



**PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME
RAPORU FORMU**

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	1 / 35



KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI
PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU*

27/01/2025

** Akademik birimlerimiz, Program Öz Değerlendirme Raporu şablonu olarak kendi alanlarında Yükseköğretim Kalite Kurulu (YÖKAK) tarafından tanınmış herhangi bir akreditasyon kuruluşunun yazım kılavuzunu da kullanabilir.*

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	2 / 35

İçindekiler

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler	3
B. Değerlendirme Ölçütleri	4
ÖLÇÜT 1: ÖĞRENCİLER	4
ÖLÇÜT 2: PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI	7
ÖLÇÜT 3: PROGRAM ÇIKTILARI	9
ÖLÇÜT 4: ÖĞRETİM PLANI	14
ÖLÇÜT 5: ÖĞRETİM KADROSU	23
ÖLÇÜT 6: YÖNETİM YAPISI	26
ÖLÇÜT 7: ALTYAPI	27
ÖLÇÜT 8: KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR	29
ÖLÇÜT 9: SÜREKLİ İYİLEŞTİRME	320
ÖLÇÜT 10: PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER	30
EK I: PROGRAMA İLİŞKİN EK BİLGİLER	30
I.1. Ders İzlençeleri	30
Ek Belgeler	31

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	3 / 35

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler

1. İletişim Bilgileri

İletişim Kurulacak Kişi: Öğr. Gör. Yusuf YERLİ

Adres : Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek
Yüksekokulu, Aşçılık Programı, Yunus Emre Yerleşkesi, KARAMAN

İş Tel : 0338 226 21 80 (5406)

Faks :

E-Posta: yusufyerli@kmu.edu.tr

2. Program Bilgileri

Aşçılık Programı 2015 yılında açılmış olup, 2015-2016 Güz yarıyılından itibaren Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü bünyesinde Normal ve İkinci Öğretim olmak üzere Eğitim Öğretim Faaliyetlerine başlamıştır. Programımız 60 kişi normal öğretim kontenjanına sahiptir.

Aşçılığı profesyonel bir meslek olarak gören, kariyer olarak kabul eden kişilere yönelik hazırlanmış Aşçılık Programının amacı; gerekli bilgi ve becerilerle donatılmış, uluslararası alanda rekabet edebilecek genç yönetici şefler yetiştirmektir. Bu amaçlar doğrultusunda 2 yıllık ön lisans programı süresince adaylara en temelden en ileri seviyeye kadar yiyecek- içecek işletmeciliğinin ve yemek sanatının tüm incelikleri öğretilmektedir. Klasik yemek pişirme teknikleri, Türk, Osmanlı, Selçuklu, Dünya Mutfakları ve Modern mutfak teknikleri uygulamalı olarak verilmektedir. Bu gibi pratik derslerin yanında öğrenciler Beslenme İlkeleri, Gıda Kimyası, Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Hijyen-Sanitasyon ve Menü Planlama gibi teorik derslerle mutfak sanatı ve kültürünü, gıda maddelerinin kimyasını ve beslenme üzerine önemlerini derinlemesine teorik olarak inceleyeceklerdir.

Bölümümüzde 80 öğrencinin aynı anda uygulama yapabileceği 2 adet uygulama mutfacı ile ayrıca 30 kişilik Uygulama Oteli ve Restoranı bulunmaktadır. Turizm sektörü ile yakın ilişkiler doğrultusunda bir yandan öğrencilerimizin nitelikli işletmelerde staj yapmalarına katkı sağlanırken, turizm sektörünün içinden gelen eğitim kadrosuyla ders programlarının sektörün taleplerine göre güncellenmesi sağlanmaktadır.

Aşçılık programında okumak isteyenlerin tat ve koku duyumları gelişmiş, düzenli çalışma alışkanlığına sahip, dikkatli ve titiz kimseler olmaları gerekir. Yaratıcılık meslekte başarıyı artırıcı bir özelliktir.

Aşçılık programını bitirenlere "Aşçılık Meslek Elemanı" unvanı verilir.

Mezun olanlar;

- | | |
|---------------------|------------------------------|
| * Otel mutfacı, | * Yemek fabrikaları mutfacı, |
| * Restoran mutfacı, | * Okul mutfacı, |
| * Fabrika mutfacı, | * Hastane mutfakları, |
| * Ordu mutfacı, | * Gemi mutfacı, |
| * İşyeri mutfacı, | * Uçak mutfacı, |
| * Tren mutfacı, | * Otobüs mutfacı |

gibi kuruluş ve kurum mutfaklarında görev yapabilmektedirler. Kişinin bilgi, becerileri ve yeterliğine bağlı olarak bu meslekte işsizlik probleminin yaşanma ihtimali düşüktür. İyi yetişmiş yaratıcı aşçılar kolaylıkla yüksek ücretli iş bulabilmektedirler.

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	2 / 35

Eğitime devam etmek isteyen mezunlar, Açık Öğretim Fakültesi bünyesindeki bölümlerin üçüncü sınıfına doğrudan ve sınavsız olarak geçebilmektedirler. Mezunlarımız ÖSYM tarafından yapılan DGS sınavı ile;

- * Aile ve Tüketici Bilimleri,
- * Beslenme ve Diyetetik,
- * Gastronomi ve Mutfak Sanatları,
- * Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği gibi bölümlere dikey geçiş yapabilmektedirler.

3. Programın Türü

- Ön Lisans

4. Üniversite Hakkında

Üniversitemizin temeli 30 Mart 1987 tarihli Yükseköğretim Kurulu Kararı ile Selçuk Üniversitesine bağlı olarak kurulan Meslek Yüksekokulu ile atılmıştır. Ardından sırasıyla Ermenek Meslek Yüksekokulu, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu, Kazım Karabekir Meslek Yüksekokulu, Sağlık Yüksekokulu, Beden Eğitimi ve Spor Yüksekokulu, Edebiyat Fakültesi, Kâmil Özdağ Fen Fakültesi ile Sosyal Bilimler Enstitüsü ve Fen Bilimleri Enstitüsü eğitim-öğretime başlamıştır. Eğitim-öğretim ve araştırmada dünya standartlarını yakalamayı hedefleyen Üniversitemiz, nitelikli insan gücü yetiştirerek Karaman iline ve ülkemize her alanda katkı sağlayan bir yükseköğretim kurumu olmak için kurulmuştur. Kuruluşunun ardından bölgenin özellikleri ve tarihi dikkate alınarak Türk dili ve gıda alanında ihtisaslaşma kararı almıştır. Üniversitemiz öz görev ve uz görüşünü yerine getirmek üzere teşkilatlanmaya başlamıştır. Bu kapsamda 2010 yılında Mühendislik Fakültesi, 2012 yılında Eğitim Fakültesi ve İslami İlimler Fakültesi kurulmuştur. Aynı yılda Meslek Yüksekokulunun adı Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu olarak değiştirilip, bünyesinde yer alan bazı programların aktarılmasıyla Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu kurulmuştur. Sağlık Yüksekokulu ise 2016 yılında Sağlık Bilimleri Fakültesi adını almıştır. Üniversitemiz kurumsallaşmayı sağlamak üzere iç kontrol standartlarına uyumu sağlayacak çalışmalar yapmıştır. Bunun yanında yerleşkenin birinci etap gelişme planı tamamlanmış, pek çok akademik birimin eğitim öğretim amaçlı fiziki mekân ihtiyacı karşılanmıştır. Yüzme havuzu, açık ve kapalı spor salonları ve stadyum gibi alanında önemli yatırımlar yapılarak Üniversitemize bütünlük bir spor tesisi kazandırılmıştır. ARGE faaliyetlerini desteklemek üzere merkezi araştırma laboratuvarı ve akademik birimlerin bünyesinde ihtiyaçlar doğrultusunda çeşitli laboratuvarlar kurulmuştur. Üniversitemiz kütüphane binası inşa edilmiş ve hizmet vermeye başlamıştır.

