



**PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME
RAPORU FORMU**

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	1 / 36



KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK 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 / 36

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	340
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 / 36

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler

1. İletişim Bilgileri

İletişim Kurulacak Kişi: Öğr. Gör. Dr. Pınar YEŞİLÇİMEN (Bölüm Başkanı)

Adres : Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Yunus Emre Yerleşkesi, KARAMAN

İş Tel : 0338 226 21 80 (Dahili: 5446)

Faks : -

E-Posta : pinaraydag@kmu.edu.tr

2. Program Bilgileri

Pastacılık ve Ekmekçilik Programı 2019 yılında açılmış olup, 2020 - 2021 Güz yarıyılından itibaren Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü bünyesinde Normal Öğretim olarak eğitim öğretim faaliyetine başlamıştır. Program 30 kişilik normal öğretim kontenjanına sahiptir.

Programın temel hedefi; ulusal ve uluslararası anlamda bağımsız işletmeler (pastahaneler, fırınlar, kafeler vb.), gıda ve turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu pastacılık ve ekmekçilik alanında gerekli olan tüm teorik bilgiye hâkim ve mesleki deneyime sahip, en az bir yabancı dile hâkim, karar verebilme ve uygulayabilme yeteneğine sahip, gastronomi alanında kendi alanıyla ilgili en son gelişmeleri yakından izleyen, insan ilişkilerinde becerikli, vizyonu geniş, yaratıcı, kalifiye insan gücünü yetiştirmektir.

Bu programdan mezun olan bireyler konaklama işletmelerinin pastane veya ekmek bölümünde çalışabileceği gibi, bağımsız pastane, kafe, fırın gibi unlu mamullerin üretilip satıldığı işletmelerin de sorumluluğu alabilecek bir konuma gelmektedir. Ayrıca çeşitli işletmelerde, alakart yemek hizmeti sunan işletmelerin tatlı bölümlerinde, kamu kurumu mutfaklarının pastane bölümlerinde vb. yerlerde de pastacılara ihtiyaç duyulmaktadır.

Bölümümüzde 80 öğrencinin aynı anda uygulama yapabileceği iki adet uygulama mutfağının yanı sıra 30 kişilik bir otel ve otelde bulunan restoran uygulama sahası bulunmaktadır.

Yiyecek içecek ve turizm sektörü ile yakın ilişkiler içerisinde olan akademik personelimiz yönetiminde, nitelikli işletmelerde öğrencilerimizin staj yapmasına imkan sağlanmaktadır.

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

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	4 / 36

yetiştirerek Karaman iline ve ülkemize her alanda katkı sağlayan bir yükseköğretim kurumu olmak için kurulmuştur. Kuruluşunun ardından bölgenin özellikleri ve tarihî 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 spor alanında önemli yatırımlar yapılarak Üniversitemize bütünleşik 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.

6. Programın Kısa Tarihçesi

Pastacılık ve Ekmekçilik Programı ihtiyaçlara binaen kurulduğu 2019 yılından itibaren pastacı ve ekmekçi yetiştirmeye devam etmektedir. Mezun olan öğrencilerimiz yiyecek içecek sektörü ve turizm alanlarında faaliyet gösteren işletmelerde istihdam olmaktadır.

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 / 36

Ayrıca DGS sınavı ile 4 yıllık fakültelerde bulunan gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne geçiş yapmaktadır.

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 Pastacılık ve Ekmekçilik 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	30	31	340,009	269,628	-	1.324.605	TYT
2023-2024	30	31	330,187	266.681	-	1.341.846	TYT
2022-2023	30	31	346,756	268,134	-	1.341.215	TYT
2021-2022	30	31	293,494	211,810	-	1.211.275	TYT
2020-2021	30	31	350,011	204,655	-	1.274.924	TYT

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

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	1	-	-	-
2023-2024	2	-	-	-
2022-2023	-	-	-	-
2021-2022	1	-	-	-
2020-2021	-	-	-	-

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

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

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 / 36

1.3 Öğrenci Değişimi

KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ ERASMUS+ PROGRAMI KAPSAMINDA YAPILAN İKİLİ ANLAŞMALAR - PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK PROGRAMI						
NO	Üniversite Adı ve Erasmus Kodu	Ülke	Kimler Yararlanabilir	İletişim	Web	
1	-					
2						
3						
4						
5						

KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ MEVLANA DEĞİŞİM PROGRAMI KAPSAMINDA YAPILAN ANLAŞMALAR- PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK PROGRAMI			
SIRA	Üniversite	Ülke	Bölümler
1	-		
2			
3			
4			
5			

PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK PROGRAMI 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
Dr.Öğr. Üyesi Abdullah BADEM	30
Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR	25
Öğr.Gör. Şule DEMİR	24

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 / 36

1.5 Başarı Değerlendirmesi

Öğrencilerin başarı değerlendirmeleri her yarıyıl 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 vermektedir. Düzenli yapılan öğrenci kalite komisyonu toplantılarının sonucunda ve bireysel olarak danışmanlar ile yapılan görüşmelerde iletilen görüş ve öneriler değerlendirilerek öğrenci memnuniyeti 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.

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		31	25			-			3		
2023-2024		25	34			-			21		
2022-2023		34	29			-			14		
2021-2022		29	27			-			0		
2020-2021		27	-			-			0		

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.

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 / 36

2.1 Tanımlanan Program Öğretim Amaçları

Programımızın Öğretim Amaçları:

- ÖA-1** Pastacılık ve Ekmekçilik programının amacı, ulusal ve uluslararası yiyecek-içecek işletmelerinde (pastaneler, fırınlar, kafeler vb.) ve turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu pastacılık ve ekmekçilik alanında gerekli olan nitelikli teknik donanıma sahip pastacı ve ekmekçi meslek elemanları yetiştirmektir.
- ÖA-2** Bu programda pastacılık ve ekmekçilik alanında gerekli olan mesleki deneyime sahip ve tüm teorik bilgiye hâkim, karar verebilme ve uygulayabilme yeteneği yüksek, kendi mesleğiyle ilgili güncel gelişmeleri takip eden, insan ilişkileri güçlü, vizyonu geniş, en az bir yabancı dile hâkim ve yaratıcı düşünme becerisi gelişmiş insan gücü yetiştirilmeye çalışılmaktadır.

2.2 Kurum Özgörevleriyle Tutarlılık

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Özgörevleri: 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.

Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Özgörevleri: 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 yetiştirmektir.

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Özgörevleri: Bölümümüz yiyecek-içecek ve turizm sektöründe kariyer yapmak isteyen, donanımlı, nitelikli, mesleki bilgi ve yeterliliğe sahip alanında uzmanlaşmış, sektörün ihtiyacını karşılamaya yönelik kendini geliştiren meslek elemanları yetiştirmeyi görev edinmiştir.

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Uzgörüşü: Sektör ve toplumun ihtiyaçlarına duyarlı, yeteneğini ortaya çıkaran, güncel ölçütleri karşılayan nitelikli bölümlerden biri olmak.

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	9 / 36

Program Öğretim Amaçlarının Kurumun Özgörevleriyle 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. ÖA: Program Öğretim Amaçları 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek	ÖA1	ÖA2			
	4	4			

Program Öğretim Amaçlarının Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Özgörevleriyle Uyum

Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Özgörevleri	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. ÖA: Program Öğretim Amaçları 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek	ÖA1	ÖA2			
	4	4			

Program Öğretim Amaçlarının Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü'nün Özgörevleriyle Uyum

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Özgörevleri	Program Öğretim Amaçları				
Bölümümüz yiyecek-içecek ve turizm sektöründe kariyer yapmak isteyen, donanımlı, nitelikli, mesleki bilgi ve yeterliliğe sahip 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	ÖA1	ÖA2			
	5	5			

