OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ

AŞÇILIK PROGRAMI

2026-2027 GÜZ AKRAN DEĞERLENDİRME RAPORU

DEĞERLENDİRME YAPAN AKRANLARA AİT BİLGİLER

1. KURUM DIŞI AKRAN.

AD- SOYAD.; Enver SERBEST
UNVAN; Öğretim Görevlisi
ÇALIŞTIĞI KURUM: Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Yeşilova İsmail Akın Meslek Yüksek Okulu
BÖLÜM/PROGRAM; Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü/ Aşçılık Programı
E- MAİL: eserbest@mehmetakif.edu.tr GSM:
0 537 408 56 00

2. KURUM DIŞI AKRAN.

AD- SOYAD.; Engin PULLUK
UNVAN; Öğretim Görevlisi
ÇALIŞTIĞI KURUM: Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Yeşilova İsmail Akın Meslek Yüksek Okulu
BÖLÜM/PROGRAM; Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü/ Aşçılık Programı
E- MAİL: epulluk@mehmetakif.edu.tr GSM:
0 541 619 03 85

3. KURUM İÇİ AKRAN.

AD- SOYAD.; Seda YALÇIN
UNVAN; Doç.Dr. Öğretim Üyesi
ÇALIŞTIĞI KURUM: Afyon Kocatepe Üniversitesi Emirdağ Meslek Yüksek Okulu
BÖLÜM/PROGRAM; Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü/ Aşçılık Programı E-
MAİL: syalcin@aku.edu.tr
GSM: 0 545 212 70 19

0.1-PROGRAMA AİT BİLGİLER

2025-2026 öz değerlendirme raporuna göre Aşçılık Programı, Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü bünyesinde iki yıllık normal öğretim programı olarak faaliyet göstermektedir. 2001-2002 döneminde öğrenci kabulüne başlayan programın akademik kadrosu bir doktor öğretim üyesi ve iki öğretim görevlisinden oluşmaktadır. 2025-2026 döneminde öğretim planının 3+1 eğitim modeline göre güncellenmesi, sektörle bağlantılı uygulamalı eğitimin güçlendirilmesi bakımından olumlu bir gelişmedir. Bununla birlikte uygulama kapasitesi ile öğrenci kontenjanı arasındaki dengenin geliştirilmesi gerektiği öz değerlendirmede belirtilmiştir.

1- 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.

2025-2026 öz değerlendirme raporunda öğrenci kabulünün TYT puan türü üzerinden gerçekleştirildiği ve programın yalnızca normal öğretimde öğrenci aldığı belirtilmektedir. 2025-2026 dönemi için 60 genel kontenjana ek özel kontenjanlar tanımlanmıştır. Öz değerlendirme tablolarında öğrenci sayıları farklı bağlamlarda verildiğinden, yeni kayıt ve toplam öğrenci sayılarının nihai raporda ayrı ayrı doğrulanması önerilmektedir. Kontenjanların dolması programa yönelik talebin sürdüğünü göstermektedir. Bununla birlikte mutfak uygulama alanlarının etkin kullanımı bakımından kontenjanın 30 öğrenciye düşürülmesi önerisi önemini korumaktadır.

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

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.

2025-2026 öz değerlendirme raporunda 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: Sayılar ilgili akademik yılda geçiş yapmış ya da çift anadala başlamış olan öğrenci sayılarıdır. Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

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

Öz değerlendirme raporunda son beş yılda Erasmus, Farabi ve Mevlana hareketliliklerine katılan Aşçılık Programı öğrencisi bulunmadığı belirtilmektedir. Bu durum geliştirmeye açık bir alan olarak değerlendirilmiştir. Buna karşılık 3+1 eğitim modeli kapsamında Afyonkarahisar'da faaliyet gösteren iki beş yıldızlı otelle iş birliği yapıldığı ve işletmede mesleki eğitim uygulamasının 2026-2027 bahar yarıyılında başlatılmasının planlandığı bildirilmiştir. Sektör iş birliği olumlu olmakla birlikte, uygulama sonuçlarının izlenmesi ve uluslararası öğrenci hareketliliğinin artırılması önerilmektedir.

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

2025-2026 öz değerlendirme raporunda her eğitim dönemi başında öğrencilere dersler, kariyer, kütüphane, kulüpler ve staj faaliyetleri hakkında bilgilendirme amaçlı oryantasyon eğitimleri verilmektedir. 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 tanıması açısından, bölgede faaliyet gösteren, otel ve lokantalar oryantasyon dersi… Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve

sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

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

2025-2026 öz değerlendirme raporunda öğrencilerin derslerdeki başarıları, sınav, ödev, sunum ve proje ödevleri gibi araçlarla ölçülmektedir. Öğrencilerin derslerdeki başarılarının değerlendirilmesinde hangi araçların kullanılacağı ve ağırlıklarının ne kadar olacağı, dersi verecek öğretim elemanı tarafından her yarıyıl başında sistemde tanımlanarak öğrenciye ilan edilmektedir. İlgili ders için öğrencilerin sorumlu olacakları yarıyıl içi sınavı, kısa sınavlar, ödevler, projeler, sunumlar, yarıyıl sonu sınavı vb. araçlar ve başarı oranlarına etkileri tanımlanmaktadır. Yarıyıl içerisinde yapılması gereken tüm sınavların programları AMYO müdür yardımcıları tarafından önce taslak olarak hazırlanmakta, öğrencilerden ve öğretim elemanlarından gelen geribildirimler doğrultusunda son halini almakta AMYO Yönetim Kurulu onayını aldıktan sonra kesinleşmekte ve herkese duyurulmaktadır.… Öğrencinin başarısı, yarıyıl başında tanımlanmış olan başarı değerlendirme araçlarında aldığı notların belirtilen oranlar dâhilinde hesaplanması ile elde edilmektedir. Yarıyıl sonunda öğrencilerin 100 üzerinden elde ettikleri notlar, genel başarı düzeyi de göz önüne alınarak, harf notuna dönüştürülmekte ve dörtlük sistemdeki karşılıkları hesaplanmaktadır. Başarı ölçme ve değerlendirme yöntemleri Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği esaslarına göre değerlendirilmektedir. Öğrenci başarısını ifade eden notların sayısal değerleri ve onlara karşılık gelen harf notları ile başarıyı tanımlayan özel koşullar yönetmelik çerçevesinde tanımlıdır. İlgili yönetmelik https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/40519 adresinde yer almaktadır Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

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

2025-2026 öz değerlendirme raporunda son beş yıla ait Aşçılık programı mezun sayıları “Tablo 1.1. Aşçılık NÖ+İÖ Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları” tablosunda verilmiştir. 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; Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.
2.1-Değerlendirilecek her program için program eğitim amaçları tanımlanmış olmalıdır.

2025-2026 öz değerlendirme raporunda bu ölçüte ilişkin açıklamalar değerlendirilmiştir. Mevcut uygulamaların sürdürülebilirliğinin somut kanıtlar ve dönemsel izleme sonuçları ile desteklenmesi önerilmektedir.

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

2025-2026 öz değerlendirme raporunda 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. Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

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

2025-2026 öz değerlendirme raporunda aşçılık Programının Özgörevi; “Öncelikle bölgemizin daha sonra ülkemizin turizm ve yiyecek içecek sektöründe ihtiyaç duyulan, Türk ve dünya mutfağında

çalışabilecek bilgi ve beceriyle donanmış mesleki bilgiye sahip ara insan gücü açığını karşılamak ve bu doğrultuda nitelikli insan gücünü kamu ve özel sektöre ve topluma kazandırmaktır". Bölüm Özgörevlerinin Yayımlanması; Aşçılık Programı Özgörevleri, aşağıdaki adreste yer almaktadır. Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

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

2025-2026 öz değerlendirme raporunda 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; Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

2.5-Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır

2025-2026 öz değerlendirme raporunda program öğretim amaçlarına Afyon Kocatepe Üniversitesi Bologna Bilgi Sistemi içerisinde yer Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

2.6-Programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla
2025-2026 öz değerlendirme raporunda iç Paydaşlar; Aşçılık program öğretim amaçları esasen öğrencilerin mesleki ve akademik kariyer gelişimlerine mümkün olan en fazla katkıyı verecek şekilde oluşturulmuştur. İç paydaşlardan alınan istek, görüş ve öneriler doğrultusunda program içeriğinde zenginleştirmeler yapılmaktadır. İç paydaşlardan çeşitli yöntemler ile (memnuniyet anketleri, öğrenci temsilcisi, bölüm öğretim elemanlarının görüşlerinin alınması vb.) elde edilen bilgiler, kalite komisyonunda değerlendirildikten sonra, genellikle AMYO yönetim kurulunda görüşülerek karara bağlanmakta; gerekli durumlarda bölüm başkanlığına sunulmaktadır. Seçmeli ders havuzunun güncellenmesi, mesleki derslerde uygulama oranının arttırılması, sektör temsilcilerinin eğitim süreçlerinde daha aktif olarak katılmasına yönelik uygulamalar (seminer, konferans, uygulamalı dersler, workshop vb.), iç… Dış Paydaşlar; Aşçılık programında dış paydaşların gereksinimlerine göre güncelleme yöntemleri aşağıdaki şekildedir; Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

2- 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.

2025-2026 öz değerlendirme raporunda örneğin Mühendislik Fakültesindeki herhangi bir lisans programının çıktılarının aşağıda sıralanan 11 MÜDEK çıktısı ile uyumlu yazılması gerekmektedir: 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. Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

3.2-Program çıktılarının sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için
2025-2026 öz değerlendirme raporunda program çıktılarının her biri için ayrı ayrı olmak üzere, sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için OBİS sistemi içerisinde Akredidasyon yöntemini kullanmaktayız. 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… Aşçılık programı Bahar Dönemi Program Çıktılarına Ulaşma Oranları Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

3.3-Programlar mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin program çıktılarını sağladıklarını kanıtlamalıdır.
2025-2026 öz değerlendirme raporunda yukarıda verilen tablolar incelendiğinde 3.3.1., 3.3.2., ve 3 3.3.. başlıklı tüm soruların cevabı verilmiştir 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 bulundurularak ve öğrenciler tarafından bireysel olarak kullanmalarına imkan tanınarak program çıktılarına ulaşılmaya 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. Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

3-4.1-Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemlerinden elde edilen sonuçların programın
2025-2026 öz değerlendirme raporunda bu ölçüte ilişkin açıklamalar değerlendirilmiştir. Mevcut uygulamaların sürdürülebilirliğinin somut kanıtlar ve dönemsel izleme sonuçları ile desteklenmesi önerilmektedir.

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.

2025-2026 öz değerlendirme raporunda 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… 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. Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

4-5.1-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.

2025-2026 öz değerlendirme raporunda 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. Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

5.2-Eğitim planının uygulanmasında kullanılacak eğitim yöntemleri, istenen bilgi, beceri ve
2025-2026 öz değerlendirme raporunda 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 eğitimdir) 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 kullanılabilmektedir. Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

5.3-Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli
2025-2026 öz değerlendirme raporunda 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… Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

5.4-Eğitim Planı, En az bir yıllık ya da en az 32 kredi ya da en az 60 AKTS kredisi tutarında
2025-2026 öz değerlendirme raporunda 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 yarıyılda 20 AKTS, üçüncü yy' da 22 AKTS ve dördüncü yarıyılda 30 AKTS "alanına uygun temel öğretim dersleri" ni kapsamaktadır. Dolayısıyla belirlenen şartlar yerine getirilmektedir. Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

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.
2025-2026 öz değerlendirme raporunda öğretim planında yer alan ilgili disipline uygun mesleki eğitim öğretimi sağlayan derslerin AKTS toplamı 120'dir. Kanıt. Tablo 5.1 de sunulmaktadır. Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

5.6-Eğitim programının teknik içeriğini bütünleyen ve program amaçları doğrultusunda
2025-2026 öz değerlendirme raporunda 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 yarıyılda 20 AKTS, üçüncü yy' da 22 AKTS ve dördüncü yarıyılda 30 AKTS "alanına uygun temel öğretim dersleri" ni kapsamaktadır. Dolayısıyla belirlenen şartlar yerine getirilmektedir. Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

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.

2025-2026 öz değerlendirme raporunda 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… 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. Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

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.

2025-2026 öz değerlendirme raporunda 1TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli öğretim elemanı. 2Her öğretim elemanı için son iki yarıyılda verdiği tüm dersleri (lisansüstü ve başka programda verilen dersler dâhil) sıralayınız. Gerektiğinde satır ekleyiniz. Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

6.2-Öğretim kadrosu yeterli niteliklere sahip olmalı ve programın etkin bir şekilde
2025-2026 öz değerlendirme raporunda 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 Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

6.3-Öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri yukarıda sıralananları sağlamaya ve
2025-2026 öz değerlendirme raporunda yükseltilme ve Atanma Yönergesi esaslarına yapılmaktadır. Kadro ilanı sonrasında, öğretim üyeliği kadrolarına başvuracak olan adaylar, 2547 sayılı Kanun ve Öğretim Üyeliğine Yükseltilme ve Atanma Yönetmeliği ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltilme ve Atanma 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… Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

5- 7.1-Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer teçhizat, eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olmalıdır.

Öz değerlendirme raporunda programın teorik derslikler, mutfak uygulama atölyesi ve diğer ortak eğitim alanlarından yararlandığı belirtilmektedir. Mevcut fiziki altyapı ve endüstriyel mutfak ekipmanları mesleki eğitim açısından güçlü yönlerdir. Ancak programın öz değerlendirmesinde mevcut uygulama alanlarının yaklaşık 30 öğrencilik gruplar için daha uygun olduğu, 60 kişilik genel kontenjanın uygulama kalitesini zorlayabildiği ifade edilmiştir. Bu nedenle kontenjan, uygulama

grupları ve sarf malzemesi bütçesinin birlikte planlanması önerilmektedir.

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.

2025-2026 öz değerlendirme raporunda 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,… Ders dışı sosyal ve bilimsel etkinlikler için Atatürk Kongre Merkezi, Prof. Dr. Sabri Bektöre Konferans Salonu, Erdal Akar Konferans Salonu, Abdullah Kaptan Konferans Salonu, İbrahim Küçükkurt Konferans Salonu, M. Rıza Çerçel Kültür Merkezi ile Barış Manço konser alanı da öğrencilerin kullanımına sunulmaktadır. Bununla birlikte Türkiye'nin ilk ve tek çalgı müzesi olma özelliğini taşıyan Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Devlet Konservatuvarı İbrahim Alimoğlu Müzik Müzesi de öğrencilerin ücretsiz ziyaretine açık tutulmaktadır Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

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.

2025-2026 öz değerlendirme raporunda öğrencilere mesleki uygulama becerisi kazandırma açısından AMYO bünyesinde modern mutfak ekipmanlarıyla uygulama mutfağı bulunmaktadır. Uygulama mutfağında teorik ve uygulamalı dersler sürdürülmektedir. 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 laboratuvarda yapılmaktadır. Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

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

2025-2026 öz değerlendirme raporunda kütüphane ile bilgileri https://kutuphane.aku.edu.tr/hakkimizda/ ulaşabilirsiniz. Afyon Kocatepe Üniversitesi Kütüphanesi; görevlerini en iyi şekilde yerine getirmek ve üniversitenin en önemli bilgi yuvalarından biri haline gelmek için özverili, kararlı ve her türlü imkânı seferber eden bir prensip anlayışı ile çalışmaktadır. Bu amaçla teknolojik gelişmelere paralel olarak, gerek ulusal gerekse uluslararası standartlar takip edilerek, üniversite ve araştırmacılara hizmet verilmektedir. Bütün bu çalışmaların sonucunda üniversite ve araştırmacılar için oluşturulan koleksiyonda aşağıda verilen olanaklar yer almaktadır. Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

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

2025-2026 öz değerlendirme raporunda 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. Afyon Kocatepe Üniversitesi AMYO Kampüsü'nde yer alan tüm akademik, idari ve sosyal amaçlı binalarda 26735 sayılı Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik doğrultusunda yangın önlemleri alınmış durumdadır. Bu kapsamda AMYO binası VE atölyeleri da dâhil olmak üzere, binaların her katında periyodik olarak bakım ve dolumu yapılan yangın tüpleri ile birlikte olası bir yangın durumunda uygulanması gereken yönergeler bulunmaktadır. Bu tedbirlere ek olarak İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı bünyesinde bir adet kampüs içi kullanım amaçlı itfaiye aracı bulunmaktadır. Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

6- 8.1-Üniversitenin idari desteği, yapıcı liderliği, parasal kaynaklar ve dağıtımında izlenen strateji, programın kalitesini ve bunun sürdürülebilmesini sağlayacak düzeyde olmalıdır.

2025-2026 öz değerlendirme raporunda 3Öğrenci harçlar fonundan program kullanımı için ayrılan miktarı yazınız. Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

8.2-Kaynaklar, nitelikli bir öğretim kadrosunu çekecek, tutacak ve mesleki gelişimini
2025-2026 öz değerlendirme raporunda 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. Aşçılık Programı'nda görevli her öğretim elemanına, her yarıyılda 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. Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

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

2025-2026 öz değerlendirme raporunda bölümde ihtiyaç duyulan altyapı ve donanımın temini, ilgili altyapı ve donanımın bakımı ve işletilmesi amacıyla AMYO müdürlüğü Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü merkezi bütçesinden finansman talep edilmektedir. Üniversite tarafından bölüm için tahsis edilen bütçe teorik ve uygulamalı derslerin sürdürülebilmesi, gerekli ekipman ve malzemelerin tahsisi, makine ve teçhizatın düzenli bakımı, uygulamalı dersler için gerekli malzemelerin temini ve paket programların kiralanması için yeterli düzeydedir. Aşçılık programı, mutfak uygulama alanlarında yer alan konveksiyonel fırın vb. teçhizatın bakımı periyodik olarak sağlanan bütçeden yaptırılmaktadır. Buna ek olarak, dersliklerdeki öğretim donanımı (projeksiyon cihazı, perde vb.) her dönem belirli aralıklarla gözden geçirilmekte ve olası aksaklıklar ve sorunlara anında müdahale imkanı… Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

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

2025-2026 öz değerlendirme raporunda bu ölçüte ilişkin açıklamalar değerlendirilmiştir. Mevcut uygulamaların sürdürülebilirliğinin somut kanıtlar ve dönemsel izleme sonuçları ile desteklenmesi önerilmektedir.

7- 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.

2025-2026 öz değerlendirme raporunda bu ölçüte ilişkin açıklamalar değerlendirilmiştir. Mevcut uygulamaların sürdürülebilirliğinin somut kanıtlar ve dönemsel izleme sonuçları ile desteklenmesi önerilmektedir.

8- 10.1-Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

2025-2026 öz değerlendirme raporunda 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; Sunulan açıklamalar programın ilgili ölçüte yönelik çalışmalarını ortaya koymaktadır; uygulamaların dönemsel kanıtlarla izlenmesi ve sonuçların iyileştirme kararlarına yansıtılması önerilmektedir.

HAZIRLAYANLAR

Enver SERBEST

Engin PULLUK

Seda YALÇIN