5. Fakülte/Yüksekokul Hakkında

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulunun kurulması; Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu bünyesinde faaliyet gösteren ve aşağıda belirtilen programların Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu'na aktarılması, teknik programların Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulunda kalması konusundaki teklifi 01/03/2012 tarihli Yükseköğretim Genel Kurul toplantısında incelenmiş ve 2547 Sayılı Kanun'un 2880 Sayılı Kanun'la değişik 7/d-2 ve 7/h maddeleri uyarınca üniversitemiz bünyesinde Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu kurulmuştur.

Buna göre;

- * 2009 yılında "Bankacılık ve Sigortacılık"
- * 2010 yılında "Muhasebe ve Vergi Uygulamaları"
- * 2013 yılında "Lojistik"
- * 2013 yılında "Turizm ve Otel İşletmeciliği"
- * 2014 yılında "Aşçılık"
- * 2015 yılında "Emlak ve Emlak Yönetimi"
- * 2017 yılında "Sosyal Güvenlik"
- * 2017 yılında "Sağlık Kurumları İşletmeciliği"
- * 2019 yılında "Pastacılık ve Ekmekçilik"
- * 2019 yılında "Özel Güvenlik ve Koruma"

Programları açılmıştır.

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	3 / 35

6. Programın Kısa Tarihçesi

Aşçılık programı ihtiyaçlara binaen kurulduğu 2014 yılından itibaren geleceğin Aşçılarını yetiştirmeye devam etmektedir. Mezun olan öğrencilerimiz genel olarak DGS ile 4 yıllık fakülteleri tercih etmekte kariyerlerini bu şekilde yönlendirmektedir.

7. Önceki Yetersizliklerin Giderilmesi Yönünde Alınan Önlemler

Programımız daha önce herhangi bir akreditasyon kuruluşu tarafından değerlendirilmemiş; yalnızca Üniversitemizde İç Değerlendirme Takımları tarafından değerlendirilmiş olup bu konuda yapılan çalışmalar Ölçüt 9'da belirtilmiştir.

B. Değerlendirme Ölçütleri

ÖLÇÜT 1: ÖĞRENCİLER

1.1 Öğrenci Kabulleri

Tablo 1.1 Aşçılık Programı 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	
2024-2025	60	55	337,7410	280,0102		1.162.751	TYT
2023-2024	60+60	57+55	356,1028	253,3031		1.276.975	TYT
2022-2023	60+60	56+54	405,5119	249,8321		1.168.268	TYT
2021-2022	60+60	55+36	306,1267	170,3904			TYT
2020-2021	60+60	56+53	375,6617	216,0317			TYT

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

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	4 / 35

Program Çıktıları

1.2 Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma

Tablo 1.2 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Anadal Bilgileri

Akademik Yıl ^{1,2}	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programa Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programda Çift Anadala Başlamış Olan Başka Bölümün Öğrenci Sayısı	Başka Bölümlerde Çift Anadala Başlamış Olan Program Öğrenci Sayısı
2024-2025	-			
2023-2024	1			
2022-2023	0			
2021-2022	4			
2020-2021	3			

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

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

1.3 Öğrenci Değişimi

KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ ERASMUS+ PROGRAMI KAPSAMINDA YAPILAN İKİLİ ANLAŞMALAR – AŞÇILIK PROGRAMI					
NO	Üniversite Adı ve Erasmus Kodu	Ülke	Kimler Yararlanabilir	İletişim	Web
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ MEVLANA DEĞİŞİM PROGRAMI KAPSAMINDA YAPILAN ANLAŞMALAR- AŞÇILIK PROGRAMI			
SIRA	Üniversite	Ülke	Bölümler
1			
2			

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	5 / 35

3			
4			
5			

Aşçılık Programı Erasmus Değişim Programı-Giden Öğrenci

Öğrenci Ad Soyad	Gidilen Üniversite	Gidilen ülke	Akademik Yıl	Hareketlilik Türü

1.4 Danışmanlık ve İzleme

Öğretim Üyesi	Danışmanlık Yaptığı Öğrenci Sayısı
Öğr. Gör. Yusuf YERLİ	83
Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ	119
Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN	61

1.5 Başarı Değerlendirmesi

Öğrencilerin başarı değerlendirmeleri her yarı yıl 100 üzerinden değerlendirilen, bir ara sınav(vize) (%40) ve bir yarıyıl sonu (final) (%60) olmak üzere iki sınava girmeleri ile yapılmaktadır.

1.6 Öğrenci Memnuniyeti

Program öğretim elemanları öğrenci memnuniyetine önem vermekle birlikte, düzenli yapılan öğrenci kalite komisyonu toplantılarının sonucunda ve bireysel olarak danışmanlar ile yapılan görüşmelerde iletilen görüş ve öneriler, değerlendirilerek çalışmalar bu doğrultuda gerçekleştirilmektedir. Aynı zamanda üniversite yönetiminin yapmış olduğu öğrenci memnuniyet anketinde okul ile ilgili öğrencilerin memnuniyet düzeyinin yüksek olduğu tespit edilmiştir.

1.7 Mezuniyet Koşulları

Programdan mezun olabilmek için, zorunlu staj uygulamasından başarılı olmak, 120 AKTS sağlamak ve en az 2.00 ortalama ile tüm derslerden başarılı olmak gerekmektedir.

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	6 / 35

Tablo 1.3 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ¹	Hazırlık	Sınıf ²				Öğrenci Sayıları ³			Mezun Sayıları ³		
		1.	2.	3.	4.	ÖL	YL	D	ÖL	YL	D
2024-2025		61	202			263					
2023-2024											
2022-2023											
2021-2022											
2020-2021											

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

²Kurumca tanımlanan "sınıf" kavramını burada açıklayınız.

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

ÖLÇÜT 2: PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI

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

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

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

2.1 Tanımlanan Program Öğretim Amaçları

Programımızın Öğretim Amaçları:	
ÖA-1	Aşçılık programı, turizm sektörünün ihtiyacı olan Türk ve Dünya mutfağında çalışabilecek bilgi ve beceriyle donanmış mesleki bilgiye sahip gerektiğinde kendi işyerini kurup yönetebilecek kişiler yetiştirmeyi amaçlar.
ÖA2.	Alanında nitelikli insan gücünün yiyecek-içecek sektörüne ve topluma kazandırılması,
ÖA3.	Sektörün ihtiyaç duyduğu Türk ve Dünya mutfaklarında çalışabilecek bilgi ve beceriyle donatılması,
ÖA4.	Uluslararası alanda rekabet edebilecek genç yönetici şefler yetiştirilmesi,
ÖA5.	Uygulama derslerini teorik derslerle destekleyici hale getirerek; mutfak kültürü, gıda kimyası ve beslenme gibi konuların öğretilmesi.

2.2 Kurum Öz görevleriyle Tutarlılık

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Öz görevleri: Üniversitemiz öğrenmeyi ve araştırmayı bilen mesleki açıdan donanımlı ve nitelikli bireyler yetiştirmeyi, evrensel bilgiler üreten bir kurum olmayı, ihtisaslaşma alanlarında bölgesel ve ulusal kalkınmaya yönelik çözümler üretmeyi görev edinmiştir.