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	10 / 36

2.3 Program Öğretim Amaçlarını Belirlemede Paydaşların İşlevleri

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü İç Paydaşlar	
Prof. Dr. İsmet KAYA	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Kübra AKTAŞ	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Abdullah BADEM	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Pastacılık ve Ekmekçilik Programı Öğretim Üyesi
Öğr. Gör. Şule DEMİR TOMAİLİ	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Pastacılık ve Ekmekçilik Programı Öğretim Elemanı
Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Pastacılık ve Ekmekçilik Programı Öğretim Elemanı
Rümeysa KELEŞ	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Pastacılık ve Ekmekçilik Programı 1. Sınıf Temsilcisi
Nilsu Ezgi PEKDOĞAN	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Pastacılık ve Ekmekçilik Programı 2. Sınıf Temsilcisi
Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Dış Paydaşlar	
Veysel ŞENUYSAL	New Karaman Otel Genel Müdürü
İbrahim KAYNAK	Grand Karaman Otel Genel Müdürü
Muharrem AYSAN	Karaman Gastronomi ve Tanıtım Derneği Başkanı
Nazif KARA	Nazif Kara İşletme Yöneticisi
Enes GÜMÜŞ	Karaman Çamlıca Pastanesi Baklava Ustası
Doç. Dr. Kadriye Alev AKMEŞE	Selçuk Üniversitesi Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi
Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM	Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi
Doç. Dr. Şaban Kargiglioğlu	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi
Doç. Dr. Osman ÇAVUŞ	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi
Öğr. Gör. Dr. Beysun GÜNERİ	Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Pastacılık ve Ekmekçilik Programı Öğretim

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 / 36

	Elemanı
Öğr. Gör. Sena EKİNCİ	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mengen Meslek Yüksekokulu Pastacılık ve Ekmekçilik Programı Öğretim Elemanı
İlknur Melek KILINÇ	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Pastacılık ve Ekmekçilik Programı Mezun Öğrenci
Beyza KARAMAN	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Pastacılık ve Ekmekçilik Programı Mezun Öğrenci

2.4 Program Öğretim Amaçlarının Yayınlanması

Program öğretim amaçları ilgili web sayfasında yayımlanmaktadır.
<https://kmu.edu.tr/otellokantaveikram/sayfa/18663/program-ogretim-amaclari/tr>

2.5 Program Öğretim Amaçlarının Güncellenme Yöntemi

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, uygulama mutfaklarında ders kapsamında yapılan uygulamalar, zorunlu staj ve mesleki işbaşı eğitim uygulamaları ve mezun öğrencilerin yiyecek-içecek ve turizm sektörü 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.

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 / 36

3.1 Tanımlanan Program Çıktıları

Program Çıktıları	
Çıktı No	Çıktı Metni
PÇ1	Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili kuramlar, olgular, kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur.
PÇ2	Pastacılık ve Ekmekçilik mesleğindeki yasal düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgi sahibi olur.
PÇ3	Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
PÇ4	Pastacılık ve Ekmekçilik 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	Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili fiziksel ortamı, araç gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
PÇ6	Pastane ve fırındaki işleri ve mesleğini yerine getirirken bağımsız çalışır.
PÇ7	Pastacılık ve Ekmekçilik mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.
PÇ8	Pastacılık ve Ekmekçilik 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	Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili düzenli olarak, sağlık, güvenlik ve risk değerlendirmesi yapar.
PÇ11	Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili etik değerlere bağlı kalır.
PÇ12	Pastacılık ve Ekmekçilik 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	Pastacılık ve Ekmekçilik mesleğindeki hizmet verme süreçleri ve işlemleri ile ilgili bilgi sahibidir.

Program Çıktıları ve Program Öğretim Amaçları Arasındaki İlişki Matrisi

	ÖA		
	PÇ	ÖA1	ÖA2
Program Çıktıları	PÇ1	5	5
	PÇ2	5	5
	PÇ3	5	5
	PÇ4	5	5
	PÇ5	5	5
	PÇ6	5	5
	PÇ7	5	5
	PÇ8	5	5
	PÇ9	5	5
	PÇ10	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	13 / 36

	PÇ11	5	5
	PÇ12	5	5
	PÇ13	5	5
	PÇ14	5	5

3.2 Program Çıktılarının Ölçme ve Değerlendirme Süreci

Çıktı No	Çıktı Metni	Ölçme ve Değerlendirme Bileşenleri
PÇ1	Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili kuramlar, olgular, kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur.	Bilgi, Beceriler, Yetkinlikler
PÇ2	Pastacılık ve Ekmekçilik mesleğindeki yasal düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgi sahibi olur.	Bilgi, Beceriler, Yetkinlikler
PÇ3	Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.	Bilgi, Beceriler, Yetkinlikler
PÇ4	Pastacılık ve Ekmekçilik 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	Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili fiziksel ortamı, araç gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.	Bilgi, Beceriler, Yetkinlikler
PÇ6	Pastane ve fırındaki işleri ve mesleğini yerine getirirken bağımsız çalışır.	Bilgi, Beceriler, Yetkinlikler
PÇ7	Pastacılık ve Ekmekçilik mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.	Bilgi, Beceriler, Yetkinlikler
PÇ8	Pastacılık ve Ekmekçilik mesleğinin gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.	Bilgi, Beceriler, Yetkinlikler
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.	Bilgi, Beceriler, Yetkinlikler
PÇ10	Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili düzenli olarak, sağlık, güvenlik ve risk değerlendirmesi yapar.	Bilgi, Beceriler, Yetkinlikler
PÇ11	Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili etik değerlere bağlı kalır.	Bilgi, Beceriler, Yetkinlikler
PÇ12	Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili işleri gerçekleştirirken insan sağlığını, sosyal ve doğal çevreyi dikkate alır.	Bilgi, Beceriler, Yetkinlikler
PÇ13	Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.	Bilgi, Beceriler, Yetkinlikler
PÇ14	Pastacılık ve Ekmekçilik 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.

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 / 36

**TÜRKİYE YÜKSEKÖĞRETİM YETERLİLİKLER ÇERÇEVESİ (TYYÇ)
6. Düzey (Lisans Eğitimi) Yeterlilikleri**

BİLGİ	Kuramsal Olgusal	TTY1. Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olma.
BECERİLER	Bilişsel Uygulamalı	TTY2. Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme. TTY3. 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	TTY4. Alanı ile ilgili ileri düzeydeki bir çalışmayı bağımsız olarak yürütebilme. TTY5. Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve ekip üyesi olarak sorumluluk alabilme. TTY6. Sorumluluğu altında çalışanların bir proje çerçevesinde gelişimlerine yönelik etkinlikleri planlayabilme ve yönetebilme.
	Öğrenme Yetkinliği	TTY7. Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilme, TTY8. Öğrenme gereksinimlerini belirleyebilme ve öğrenmesini yönlendirebilme. TTY9. Yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme.
	İletişim ve Sosyal Yetkinlik	TTY10. Alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirebilme; düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak aktarabilme. TTY11. Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilme. TTY12. Toplumsal sorumluluk bilinci ile yaşadığı sosyal çevre için proje ve etkinlikler düzenleyebilme ve bunları uygulayabilme. TTY13. Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki bilgileri izleyebilme ve meslektaşları ile iletişim kurabilme.



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	15 / 36

		TYY14. Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı İleri Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilme.
	Alana Özgü Yetkinlik	TYY15. Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme. TYY16. Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite kültürü ve kültürel değerlerin korunması ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.

		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	Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili kuramlar, olgular, kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur.	Eğitim öğretim döneminde yapılan teorik ve uygulamalı sınavlar
PÇ2	Pastacılık ve Ekmekçilik mesleğindeki yasal düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgi sahibi olur.	Eğitim öğretim döneminde yapılan teorik ve uygulamalı sınavlar
PÇ3	Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.	Mesleki işbaşı eğitim ve yaz stajı uygulamaları ve değerlendirmeleri
PÇ4	Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili hizmet	Mesleki işbaşı eğitim ve yaz stajı

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 / 36

	süreçlerini, tüketici ihtiyaç ve istekleri doğrultusunda ve tüketiciyi tatmin edecek biçimde yerine getirir, değerlendirir, geliştirir ve hizmet sürecini etkileyecek sorunlara çözüm önerir.	uygulamaları ve değerlendirmeleri
PÇ5	Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili fiziksel ortamı, araç gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.	Mesleki işbaşı eğitim ve yaz stajı uygulamaları ve değerlendirmeleri
PÇ6	Pastane ve fırındaki işleri ve mesleğini yerine getirirken bağımsız çalışır.	Mesleki işbaşı eğitim ve yaz stajı uygulamaları ve değerlendirmeleri
PÇ7	Pastacılık ve Ekmekçilik mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.	Bireysel çalışmalar
PÇ8	Pastacılık ve Ekmekçilik 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 an az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde yenilikleri takip eder ve iletişim kurar.	Bireysel çalışmalar
PÇ10	Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili düzenli olarak, sağlık, güvenlik ve risk değerlendirmesi yapar.	Yapılan ödev değerlendirmeleri
PÇ11	Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili etik değerlere bağlı kalır.	Bireysel çalışmalar
PÇ12	Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili işleri gerçekleştirirken insan sağlığını, sosyal ve doğal çevreyi dikkate alır.	Bireysel çalışmalar
PÇ13	Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.	Öğretim elemanları, iş yeri staj amirleri değerlendirmeleri
PÇ14	Pastacılık ve Ekmekçilik 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	Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili kuramlar, olgular, kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur.	Eğitim öğretim döneminde yapılan teorik ve uygulamalı sınavlar
PÇ2	Pastacılık ve Ekmekçilik mesleğindeki yasal düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgi sahibi olur.	Eğitim öğretim döneminde yapılan teorik ve uygulamalı sınavlar
PÇ3	Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.	Mesleki işbaşı eğitim ve yaz stajı uygulamaları ve değerlendirmeleri
PÇ4	Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili hizmet süreçlerini, tüketici ihtiyaç ve istekleri doğrultusunda ve tüketiciyi tatmin edecek	Mesleki işbaşı eğitim ve yaz stajı uygulamaları ve değerlendirmeleri

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 / 36

	biçimde yerine getirir, değerlendirir, geliştirir ve hizmet sürecini etkileyecek sorunlara çözüm önerir.	
PÇ5	Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili fiziksel ortamı, araç gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.	Mesleki işbaşı eğitim ve yaz stajı uygulamaları ve değerlendirmeleri
PÇ6	Pastane ve fırındaki işleri ve mesleğini yerine getirirken bağımsız çalışır.	Yaz stajı uygulamaları ve staj değerlendirme
PÇ7	Pastacılık ve Ekmekçilik mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.	Bireysel çalışmalar
PÇ8	Pastacılık ve Ekmekçilik 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 an az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde yenilikleri takip eder ve iletişim kurar.	Bireysel çalışmalar
PÇ10	Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili düzenli olarak, sağlık, güvenlik ve risk değerlendirmesi yapar.	Yapılan ödev değerlendirmeleri
PÇ11	Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili etik değerlere bağlı kalır.	Bireysel çalışmalar
PÇ12	Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili işleri gerçekleştirirken insan sağlığını, sosyal ve doğal çevreyi dikkate alır.	Bireysel çalışmalar
PÇ13	Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.	Öğretim elemanları, iş yeri staj amirleri değerlendirmeleri
PÇ14	Pastacılık ve Ekmekçilik 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)

2024 Müfredatı

**Tablo 4.1 Ön Lisans Öğretim Planı
Pastacılık ve Ekmekçilik 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	

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 / 36

Ders Kodu	Ders adı ¹	Öğretim Dili ²	Kategori (AKTS Kredisi) ³					Diğer ⁷
			Alanına uygun temel öğretim ⁴	Alanına uygun öğretim ⁵	Seçmeli Dersler ⁶			
					Alan içi	Alan dışı		
1. Yarıyıl								
6313123	Beslenmenin Temel İlkeleri	Türkçe	6					
6313124	Klasik Pastacılık Uygulamaları	Türkçe	6					
6313125	Ekmek ve Unlu Mamuller I	Türkçe	6					
6313126	Türk Dili- I	Türkçe	2					
6313127	Yabancı Dil (İngilizce)- I	Türkçe	2					
6313128	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi -I	Türkçe	2					
6313131	Gastronomi ve Medya	Türkçe			3			
6313139	Menü Planlama	Türkçe			3			
2. Yarıyıl								
6313219	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Türkçe	3					
6313220	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	Türkçe	3					
6313221	Modern Pastacılık Uygulamaları	Türkçe	4					
6311237	Türk Dili -II	Türkçe	2					
6311238	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi- II	Türkçe	2					
6311239	Yabancı Dil (İngilizce) -II	Türkçe	2					
6313222	Ekmek ve Unlu Mamuller- II	Türkçe	4					
6313223	Türk Tatlıları	Türkçe	4					
6313228	Gastronomi Tarihi	Türkçe			3			
6313229	Yemek Stilizliği	Türkçe			3			
3. Yarıyıl								
6313315	Besin Kimyası	Türkçe	4					
6313316	Çikolata Sanatı ve Butik Pastacılık	Türkçe	6					
6313317	Ekşi Maya ve Artizan Ekmekçilik	Türkçe	6					
6313318	Staj	Türkçe	8					
6313319	Fonksiyonel Gıdalar	Türkçe			3			
6313320	Mezuniyet Projesi	Türkçe			3			
4. Yarıyıl								
6313419	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM	Türkçe	30					
PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI ⁸			102		18			
MEZUNİYET İÇİN TOPLAM KREDİ			120					
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ			74		26			
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.



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	19 / 36

²Öğretim dilini yazınız.

³Yukarıdaki 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.

⁵Program 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

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

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

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	20 / 36

Tablo 4.2 Yarıyılar Temelinde Ders Planı (2024 Müfredatı)

2022/2023 AKADEMİK YILI DERS PLANI ^{1,2}										
I. YARIYIL / GÜZ					II. YARIYIL / BAHAR					
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ³			AKT S	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS	
	T	U	L			T	U	L		
6313123 Beslenmenin Temel İlkeleri	2	1	0	6	6313219 Gıda Bilimi ve Teknolojisi	2	1	0	3	
6313124 Klasik Pastacılık Uygulamaları	3	1	0	6	6313220 Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	3	0	0	3	
6313125 Ekmek ve Unlu Mamuller- I	3	1	0	6	6313221 Modern Pastacılık Uygulamaları	3	1	0	4	
6313126 Türk Dili- I	2	0	0	2	6313222 Ekmek ve Unlu Mamuller- II	3	1	0	4	
6313127 Yabancı Dil (İngilizce)- I	2	0	0	2	6313223 Türk Tatlıları	2	1	0	4	
6313128 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi -I	2	0	0	2	6313224 Türk Dili- II	2	0	0	2	
					6313225Yabancı Dil (İngilizce) - II	2	0	0	2	
					6313226Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi- II	2	0	0	2	
Seçmeli Ders					Seçmeli Ders					
6313131 Gastronomi ve Medya	3	0	0	3	6313229 Yemek Stiliztiği	2	1	0	3	
6313139 Menü Planlama	3	0	0	3	6313228 Gastronomi Tarihi	3	0	0	3	
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	21 / 36

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	
6313315 Besin Kimyası	3	0	0	4	6313419 İşletmede Mesleki Eğitim	5	0	0	30
6313316 Çikolata Sanatı ve Butik Pastacılık	3	1	0	6					
6313317 Ekşi Maya ve Artizan Ekmekçilik	3	1	0	6					
6313318 Staj (Yaz Stajı 90 İş Günü)	0	2	0	8					
Seçmeli Ders	2	1	0	3					
6313319 Fonksiyonel Gıdalar									
6313320 Mezuniyet Projesi	0	2	0	3					
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'de 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	22 / 36

Tablo 4.3 Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler (2024 Müfredatı)

I. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
6313131 GASTRONOMİ VE MEDYA	3	0	0	3	Evet	Hayır
6313139 MENU PLANLAMA	3	0	0	3	Evet	Hayır
Toplam Kredi	6					

II. YARIYIL /BAHAR						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
6313229 YEMEK STİLİSTLİĞİ	2	1	0	3	Evet	Hayır
6313228 GASTRONOMİ TARİHİ	3	0	0	3	Evet	Hayır
Toplam Kredi	6					

III. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
6313319 FONKSİYONEL GIDALAR	2	1	0	3	Evet	Hayır
6313320 MEZUNİYET PROJESİ	0	2	0	3	Evet	Hayır
Toplam Kredi	6					

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 / 36

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

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	24 / 36

Tablo 4.4 Ders ve Sınıf Büyüklükleri
Pastacılık ve Ekmekçilik Programı

Dersin kodu	Dersin adı	Son İki Yarıyılıda Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Haftalık Ders Saati				AKTS
				Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Diğer	
6313123	Beslenmenin Temel İlkeleri	1	30	2	1	0	0	6
6313124	Klasik Pastacılık Uygulamaları	1	30	3	1	0	0	6
6313125	Ekmek ve Unlu Mamuller- I	1	30	3	1	0	0	6
6313126	Türk Dili-I	1	30	2	0	0	0	2
6313128	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi -I	1	30	2	0	0	0	2
6313127	Yabancı Dil (İngilizce)- I	1	30	2	0	0	0	2
6313131	Gastronomi ve Medya	1	30	3	0	0	0	3
6313139	Menu Planlama	1	30	3	0	0	0	3
6313219	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	1	30	2	1	0	0	3
6313220	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	0	30	3	0	0	0	3
6313221	Modern Pastacılık Uygulamaları	1	30	3	1	0	0	4
6313222	Ekmek ve Unlu Mamuller- II	1	30	3	1	0	0	4
6313223	Türk Tatlıları	1	30	2	1	0	0	4
6313224	Türk Dili-II	1	30	2	0	0	0	2
6313226	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi -II	1	30	2	0	0	0	2
6313225	Yabancı Dil (İngilizce)- II	1	30	2	0	0	0	2
6313315	Besin Kimyası	1	30	3	0	0	0	4
6313316	Çikolata Sanatı ve Butik Pastacılık	0	30	3	1	0	0	6
6313317	Ekşi Maya ve Artizan Ekmekçilik	0	30	3	1	0	0	6

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	25 / 36

6313318	Staj (Yaz Stajı 90 İş Günü)	1	30	0	2	0	0	8
6313319	Fonksiyonel Gıdalar	1	30	2	1	0	0	3
6313320	Mezuniyet Projesi	1	30	0	2	0	0	3
6313419	İşletmede Mesleki Eğitim	1	30	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	26 / 36

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	27 / 36

ÖLÇÜT 5: ÖĞRETİM KADROSU

5.1 Öğretim Kadrosunun Sayıca ve Nitelik Bakımından Yeterliliği

Pastacılık ve Ekmekçilik programı 1 öğretim üyesi ve 2 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	28 / 36

**Tablo 5.1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti
Pastacılık ve Ekmekçilik Programı**

Öğretim elemanının adı ve soyadı	TZ, YZ, DSÜ ¹	Son iki yarıyıldaki verdiği dersler (Dersin kodu/kredisi/yarıyılı/yılı) ²	Toplam etkinlik dağılımı ³		
			Öğretim	Araştırma	Diğer ⁴
Dr.Öğr.Üyesi Abdullah BADEM	TZ	6313412 /3 Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu Bahar/2024 6313219 /3 Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bahar/2024 6313320 /3 Mezuniyet Projesi Bahar/2024 6313123 /3 Beslenmenin Temel İlkeleri Güz/2024 6313315 /3 Besin Kimyası Güz/2024 6313320 /2 Mezuniyet Projesi Güz/2024 6313326 /3 Yiyecek Muhafaza ve Değerlendirme Yöntemleri Güz/2024	%75	%20	%5
Öğr.Gör. Şule DEMİR	TZ	6313223 /3 Türk Tatlıları Bahar/2024 6313229/3 Yemek Stilizliği Bahar/2024 6313221 /4 Modern Pastacılık Bahar/2024 6313413 /2 Dondurma ve Sorbeler Bahar/2024 6313410 /4 Şeker Süsleme ve Çikolata Sanatı Bahar/2024 6313316 /4 Çikolata Sanatı ve Butik Pastacılık Güz /2024 6313124 /4 Klasik Pastacılık Uygulamaları Güz /2024 6313131 /3 Gastronomi ve Medya Güz/2024	%75	%20	%5
Öğr.Gör. Zeynep ÇINAR	TZ	6313409 /4 Butik İşletme Tasarımı Bahar/2024 6313222 /4 Ekmek ve Unlu Mamuller-II Bahar/2024 6313411 /4 Butik Pastacılık Bahar/2024 6313317 /4 Ekşi Maya ve Artizan Ekmekçilik Güz/2024 6313125 /4 Ekmek ve Unlu Mamuller -I Güz/2024 6313139 /3 Menü Planlama Güz/2024	%75	%20	%5

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

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

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

⁴Uzun süreli izinler ve sektör etkinlikleri bu sütunda gösterilir.

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 / 36

Tablo 5.2 Öğretim Kadrosunun Analizi
Pastacılık ve Ekmekçilik 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
Abdullah BADEM	Dr.Öğr. Üyesi	TZ	Dr.Öğr.Üyesi	Selçuk Üniversitesi/ 2015	15	5	5	Düşük	Yüksek	Düşük
Şule DEMİR	Öğr.Gör.	TZ	Öğretim Görevlisi	Mersin Üniversitesi/ 2019	1	5	5	Düşük	Yüksek	Düşük
Zeynep ÇINAR	Öğr.Gör.	TZ	Öğretim Görevlisi	Necmettin Erbakan Üniversitesi/ 2019	1	5	5	Düşük	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	30 / 36

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.

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. Yusuf YERLİ

Öğr.Gör. Ali İhsan UYGUN

Öğr.Gör. Yaşar SEVİMLİ

Öğr.Gör. Dr. Aylin YILMAZ GEZGİN

Öğr.Gör. Dr. Meral İŞ

Öğr.Gör. Dr. Pınar YEŞİLÇİMEN

Öğr.Gör. Harun ÇÖPÜR

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	

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	31 / 36

Tablo 6.2. Pastacılık ve Ekmekçilik Programı Anabilim Dalı Başkanları ve Üyeleri

Üye Dr.Öğr. Üyesi Abdullah BADEM
Üye Öğr. Gör. Şule DEMİR
Üye Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR

ÖLÇÜT 7: ALTYAPI

7.1 Öğretim için Kullanılan Alanlar ve Donanım

Tablo 7.1 Pastacılık ve Ekmekçilik Programı Fiziksel Altyapı Bilgileri

	Adet	Kapasite
Derslik	1	40
Bilgisayar Lab. (Masaüstü Bilgisayar)		
Büro		
Arşiv Odası		
Lisansüstü Çalışma Odası		
Bölüm Kütüphanesi		

Tablo 7.2 Pastacılık ve Ekmekçilik Programında Bulunan Derslikler ve Donanımları

		Donanım	
Derslik Adı	Kapasite	Demirbaş	Adet
Bölüm Kütüphanesi		Projeksiyon cihazı	
		Yazı tahtası	
		Öğrenci sırası	
		Masa	
		Kitaplık	
Derslik Z01	40	Projeksiyon cihazı	1
		Yaztahtası	1
		Kürsü	1
		Öğrenci sırası	30
		Grup askılık	1
Derslik Z02		Projeksiyon cihazı	
		Yazı tahtası	
		Kürsü	
		Öğrenci sırası	

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	32 / 36

Derslik Z03		Grup askılık	
		Projeksiyon cihazı	
		Yazı tahtası+Akıllı tahta	
		Kürsü	
		Öğrenci sırası	
		Grup askılık	

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.

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	33 / 36

ÖLÇÜT 8: KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1 Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek

Tablo 8.1 Parasal Kaynaklar ve Harcamalar
Pastacılık ve Ekmekçilik Programı

Harcama kalemi	Mali Yıl		
	Önceki Yıl (Gerçekleşen) (TL)	İçinde Bulunulan Yıl (Bütçelenen) (TL)	Sonraki Yıl ⁵ (Bütçelenen) (TL)
Ücretler ¹	2.200.000	2.520.000	-
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	34 / 36

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=12580>

I.2 Donanım

Tablo 7.1 Pastacılık ve Ekmekçilik Programı Altyapı Bilgileri

	Adet	Kapasite
Derslik	1	40
Bilgisayar Lab. (Masaüstü Bilgisayar)		
Büro		
Arşiv Odası		
Lisansüstü Çalışma Odası		
Bölüm Kütüphanesi		

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	35 / 36

Tablo 7.2 Pastacılık ve Ekmekçilik Programında Bulunan Derslikler ve Donanımları

Derslik Adı	Kapasite	Donanım	
		Demirbaş	Adet
Bölüm Kütüphanesi		Projeksiyon cihazı Yazı tahtası Öğrenci sırası Masa Kitaplık	
Derslik Z01	40	Projeksiyon cihazı Yazı tahtası Kürsü Öğrenci sırası Grup askılık	1 1 1 30 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>
- Pastacılık ve Ekmekçilik programına ilişkin ek bilgiler aşağıda sunulmuştur:
 - Bölüm web adresi:
<https://kmu.edu.tr/otellokantaveikram/sayfa/18645/pastacilik-ve-ekmekcilik-programi/tr>
 - Bölümbroşürü:
<https://obs.kmu.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=63&curSunit=12580>
- Program bilgilerini içeren web sitesi adresi:
<https://obs.kmu.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=63&curSunit=1147#>
- Öğretim elemanı öz değerlendirme raporları: İlgili raporlar ekli dosyada sunulmuştur.

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	36 / 36

27/01/2025

	Adı Soyadı	İmza
Program Kalite Komisyonu Başkanı:	Dr.Öğr.Üyesi Abdullah BADEM	
Program Kalite Komisyonu Üyesi:	Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR	
Program Kalite Komisyonu Üyesi:	Öğr. Gör. Şule DEMİR	

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı