DİLİ II	1	1	1	1	1	1	1	1	3	5	4	1	1	1	1
	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mutfak Uygulamaları I	5	3	5	5	5	1	5	4	2	1	3	3	3	1	3
	Yöresel Mutfak	3	3	3	4	2	5	2	2	2	1	4	2	2	2	5
	Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	2	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	4	4	4	5
	Türk Mutfak Kültürü	3	2	2	2	2	1	1	1	1	2	1	4	2	1	2
	Yabancı Dil II	4	2	2	3	3	4	1	3	4	4	3	4	2	2	3
	Gastronomide Yeni Trendler	1	2	3	4	4	2	3	3	3	2	3	4	5	5	4
	Yiyecek İçecek Servisi	4	2	2	3	3	4	1	3	4	4	3	4	2	2	3

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	Mesleki Yabancı Dil I	2	2	2	2	4	1	2	2	3	5	5	2	1	1	2
225	Mutfak Uygulamaları II	4	5	5	5	4	1	4	4	4	4	4	4	4	1	4
227	Soğuk Mutfak ve Süsleme Sanatı	2	2	3	4	3	4	3	3	4	3	3	4	5	3	3
229	Endüstriyel Yemek Üretimi	2	3	3	2	3	4	3	4	3	4	5	3	4	4	5
231	Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	4
233	Mutfaklarda Atık Yönetimi	1	1	2	2	3	3	5	5	3	4	3	3	2	2	2
221	Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar	3	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	5
235	Gastronomi ve Medya	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	4	4	5	-3
	Pastacılık ve Hamur İşleri	3	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	5

4.Yarıyıl Ders Planı

Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
226	Gastronomi ve Medya	2	2	2	2	4	1	2	2	3	5	5	2	1	2	2
228	Pastacılık ve Hamur İşleri	4	5	4	4	4	1	5	4	4	4	4	4	4	1	5
230	Ziyafet Mutfağı	2	2	3	3	4	4	2	3	4	3	3	3	4	5	4
232	İçecek teknolojisi	4	5	4	4	4	4	3	3	2	1	2	3	3	4	4
234	Baharat ve Kahve Kültürü	4	5	4	5	2	5	1	4	4	3	4	4	3	4	5
236	Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	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

5.1.3 Öğretim planının Ölçüt 10'da verilen programa özgü bileşenleri içerdiğini gösteriniz. Örneğin başlığında "İstatistik" nitelemesi bulunan temel bilim programlarının öğretim planının/içeriğinin aşağıdaki bileşenleri (FEDEK, 2017) içerdiği gösterilmelidir:

- Veri düzenlenmesi ve yorumlanması
- Olasılık kuramı
- İstatistik kuramı
- Tahmin
- Hipotez testleri
- Parametrik olmayan testler
- Lineer modeller
- Varyans analizi
- Çok değişkenli analiz
- Bu alanları genişletecek ve tamamlayacak nitelikte, matris kuramı, optimizasyon, kategorik veri analizi, örnekleme ve anket tasarımı, istatistiksel paket programlar, nümerik analiz ve benzeri ilgili konularda seçmeli ve/veya zorunlu derslerle alınacak bilgiler.

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:

- Bölüm, kod ve ders adı
- Zorunlu/seçmeli ders bilgisi
- Dersin AKTS kredisi
- Önkoşul(lar)/eşkoşul(lar)
- Dersin amaçları
- Ders içeriği
- Ders kitabı (kitapları) ve/veya diğer gerekli malzeme
- Öğretim yöntem ve teknikleri
- Dersin öğrenim çıktıları
- İşlenen konular
- Dersin alan öğretimini sağlamaya yönelik katkısı
- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri
- Hazırlayan kişi(ler) ve hazırlanma tarihi
- Belirtmeyi gerekli gördüğünüz diğer hususlar

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.

.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. Açılış 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. Seçmeli olarak son yarıyıl dönemin derslerini almak yerinde sektörde staj eğitimini seçerek son yarıyıl sektörde çalışarak geçirebilmektedir. Bu uygulama öğrencilerin sektörel bilgi ve deneyimlerini artırma açısından çok önemlidir. Dolayısıyla anlaşmalı otel işletmeleri ile bu uygulamanın sağlıklı bir şekilde yürütülebilmesi için gerekli ilgi ve çaba sarfedilecektir.

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 ve sektörel eğitimidir) şunlardır:

.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.

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.

.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.

.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 ötürmezse, geriye dönülerek sınama etkinlikleri gözden geçirilir, seçilen diğer bir hipotez tekrar sınanır. Bu yöntem öğrencinin problem çözme, bağımsız çalışma, yaratıcı düşünme, eleştirel düşünme gibi yeteneklerini geliştirmektedir.

.İşbirlikli Öğrenme

İşbirlikli öğrenme, öğrencilerin ortak bir amaç için birlikte çalışmaları 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.

.Gösteri

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

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.

.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.

.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.

.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.

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.

.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 30 işgünü staj yapmaktadırlar.

Sektörel uygulamalı işbaşı eğitimi: Öğrenciler seçmeli olarak 4.yy'da eğitimlerini otel işletmelerinde uygulamalı staj eğitimi şeklinde devam edip başarılı olmaları halinde 4yy derslerini geçmiş sayılmaktadırlar.

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 Uyumu 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. Seçmeli olarak son yarıyıl anlaşmalı otel işletmelerinde uygulamalı staj eğitimi şeklinde tamamlanmaktadır.

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, lisans programı öğretim planının sürekli gözetimini ve gelişimi sağlayan bir sistem kurmuş olması beklenmektedir.

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 değerlendirmesi 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 120 AKTS ders alınmaktadır. 1 YY 27 AKTS, 2YY 27 AKTS, 3YY 30 AKTS 4YY 30 AKTS VE 6 AKTS STAJ TOPLAM 120 AKTS ders alanmaktadır. 91 AKTS “alanına uygun temel öğretim” derslerinden 23 AKTS’si seçmeli derslerden ve 6 AKTS’si staj olmak üzere ve 4 yy da toplam 120 AKTS dersten oluşmaktadır. . İlk yarıyıl da 19 AKTS, ikinci yarıyıl da 20 AKTS, üçüncü yy’ da 22 AKTS ve dördüncü yarıyıl da 30 AKTS “alanına uygun temel öğretim dersleri” ni kapsamaktadır. Dolayısıyla belirlenen şartlar yerine getirilmektedir.

Aşçılık Programı Alanına Uygun Temel Öğretim Dersleri

2025/2026 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	
Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	3	0		3	Mutfak Uygulamaları I	2	2		4
Temel Mutfak Teknikleri	2	2		4	Yöresel Mutfak	2	2		4
Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	2	1		3	Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	3	0		3
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon	3	0		3	Türk Mutfak Kültürü	3	0		3
Türk Dili I	2	0		2	Türk Dili II	2	0		2
Yabancı Dil I	2	0		2	Yabancı Dil II	2	0		2
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0		2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0		2
Seçmeli I	3	0		4	Seçmeli III	3	0		3
Seçmeli II	3	0		4	Seçmeli IV	3	0		4
Toplam Kredi				27	Toplam Kredi				27
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	
Mesleki Yabancı Dil I	3	0		3	Ziyafet Mutfağı	3	0		5
Mutfak Uygulamaları II	2	2		4	İçecek teknolojisi	3	0		5
Soğuk Mutfak ve Süsleme	2	1		3	Baharat ve Kahve Kültürü	3	0		5

Sanatı									
Endüstriyel Yemek Üretimi	2	1		3	Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım	3	0		5
Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü	3	0		4	Turizm ve Çevre	3	0		5
Mutfaklarda Atık Yönetimi	3	0		3	Dünya Mutfağı	3	0		5
Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar	2	0		2	SEÇMELİ VII (SEKTÖR İŞBAŞI EĞİTİMİ)	5	15		30
Seçmeli V	3	0		4					
Seçmeli VI	3	0		4					
Toplam Kredi				30	Toplam Kredi				30

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

Seçmeli Derslerin 4 yy da Toplamı

1. YARIYIL /GÜZ					
DERSİN KODU ve ADI		Haftalık ders saati ¹			AKTS
		T	U	L	
Mutfakta Kalite Yönetim Sistemleri		3	0		4
Mutfak Hizmetleri Yönetimi		3	0		4
Toplam Kredi					8
2. YARIYIL /BAHAR					
DERSİN KODU ve ADI		Haftalık ders saati ¹			AKTS
		T	U	L	
Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi		3	0		3
Yiyecek İçecek Servisi		3	0		4
Toplam Kredi					7
3. YARIYIL /GÜZ					
DERSİN KODU ve ADI		Haftalık ders saati ¹			AKTS
		T	U	L	
Gastronomi ve Medya		3	0		4
Pastacılık ve Hamur İşleri		3	0		4
Toplam Kredi					8
4. YARIYIL /BAHAR					
DERSİN KODU ve ADI		Haftalık ders saati ¹			AKTS
		T	U	L	
SEÇMELİ VII (SEKTÖREL EĞİTİM)		5	15		30
Ziyafet Mutfağı		3	0		5
İçecek teknolojisi		3	0		5
Baharat ve Kahve Kültürü		3	0		5
Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım		3	0		5
Turizm ve Çevre		3	0		5
Dünya Mutfağı		3	0		5
Toplam Kredi					30

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.

Öğretim planında yer alan ilgili disipline uygun mesleki eğitim öğretimi sağlayan derslerin AKTS toplamı 120'dir. Kanıt. Tablo 5.1 de sunulmaktadır.

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

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

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

Öğretim planı tablosunda görüldüğü gibi Aşçılık programı öğrencileri 2 yıl süre içerisinde 4 dönem de toplam 120 AKTS ders alınmaktadır. 1 YY 27 AKTS, 2YY 27 AKTS, 3YY 30 AKTS 4YY 30 AKTS VE 6 AKTS STAJ TOPLAM 120 AKTS ders alanmaktadır. 91 AKTS "alanına uygun temel öğretim" derslerinden 23 AKTS'si seçmeli derslerden ve 6 AKTS'si staj olmak üzere ve 4 yy da toplam 120 AKTS dersten oluşmaktadır. . İlk yarıyıl da 19 AKTS, ikinci yarıyıl da 20 AKTS, üçüncü yy' da 22 AKTS ve dördüncü yarıyıl da 30 AKTS "alanına uygun temel öğretim dersleri" ni kapsamaktadır. Dolayısıyla belirlenen şartlar yerine getirilmektedir.

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. 4 YY da toplam

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.

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. Zorunlu staj harici öğrenciler 4 yy sektörel işbaşı eğitimini seçerek eğitimlerini otel işletmelerinde tamamlamak isterlerse yukarıda staj konusunda bahsedilen deneyimler daha fazla elde edilecektir.

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.

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 30 işgünü staj yapmaktadırlar. İsteyen öğrenciler ise zorunlu staj ve 4yy da sektörel işbaşı eğitimi stajıyla da önemli kazanımlar elde edeceklerdir.

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.

Tablo 5.1 incelendiğinde seçmeli ders grubundaki derslerin öğrencilerin hem mesleki hem de kişisel gelişim ve sosyalleşme adına ihtiyaç duyacağı dersler ile çeşitlendirilmiştir. Bu derslerin öğrencilerin alan uygulama deneyimine ve kişisel gelişimlerine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

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 Öğretim Kadrosu Yük Özeti
[Aşçılık Programı)

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	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim Ve Organizasyon Yiyecek İçecek Servisi Şarap Servisi Yapma	%90 %90 %90 %90	%10 %10 %10 %10	
Erkan ÇELİK	TZ	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama Kongre Seminer Organizasyonu Gıda Hijyeni Ve Sanitasyonu Mutfak Çeşitleri Araştırma Yön.Ve Tek	%90 %90 %90 %90 %90	%10 %10 %10 %10 %10	
Tansu ÇELİK	TZ	Temel Mutfak Teknikleri Soğuk Mutfak Mutfak Ürünleri Yöresel Mutfak Ziyafet Mutfacı Pastane Ürünleri	%90 %90 %90 %90 %90 %90	%10 %10 %10 %10 %10 %10	
Murat TEKBAŞ	TZ	Yabancı Dil I Yabancı Dil II	%90 %90	%10 %10	
Hümeysra T. BAŞAT	TZ	Mutfak Hizmetleri Yönetimi Türk Mutfak Kültürü İşletme Yönetimi	%90 %90 %90	%10 %10 %10	
Hatice YILMAZ	TZ	Gastronomi Ve Yiyecek Tarihi Girişimcilik Toplantı Ve Özel Etkinlik Yönetimi	%90 %90 %90	%10 %10 %10	
Ali Mete KARA	TZ	Mutfakta Kalite Yönetim Sistemleri Pişirme Yöntemleri I Ziyafet Servis Yönetimi Mutfak Uygulamaları I Dünya Mutfakları	%90 %90 %90 %90 %90	%10 %10 %10 %10 %10	

Talat KOÇAK Burak A.SAKA Güliden YÜREKTÜRK	TZ	AİİT 2. 104/2/2/ 2025 İÖ AİİT 2 104/2/2/ 2025 NÖ AİİT101 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I /2/1/2025 Atatürk İlk.İnk.Tar. II	%90 %90	%10 %10	
Yavuz ÖZKUL	TZ	Türk Dili I Türk Dili II	%100		
Seda YALÇIN	TZ	Mesleki Yab.Dil.1 223/3/3/2025 Mesleki Yab.Dil.2. 226/3/4/2025	%90 %90	%10 %10	
Abdi ATILGAN	TZ	İşçi sağlığı ve İş güvenliği 221/ 2/3/2025	%90	%10	

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

²Her öğretim elemanı için son iki yarıyıl da verdiği tüm dersleri (lisansüstü ve başka programda verilen dersler dâhil) sıralayınız. Gerektiğinde 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 elemanı nın adı ve soyadı ¹	Unvanı	TZ, YZ, DS Ü ²	Aldığı son akademi k unvan	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet Yılı	Deneyim süresi, yıl			Etkinlik düzeyi ³ (yüksek, orta, düşük, yok)		
					Kamu/ özel sektör deneyi mi	Öğreti m deneyi mi	Bu kurumd aki deneyi mi	Mesleki kuruluşla rda	Araştırm ada	Dış paydaşlar a verilen danışmanl ıkta
Hatice YILMAZ	Dr.Öğr.Ü yesi	TZ	Dr.Öğr.Ü yesi	AKÜ 2008	26	25	26	Yok	Orta	Yok
Hümeyra Töre BAŞAT	Dr.Öğr.Ü yesi	TZ	Dr.Öğr.Ü yesi	AKÜ 2009	26	25	26	Yok	Orta	Yok
Ali Mete KARA	Öğr.Gör.	TZ	Öğr.Gör.	Balıkesir Üniversi tesi 2008	23	16	17	Yok	Yok	Yok
Erdal ÖZER	Dr. Öğretim Üyesi	TZ	Dr. Öğretim Üyesi	Adnan Mender es Üniversi tesi 2018	35	33	24	Yok	Orta	Yok
Erkan ÇELİK	Öğr.Grv	TZ	Öğretim Görevlisi	Gazi Üniversi tesi 1990	35	35	18	Yok	Yok	Yok

Tansu ÇELİK	Öğr.Grv	TZ	Öğretim Görevlisi	Gazi Üniversitesi 1990	34	35	18	Yok	Yok	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 sürdürülmektedir. 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 sürdürülmektedir. 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 sürdürülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlamalıdır.

6.2.1 Öğretim kadrosunun sahip olduğu niteliklerin yeterliğini ve programın sürdürülmesi, 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 sürdürülmesini, 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	1992-1997
Yüksek lisans	Turizm İşletmeciliği	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2007-2010
Doktora	Turizm İşletmeciliği	Adnan Menderes Üniversitesi	2013-2018

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	18.02.2002		
Kurumdaki hizmet süresi	22 Yıl		
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih	
Öğretim Görevlisi	Afyon Meslek Yüksekokulu	2002-2018	
Öğretim Görevlisi Dr	Afyon Meslek Yüksekokulu	2018-2019	
Dr. Öğretim Üyesi	Afyon Meslek Yüksekokulu	2020-	

DiĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Dumlupınar Üniversitesi	2001-2002	Öğretim Görevlisi
Kültür ve Turizm Bakanlığı, Eğitim Genel Müdürlüğü	1992-2001	Uzman Eğitici

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2020	Yüksek Lisans	Coğrafi İşaretili Gastronomik Ürünlerin Şehir Markalaşmasına Etkileri: Uşak Tarhanası Örneği.	2022
2022	Yüksek Lisans	Fındık ve Fındık Sütü İle Vegan Menülerinin Oluşturulması; Antalya İli Örneği	Devam ediyor
2022	Yüksek Lisans	Yöresel Mutfak Unsurlarının Turist Memnuniyeti ve Tekrar Ziyaret Etme Niyeti Üzerine Etkisi: Amasya İli Örneği	Devam ediyor
2022	Yüksek Lisans	Vegan Yaş Pasta Üretimi ve Duyusal Parametreler Açısından İncelenmesi	Devam ediyor

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	Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri, Bölüm Başkanlığı	2021	-
2012	Erasmus Koordinatörü	2012	2022
2010	Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri, Bölüm Başkanlığı	2010	2011
2007	MYO/Yüksekokul Müdür Yardımcısı	2007	2010
2007	Erasmus Koordinatörü	2007	2010

-
- **SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR**
-
- **A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler**
- 1. KÖK GÜRKAN, ÖZER ERDAL (2022). Coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin şehir markalaşmasına etkileri: Uşak tarhanası örneği. Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 10(133), 443-468., Doi: 10.29228/ASOS.64242 (Yayın No: 7924167)
- 2. TÖRE BAŞAT HÜMEYRA,YILMAZ HATİCE,ÖZER ERDAL (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., Doi: 10.34189/tfd.23.01.005 (Kontrol No: 6347811)
- **B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler**
-
- 1. ÖZER ERDAL (2022). Afyonkarahisar Protokol Yemeklerinde Manda Sütü Ürünlerinin Yeri ve Gastrodiplomasi
- ,İNCES Uluslararası Eğitim ve Bilim Kongresi, 133-136. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 8081861)
-
- 2. TÖRE BAŞAT HÜMEYRA,YILMAZ HATİCE,ÖZER ERDAL (2019). Turizm ve Otelcilik Öğrencilerinin Bilgi ve İletişim Teknolojilerini Kullanım Düzeylerinin Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyon Meslek Yüksekokulu Örneği ? İCHES Uluslararası İnsani Bilimler ve Eğitim Bilimleri Kongresi, 89-108. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 5559475)
-
- 3. YILMAZ HATİCE,TÖRE BAŞAT HÜMEYRA,ÖZER ERDAL (2019). Meslek Yüksekokulunda Görevli Öğretim Elemanlarının Öğretim Materyallerinde Bilgi ve İletişim Teknolojilerini ? Kullanımlarına yönelik Bir Araştırma: Afyon M.Y.O Örneği. İCHES Uluslararası İnsani Bilimler ve Eğitim Bilimleri Kongresi, 66-88. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 5559504)
-
- 4. YILMAZ HATİCE,ÖZER ERDAL (2017). Turizm ve Otel İşletmeciliği Önlisans Programı Öğrencilerinin Genel Staj Sorularının Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. 6. Uluslararası Meslek Yüksekokulları Sempozyumu, 445-456. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 3944724)
-
- **D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler**
- 1. YALÇIN SEDA, ÖZER ERDAL, ÇELİK TANSU (2023). Replacing of Water by Buffalo Milk or Buffalo Whey in Production of Traditional Afyonkarahisar Velense Noodle. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 11(4), 2917-2924., Doi: 10.21325/jotags.2023.1324 (Kontrol No: 8826758)
- 2. ÖZER ERDAL, YALÇIN SEDA, ÇELİK TANSU (2022). The use of Buffalo Milk, Kaymak and Yogurt in Traditional Products of Afyonkarahisar Cuisine. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 10(4), 3608-3625. (Kontrol No: 8081516)
- 3. YILMAZ HATİCE,TÖRE BAŞAT HÜMEYRA,ÖZER ERDAL (2020). Öğretim Elemanlarının Öğretim Materyallerinde Bilgi ve İletişim Teknolojileri Kullanımlarına Yönelik Bir Araştırma: Afyon M.Y.O Örneği. Akademi Sosyal Bilimler Dergisi, 7(21), 43-59. (Kontrol No: 6644406)
- 4. ÖZER ERDAL (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 (Kontrol No: 5119038)
- 5. ÖZER ERDAL,ÖZDOĞAN OSMAN NURİ (2019). Personel Güçlendirmenin İşgörenlerin İş Performansına Etkisi: Afyonkarahisar Örneği. İşletme Araştırmaları Dergisi, 11(2), 1205-1224., Doi: 10.20491 (Kontrol No: 5117580)
- **E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında**
- ÖZER ERDAL,ÖZDOĞAN OSMAN NURİ (2018). Otel Yiyecek İçecek Bölümlerinde Güçlendirmenin İşgören Performansına ve İşten Ayrılma Niyetine Etkisi: Afyonkarahisar'daki Beş Yıldızlı Otel. 9. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, 23 (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4358266)

ÖZGEÇMİŞ

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	24 Yıl	
<i>Kurumda alınan unvanlar</i>	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
2022	Yüksek Lisans	Gelişmeleri Kaçırma Korkusunun Bireylerin Yeni Açılan Restoranlara Karşı Tutumlarına Etkisi Üzerine Bir Araştırma/ Zeynep Eşsiz	Devam ediyor
2023	Yüksek Lisans	Afyonkarahisar'da Engelsiz Gastronomi Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma/Büşra ÜYÜK	Devam ediyor

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
2021	Bölüm Başkanlığı	2011	2021

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- 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>
- 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.

3. 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 DergisiYıl 2021, Cilt 11, Sayı 3, 1448 – 1462. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/nevsosbilen/issue/65184/870449>

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

- 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.
- 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.
- 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**
- 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.**
- Pekyaman, 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.

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

- Yılmaz, H.(2022). Ekoturizm. Afyonkarahisar ve Turizm kitabı içinde. Ed. Ahmet Baytok ve Ali Avan. Detay Yayıncılık. 1. Basım, Aralık 2022, ISBN: 978-605-254-712-0 (246-270).
- Yılmaz, H. (2021) Sözlü İletişim. İletişim Becerileri kitabı içinde. Ed: Nuray Kurtdeğide Fidan. Eğiten Kitap Yayıncılık, 1. Basım. ISBN: 978-625-7527-74-3

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- 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>

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-

Diğer İş Deneyimi

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

- Hümeıra 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

- Hümeıra 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.

- Töre Başat, H , Yılmaz, H , Özer, E . (2020). Turizm ve Otelcilik ile Açıcılık 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

- Hümeıra 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.
- Alp YURDAKUL, Hümeıra 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.	GAZİ ÜNİVERSİTESİ	2019
Yüksek lisans	Fen Bilimleri Enstitüsü/Mobilya Ve Dekorasyon Eğitimi	DUMLUPINAR ÜNİVERSİTESİ	2009
Doktora	Fen Bilimleri Enstitüsü/Ağaç İşleri Endüstri Mühendisliği	GAZİ 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

- ÇOLAK MEHMET,ÇETİN TAHSİN,ATILGAN ABDİ,YAZGAN UYKU SABİT (2018). Mobilya Sektöründeki Personellerin Mühendisten Beklentileri (Örnek Bir Uygulama). SIYASET, EKONOMİ ve YÖNETİM ARASTIRMALARI DERGİSİ, 6(5), 67-75. (Yayın No: 4618521)
- ÇOLAK MEHMET,ÇETİN TAHSİN,ATILGAN ABDİ (2018). İşletmelerde Kalitesizliğin, Verimsizliğin ve Markalasamamanın Maliyet Üzerine Etkisi. SIYASET, EKONOMİ ve YÖNETİM ARASTIRMALARI DERGİSİ, 6(5), 11-17. (Yayın No: 4618430)
- 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)
- 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)
- 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)
- 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)
- 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)
- 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)
- 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)
- 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)
- 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 *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 TIPLARI VE ÜRÜN KALİTESİ: ARTVIN İLİ ÖRNEĞİ. Uluslararası Artvin Sempozyumu(ias2018) (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4674677)

6. PEKER HÜSEYİN,ÖZTÜRK MEHMET AKİF,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) MATERIAL 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 Yüzey 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 AHSAPTAÖZGÜL 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 BARİT 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 WOODSPECIES. 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. NTERNATIONAL 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 NADIR, AKYÜZ ILKER, ATILGAN ABDI (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 NADIR, 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 NADIR, AKYÜZ ILKER, ATILGAN ABDI (2015). LAMİNAT PARKELERİN TERCİH EDİLME NEDENLERİNİN CİNSİYET AÇISINDAN ARASTIRILMASI ARTVİN İLİ ÖRNEĞİ. Selçuk Üniversitesi Teknik Online Dergisi, 652-663. (Kontrol No: 1962138)
5. PEKER HÜSEYİN, ATILGAN ABDI (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 ABDI (2015). Dogal Bir Enerji Kaynağı Odun Yanma Özelliği 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 NADIR, PEKER HÜSEYİN (2013). Çay Bitki Ekstraktı ile Muamele Edilen Odun Türlerinde Retensiyon Degerleri. Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi, 13(2), 278-286. (Kontrol No: 2269694)
8. ATILGAN ABDİ, ERSEN NADIR, PEKER HÜSEYİN (2013). Atık Çay Ekstraktlarından Elde Edilen Boyanın Ahsap Malzemede Renklendirme Olanaklarının Arastırılması. Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi, 13(2), 268-277. (Kontrol No: 2269804)
9. ULUSOY HATİCE, PEKER HÜSEYİN, ATILGAN ABDI (2013). Mobilya ve Tasarım. BATI AKDENİZ ORMANCILIK ARASTIRMA ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, 15(1), 1-16. (Kontrol No: 2269986)
10. ATILGAN ABDİ, KAYAHAN KADIR, BAYRAKTAR DURSUN KEMAL, ERSEN NADIR (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). Çesitli Emrenye 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 Edilen Dogal 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

1. ERSEN NADIR, AKYÜZ ILKER, ATILGAN ABDI (2015). Laminat Parkelerin Tercih Edilme Nedenlerinin Cinsiyet Açısından Ara tırılması Artvin İli Örneği. III. ULUSAL MOBİLYA KONGRESİ (Tam Metin Bildiri/)(Yayın No:2351291)
2. PEKER HÜSEYİN, ATILGAN ABDİ, KOCAAGA HASAN ALI (2015). MOBİLYA ENDÜSTRİSİNDE ÜRETİM PLANLAMA SÜRECİ. III. ULUSAL MOBİLYA KONGRESİ (Tam Metin Bildiri/)(Yayın No:2350594)
3. ATILGAN ABDİ, ERSEN NADIR, 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)
4. 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)
5. ERSEN NADIR, AKYÜZ ILKER, ATILGAN ABDI (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	

DİĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
AYTAP OTEL – ALANYA	6 AY	BARMEN
JASMIN OTEL – ALANYA	2 YIL	RESEPSİYONİST
ERZURUM 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	Birim		Tarih
Öğretim Görevlisi	AFYON MYO AŞÇILIK PROGRAMI		01.02.2008

DİĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
JASMIN 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 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	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

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

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /işletme	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

- Özkul, Y . (2019). HAYVANLARIN DİLİNDEN MANZUM BİR FAL-NÂME ÖRNEĞİ . Eski Türk Edebiyatı Araştırmaları Dergisi [Journal Of Old Turkish Literature Researches] , 2 (2) , 1134-1169 .
- Özkul, Y . (2018). AZMÎ-ZÂDE HÂLETÎ DİVANI'NDAKİ ŞİİRLERİN SÖZDAĞARI ÜZERİNE BİR İNCELEME . Eski Türk Edebiyatı Araştırmaları Dergisi [Journal Of Old Turkish Literature Researches] , 1 (1) , 13-31.
- Özkul, Y. (2019). KLASİK TÜRK ŞİİRİNDE KULLANILAN “RİŞTE-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

DİĞER İŞ 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	BEŞİM MADEN
UNVANI	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Lisans	Gıda Mühendisliği	Selçuk Üniversitesi	1995
Yüksek lisans	Gıda Mühendisliği A.B.D.	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2009
Doktora	Gıda Mühendisliği A.B.D.	Afyon Kocatepe Üniversitesi	D. Ediyor

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	23.09.2005		
Kurumdaki hizmet süresi	19 yıl		
Kurumda alınan unvanlar	Birim		Tarih
Öğretim Görevlisi	AKÜ Afyon MYO Gıda İşleme Bölümü		23.09.2005

DİĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Okyanus Taahhüt A.Ş	3 yıl	Sorumlu Yönetici
Dünya Yemek Catering Grup	2 yıl	Sorumlu Yönetici - CEO

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

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	A la n	Kur um
x	x	x	x

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev
Konya Gıda Müh. Odası	2000	Sorumlu Yöneticilik

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Gö rev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
2009	Bölüm Başkanı (Afyon MYO Gıda İşleme Bölümü)	2009	2016
2010	Yönetim Kurulu Üyeliği (Afyon MYO)	2010	2016
2022	Afyon MYO Müdür Yrd.	2023	D. Ediyor

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Yalcin S., Maden B. (2020). Diversity in Protein Characteristics of Some Wheat Varieties. European Journal of Science and Technology, 19, 196-200.
- Özkök, G. A., Yalçın, S., & Maden, B. (2020). A Regional Food of Afyonkarahisar Cuisine: Sausage Doner Kebab. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 5(2), 301-313.

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Türker GÖKSEL
UNVANI	Öğretim Görevlisi

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans	İşletme	Ankara Üniversitesi Kırıkkale M.Y.O.	1989-1991
Lisans	Maliye	Afyon Kocatepe Üniversitesi	1992-1996
Yüksek lisans	İşletme	Afyon Kocatepe Üniversitesi	1997-1999
Doktora			

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi		30 Ocak 1997	
Kurumdaki hizmet süresi		25 Yıl, 7 Ay	
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi		Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyon Meslek Yüksekokulu, Pazarlama	30 Ocak 1997

	Programı	

DiĞER İŞ 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
1999-2007	Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksek Okulu Müdür Yardımcısı	1999	2007
2001	Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksek Okulu Müdürü	17.01.2001	01.03.2001
2005-2007	Afyon Kocatepe Üniversitesi Uluslararası İlişkiler Merkez Müdürlüğü Youth (Gençlik) Koordinatörü	2005	2007
2010-2011	Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu Pazarlama ve Dış Ticaret Bölüm Başkanı	2010	2011

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. GÖKSEL Türker, TEMEL Recep, “Şehir Ahlakı - Marka Şehir İlişkisi ve Çağdaş Belediyecilik Anlayışına Katkıları” / “City Ethics - Contribution To The Brand City Relationship And Contemporary Municipalism”, Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi-ASEAD / Eurasian Journal of Researches in Social and Economics (EJRSE) ISSN:2148-9963, Mart 2019, Cilt 6, Sayı: 3, s:580-593

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

1.

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. “Şimal Yıldızı Yazıları”, Dinar Belediyesi Kültür Yayınları, Pınar Ofset, Afyonkarahisar, Kasım 2016
2. “Gölgesi Yaşadığı Topraklara Uzun Düşen İnsanlar”, Afyon Belediyesi, Nur Ofset, Afyonkarahisar 2016
3. “Meslek Ahlâkı”, (Recep Temel ile Birlikte), Elit Kültür Yayınları, İstanbul, Aralık 2019

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. GÖKSEL Türker, “Marka Şehir Kavramı ve Marsyas’ın Dinar’ın Marka Şehir Olma Sürecine Katkıları”, 7. Marsyas Uluslararası Kültür – Sanat ve Müzik Festivali Sempozyumu, Afyon Kocatepe Üniversitesi Dinar MYO Konferans Salonu, 2-5 Haziran 2016

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. “Liderlik ve Etkin Yönetim”, Harran I. Ulusal Bilimsel Araştırmalar Sempozyumu HUBAS’2018, Harran Üniversitesi İİBF Konferans Salonu, Şanlıurfa, 30 Nisan 2018

ÖZGEÇMİŞ VE ESERLER LİSTESİ

ÖZGEÇMİŞ

Adı ve Soyadı : Murat TEKBAŞ

Doğum Tarihi : 16.05.1982

Doğum Yeri : Konya

Akademik Unvanı : Doç. Dr.

İş Telefonu : 0 272 218 29 18

Cep Telefonu : 0 506 782 82 82

İş Adresi : Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu / Yönetim ve Organizasyon Bölümü

E-postası : mtekbas@aku.edu.tr
murat.tekbas@hotmail.com

Bildiği Yabancı Diller (Yılı ve Puanı) : İngilizce YÖKDİL (2021) – 71.250

Uzmanlık Alanı:

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	İşletme / İşletme	Selçuk Üniversitesi Karaman İ.İ.B.F	2007
Y. Lisans	İktisat / İktisat	Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü	2014
Doktora	İktisat / İktisat	Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü	2019

Yüksek Lisans Tez Başlığı ve Tez Danışmanı:

Dünya’da ve Türkiye’de Yeni Korumacılık Politikaları

Danışman: Yrd. Doç.Dr. Cuma BOZKURT

Doktora Tezi Başlığı ve Danışmanı:

BRICS-T Ülkelerinde Küreselleşme ve Ekonomik Büyüme İlişkisinin Farklı Boyutlarla İncelenmesi

Danışman: Prof. Dr. Arif ÖZAYDIN

Akademik Görevler:

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Doçent	Afyon Kocatepe Üniversitesi/Afyon Meslek Yüksekokulu Yönetim ve Organizasyon Bölümü / İşletme Yönetimi Programı	04.04.2023-
Doktor Öğretim Üyesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi/Afyon Meslek Yüksekokulu Yönetim ve Organizasyon Bölümü / İşletme Yönetimi Programı	29.07.2022-04.04.2023
Öğretim Görevlisi Dr.	Afyon Kocatepe Üniversitesi/Uzaktan Eğitim Meslek Yüksekokulu / Pazarlama ve Reklamcılık Bölümü	22.09.2021-01.08.2022
Öğretim Görevlisi	Afyon Kocatepe Üniversitesi/Bayat Meslek Yüksekokulu / Dış Ticaret Bölümü / Dış Ticaret Programı	06.11.2017-21.09.2021

Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri :

Altuntaş, D. (2024) Turizm harcamaları içerisindeki yiyecek ve içecek harcamalarının ekonomik büyümeye etkisi: Türkiye Örneği, Gaziantep Üniversitesi / Sosyal Bilimler Enstitüsü / Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı (İkinci Danışman)

Yönetilen Doktora Tezleri/Sanatta Yeterlik Çalışmaları :

.....

Projelerde Yaptığı Görevler:

.....

İdari Görevler:

21.07.2025- AKÜ Meslek Yüksekokulları Koordinatör Yardımcısı

10.07.2025- AKÜ BAP Değerlendirme Alt Komisyonu (Sosyal Programlar) Üyesi

01.07.2025- AKÜ Sinanpaşa Meslek Yüksekokulu Müdürü

01.07.2025-	AKÜ Sinanpaşa Meslek Yüksekokulu Müdürü Yönetim Kurulu Başkanı
02.08.2022-	Afyon MYO – Yönetim ve Organizasyon Bölüm Başkanı
29.09.2023-	Afyon MYO – Yönetim Kurulu Üyesi
10.10.2023- 04.03.2024	Başmakçı MYO – Yönetim Kurulu Üyesi
06.11.2021- 01.08.2022	Uzaktan Eğitim Meslek Yüksekokulu- Kurul Üyesi
06.11.2021- 01.08.2022	Uzaktan Eğitim Meslek Yüksekokulu- Pazarlama ve Reklamcılık Bölüm Başkan V.
01.03.2018- 21.09.2021	Bayat Meslek Yüksekokulu-Kurul Üyesi
01.03.2018- 21.09.2021	Bayat Meslek Yüksekokulu-Yönetim Kurulu Üyesi
01.03.2018- 21.09.2021	Bayat Meslek Yüksekokulu-Müdür Yardımcısı

Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler:

Ödüller:

Aldığı Sertifikalar:

- 04.2016 ENGELLİLERLE 360° İLETİŞİM EĞİTİMİ KATILIM SERTİFİKASI, Kalkınma Bakanlığı, Gaziantep Üniversitesi
- 11.2014 UYGULAMALI GİRİŞİMCİLİK EĞİTİMİ, KOSGEB VE İŞKUR
- 12.2013 ISO 9001:2008 İÇ TETKİKÇİ, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği
- 12.2013 ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği
- 12.2013 YÖNETİM SİSTEMİ, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği
- 12.2013 ISO 9001:2008 KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği
- 12.2013 STRATEJİK YÖNETİM, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği
- 12.2013 ISO 14001 ÇEVRE YÖNETİM SİSTEMİ, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği
- 12.2013 OHSAS 18001 İŞ SAĞLIĞI ve GÜVENLİĞİ, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği

12.2013 BİREYSEL KOÇLUK, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği

12.2013 NLP PRACTITIONER, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği

12.2013 INNOVATIC YENİLİKÇİ DÜŞÜNCE, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği

09.2006 BİLGİSAYAR MESLEK DALI EĞİTİM PROGRAMLARI KURS SERTİFİKASI, Karaman Halk Eğitim Merkezi

05.2006 TRA2 – TR72 – TR52 – TRB1 DÜZEY 2 BÖLGELERİ KALKINMA PROGRAMI “Yunus Emre Kampüsünde Erozyonla Mücadele ve Ağaçlandırma Eğitimi

Son iki yılda verdiği lisans / önlisans düzeydeki dersler:

2022- 2023	GÜZ	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ AFYON MESLEK YÜKSEOKULU	İKTİSAT I	Önlisans	70
			MİKRO EKONOMİ		60
			FİNANSAL YÖNETİM		48
			PARA VE BANKA		48
		AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ UZAKTAN EĞİTİM MYO	İŞLETME YÖNETİMİ		29
			YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)		147
2022- 2023	BAHAR	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ AFYON MESLEK YÜKSEOKULU	İKTİSAT II	Önlisans	63
			MAKRO EKONOMİ		55
			BİLİMSEL ARAŞ. YÖN.VE TEK.		19
			PAZARLAMA YÖNETİMİ		23
			TÜRKİYE EKONOMİSİ		20
		AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ UZAKTAN EĞİTİM MYO	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)		119
2023- 2024	GÜZ	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ AFYON MESLEK YÜKSEOKULU	İKTİSAT I		81
			MİKRO EKONOMİ		53
			PARA VE BANKA		44
			PAZARLAMA İLKELERİ		46
			YABANCI DİL I		631
		AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ UZAKTAN EĞİTİM MYO	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)		137
2023- 2024	BAHAR	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ AFYON MESLEK YÜKSEOKULU	İKTİSAT II		51
			MAKRO EKONOMİ		51
			PAZARLAMA YÖNETİMİ		44

			YABANCI DİL I		485
		AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ UZAKTAN EĞİTİM MYO	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)		82

ESERLER

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

- A1. Tekbaş, M. (2023). The Relationship Between Financial Innovation and Environmental Pollution in OECD Countries. International Journal of Business and Economic Studies, 5(3), 195-207. <https://doi.org/10.54821/uiecd.1331928>
- A2. Ullah, A.; Tekbaş, M.; Doğan, M. The Impact of Economic Growth, Natural Resources, Urbanization and Biocapacity on the Ecological Footprint: The Case of Turkey. Sustainability 2023, 15, 12855. <https://doi.org/10.3390/su15171285>
- A3. Kevser M., Tekbaş M., Doğan M. ve Köylüoğlu A.S (2022). Nexus among biomass energy consumption, economic growth, and financial development: Evidence from selected 15 countries. Energy Reports, 8372-8380. SCI – Expanded (Çeyreklik Dilim=Q2).
- A4. Doğan M., Tekbaş M. ve Gürsoy S. (2022). The impact of wind and geothermal energy consumption on economic growth and financial development: evidence on selected countries. Geothermal Energy, 10(19), 1-14., Doi: 10.1186/s40517-022-00230-6 SCI – Expanded (Çeyreklik Dilim=Q2).
- A5. Tekbaş M. (2022). The Relationship of Economic Growth, Financial Development and Income Inequality in ASEAN-5 Countries. Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 9(2), 717-741., Doi: 10.30798/makuiibf.691416 (ESCI)
- A6. Tekbaş M. (2022). Empirical Findings on The Relationship Between Renewable Energy Production, Export Diversification and CO2 Emissions in Transformation Economies, Eurasian Research Journal. 4(4), 39-52.
- A7. Tekbaş M. (2022). The Impact of Economic Growth and Economic Globalization on Environmental Quality: The Case of Transition Economies. Finans Ekonomi ve Sosyal Araştırmalar Dergisi, 7(3), 528-538., Doi: 10.29106/fesa.1152703
- A8. Tekbaş M. (2022). Ekonomik Özgürlük ve Ekonomik Büyüme İlişkisi: Çin Örneği. Social Sciences Research Journal, 11(3), 388-398
- A9. Tekbaş M. (2021). The Impact Of Economic, Social And Political Globalization On Economic Growth: Evidence From BRICS-T Countries*. Gaziantep University Journal of Social Sciences, 20(1), 57-71., Doi: 10.21547/jss.796472.

- A10.** Tekbaş M. (2021). An Empirical Research on the Factors Determining Economic Literacy Level. Management And Economics Review, 6(1), 99-111., Doi: 10.24818/mer/2021.06-08
- A11.** Tekbaş M. (2019). BRICS-T Ülkelerinde Ekonomik Büyüme Ve Küreselleşme İlişkisi. Finans Ekonomi ve Sosyal Araştırmalar Dergisi, 4(3), 397-412., Doi: 10.29106/fesa.615249.
- A12.** Tekbaş M. ve Yıldırım M. (2016). G-8 Ülkelerinde Yeni Korumacılık Politikaları. The Journal of Social Sciences, 3(9), 456-456., Doi: 10.16990/SOBIDER.307

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler:

- B1.** Tekbaş M. (2020). An Empirical Research on The Factors Determining Economic Literacy Level, International Congress For Business, Economy, Sport And Tourism,2020, 16-16. (Özet Bildiri).
- B2.** Doğan M, Tekbaş M ve Kevser M. (2019). Küreselleşme ve Finansal Gelişme Arasındaki İlişki: BRICS-T Ülkeleri İçin Ampirik Bir Araştırma, Uluslararası 23. Finans Sempozyumu, 462-481. (Tam metin bildiri).
- B3.** Tekbaş M. (2019).Türkiye’de Doğrudan Yabancı Yatırımlar ve Kirlilik Sığınağı Hipotezi, I. Uluslararası Enerji Ekonomi Ve Güvenlik Kongresi, 300-399. (Tam metin bildiri).
- B4.** Tekbaş M. (2019). Küreselleşme ve Finansallaşma Çağında Çevresel Kuznets Eğrisi , III. Uluslararası Ekonomi, Siyaset Ve Yönetim Sempozyumu, 40-50., (Tam metin bildiri).
- B5.** Tekbaş M. (2019). Farklı Boyutlarıyla Küreselleşmenin Ekonomik Büyüme Üzerindeki Etkisinin İncelenmesi: Türkiye İçin Ampirik Bulgular, III. Uluslararası Ekonomi, Siyaset Ve Yönetim Sempozyumu, 2-12., (Tam metin bildiri).
- B6.** Tekbaş M. (2019). Türkiye’de Ticaret ve Enerji Tüketimi, International Congress Of Energy Economy And Security, 285-295., (Tam metin bildiri).
- B7.** Özaydın A., Tekbaş M. ve Oğuz İ. H. (2018). Türkiye’nin Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerinde Küreselleşmenin Etkilerinin İncelenmesi, (Tam metin bildiri).
- B8.** Özaydın A. Oğuz İ. H. ve Tekbaş M. (2018). Türkiye’de Politik İstikrarın Ekonomik Sürdürülebilirlik Üzerine Etkisinin İncelenmesi, (Tam metin bildiri)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C1. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar:

C2. Yazılan uluslararası kitaplardaki bölümler:

- C2.1** Tekbaş M. Enerji ve Çevre Ekonomisi. Liberalizasyon ve Sürdürülebilir Kalkınma İlişkisi. Ed: Manga M. ve Ballı E. Ekin Basım Yayın Dağıtım, Birinci Baskı, Ankara, 2019, s:169-191. ISBN: 978-605-327-927-3.

- C2.2.** Tekbaş M. Hedefler Arası Uyum ve Çatışmalarıyla Sürdürülebilir Kalkınma. G7 Ülkelerinde Küreselleşme ve Gelir Eşitsizliği İlişkisi Ed: Destek M.A. Ekin Basım Yayın Dağıtım, Birinci Baskı, Ankara, 2019, s: 123-137. ISBN: 978-605-327-926-6.
- C2.3.** Tekbaş M. Küreselleşme Çerçevesinde Yeni Ekonomi ve Bileşenleri. Üst Orta Gelirli Ülkelerde Finansal Gelişme, Ekonomik Küreselleşme ile Ekonomik Büyüme İlişkisi. Ed: Özsoy N. F. ve Özpolat A. Nobel Bilimsel Eserler Yayıncılık, Birinci Baskı, Ankara, 2020, s: 71-90. ISBN: 978-625-7932-23-3.
- C2.4.** Tekbaş M. Different Aspects of Economic Development, The Relationship Between Export Diversification and Economic Development in Turkish Economy, Ed: Erdoğan S. and Akalin G. Nobel Bilimsel Eserler Yayıncılık, Birinci Baskı, Ankara, 2020, s: 93-106. ISBN: 978-625-7203-82-1.
- C2.5.** Tekbaş M. ve Oğuz, İ.H. (2020) Ekonomik Krizler ve Yenilikçi Yaklaşımlar Teoriden Uygulamaya, Krizden Çıkış İçin Yenilikçi Yaklaşım: Beşeri Sermaye, Teknolojik Gelişme ve Üretkenlik, Ed: Bulut Ö.U. ve Aykırı M. Eğitim Yayınevi, Birinci Baskı, Konya, 2020, s: 138 -152 ISBN:978-625-44311-8-0
- C2.6.** Tekbaş M., Özpolat A., Disiplinler Arası Yaklaşımla Tarım-Gıda Tedarik Zinciri Yönetimi Seçme Yazılar: Tarım Sektörü Ekonomik Büyümeın İtici Gücü Müdür? Dünya ve Türkiye Üzerine Bir Araştırma. Ed: Dünder A.O., Nobel Akademik Yayıncılık. Birinci Baskı Ankara, 2021. s: 19-42. ISBN: 9786057087768.

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

- D.1.** Tekbaş, M. & Tutumlu, H. Ekonomik Büyüme, Ekonomik Karmaşıklık, Yenilenebilir Enerji Tüketimi ve CO₂ Emisyonu İlişkisi: Türkiye Örneği". Siyaset, Ekonomi ve Yönetim Araştırmaları Dergisi 11/2 (Ekim 2023), 124-141. <https://doi.org/10.54429/sevad.1311540>.
- D.2.** Tekbaş, M., & Yıldırım, M. (2023). Gelişmekte Olan Ülkelerde İnovasyon ve Ekonomik Büyümenin CO2 Emisyonu Üzerine Etkisi. JOEEP: Journal of Emerging Economies and Policy, 8(2), 507-516
- D.3.** Tekbaş, M., & Armutcu, B. (2023). Avrupa Birliği Ülkelerinde Politik İstikrar ve Ekonomik Büyüme İlişkisi. İşletme Araştırmaları Dergisi, 15(3), 1761–1777. <https://doi.org/10.20491/isarder.2023.1678>
- D.4.** Tekbaş M. (2022). Çevresel Kuznets Eğrisi Hipotezinin Farklı Gelir Düzeylerindeki Ülkeler için İncelenmesi: STIRPAT Modelinden Bulgular. Akademik Araştırmalar ve Çalışmalar Dergisi (AKAD), 14(26), 16-34., Doi: 10.20990/kilisiibfakademik.1094474

- D.5.** Doğan M, Tekbaş M ve Kevser M. (2021). Relationship Between Globalization and Financial Development: An Empirical Study on BRICS-T Countries. İzmir İktisat Dergisi, 36(3), 709-724., Doi: 10.24988/ije.202136314
- D.6.** Tekbaş M. (2019). Kamu Harcamalarının Ekonomik Büyüme Üzerine Etkisi: 1990-2017 Türkiye Örneği. İşletme Araştırmaları Dergisi, 11(4), 2412-2424., Doi: DOI: 10.20491/isarder.2019.749
- D.7.** Özkan M., Tekbaş M. ve Oğuz İ. H. (2018). Analysis of Gaziantep University's Economic Contributions to the City and Student Spending in Terms of Different Variables. Gaziantep University Journal of Social Sciences, 17(2), 633-647., Doi: 10.21547/jss.339376

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

E1.

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.

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 atama 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-Yukseltme-ve-Atama-Yonergesi-01.01.2021-tarihinden- itibaren-yururluge-girecek.pdf>) bulunmaktadır. Puanlamaya dayalı ön değerlendirmenin 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 Lisans öğretiminde kullanılan başlıca öğretim ve laboratuvar donanımını veriniz ve bu donanımın lisans öğretiminde nasıl kullanıldığını açıklayınız.

2023–2024 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

Tablo 7.2 Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar

Bulunduğu Kat	Laboratuvar No	Mekânın Adı (Derslik/Lab)	Büyüklüğü (m ²)	Sıra/Masa Sayısı	Öğrenci Kapasitesi

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.

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 Küçük Kurt 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 özveri, 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 7.3 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			
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 7.4 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 de 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 ulaşılabilen, 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
[AMYO AŞÇILIK PROGRAMI]

Harcama kalemi	Mali Yıl		
	Önceki yıl (Gerçekleşen) (TL)	Başvurunun yapıldığı yıl (Bütçelenen) (TL)	Sonraki yıl (Bütçelenen) (TL)
Ücretler ¹	92.504.916,42	129.175.627,01	133.556.000,00

Yolluklar	10.656,00	10.950,00	18.000,00
Hizmet alımları			
Tüketim malları ve malzemeleri alımları	740.930,10	371.000,00	858.000,00
Bakım ve onarım giderleri	35.263,00	9.000,00	46.000,00
Yatırım harcamaları			
Döner Sermaye gelirleri ²	113.862,80	25.000,00	35.000,00
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 yarıyıl da 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

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

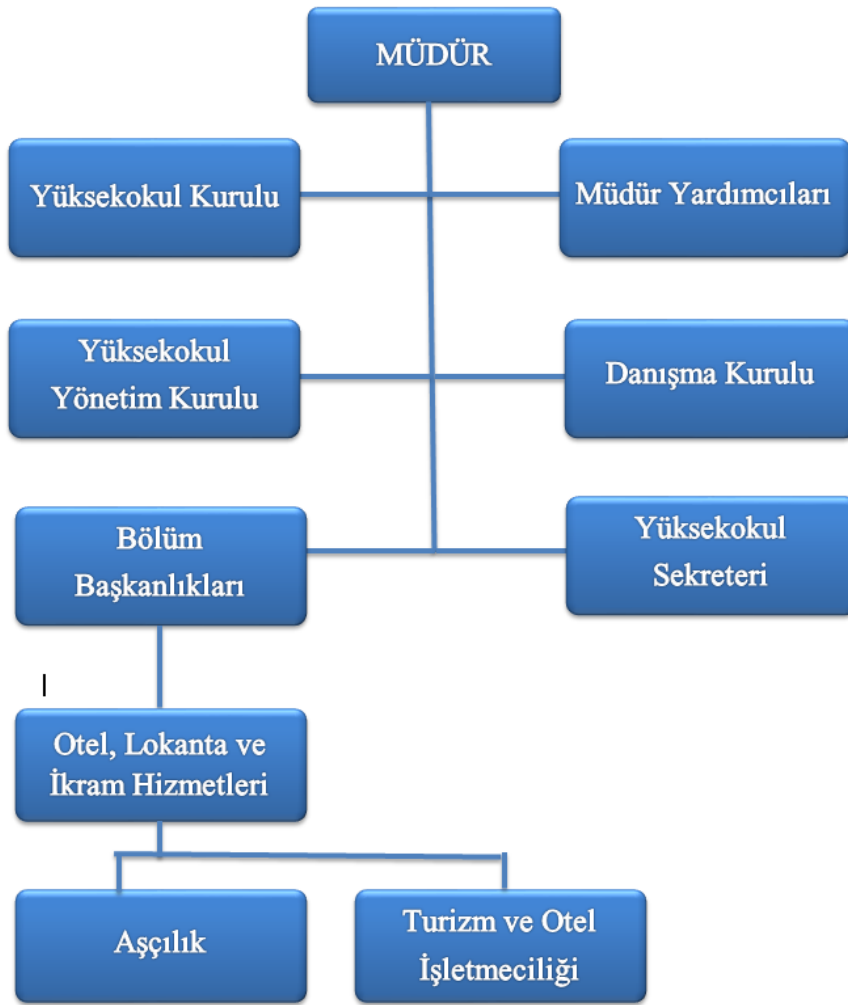
KADRO SINIFI	KADROLU ÇALIŞAN	BAŞKA KURUMLARA/ BİRİMLERE GÖREVLENDİRİLEN PERSONEL SAYISI	BAŞKA KURUMLARDAN/ BİRİMLERDEN GÖREVLENDİRİLEN PERSONEL SAYISI	FİİLİ ÇALIŞAN PERSONEL SAYISI
Genel İdari Hizmetler	7		2	9
Sağlık Hizmetleri				
Teknik Hizmetler	2	1	3	6
Avukatlık Hizmetleri				
Yardımcı Hizmetler	3	2		5
Sözleşmeli Memur				
Daimi İşçi	10			10
TOPLAM	22	3	5	30

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.

Tablo 9.1 Üniversite Organizasyon Şeması



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



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 nitelemeler 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 nitelemeler bulunan programlara özgü ölçütler ise şunlardır (MÜDEK, 2020):

- Türevsel denklemleri de içerecek biçimde matematik, kimya, biyoloji, tepkime kinetiği, kütle ve enerji denklilikleri, 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, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) lisans programları değerlendirme ölçütlerinden ulaşılabilir.

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 2025-2026 eğitim döneminde müfredat değişikliğine gidilerek 3+1 sistemine geçilmiştir. Bu kapsamda 4 yy içerisinde okutulan dersler gözden geçirilerek günümüz koşullarına uygun yeni dersler eklenmiş ve içerik benzerliği olan dersler programdan çıkarılmıştır. Ayrıca sürekli iyileştirme kapsamında yeni eğitim sisteminde öğrencilerin 4 yy ^da eğitimlerine otel işletmelerinde tamamlama fırsatı sağlanarak sektörel deneyimlerinin artırılması amaçlanmıştır. Bunların dışında 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. **24.07.2026 tarihinde düzenlenmiştir.**