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	7 / 35

Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Öz görevleri: Çağdaş ve etik değerleri benimseyen, hukukun üstünlüğüne inanan, ulusal ve evrensel düzeyde donanıma sahip, yeniliğe açık, ufku geniş, mesleki yeterliliğe ve bilgi birikimine sahip, üstün nitelikli meslek elemanları yetiştirmektedir.

Aşçılık Programı Öz görevleri: Bölümümüz Aşçılık mesleğinde kariyer yapmak isteyen, donanımlı, nitelikli, mesleki bilgi ve yeterliliğe sahip alanında uzmanlaşmış, sektörün ihtiyacını karşılamaya yönelik kendini geliştiren meslek elemanları yetiştirmeyi görev edinmiştir.

Aşçılık Programı Uzgörüşü: Sektör ve toplumun ihtiyaçlarına duyarlı, yeteneğini ortaya çıkaran, güncel ölçütleri karşılayan nitelikli bölümlerden biri olmak.

Program Öğretim Amaçlarının Kurumun Öz görevleriyle Uyum					
Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Özgörevleri			Program Öğretim Amaçları		
Üniversitemiz öğrenmeyi ve araştırmayı bilen mesleki açıdan donanımlı ve nitelikli bireyler yetiştirmeyi, evrensel bilgiler üreten bir kurum olmayı, ihtisaslaşma alanlarında bölgesel ve ulusal kalkınmaya yönelik çözümler üretmeyi görev edinmiştir.			ÖA1	ÖA2	ÖA3
			ÖA4	ÖA5	
			4	4	4
ÖA: Program Öğretim Amaçları 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek					

Program Öğretim Amaçlarının Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Öz görevleriyle Uyum					
Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Öz görevleri			Program Öğretim Amaçları		
Çağdaş ve etik değerleri benimseyen, hukukun üstünlüğüne inanan, ulusal ve evrensel düzeyde donanıma sahip, yeniliğe açık, ufku geniş, mesleki yeterliliğe ve bilgi birikimine sahip, üstün nitelikli meslek elemanları yetiştirmektedir			ÖA1	ÖA2	ÖA3
			ÖA4	ÖA5	
			5	5	5
ÖA: Program Öğretim Amaçları 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek					

Program Öğretim Amaçlarının Aşçılık Programı Öz görevleriyle Uyum					
Aşçılık Programı Öz görevleri			Program Öğretim Amaçları		
Bölümümüz Aşçılık mesleğinde kariyer yapmak isteyen, donanımlı, nitelikli, mesleki bilgi ve yeterliliğe sahip			ÖA1	ÖA2	ÖA3
			ÖA4	ÖA5	
			5	5	5

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	8 / 35

alanında uzmanlaşmış, sektörün ihtiyacını karşılamaya yönelik kendini geliştiren meslek elemanları yetiştirmeyi görev edinmiştir.	
ÖA: Program Öğretim Amaçları 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek	

2.3 Program Öğretim Amaçlarını Belirlemede Paydaşların İşlevleri

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı İç Paydaşlar	
Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi
Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Elemanı
Dr. Öğr. Üyesi Abdullah BADEM	Pastacılık Programı Öğretim Üyesi
Öğr. Gör. Yusuf YERLİ	Aşçılık Programı Öğretim Elemanı
Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ	Aşçılık Programı Öğretim Elemanı
Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN	Aşçılık Programı Öğretim Elemanı
Ezgi Nur DEMİR	Sınıf Temsilcisi (1)
Ahmet KELEŞ	Sınıf Temsilcisi (2)
Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Muhasebe ve Vergi Bölümü Dış Paydaşlar	
Öğr. Gör. Altan DEMİREL	Antalya Belek Üniversitesi Turizm ve Seyahat Hizmetleri Bölümü Öğretim Elemanı
Arş. Gör. Yaşar Mert DEMİRAL	Kocaeli Üniversitesi/Turizm Fakültesi/Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Elemanı
Nazif KARA	Nazif Kara RESTAURANT
	Mekan-ı Lezzet RESTAURANT
Ali ŞEN	Orega Otel, Otel, Restoran, Gastronomi ve Kültür Derneği
Kemal KARABÜBER	Karabüber Kebap Salonu/Karaman

2.4 Program Öğretim Amaçlarının Yayımlanması

Program öğretim amaçları ilgili web sayfasında yayımlanmaktadır.

https://kmu.edu.tr/sbmyo/bilgi/2025/ascilik-programi-_program-ogretim-amaclari

2.5 Program Öğretim Amaçlarının Güncellenme Yöntemi

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	9 / 35

Program öğretim amaçları programa yönelik yapılan iç ve dış paydaş değerlendirmeleri, öğrenci kalite komisyonu görüşleri doğrultusunda güncellenmektedir.

2.6 Program Öğretim Amaçlarına Ulaşma

Program öğretim amaçlarına, eğitim-öğretim dönemi içerisinde yapılan yüz yüze sınav uygulamaları, mutfak uygulama laboratuvarında ders kapsamında yapılan uygulamalar, zorunlu staj uygulaması ve sektörde öğrenime devam eden ve mezun öğrencilerin otel işletmeleri tarafından istihdamının gerçekleştirilmesi ile ulaşılmaktadır.

ÖLÇÜT 3: PROGRAM ÇIKTILARI

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

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

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

3.1 Tanımlanan Program Çıktıları

Program Çıktıları	
Çıktı No	Çıktı Metni
PÇ1	Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibidir.
PÇ2	Aşçılık mesleğindeki yasal düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgi sahibidir.
PÇ3	Aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
PÇ4	Aşçılık ile ilgili hizmet süreçlerini, tüketici ihtiyaç ve istekleri doğrultusunda ve tüketiciyi tatmin edecek biçimde yerine getirir, değerlendirir, geliştirir ve hizmet sürecini etkileyecek sorunlara çözüm önerir.
PÇ5	Aşçılık ile ilgili fiziksel ortamı, araç gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
PÇ6	Mutfakta işleri ve mesleğini yerine getirirken bağımsız çalışır.
PÇ7	Aşçılık mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.
PÇ8	Aşçılık mesleğinin gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.
PÇ9	Hizmet alanı, iş ve mesleği ile ilgili olarak bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde yenilikleri takip eder ve iletişim kurar.
PÇ10	Aşçılık ile ilgili düzenli olarak, sağlık, güvenlik ve risk değerlendirmesi yapar.

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	10 / 35

PÇ11	Aşçılık ile ilgili etik değerlere bağlı kalır.
PÇ12	Aşçılık ile ilgili işleri gerçekleştirirken insan sağlığını, sosyal ve doğal çevreyi dikkate alır.
PÇ13	Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
PÇ14	Aşçılık mesleğindeki hizmet verme süreçleri ve işlemleri ile ilgili bilgi sahibidir.

Program Çıktıları ve Program Öğretim Amaçları Arasındaki İlişki Matrisi

	PÇ	ÖA				
		ÖA1	ÖA2	ÖA3	ÖA4	ÖA5
Program Çıktıları	PÇ1	5	5	5	5	5
	PÇ2	5	5	5	5	5
	PÇ3	5	5	5	5	5
	PÇ4	5	5	5	5	5
	PÇ5	5	5	5	5	5
	PÇ6	5	5	5	5	5
	PÇ7	5	5	5	5	5
	PÇ8	5	5	5	5	5
	PÇ9	5	5	5	5	5
	PÇ10	5	5	5	5	5
	PÇ11	5	5	5	5	5
	PÇ12	5	5	5	5	5
	PÇ13	5	5	5	5	5
	PÇ14	5	5	5	5	5

3.2 Program Çıktılarının Ölçme ve Değerlendirme Süreci

Çıktı No	Çıktı Metni	Ölçme ve Değerlendirme Bileşenleri
PÇ1	Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibidir.	Bilgi, Beceriler, Yetkinlikler
PÇ2	Aşçılık mesleğindeki yasal düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgi sahibidir.	Bilgi, Beceriler, Yetkinlikler
PÇ3	Aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.	Bilgi, Beceriler, Yetkinlikler
PÇ4	Aşçılık ile ilgili hizmet süreçlerini, tüketici ihtiyaç ve istekleri doğrultusunda ve tüketiciyi tatmin edecek biçimde yerine getirir, değerlendirir, geliştirir ve hizmet sürecini etkileyecek sorunlara çözüm önerir.	Bilgi, Beceriler, Yetkinlikler
PÇ5	Aşçılık ile ilgili fiziksel ortamı, araç gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.	Bilgi, Beceriler, Yetkinlikler
PÇ6	Mutfakta işleri ve mesleğini yerine	Bilgi, Beceriler, Yetkinlikler

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	11 / 35

	getirirken bağımsız çalışır.	
PÇ7	Aşçılık mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.	Bilgi, Beceriler, Yetkinlikler
PÇ8	Aşçılık mesleğinin gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.	Bilgi, Beceriler, Yetkinlikler
PÇ9	Hizmet alanı, iş ve mesleği ile ilgili olarak bir yabancı dilde an az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde yenilikleri takip eder ve iletişim kurar.	Bilgi, Beceriler, Yetkinlikler
PÇ10	Aşçılık ile ilgili düzenli olarak, sağlık, güvenlik ve risk değerlendirmesi yapar.	Bilgi, Beceriler, Yetkinlikler
PÇ11	Aşçılık ile ilgili etik değerlere bağlı kalır.	Bilgi, Beceriler, Yetkinlikler
PÇ12	Aşçılık ile ilgili işleri gerçekleştirirken insan sağlığını, sosyal ve doğal çevreyi dikkate alır.	Bilgi, Beceriler, Yetkinlikler
PÇ13	Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünümüne alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.	Bilgi, Beceriler, Yetkinlikler
PÇ14	Aşçılık mesleğindeki hizmet verme süreçleri ve işlemleri ile ilgili bilgi sahibidir.	Bilgi, Beceriler, Yetkinlikler

Program Çıktılarını değerlendirme sürecinde Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) kapsamında belirlenen Yükseköğretim alanında yeterlilikler kullanılarak program çıktıları ile örtüşme seviyeleri incelenmiştir.

TÜRKİYE YÜKSEKÖĞRETİM YETERLİLİKLER ÇERÇEVESİ (TYYÇ) 6. Düzey (Lisans Eğitimi) Yeterlilikleri		
BİLGİ	Kuramsal Olgusal	TYY1. Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olma.
BECERİLER	Bilişsel Uygulamalı	TYY2. Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme. TYY3. Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme.
YETKİNLİKLER	Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği	TYY4. Alanı ile ilgili ileri düzeydeki bir çalışmayı bağımsız olarak yürütebilme. TYY5. Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	12 / 35

		sorunları çözmek için bireysel ve ekip üyesi olarak sorumluluk alabilme. TYT6. Sorumluluğu altında çalışanların bir proje çerçevesinde gelişimlerine yönelik etkinlikleri planlayabilme ve yönetebilme.
	Öğrenme Yetkinliği	TYT7. Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilme, TYT8. Öğrenme gereksinimlerini belirleyebilme ve öğrenmesini yönlendirebilme. TYT9. Yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme.
	İletişim ve Sosyal Yetkinlik	TYT10. Alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirebilme; düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak aktarabilme. TYT11. Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilme. TYT12. Toplumsal sorumluluk bilinci ile yaşadığı sosyal çevre için proje ve etkinlikler düzenleyebilme ve bunları uygulayabilme. TYT13. Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki bilgileri izleyebilme ve meslektaşları ile iletişim kurabilme. TYT14. Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı İleri Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilme.
	Alana Özgü Yetkinlik	TYT15. Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme. TYT16. Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite kültürü ve kültürel değerlerin korunması ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	13 / 35

		Program Çıktıları																
	PÇ TYT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14			
Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYC)	1	x	x															
	2			x	x													
	3			x	x													
	4					x	x											
	5					x	x											
	6					x	x											
	7					x	x											
	8							x	x									
	9							x	x									
	10							x	x									
	11									x	x	x						
	12									x	x	x						
	13									x	x	x						
	14									x	x	x						
	15												x	x	x			
	16												x	x	x			
Erişim adresi: http://tyyc.yok.gov.tr/?pid=33 (Erişim tarihi:																		

3.3 Program Çıktılarına Ulaşma

Çıktı No	Çıktı Metni	Kullanılan Yaklaşım ve Uygulamalar
PÇ1	Aşıcılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibidir.	Eğitim öğretim döneminde yapılan teorik ve uygulamalı sınavlar
PÇ2	Aşıcılık mesleğindeki yasal düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgi sahibidir.	Eğitim öğretim döneminde yapılan teorik ve uygulamalı sınavlar
PÇ3	Aşıcılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.	Yaz stajı uygulamaları ve staj değerlendirme
PÇ4	Aşıcılık ile ilgili hizmet süreçlerini, tüketici ihtiyaç ve istekleri doğrultusunda ve tüketiciyi tatmin edecek biçimde yerine getirir, değerlendirir, geliştirir ve hizmet sürecini etkileyecek sorunlara çözüm önerir.	Eğitim öğretim döneminde yapılan teorik ve uygulamalı sınavlar
PÇ5	Aşıcılık ile ilgili fiziksel ortamı, araç gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.	Yapılan ödevler

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	14 / 35

PÇ6	Mutfakta işleri ve mesleğini yerine getirirken bağımsız çalışır.	Yaz stajı uygulamaları ve staj değerlendirme
PÇ7	Aşçılık mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.	Eğitim öğretim döneminde yapılan teorik ve uygulamalı sınavlar
PÇ8	Aşçılık mesleğinin gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.	Laboratuvar çalışmaları
PÇ9	Hizmet alanı, iş ve mesleği ile ilgili olarak bir yabancı dilde an az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde yenilikleri takip eder ve iletişim kurar.	Yaz stajı uygulamaları ve staj değerlendirme
PÇ10	Aşçılık ile ilgili düzenli olarak, sağlık, güvenlik ve risk değerlendirmesi yapar.	Yapılan ödev değerlendirmeleri
PÇ11	Aşçılık ile ilgili etik değerlere bağlı kalır.	Bireysel çalışmalar
PÇ12	Aşçılık ile ilgili işleri gerçekleştirirken insan sağlığını, sosyal ve doğal çevreyi dikkate alır.	Bireysel çalışmalar
PÇ13	Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünümüne alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.	Öğretim elemanları, iş yeri staj amirleri değerlendirmeleri
PÇ14	Aşçılık mesleğindeki hizmet verme süreçleri ve işlemleri ile ilgili bilgi sahibidir.	Öğretim elemanları, iş yeri staj amirleri değerlendirmeleri

Her bir program çıktısı için o çıktının sağlandığının kanıtlar aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Çıktı No	Çıktı Metni	Çıktının Sağlandığına Dair Kanıtlar
PÇ1	Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibidir.	Eğitim öğretim döneminde yapılan teorik ve uygulamalı sınavlar
PÇ2	Aşçılık mesleğindeki yasal düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgi sahibidir.	Eğitim öğretim döneminde yapılan teorik ve uygulamalı sınavlar
PÇ3	Aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.	Yaz stajı uygulamaları ve staj değerlendirme
PÇ4	Aşçılık ile ilgili hizmet süreçlerini, tüketici ihtiyaç ve istekleri doğrultusunda ve tüketiciyi tatmin edecek biçimde yerine getirir, değerlendirir, geliştirir ve hizmet sürecini etkileyecek sorunlara çözüm önerir.	Eğitim öğretim döneminde yapılan teorik ve uygulamalı sınavlar
PÇ5	Aşçılık ile ilgili fiziksel ortamı, araç gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.	İşletmede Mesleki Eğitim Uygulaması

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	15 / 35

PÇ6	Mutfakta işleri ve mesleğini yerine getirirken bağımsız çalışır.	Yaz stajı uygulamaları ve staj değerlendirme
PÇ7	Aşçılık mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.	Eğitim öğretim döneminde yapılan teorik ve uygulamalı sınavlar
PÇ8	Aşçılık mesleğinin gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.	Bireysel çalışmalar
PÇ9	Hizmet alanı, iş ve mesleği ile ilgili olarak bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde yenilikleri takip eder ve iletişim kurar.	Yaz stajı uygulamaları ve staj değerlendirme
PÇ10	Aşçılık ile ilgili düzenli olarak, sağlık, güvenlik ve risk değerlendirmesi yapar.	Yapılan ödev değerlendirmeleri
PÇ11	Aşçılık ile ilgili etik değerlere bağlı kalır.	Bireysel çalışmalar
PÇ12	Aşçılık ile ilgili işleri gerçekleştirirken insan sağlığını, sosyal ve doğal çevreyi dikkate alır.	Bireysel çalışmalar
PÇ13	Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünümüne alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.	Öğretim elemanları, iş yeri staj amirleri değerlendirmeleri
PÇ14	Aşçılık mesleğindeki hizmet verme süreçleri ve işlemleri ile ilgili bilgi sahibidir.	Öğretim elemanları, iş yeri staj amirleri değerlendirmeleri

ÖLÇÜT 4: ÖĞRETİM PLANI

AKTS Kredisi: Avrupa Kredi Transfer Sisteminde tanımlanan kredi.

4.1 Öğretim Planı (Müfredat)

2023 Müfredatı

**Tablo 4.1 Ön Lisans Öğretim Planı
Aşçılık Programı**

Ders Kodu	Ders adı ¹	Öğretim Dili ²	Kategori (AKTS Kredisi) ³				
			Alanına uygun temel öğretim ⁴	Alanına uygun öğretim ⁵	Seçmeli Dersler ⁶		Diğer ⁷
					Alan içi	Alan dışı	
1. Yarıyıl							
6305121	Beslenmenin Temel ilkeleri	Türkçe	6				
6305122	Mutfak Uygulamaları	Türkçe	6				
6305123	Pişirme Yöntemleri	Türkçe	6				
6305124	Türk Dili - I	Türkçe	2				

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	16 / 35

Ders Kodu	Ders adı ¹	Öğretim Dili ²	Kategori (AKTS Kredisi) ³				
			Alanına uygun temel öğretim ⁴	Alanına uygun öğretim ⁵	Seçmeli Dersler ⁶		Diğer ⁷
					Alan içi	Alan dışı	
6305125	Yabancı Dil (ingilizce) - I	Türkçe	2				
6305126	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi - I	Türkçe	2				
6305127	Mutfak Planlama ve Organizasyonu	Türkçe			3		
6305128	Meslek Etiği	Türkçe			3		
6305129	İş Sağlığı ve Güvenliği	Türkçe			3		
6305130	Gastronomi ve Medya	Türkçe			3		
6305131	Uygulamalı Girişimcilik- I	Türkçe			3		
6305132	İnsan Kaynakları Yönetimi	Türkçe			3		
2. Yarıyıl							
6305220	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Türkçe	6				
6305221	Pastane Ürünleri ve Ekmek Yapım Teknikleri-I	Türkçe	6				
6305222	Türk ve Dünya Mutfacı	Türkçe	6				
6305223	Türk Dili-II	Türkçe	2				
6305224	Yabancı Dil (İngilizce)-II	Türkçe	2				
6305225	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II	Türkçe	2				
6305226	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	Türkçe			3		
6305227	Menü Planlama	Türkçe			3		
6305228	Yemek Süsleme Sanatı	Türkçe			3		
6305229	Gastronomi Tarihi	Türkçe			3		
6305230	Uygulamalı Girişimcilik -II	Türkçe			3		
6305231	Ekonomik ve Finansal Okuryazarlık	Türkçe			3		
6305232	Moleküler Gastronomi	Türkçe			3		
6305233	Mesleki İngilizce	Türkçe			3		
6305234	Mesleki Almanca	Türkçe			3		
3. Yarıyıl							
6305319	Besin Kimyası	Türkçe	4				
6305320	Pastane Ürünleri ve Ekmek Yapım Teknikleri II	Türkçe	4				
6305321	Balık ve Su Ürünleri	Türkçe	4				
6305322	Soğuk Mutfak	Türkçe	4				
6305323	STAJ (YAZ STAJI 90 İŞ GÜNÜ)	Türkçe	8				
6305324	Mutfak Matematiği	Türkçe			3		
6305325	Soslar	Türkçe			3		
6305326	İnsan Kaynakları Yönetimi	Türkçe			3		
6305327	Yiyecek İçecek Servisi	Türkçe			3		
4. Yarıyıl							
6305417	İşletmede Mesleki Eğitim	Türkçe	30				

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	17 / 35

Ders Kodu	Ders adı ¹	Öğretim Dili ²	Kategori (AKTS Kredisi) ³				
			Alanına uygun temel öğretim ⁴	Alanına uygun öğretim ⁵	Seçmeli Dersler ⁶		Diğer ⁷
					Alan içi	Alan dışı	
PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI ⁸			102		57		
MEZUNİYET İÇİN TOPLAM KREDİ			120				
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ			85		47		
Toplamlar bu satırlardan en az birini sağlamalıdır	En düşük AKTS kredisi	2					
	En düşük yüzde	0,01					

¹ Öğretim dili Türkçe olmasa bile ders adını Türkçe veriniz.

² Öğretim dilini yazınız.

³ Yukarıdaki kategoriler için derslerin FEDEK Ölçütlerini sağlama kontrolü kurum ziyareti sırasında öğretim malzemeleri ve öğrenci çalışmalarına bakılarak yapılacaktır. **Alanına uygun temel öğretim ve Alanına uygun öğretim sütunlarının toplamı, ayrı ayrı sütun toplamlarına bakılmaksızın 150 AKTS(%62.5) den az olmamalıdır**

⁴ Programda, programın yürütülmesi için zorunlu temel dersler yazılmalıdır.

⁵ Program öğretimi için alanına uygun zorunlu dersler

⁶ Seçmeli dersler, alan içi ve alan dışı (bireysel ilgi ve beceri geliştirmeye yönelik spor, müzik vb.) olmak üzere 2 kategoriye ayrılmıştır

⁷ Yukarıdaki 3 kategoriye girmeyen dersler. Örnek: 2547 sayılı kanunun 5(i) maddesi kapsamında okutulan dersler gibi

⁸ Toplam krediler ve yüzdeleri hesaplanırken; zorunlu derslerin tümü kullanılmalıdır. Seçmeli derslerin ise **sadece öğretim planında yer aldığı sayı kadarı** kullanılmalıdır.

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	18 / 35

Tablo 4.2 Yarıyılar Temelinde Ders Planı (2023 Müfredatı)

2024/2025 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	
6305121 Beslenmenin Temel ilkeleri	2	1	0	6	6305220 Gıda Bilimi ve Teknolojisi	2	1	0	6
6305122 Mutfak Uygulamaları	2	2	0	6	6305221 Pastane Ürünleri ve Ekmek Yapım Teknikleri-I	3	1	0	6
6305123 Pişirme Yöntemleri	2	2	0	6	6305222 Türk ve Dünya Mutfağı	3	1	0	6
6305124 Türk Dili-I	2	0	0	2	6305223 Türk Dili-II	2	0	0	2
6305125 Yabancı Dil (İngilizce)-I	2	0	0	2	6305224 Yabancı Dil (İngilizce)-II	2	0	0	2
6305126 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I	2	0	0	2	6305225 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II	2	0	0	2
Seçmeli Ders (2)					Seçmeli Ders (2)				
6305127 Mutfak Planlama ve Organizasyonu 6305128 Meslek Etiği 6305129 İş Sağlığı ve Güvenliği 6305130 Gastronomi ve Medya 6305131 Uygulamalı Girişimcilik- I 6305132 İnsan Kaynakları Yönetimi	3x2	0	0	3x2	6305226 Gıda Hijyeni ve Sanitasyon 6305227 Menü Planlama 6305228 Yemek Süsleme Sanatı 6305229 Gastronomi Tarihi 6305230 Uygulamalı Girişimcilik -II 6305231 Ekonomik ve Finansal Okuryazarlık 6305232 Moleküler Gastronomi 6305233 Mesleki İngilizce 6305234 Mesleki Almanca	3x2	0	0	3x2
Toplam Kredi				30	Toplam Kredi				30

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı



**PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME
RAPORU FORMU**

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	19 / 35

III. YARIYIL / GÜZ					IV. YARIYIL / BAHAR				
DERSİN ADI	Haftalık ders saati			AKT S	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	L			T	U	L	
6305319 Besin Kimyası	3	0	0	4	6305417 İşletmede Mesleki Eğitim	5	0	0	30
6305320 Pastane Ürünleri ve Ekmek Yapım Teknikleri II	3	1	0	4					
6305321 Balık ve Su Ürünleri	2	1	0	4					
6305322 Soğuk Mutfak	3	1	0	4					
6305323 STAJ (YAZ STAJI 90 İŞ GÜNÜ)	3	0	0	8					
Seçmeli Ders									
6305324 Mutfak Matematiği 6305325 Soslar 6305326 İnsan Kaynakları Yönetimi 6305327 Yiyecek İçecek Servisi	3x2	0	0	3x2					
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 4.3'te veriniz.

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

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	20 / 35

Tablo 4.3 Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler (2023 Müfredatı)

I. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
6305127 Mutfak Planlama ve Organizasyonu	3	0	0	3	Evet	Hayır
6305128 Meslek Etiği	3	0	0	3	Evet	Hayır
6305129 İş Sağlığı ve Güvenliği	3	0	0	3	Evet	Hayır
6305130 Gastronomi ve Medya	3	0	0	3	Evet	Hayır
6305131 Uygulamalı Girişimcilik-I	3	0	0	3	Evet	Hayır
6305132 İnsan Kaynakları Yönetimi	3	0	0	3	Evet	Hayır
Toplam Kredi	3					

II. YARIYIL /BAHAR						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
6305226 Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	3	0	0	3	Evet	Hayır
6305227 Menü Planlama	3	0	0	3	Evet	Hayır
6305228 Yemek Süsleme Sanatı	3	0	0	3	Evet	Hayır
6305229 Gastronomi Tarihi	3	0	0	3	Evet	Hayır
6305230 Uygulamalı Girişimcilik-II	3	0	0	3	Evet	Hayır
6305231 Ekonomik ve Finansal Okuryazarlık	3	0	0	3	Evet	Hayır
6305232 Moleküler Gastronomi	3	0	0	3	Evet	Hayır
6305233 Mesleki İngilizce	3	0	0	3	Evet	Hayır
6305234 Mesleki Almanca	3	0	0	3	Evet	Hayır
Toplam Kredi	3					

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------



**PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME
RAPORU FORMU**

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	21 / 35

III. YARIYIL /GÜZ							
DERSİN KODU ve ADI		Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
		T	U	L			
6305324	Mutfak Matematiği	3	0	0	3	Evet	Hayır
6305325	Soslar	3	0	0	3	Evet	Hayır
6305326	İnsan Kaynakları Yönetimi	3	0	0	3	Evet	Hayır
6305327	Yiyecek içecek Servisi	3	0	0	3	Evet	Hayır
Toplam Kredi		3					

IV. YARIYIL /BAHAR							
DERSİN KODU ve ADI		Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
		T	U	L			
-							
-							
Toplam Kredi							

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

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	22 / 35

Tablo 4.4 Ders ve Sınıf Büyüklükleri
Aşçılık Programı

Dersin kodu	Dersin adı	Son İki Yarıyıda Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Haftalık Ders Saati				AKTS
				Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Diğer	
6305121	Beslenmenin Temel ilkeleri	1		2	1	0	0	6
6305122	Mutfak Uygulamaları	1		2	2	0	0	6
6305123	Piştirme Yöntemleri	1		2	2	0	0	6
6305124	Türk Dili-I	1		2	0	0	0	2
6305125	Yabancı Dil (İngilizce)-I	1		2	0	0	0	2
6305126	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I	1		2	0	0	0	2
6305127	Mutfak Planlama ve Organizasyonu	1		2	1	0	0	3
6305130	Gastronomi ve Medya	1		3	0	0	0	3
6305220	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	1		2	1	0	0	6
6305221	Pastane Ürünleri ve Ekmek Yapım Teknikleri-I	1		3	1	0	0	6
6305222	Türk ve Dünya Mutfağı	1		3	1	0	0	6
6305223	Türk Dili-II	1		2	0	0	0	2
6305224	Yabancı Dil (İngilizce)-II	1		2	0	0	0	2
6305225	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II	1		2	0	0	0	2
6305226	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	1		3	0	0	0	3

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------



**PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME
RAPORU FORMU**

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	23 / 35

6305227	Menü Planlama	1		3	0	0	0	3
6305228	Yemek Süsleme Sanatı	1		3	0	0	0	3
6305319	Besin Kimyası	1		3	0	0	0	4
6305320	Pastane Ürünleri ve Ekmek Yapım Teknikleri II	1		3	1	0	0	4
6305321	Balık ve Su Ürünleri	1		2	1	0	0	4
6305322	Soğuk Mutfak	1		3	1	0	0	4
6305417	İşletmede Mesleki Eğitim	3		5	0	0	0	30

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	24 / 35

4.2 Öğretim Planını Uygulama Yöntemi

Öğretim planı her yarıyıl başında alınan bölüm kurul kararı doğrultusunda ilgili öğretim elemanları tarafından derslerin yüz yüze verilmesi ile gerçekleştirilmektedir.

4.3 Öğretim Planını Yönetim Sistemi

Öğretim planı program bölüm başkanının koordinasyonu ve denetimi ile ilgili öğretim elemanları ile gerçekleştirilmektedir.

4.4 Alan Uygulama Deneyimi

Zorunlu staj uygulamaları kapsamında ilgili derslerin alan uygulaması öğrenciler tarafından gerçekleştirilmektedir.

4.5 Öğretim Planının Bileşenleri

Öğretim planının bileşenleri program dersleri ve müfredattan oluşmaktadır.

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	25 / 35

ÖLÇÜT 5: ÖĞRETİM KADROSU

5.1 Öğretim Kadrosunun Sayıca ve Nitelik Bakımından Yeterliliği

Aşçılık programı kadrosu 3 öğretim elemanından oluşmaktadır. İlgili öğretim elemanlarının her biri alanında uzman olup aynı zamanda özel sektör deneyimine sahiptir. Öğretim kadrosu program dersleri ve öğrenci sayıları açısından sayı ve nitelik olarak yeterli düzeydedir.

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	26 / 35

**Tablo 5.1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti
Aşçılık Programı**

Öğretim elemanının Adı ve soyadı	TZ, YZ, DSÜ ¹	Son iki yarıyıda verdiği dersler (Dersin kodu/kredisi/yarıyılı/yılı) ²				Toplam etkinlik dağılımı ³		
		Dersin yarıyılı/yılı	Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Kredisi	Öğretim	Araştırma	Diğer ⁴
Öğr. Gör. Yusuf YERLİ	TZ	2024-2025 GÜZ	6305127	MUTFAK PLANLAMA VE ORGANİZASYONU	3	%80	%15	%5
		2024-2025 GÜZ	6305320	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-II	4			
		2024-2025 GÜZ	6306320	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-II	4			
		2024-2025 GÜZ	6305322	SOĞUK MUTFAK	4			
		2024-2025 GÜZ	6306322	SOĞUK MUTFAK	4			
		2024-2025 BAHAR	6305221	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-I	6			
		2024-2025 BAHAR	6305227	MENÜ PLANLAMA	3			
Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN	TZ	2024-2025 GÜZ	6305321	BALIK VE SU ÜRÜNLERİ	4	%80	%15	%5
		2024-2025 GÜZ	6306321	BALIK VE SU ÜRÜNLERİ	4			
		2024-2025 GÜZ	6305319	BESİN KİMYASI	4			
		2024-2025 GÜZ	6306319	BESİN KİMYASI	4			
		2024-2025 GÜZ	6305121	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ	6			
		2024-2025 GÜZ	6306108	GIDA KALİTE KONT. ESASLARI VE GIDA GÜV.	2			
		2024-2025 GÜZ	6305123	PİŞİRME YÖNTEMLERİ	6			
		2024-2025 BAHAR	6305220	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	6			
Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ	TZ	2024-2025 BAHAR	6305222	TÜRK VE DÜNYA MUTFAĞI	6	%80	%15	%5
		2024-2025 GÜZ	6305130	GASTRONOMİ VE MEDYA	3			
		2024-2025 GÜZ	6305324	MUTFAK MATEMATİĞİ	3			
		2024-2025 GÜZ	6306324	MUTFAK MATEMATİĞİ	3			
		2024-2025 GÜZ	6305122	MUTFAK UYGULAMALARI	6			
		2024-2025 GÜZ	6305325	SOSLAR	3			
		2024-2025 GÜZ	6306325	SOSLAR	3			
		2024-2025 BAHAR	6305226	GIDA HİJYENİ VE SANİTASYON	3			
		2024-2025 BAHAR	6305228	YEMEK SÜSLEME SANATI	3			

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

²Her öğretim elemanı için son iki yarıyıda 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.

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	27 / 35

⁴Uzun süreli izinler ve sektör etkinlikleri bu sütunda gösterilir.

Tablo 5.2 Öğretim Kadrosunun Analizi
Aşçılık Programı

Öğretim elemanının Adı ve soyadı ¹	Unvanı	TZ, YZ, DSÜ ²	Aldığı son Akademik unvan	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet Yılı	Deneyim süresi, yıl			Etkinlik düzeyi ³ (yüksek, orta, düşük, yok)		
					Kamu/ Özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurumdaki deneyimi	Mesleki kuruluşlarda	Araştırmada	Dış paydaşlara verilen danışmanlıkta
Yusuf YERLİ	Öğr. Gör.	TZ	Öğretim Görevlisi	Selçuk Üniversitesi/ 2020						
Ali İhsan UYGUN	Öğr. Gör.	TZ	Öğretim Görevlisi	Mersin Üniversitesi/ 2019	16	6	1,5	Orta	Orta	Orta
Yaşar SEVİMLİ	Öğr. Gör.	TZ	Öğretim Görevlisi	Gaziantep Üniversitesi/ 2018	10	8	1,5	Orta	Yüksek	Düşük

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

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

³Etkinlik düzeyi son 3 yılın ortalamasını yansıtmalıdır.

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	28 / 35

5.2 Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri

Öğretim kadrosu ders verme faaliyetleri dışında, bireysel olarak akademik çalışmalarını yapmaktadır. Ayrıca ilgili kadro öğrencilerin mesleki gelişimine katkıda bulunacak eğitim/öğretim dönemi içerisinde çeşitli etkinlikler düzenlemektedir. Kadro, program öğrencilerine ders, mesleki hayat, akademik kariyer gibi konular hakkında danışmanlık yapmaktadır ve bilgiler vermektedir.

5.3 Atama ve Yükseltme

Programda öğretim elemanlarının atama ve yükseltme işlemleri Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Öğretim Üyeliği Kadrolarına Başvurma, Yükseltme ve Atanmayla İlgili Değerlendirme Yönergesi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Kriterleri Yönergesi (Yürürlük Tarihi: 29.08.2024) doğrultusunda üniversite yönetimi bilgisi dahilinde yapılmaktadır.

5.4 Destek Öğretim Kadrosu

Öğr. Gör. Muhammet İN

Öğr. Gör. Zeynep Büşra VARİŞLİ

Öğr. Gör. Dr. Umut DÜŞGÜN

ÖLÇÜT 6: YÖNETİM YAPISI

Tablo 6.1. Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Kurulu ve Yönetim Kurulu Üyeleri

Yüksekokul Kurulu	Yüksekokul Yönetim Kurulu
Doç. Dr. Kasım KARATAŞ	Doç. Dr. Kasım KARATAŞ
Öğr. Gör. Dr. Mehmet Ali HOROZOĞLU	Öğr. Gör. Dr. Mehmet Ali HOROZOĞLU
Dr. Öğr. Üyesi Pınar YEŞİLÇİMEN	Dr. Öğr. Üyesi Pınar YEŞİLÇİMEN
Doç. Dr. Mehmet Ali CANBOLAT	Dr. Öğr. Üyesi Abdullah BADEM
Dr. Öğr. Üyesi Esra YILDIZ	Dr. Öğr. Üyesi Esra YILDIZ
Dr. Öğr. Üyesi Hasibe CEYHAN	Dr. Öğr. Üyesi Hasibe CEYHAN
Öğr. Gör. Dr. Elif ÇAM	
Öğr. Gör. Dr. Okan GARİP	

Tablo 6.2. Aşçılık Programı Üyeleri

Öğr. Gör. Yusuf YERLİ
Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN
Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	29 / 35

ÖLÇÜT 7: ALTYAPI

7.1 Öğretim için Kullanılan Alanlar ve Donanım

Tablo 7.1 Aşçılık Programı Fiziksel Altyapı Bilgileri

	Adet	Kapasite
Derslik	1	70
Bilgisayar Lab. (Masaüstü Bilgisayar)	1	50
Büro		
Arşiv Odası		
Lisansüstü Çalışma Odası		
Bölüm Kütüphanesi		

Tablo 7.2 Aşçılık Programında Bulunan Derslikler ve Donanımları

		Donanım	
Derslik Adı	Kapasite	Demirbaş	Adet
Bölüm Kütüphanesi		Projeksiyon cihazı	
		Yazı tahtası	
		Öğrenci sırası	
		Masa	
		Kitaplık	
Derslik Z04	70	Projeksiyon cihazı	1
		Yazı tahtası	1
		Kürsü	1
		Öğrenci sırası	44
		Grup askılık	1

7.2 Diğer Alanlar ve Altyapı

Üniversitemizin tüm sosyal imkanları öğrencilerimizin kullanımı için düzenlenmiştir.

7.3 Çağdaş Öğrenim Araçları ve Bilişim Altyapısı

Üniversitemiz öğrencilerin bilgi teknolojilerinden en üst düzeyde yararlanması, bilgisayar teknolojilerinden faydalanması, ihtiyaç duyulan donanım ve yazılımların hazırlanması konusunda eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme faaliyetleri destekleyici, altyapı ve hizmet sunmaktadır. Öğrencilere bilişim teknolojileri desteği güvenilir ve kaliteli bir şekilde sunulmaktadır. Çeşitli mobil uygulamalar, kablosuz internet desteği ve bilgisayar laboratuvarları ile öğrencilerin öğrenim süreçleri etkin bir şekilde desteklenmektedir.

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	30 / 35

7.4 Kütüphane

Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı ve Merkez Kütüphane öğrencilerimize basılı yayınları ve bireysel/grup çalışma odaları ile hizmet vermektedir.

7.5 Özel Önlemler

Gerekli görülen durumlarda özel önlemler alınabilmektedir.

7.6 Engelliler için Önlemler

Üniversitemiz engelli öğrencilerimize yönelik etkin çalışmalar yürütmekte ve bu konuda titizlikle çalışmaktadır. Üniversitemiz Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından düzenlenen Engelsiz Üniversiteler 'Eğitimde Erişilebilirlik' alanında 'Yeşil Bayrak' ödülüne layık görülmüştür.



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	31 / 35

ÖLÇÜT 8: KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1 Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek

Tablo 8.1 Parasal Kaynaklar ve Harcamalar

Aşçılık Programı

Harcama kalemi	Mali Yıl		
	Önceki Yıl (Gerçekleşen) (TL)	İçinde Bulunulan Yıl (Bütçelenen) (TL)	Sonraki Yıl ⁵ (Bütçelenen) (TL)
Ücretler ¹			
Yolluklar			
Hizmet alımları			
Tüketim malları ve malzemeleri alımları			
Bakım ve onarım giderleri			
Yatırım harcamaları			
Döner Sermaye gelirleri ²			
Öğrenci harçlarından düşen pay ³			
Diğer ⁴			

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

²Döner sermaye gelirlerinden program kullanımı için ayrılan miktarı belirtiniz.

³Öğrenci harçlar fonundan program kullanımı için ayrılan miktarı yazınız.

⁴Miktar ve kaynak belirtiniz.

⁵Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir

8.2 Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği

Bütçe öğretim kadrosu açısından yeterlidir.

8.3 Altyapı ve Donanım Desteği

Altyapı ve donanım desteği sağlanmaktadır.

8.4 Teknik, İdari ve Hizmet Kadrosu Desteği

Teknik, idari ve hizmet kadrosu desteği sağlanmaktadır.

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	32 / 35

ÖLÇÜT 9: SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

Programımızda Akran Değerlendirmesi gerçekleştirilmemiştir. Üniversitemiz İç Değerlendirme Takımı tarafından Programımız değerlendirilmiş ve Takım'ın 28.05.2024 tarihli raporuna istinaden Program Eğitim Öğretim Faaliyetleri Geri Bildirim ve İyileştirme Raporu hazırlanarak 04.06.2024 tarihinde Dekanlık/Müdürlük Makamına sunulmuştur. Ayrıca Program Öğrenci Komisyonu tarafından 30.10.2024, 27.11.2024 ve 17.12.2024 tarihli toplantı raporları Program Kalite Komisyonuna iletilmiş ve Program Komisyonlarında değerlendirilmiştir. Program öğrenci komisyonu tarafından iletilen öneriler doğrultusunda bölümdeki işleyişin iyileştirilmesi ile ilgili çalışmalar yapılmakta ve güncellenmektedir.

ÖLÇÜT 10: PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

EK I: PROGRAMA İLİŞKİN EK BİLGİLER

I.1. Ders İzlençeleri

Program derslerine ait izlençeler ilgili web sayfasında yer almaktadır. <https://obs.kmu.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=63&curSunit=12473#>

I.2 Donanım

Tablo 7.1 Aşçılık Programı Fiziksel Altyapı Bilgileri

	Adet	Kapasite
Derslik	1	70
Bilgisayar Lab. (Masaüstü Bilgisayar)		
Uygulama Mutfacı	2	80
Büro		
Arşiv Odası	1	
Lisansüstü Çalışma Odası		
Bölüm Kütüphanesi		

Tablo 7.2 Aşçılık Programında Bulunan Derslikler ve Donanımları

Derslik Adı	Kapasite	Donanım	
		Demirbaş	Adet
Bölüm Kütüphanesi		Projeksiyon cihazı Yazı tahtası Öğrenci sırası Masa Kitaplık	

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	33 / 35

Derslik Z04	43	Projeksiyon cihazı	1
		Yazı tahtası	1
		Kürsü	1
		Öğrenci sırası	43
		Grup askılık	1

Ek Belgeler

- Kurumun tanıtımının, ders içeriklerinin ve kuruma ilişkin diğer bilgilerin yer aldığı üniversite kataloğu, web sitesi adresi gibi bilgiler aşağıda sunulmuştur:
 - Kurum web adresi:
<https://www.kmu.edu.tr/>
 - Kurum tanıtım kataloğu:
https://aday.kmu.edu.tr/files/kmu_turkce_brosur_2020.pdf
 - Kurum tanıtım filmi:
<https://www.kmu.edu.tr/sayfa/62/tanitim-filmi/tr>
 - Kurum ders içerik ve bilgi sistemi:
<https://obs.kmu.edu.tr/oibs/bologna/start.aspx?gkm=00103221038880388003550532240214638776378053889637840>
- Aşçılık programına ilişkin ek bilgiler aşağıda sunulmuştur:
 - Program web adresi:
<https://kmu.edu.tr/otellokantaveikram/sayfa/18641/ascilik-programi/tr>
 - Program broşürü:
<https://aday.kmu.edu.tr/kartlar/myo/sbmyo/ASCILIK.pdf>
- Program bilgilerini içeren web sitesi adresi:
<https://obs.kmu.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=63&curSunit=12473>
- Öğretim elemanı öz değerlendirme raporları: İlgili raporlar ekli dosyada sunulmuştur.

27/01/2025

	Adı Soyadı	İmza
Program Kalite Komisyonu Başkanı:	Öğr. Gör. Yusuf YERLİ	
Program Kalite Komisyonu Üyesi:	Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN	
Program Kalite Komisyonu Üyesi:	Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ	

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı