

# PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

2024

ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ

Isparta Meslek Yüksekokulu

Aşçılık Programı

Isparta, 2025

## ÖZET

Eğitimde kalite güvencesi, eğitim ve öğretim ihtiyaçlarının belirlenmesi, süreç tasarımlarının hazırlanması, uygulama tekniklerinde ortaya çıkan eksikliklerin sistematik olarak gözden geçirilmesi ve süreç fonksiyonlarının iyileştirilmesi için kullanılan araç olarak tanımlanmaktadır. Mesleki eğitimde kalite güvencesi, paydaşlar arasındaki karşılıklı güvenin sağlanması, niteliklerin ve yeterliklerin tanınması, istihdam edilebilirliğin artması gibi birçok yönüyle eğitim kurumlarının gelişimine katkı sunan bir yaklaşımdır. Eğitim kurumlarının faaliyet ve süreçlerinin kendi bünyeleri içerisinde periyodik ve objektif olarak incelenmesi, değerlendirilmesi ve raporlanmasını sağlayarak belirlenen kalite standartlarına ulaşılmasını sağlayan öz değerlendirme, eğitim kurumlarında kalite güvencesinin sağlanmasında önemli bir bileşen olarak kalite geliştirme faaliyetlerinin temelini oluşturmaktadır. Öz değerlendirme, kurumlar ya da programlar için mevcut durumun tespitini, süreç ve kaynakların incelenmesini, problemlerin ortaya konmasını, belirlenen hedeflere ne oranda ulaşıldığının değerlendirilmesini sağlayan böylece kurum ya da programların gelişmesine katkı sağlayan bir süreçtir. Öz değerlendirme raporu ile iyileştirme ve geliştirme faaliyetlerine ilişkin eylem planları oluşturulur. Rapor ve eylem planı oluşturulurken eğitim kurumlarının süreçlerinin belirli yöntem ve teknikler kullanarak, belirlenen standartlar doğrultusunda sistematik bir yaklaşımla değerlendirilmesi hedeflemektedir.

## BÖLÜM/PROGRAM HAKKINDA BİLGİLER

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümü içerisinde yer alan program gelenekselden günümüze uzanan mutfak çeşitleri ile güncel yiyecek-içecek sektörün ihtiyacına cevap verebilecek mutfakları konu almaktadır. Dersler de tüm dünya mutfaklarının temel bilgileri ile yeni tatları uygulamalı olarak işlenmektedir. Aşçılık programı dersleri %70 uygulamalı olarak verilmektedir. Derslerle ilgili genel tüketim giderleri üniversite tarafından karşılanmaktadır. Pratik dersler her öğrenciye özel uygulama laboratuvarlarında öğretim görevlilerinin uygulamalı anlatımları ile gerçekleştirilmektedir. Akademik ders süreçlerinin bazıları konusunda uzman, deneyimli ve sektör tarafından tanınmış misafir aşçılar ile uygulamalı olarak güçlendirilmektedir. Öğrenciler üretim derslerine mutfak koşullarına uygun kıyafet ve kıyafet ile girmektedir. Genç aşçıların uzmanlaşacağı alanları belirlemelerine yardımcı olacak panel ve konferanslarla öğrencilerimizin bakış açılarına katkı sağlamak hedeflenmektedir. Program süresince gıda ile ilgili güncel fuarlara katılım sağlanmaktadır. Öğrencilerimizin uluslararası ve ulusal vitrini olarak kendini ispatlayacağı gastronomi yarışmalarına üniversite desteği ile katılım sağlanmaktadır. Öğrenim süresi dört yarıyıldır. Zorunlu 60 iş günü staj bulunmaktadır. Staj süresince sosyal güvenlik hakları üniversite tarafından sağlanmaktadır. Öğrenim süresince öğrenciler okulda aldıkları eğitimlerini SDÜ uygulama otellerinde pekiştirmektedir. Öğrenim süresi sonunda mezun olan öğrencilere “Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programından mezun olmuştur.” diploması verilir.

Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Bölüm/Program Başkanı, Bölüm/Program Öz Değerlendirme Takımının bilgileri (isim, adres, telefon, e-posta vb.) verilmelidir.

| Isparta Meslek Yüksekokulu |   |                 |                              |
|----------------------------|---|-----------------|------------------------------|
|                            | Unvanı, Adı, Soyadı   | Telefon         | E-posta                      |
| Bölüm/Program Başkanı      | Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN  | 0555 637 51 77  | gunselibaran@isparta.edu.tr  |
| Bölüm/Program Takım Üyesi  | Doç. Dr. Hamza KANDEMİR   | 0 530 692 05 03 | hamzakandemir@isparta.edu.tr |
| Adresi:                    | Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Doğu Yerleşkesi, 32260 Çünür/Isparta |                 |                              |

## 1. Tarihsel Gelişimi

Köklü bir eğitim yuvası olana yüksekokulumuzun tarihçesi ve tanıtımı aşağıda dönemsel olarak paylaşılmıştır. Devamında Yüksekokulumuzun misyonu, vizyonu, örgüt yapısı, temel görevleri, sunduğu hizmetler, kullanılabilir kaynakları, eğitim öğretim faaliyetleri, insan kaynakları, fiziki alt yapısı, eğitim-öğretim, iç denetim ve dış denetim raporlarının değerlendirilmesine ilişkin bilgiler paylaşılmıştır. 1976 yılında kurulan Isparta Meslek Yüksekokulu'nun 40 yılı aşkın köklü bir geçmişi vardır. Okulun başarılarla dolu özgeçmişine 4 dönem halinde bakabiliriz. Birincisi okulun kurulduğu ve Milli Eğitim Bakanlığına bağlı olduğu dönem, ikincisi okulun Üniversite kapsamına alındığı ve Akdeniz Üniversitesi'ne bağlandığı dönem, üçüncüsü ise okulun Isparta'da kurulan Süleyman Demirel Üniversitesine bağlandığı dönem, dördüncüsü ise Isparta'da ikinci üniversite olarak kurulan Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesine (ISUBÜ) bağlanarak bugünlere uzanan dönemdir. Türkiye'de Meslek Yüksekokullarının tarihsel gelişimlerine baktığımızda planlı ve düzenli şekilde başlayan teknikerlik eğitiminin 1950'li yıllara uzandığını görürüz. Daha çok İstanbul ve Ankara gibi büyük şehirlerde açılmış tekniker yüksekokulları yaklaşık 20yıl bu ülkeye önemli hizmetler vermiş ve çok sayıda teknik eleman yetiştirmişlerdir. Ancak bu okulların eğitimine 1972'de son verince bu alanda meydana gelen boşluğu kapatmak için Millî Eğitim Bakanlığı kısa adı YAY-KUR olan Yaygın Eğitim Kurumları projesi çerçevesinde birçok Meslek Yüksekokulunun kendisine bağlı olarak açılmasını kararlaştırmış ve bu düşüncesini hızla gerçekleştirmiştir. Bakanlığın ilk etapta açtığı 45 Meslek Yüksekokulu'nun arasında Isparta Meslek Yüksekokulu da vardır. 1976 yılında açılan okulun ilk binası Isparta'da daha önce ilkokul, ortaokul ve lise binası olarak kullanılan ve Cumhuriyet'in kuruluş yıllarının romantizmini bugünlere taşıyan tarihi bir yapıdır.1977'de ilk defa iki mesleki programda 140 öğrenci olarak eğitime başlayan Isparta Meslek Yüksekokulu'nda örgün eğitim alan öğrencilerin yani sıra açık öğretim yapan okulların başarılı öğrencileri de eğitim-öğretim görebilmişlerdir. 1980'de Yabancı Diller Yüksekokulu'nun da bu okul bünyesinde açılmasıyla Isparta Meslek Yüksekokulu basta Akdeniz ve Ege olmak üzere Türkiye'nin dört bir yanından öğrencilerin girmek için ilgi gösterdiği bir okul haline gelmiştir. 1982 yılında yüksek öğretim kurumları YÖK çatısı altında yeniden düzenlenmiş ve Antalya'da Akdeniz Üniversitesi kurulmuştur. Isparta'da bulunan Devlet Mühendislik ve Mimarlık Akademisi ile Su Ürünleri Yüksekokulu'nun yani sıra Isparta Meslek Yüksekokulu da Akdeniz Üniversitesi'nin çatısı altına alınmıştır. Isparta Eğitim Enstitüsü'nün kapanmasıyla boşalan binaların bir kısmı Isparta Meslek Yüksekokulu'na devredilmiş ve okul buraya taşınmıştır. Bu dönemde Isparta Meslek Yüksekokulu'nun Teknik Programlar Bölümünde inşaat, Elektrik, Makine, Elektronik Programları, İktisadi ve İdari Programlar Bölümünde ise Muhasebe ve işletme programları bulunmaktaydı. Okul, büyük kentlerdeki emsallerini hariç tutarsak eğitim programları, öğrenci ve öğretim elemanları sayısı bakımından ülkedeki en iyi okullardan biri olarak algılanmıştır. Isparta uzun seneler hayal ettiği üniversite hedefine 1992 yılında ulaşmıştır. 3837 sayılı Kanun ve 41 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile Isparta'da kurulan Süleyman Demirel Üniversitesi'ne Isparta ve Burdur'daki tüm akademik birimler gibi Isparta Meslek Yüksekokulu da bağlanmış ve bu yeni kurumun alt yapısını oluşturmuştur. Genç ve dinamik bir üniversite özelliği gösteren Süleyman Demirel Üniversitesi'nin hızla gelişen yapılaşması içerisinde Isparta Meslek Yüksekokulu, 1998 yılında eski Eğitim Enstitüsü binalarından merkez kampüste kendisi için inşa edilen binalara taşınmıştır. Güçlü alt yapısı ve tecrübeli öğretim elemanı kapasitesiyle bu dönemde çok sayıda yeni program açan ve öğrenci sayısı bakımından üniversitenin en büyük yüksekokulu haline gelen Isparta Meslek Yüksekokulu 2008 yılında yeni bir reorganizasyonla iki okul haline getirilmiştir. Bu düzenlemede daha çok teknikerlik eğitimi veren programlar yeni kurulan Isparta Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu'na aktarılmış; Isparta Meslek Yüksekokulu ise Muhasebe ve Vergi Uygulamaları, İşletme Yönetimi, Pazarlama, Dış Ticaret, Turizm ve Otel işletmeciliği, Sağlık Kurumları İşletmeciliği ve Hakla İlişkiler ve Tanıtım programlarıyla çeşitli iş kollarında ihtiyaç duyulan meslek elemanlarını yetiştirme misyonunu üstlenmiştir. 18 Mayıs 2018 tarih ve 30425 sayılı Resmî Gazete 'de yayımlanarak yürürlüğe giren "Yükseköğretim Kanunu ile Bazı Kanun Ve Kanun Hükmünde Kararnamelerde Değişiklik Yapılmasına Dair 7141 Numaralı

Kanun" ile Isparta'da Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi adıyla yeni bir üniversite kurulmuştur. Böylelikle Isparta Meslek Yüksekokulu, 7141 sayılı "Yükseköğretim Kanunu ile Bazı Kanun ve Kanun Hükmünde Kararnemelerde Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun" uyarınca 1992 yılında kurulan Süleyman Demirel Üniversitesi bünyesinde yer alan 4 Fakülte, 2 yüksekokul, 17 meslek yüksekokulu ile SDÜ bünyesinden ayrılarak yeni kurulan Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi'ne (ISUBÜ) bağlanmıştır. Yılların birikimi ve yeni bir heyecanla 12 aktif programıyla Isparta'nın ve Üniversitenizin sosyal bilimler çerçevesinde öncü bayrağını taşımaktadır.

Çizelge 1. Ön lisans Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi

| Akademik Yıl <sup>1</sup> | Kontenjan | Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı | Giriş Puanı |           | Giriş Başarı Sırası |           | Yerleştirme puan türü |
|---------------------------|-----------|-------------------------------|-------------|-----------|---------------------|-----------|-----------------------|
|                           |           |                               | En yüksek   | En düşük  | En yüksek           | En düşük  |                       |
| [2024]                    | 64        | 71                            | 383.16017   | 244.04283 | 248.322             | 1.757.370 | TYT                   |
| [2023]                    | 64        | 55                            | 416.85116   | 229.01779 | 146854              | 1997067   | TYT                   |
| [2022]                    | 68        | 67                            | 400.02462   | 236.7023  | 187870              | 1774043   | TYT                   |
| [2021]                    | 62        | 61                            | 290.98347   | 243.6043  | 414994              | 869589    | TYT                   |
| [2020]                    | 70        | 69                            | 337.42515   | 254.51696 | 876455              | 282615    | TYT                   |

<sup>1</sup>İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.

#### Kanıt: Isparta MYO öğrenci işleri birimi verileri

Çizelge 2. Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Anadal Bilgileri

| Akademik Yıl <sup>1,2</sup> | 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]                      | -6  | -9  | -   | -  |
| [2023]                      | -   | -   | -   | -  |
| [2022]                      | -   | -   | -   | -  |
| [2021]                      | -   | -   | -   | -  |
| [2020]                      | -   | -   | -   | -  |

<sup>1</sup>İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.

<sup>2</sup>Sayılar ilgili akademik yılda geçiş yapmış ya da çift anadala başlamış olan öğrenci sayıdır.

#### Programa

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

**Aşçılık programı; Yatay geçiş, dikey geçiş, çift anadal ve yandal uygulamaları ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikaları** <https://oidb.isparta.edu.tr/assets/uploads/sites/73/files/kurumlar-arasi-yatay-gecis-esaslarina-iliskin-yonerge.pdf> bu yönetmeliğe göre uygulamaktadır.

## Özet

### Kurumlar Arası Yatay Geçiş Esaslarına İlişkin Yönerge

Bu yönerge, Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi'ne diğer yükseköğretim kurumlarından yatay geçiş yapmak isteyen öğrenciler için başvuru ve değerlendirme süreçlerini düzenlemektedir.

#### Ana Başlıklar

##### 1. Amaç ve Kapsam

- Başarılı öğrencilerin aynı düzeyde eşdeğer diploma programlarına yatay geçiş esaslarını belirler.

- Üniversite içi ve dışı yatay geçiş kurallarını kapsar.

##### 2. Başvuru Koşulları:

- Önlisans ve lisans programlarının belirli dönemlerinde geçiş yapılamaz.

- Adayların başvurdukları sınıfa kadar tüm dersleri başarıyla tamamlamış olması gerekir.

- Genel not ortalaması en az **\*\*3.00/4.00\*\*** olmalıdır. Alternatif olarak, adayın merkezi yerleştirme puanı geçiş yapmak istediği bölümün taban puanına eşit veya yüksek olmalıdır.

- Uzaktan eğitimden örgün eğitime geçiş için en az **\*\*3.50/4.00\*\*** not ortalaması gereklidir.

- Disiplin cezası almış öğrenciler yatay geçiş yapamaz.

##### 3. Özel Durumlar:

- Kamu görevlilerinin veya aile fertlerinin sürekli tayini durumunda, belirli koşullar sağlandığında kontenjan sınırlaması olmadan geçiş yapılabilir.

- Yurt dışındaki üniversitelerden yatay geçiş için, üniversitenin YÖK tarafından tanınması ve eşdeğer olması gerekir.

##### 4. Kontenjan ve Değerlendirme:

- Kontenjanlar üniversite senatosu tarafından belirlenir ve ilan edilir.

- Başvurular, genel not ortalaması dikkate alınarak sıralanır.

- Yurt dışı geçişler için %50 not ortalaması ve %50 ÖSYS puanı değerlendirilir.

##### 5. Sonuçların İlanı ve Ders Uyum Süreci:

- Başvuru sonuçları üniversitenin web sitesinde duyurulur.

- Geçiş yapan öğrencilerin ders uyumları ilgili komisyon tarafından belirlenir.

- Daha önce alınan derslerin en az %75 benzerlik göstermesi halinde ders muafiyeti sağlanır.

##### 6. Öğrenim Ücretleri:

- Vakıf üniversiteleri veya yurt dışından geçiş yapan öğrenciler, belirlenen öğrenim ücretini öderler.

- İkinci öğretimden birinci öğretime geçen öğrenciler, ikinci öğretim ücretini ödemeye devam eder.

##### 7. Yürürlük ve Yürütme:

- Yönerge, üniversite senatosu tarafından onaylandığı tarihte yürürlüğe girer.

- Uygulamalar, Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Rektörlüğü tarafından yürütülür.

## 2. Misyonu, Vizyonu, Değerleri ve Hedefleri

Öz değerlendirme uygulama rehberinin amacı; eğitim kurumlarında ulusal ve uluslararası kalite ölçütlerine göre planlama yapılması, ihtiyaç duyulan alanlarda iyileştirme/geliştirme çalışmalarının yürütülmesi, faaliyetlerin izlenmesi ve değerlendirilmesi, kurumsal kalite hafızasının oluşturulması ve kalite güvence sisteminin kurulması için yol göstermektir. Öz değerlendirme uygulama rehberi ile eğitim kurumlarının öz değerlendirme sürecinde hazırlık, uygulama ve raporlama aşamalarında yapılacak iş ve işlemleri kapsamaktadır.

Yiyecek üretim sektörünün ihtiyacı olan güncel bilgilerle donatılmış, yeterli bilimsel ve teknolojik altyapıya sahip nitelikli meslek elemanı yetiştirmek programın öncelikli hedefidir. Bu hedef doğrultusunda yenilikçi, evrensel düşünebilen, mesleki bilgi ve beceriye sahip özgüvenli bireyleri sektöre kazandırmak

amaçlanmaktadır. Verilen eğitimlerle öğrencilerin gıda güvenliği, güvenli gıda üretimi, endüstriyel yiyecek üretimi ve sunumu, profesyonel gıda yönetimi ve etik kurallara uygun çalışma prensipleri edinilmesine çalışılır.

**Kanıt:** <https://ispartamyo.isparta.edu.tr/tr/otel-lokanta-ve-ikram-hizmetleri/ascilik-734s.html>

## **LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE**

### **A.1. Liderlik ve Kalite**

Programda, yönetim, öğretim elemanları ve öğrencilerin görüş ve değerlendirmeleri çerçevesinde şekillendirilmeye çalışılmaktadır. Öğrencilerin OBS sistemi üzerinden yapılan anketleri değerlendirilmektedir. Programda katılımcılık esas alınarak paydaş görüş ve düşüncelerine önem verilmektedir. Bunun yanı sıra paydaş değerlendirmeleri ile program eğitim öğretim süreçleri iyileştirilmeye çalışılmaktadır. Tüm anketler öğrenci bilgi sisteminde bulunmaktadır ve sistem üzerinden takibi yapılabilmektedir.

Aşçılık programı lideri bölüm başkanıdır. Aşçılık programında yer alan öğretim elemanları sektör tecrübesine sahip olmasından dolayı sektörün gerektirdiği kalite belgelerine sahip olduğu gibi verilen eğitimin kalitesinde sektör kalite beklentilerini uygulamada ortaya koymaktadırlar. Bununla ilgili müfredatta yer alan **ASC-4107 Mutfak Kalite Yönetimi** zorunlu dersi kapsamında verilen eğitim olarak kalite eğitimi de verilmektedir.

Kanıt:

<https://akts.isparta.edu.tr/Public/EctsCourseDetails.aspx?DersNo=301900107201&BolumNo=0&BirimNo=30&DersBolumKod=ASC-4107>

### **A.1.1. Yönetim Modeli ve İdari Yapı**

Aşçılık programı Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığına bağlı bir birimdir. Hiyerarşik bir yapıda yönetim modeline sahiptir. Bölümün idari işleyişi için görevli idari personel görev yapmaktadır (Aşçı Ayten BUĞDAYLI). Bölüm üniversitenin sahip olduğu elektronik belge yönetim sistemi ile duyuru, görevlendirme ve iç yazışmalarını yürütür.

## Kanıt: Bölüm Sekreterliği Görevlendirmesi



T.C.  
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
Isparta Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü  
Personel İşleri Birimi



Sayı : E-95063033-903.07.01-66377  
Konu : Birimiçi Görevlendirmeniz

07.11.2023

### DAĞITIM YERLERİNE

Yüksekokulumuz Birimiçi Görev dağılımı kapsamında yapılan görevlendirmeniz aşağıdaki tabloda belirtilmiştir. Yazı ekinde bulunan görev tanım formunda yazılı bulunan hususlara göre görevinizi yerine getirmeniz hususunda;

Gereğini rica ederim.

### BÖLÜM SEKRETERLİKLERİ GÖREV DAĞILIMI

| Unvanı     | Adı Soyadı        | Sorumlu Olduğu Bölüm Başkanlığı   |                                    |                          | Genel Görevli Olduğu Bölüm Başkanlığı  |
|------------|-------------------|-----------------------------------|------------------------------------|--------------------------|--|
| Bilg.İşlt. | Aysun TEKELİ      | Dış Ticaret                       | Muhasebe ve Vergi                  | Tasarım                  | İzin, rapor, görevlendirme ve benzeri sebeplerle görevde olmayan personelin sorumlu olduğu bölüm başkanlıklarının tüm iş ve işlemlerini, görevde olan diğer personeller yerine getirecektir. |
| Bilg.İşlt. | Fatih YAVUZARSLAN | Yönetim ve Organizasyon           |                                    |                          |  |
| Aşçı       | Ayten BUĞDAYLI    | Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri | Finans, Bankacılık ve Sigortacılık | Pazarlama ve Reklamcılık |  |

Doç. Dr. Nurdan KUŞAT  
Yüksekokul Müdürü

Ek: Bölüm Sekreterliği Görev Tanım Formu (2 Sayfa)

DAĞITIM:

Gereği

Bilgisayar İşletmeni **Aysun TEKELİ**

## Kanıt: EBYS-Bölüm Yönetim Haberleşme-Yazışma Sistemi

EBYS

Birim Seçiniz

✓ Birim Seçiniz....

Isparta Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü > Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı - Öğretim Üyesi

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürlüğü > Ekonomi ve Yönetim Anabilim Dalı Başkanlığı - Öğretim Üyesi

İleri →

Aşçılık programı yönetim modeli ve idari yapı, karar verme mekanizmaları, kontrol ve denge unsurları; kurulların çok sesliliği ve bağımsız hareket kabiliyeti, paydaşların temsil edilmesi;





Kanıt: Planlanan Faaliyetin Resmi Yazısı



T.C.  
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
Isparta Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı



Sayı : E-10070701-821-79940  
Konu : 2024 Teknik Gezi Tahmini  
Kilometreleri Hk.

17.01.2024

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 12.01.2024 tarihli ve E-22826232-821-79216 sayılı yazı

Bölümümüz Aşçılık programı ile Turizm ve Otel İşletmeciliği programında 2024 yılı içerisindeki teknik gezi planlarımız ekteki tabloda sunulmuştur.  
Gereğini arz ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN  
Bölüm Başkanı

Ek: 2023-2024 Bahar Yarıyılı Tahmini Km Tablosu  
2024-2025 Güz Yarıyılı Tahmini Km Tablosu

**Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Belge Doğrulama Kodu: C26C3A41

Isparta Meslek Yüksekokulu Çünür/ISPARTA  
Tel No:(000) 000-0000 Faks No:(246) 237-0611  
E-Posta:ispartamy@isparta.edu.tr İnternet Adresi:ispartamy@isparta.edu.tr  
Kep Adresi: isubu@hs01.kep.tr

Belge Takip Adresi: <https://ebys.isparta.edu.tr/EvrakDogrula.html>

Bilgi İçin:Ayten BUĞDAYLI

Aşçı

Tel No:



### **Uygulama Faaliyetleri**

*Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü Komisyon Üyeleri*

*<https://ispartamyo.isparta.edu.tr/tr/otel-lokanta-ve-ikram-hizmetleri/ascilik-734s.html> bağlantısından ulaşılarak komisyonlarca yapılacak olan uygulama faaliyetlerinin neler olduğuna ulaşılabilir.*

### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

*<https://ispartamyo.isparta.edu.tr/tr/otel-lokanta-ve-ikram-hizmetleri/ascilik-734s.html> yine bu bağlantıda yer alan komisyonlar aynı zamanda bölüm işleyişini kontrol eden komisyonlara sahiptir.*

### **Önlem Alma Faaliyetleri**

*Sürekli iyileştirme komisyonu önlem alma faaliyetlerini yürütür.*

### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

*Örnek uygulamalar yukarıda bulunan başlıklar altında verilmiştir.*

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

3  *Bölümde/Programda geneline yayılmış, kalite güvencesi sistemi ve kültürünün gelişimini destekleyen etkin liderlik uygulamaları bulunmaktadır.*

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

*Kanıtlar yukarıda bulunan başlıklar altında verilmiştir.*

#### **A.1.2. Liderlik**

*Aşçılık* programında liderlik anlayışı ve koordinasyon kültürü yerleşmiştir. Liderler *Aşçılık* programının değerleri ve hedefleri doğrultusunda stratejilerinin yanı sıra; yetki paylaşımını, ilişkileri, zamanı, kurumsal motivasyon ve stresi de etkin ve dengeli biçimde yönetmektedir. Program yöneticilerinin, iletişim, yönetim etkinliği ile program yönetimi konusundaki bilgi ve becerilerini ölçmeye yönelik çalışmaların yürütülmesine ait mekanizmalar olması beklenmektedir. Program yöneticilerinin kalite güvence sistemini yaygınlaştırmak ve içselleştirmek için bilgilendirme, eğitim ya da toplantılar yapması önerilmektedir. Akademik ve idari birimler ile yönetim arasında etkin bir iletişim ağı oluşturulmuştur. Liderlik süreçleri ve kalite güvencesi kültürünün içselleştirilmesi sürekli değerlendirilmektedir.

### **Planlama Faaliyetleri**

*Aşçılık bölümünün lideri bölüm başkanıdır. Bölüm başkanı bölümü temsilen kurum içi ve kurum dışı organizasyonlara katılır. Bölümün tüm personelleri ile iyi iletişim halindedir. Bölüm başkanı amaçlar doğrultusunda, kalite anlayışı çerçevesinde bölümün tüm paydaşlarının sevk idaresini gerçekleştirir.*

### **Uygulama Faaliyetleri**

*Bölüm başkanı toplantıları organize eder, resmi yazışmaları yönetir. Öğrenci temsilcileri ile görüşür ve amaçlar doğrultusunda yönlendirir.*

### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

*Bölüm başkanı yapılan toplantılarda katılımın eksiksiz olmasına dikkat eder, toplantılarda görüşler alınır, toplantı katılım tutanakları hazırlar. Bölüm başkanı inisiyatifli ile kararlar alınır. Bölüm kurul kararlarına yönelik mekanizma işler.*

## Önlem Alma Faaliyetleri

Bölüm başkanı iş ve işlemlerin işleyişinin doğru şekilde yapılmasına yönelik görev ve iş dağılımı yapar

## Örnek Gösterilebilir Uygulamalar

## Kanıt Eğitim Duyurusu



T.C.  
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
Kalite Koordinatörlüğü



Sayı : E-89252927-060-146491  
Konu : Eğiticilerin Eğitimi Sertifika  
Programı

01.11.2024

### DAĞITIM YERLERİNE

Üniversitemiz bünyesinde “Eğiticilerin Eğitimi Sertifika Programı” kapsamında eğiticilerin yeterliliklerinin geliştirilmesi ve sertifikalandırılması amacıyla çevrimiçi/yüz yüze eğitimler planlanmaktadır. Bu doğrultuda eğitim konularına istinaden önerilerinizi 11 Kasım 2024 tarihine kadar Kalite Koordinatörlüğüne bildirmeniz hususunda gereğini rica ederim.

Prof. Dr. Murat ÖZTÜRK  
Rektör Yardımcısı

DAĞITIM:  
Gereği  
Tüm Birimlere

## Bölüm başkanının Culinary Forum daveti (Planlama Faaliyeti Kanıt)

III. CULINARYFORUM  
"Global Exchange For Culinary Minds"

**XPERIENCE**  
23-28  
February  
2025

26-27.02.2025  
Nirvana  
Cosmopolitan  
Antalya

23-28.02.2025  
Kristal De  
Luxe Hotel  
Antalya

#culinaryforum2025 #culinaryforum

Sayın Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN

Gastronomi akademisyenlerinin buluşma noktası olan III. Culinary Forum "Global Exchange For Culinary Minds" 26-27 Şubat 2025 tarihlerinde Nirvana Cosmopolitan Hotel Antalya'da gerçekleştirilecektir.

Gastronomi akademisyenlerini, turizm ve ağırlama sektörünün yatırımcılarını, otel ve restoranların üst düzey yöneticilerini, gastronomi profesyonellerini, F&O direktörlerini, satın alma müdürlerini, sefferi, gastronomi yazarlarını, gastronomi ve turizm endüstrisinin destekçilerini ve sektöre değer katan birçok sami bir araya getirecek olan III. Culinary Forum "Global Exchange For Culinary Minds"ı davetlisiniz.

Sizleri bu yıl "XPERIENCE" teması çerçevesinde şekillenecek olan III. Culinary Forum'a gastronomi eğitimi üzerine bilgi alışverişi gerçekleştirmek adına 23-28 Şubat 2025 tarihleri arasında misafiri etmekten mutluluk duyarız.

Doç. Dr. Adem ARMAN

24 Şubat  
Türkiye'nin ilk eksi maya çabstası

Bölüm başkanının bölüm toplantısı saat ve günü yazısı (Uygulama Faaliyeti Kanıt)



T.C.  
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
Isparta Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı

Sayı : E-10070701-199-153667  
Konu : 20 Nolu Bölüm Kurul Toplantısı

09.12.2024

DAĞITIM YERLERİNE

Bölümümüz Bölüm Kurulu Bölüm Başkanlığı toplantı salonunda 11.12.2024 Çarşamba günü saat 10.00'da aşağıdaki gündem maddelerini görüşmek üzere toplantı yapacaktır.  
Bilgilerini ve gereğini rica ederim.

**BÖLÜM TOPLANTI GÜNDEMİ**

|   |  |
|---|--|
| 1 | 2024-2025 Eğitim-Öğretim yılı güz yarıyılı ara sınav mazeret sınavı başvurularının görüşülmesi |
| 2 | Ek Gündem  |

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN  
Bölüm Başkanı

DAĞITIM:

Gereği

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN  
Doç. Dr. Hamza KANDEMİR  
Doç. Dr. Umut Can ÖZTÜRK  
Dr. Öğr. Üyesi Gürkan KALKAN  
Öğretim Görevlisi Cemalettin GÜVEN  
Öğr.Gör. Cengiz Han ALABACAK  
Öğr.Gör. Mehmet Anıl KÜÇÜKYAMAN

**Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Belge Doğrulama Kodu: 6DE0A0C5  
Isparta Meslek Yüksekokulu Çimür/ISPARTA  
Tel No:(000) 000-0000 Faks No:(246) 237-0611  
E-Posta:ispartamy@isparta.edu.tr İnternet Adresi:ispartamy@isparta.edu.tr  
Kep Adresi: isubu@hs01.kep.tr

Belge Takip Adresi: <https://ebys.isparta.edu.tr/EvrakDogrula.html>

Bilgi İçin: Ayten BUGDAYLI

AŞÇI

Tel No:



Bölüm başkanlığında toplanan ibaresi ile olan bir resmi (Kontrol Etme Faaliyeti)



T.C.  
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
Isparta Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı

Sayı : E-10070701-050-154395  
Konu : 20 Nolu Bölüm Kurulu Toplantı  
Kararı

12.12.2024

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : a) Öğrenci İşleri Daire Başkanlığının 10.12.2024 tarihli ve E-71097544-301.01.01-153798 sayılı yazısı.  
b) Bölümümüzün 09.12.2024 tarihli ve E-10070701-199-153667 sayılı yazısı.  
İlgide kayıtlı yazılar 11.12.2024 tarihli Bölüm Kurulu toplantısında görüşülmüş olup, konu ile ilgili alınan 20 nolu Bölüm Kurul Kararı ile mazeret sınavı başvuru formları ekte sunulmuştur.  
Gereğini bilgilerinize arz ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN  
Bölüm Başkanı

Ek  
1 - Bölüm Kurul Kararı (2 Sayfa)  
2 - Mazeret Sınavı Başvuru Formu (15 Sayfa)

Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu: A214BE7C  
Isparta Meslek Yüksekokulu Çiğir/İSPARTA  
Tel No:(0000) 000-0000 Faks No:(246) 237-0611  
E-Posta:ispartamy@isparta.edu.tr İnternet Adresi:ispartamy@isparta.edu.tr  
Kep Adresi: isubu@hs01.kep.tr

Belge Takip Adresi: <https://ebys.isparta.edu.tr/EvrakDogrula.html>

Bilgi İçin: Ayten BUGDAYLI

AŞÇI

Tel No:





ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU  
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ  
BÖLÜM KURUL KARARI

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Toplantı Tarihi | 11.12.2024 |
| Toplantı Sayısı | 20         |
| Sayfa No        | 1 / 2      |

Bölüm Kurulu Bölüm Başkanı Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN başkanlığında toplandı. Üyelerin çoğunluğunun hazır olduğu görülerek oturum açıldı ve gündem maddesinin görüşülmesine geçildi.

**01: 2024-2025 Eğitim-Öğretim yılı güz varıvılı ara sınav mazeret sınavı başvurularının değerlendirilmesi**

Aşağıda adı soyadı ve numarası belirtilen öğrencilerin mazeret durumları Bölüm Kurulumuzca incelenmiş olup Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Mazeretli Sayılma ve Mazeret Sınavlarına İlişkin Yönergesinin 6. Maddesine göre değerlendirme sonuçları aşağıda belirtilmiştir. Konunun Yüksekokul Müdürlüğüne arzına;

| Öğrenci Numarası | Adı Soyadı             | Program Adı                  | Dersin Kodu | Dersin Adı                 | Görevli Öğretim Elemanı          | Mazeret Nedeni   | Kabul/Ret Durum |
|------------------|------------------------|------------------------------|-------------|----------------------------|----------------------------------|------------------|-----------------|
| 2413019074       | Rıza TOKALAK           | Aşçılık                      | ASC-4109    | Genel Turizm               | Dr. Öğr. Üyesi Gürkan KALKAN     | İstirahat Raporu | Kabul           |
| 2413014099       | İpek ES                | Turizm ve Otel İşletmeciliği | TRM-3121    | Önbüroda Vardiya İşlemleri | Öğr. Gör. Cemalettin GÜVEN       | İstirahat Raporu | Kabul           |
|                  |                        |                              | TRM-3115    | Konukla İletişim           | Öğr. Gör. M. Anıl KÜÇÜKYAMAN     |                  |                 |
| 2313014047       | Mesut Can ÖZKAYA       | Turizm ve Otel İşletmeciliği | TRM-3119    | Yiyecek İçecek Servisi I   | Öğr. Gör. Cemalettin GÜVEN       | İstirahat Raporu | Kabul           |
| 2223019014       | Enes BERBER            | Aşçılık                      | ASC-4105    | Mutfak Sanatlarına Giriş   | Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN | İstirahat Raporu | Kabul           |
|                  |                        |                              | ING-3000    | İngilizce                  | Öğr. Gör. Ramazan YAVUZ          |                  |                 |
| 2213019056       | Gözde Sultan KILINÇ    | Aşçılık                      | LOJ-806     | Lojistik ve Teknoloji      | Öğr. Gör. Barış İŞILDAK          | Ders Çakışması   | Kabul           |
| 2113014107       | Yağmur Şevval AKTÜL    | Turizm ve Otel İşletmeciliği | TRM-3107    | Turizm Ekonomisi           | Dr. Öğr. Üyesi Gürkan KALKAN     | İstirahat Raporu | Kabul           |
| 2413019019       | Kadir Baran DAĞDEVİREN | Aşçılık                      | ASC-4101    | Pişirme Yöntemleri I       | Dr. Öğr. Üyesi Gürkan KALKAN     | İstirahat Raporu | Kabul           |
|                  |                        |                              | ASC-4113    | Soslar                     |                                  |                  |                 |
|                  |                        |                              | ASC-4105    | Mutfak Sanatlarına Giriş   | Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN |                  |                 |
|                  |                        |                              | ING-3000    | İngilizce                  | Öğr. Gör. Ramazan YAVUZ          |                  |                 |

Kalite komisyonu kurulmasına dair resmi yazı (Önlem alma faaliyeti)



T.C.  
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
Isparta Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı



Sayı : E-10070701-060-111740  
Konu : Kalite Komisyonu Görevlendirmesi

27.06.2024

DAĞITIM YERLERİNE

Bölümümüz Aşçılık ile Turizm ve Otel İşletmeciliği programlarında Kalite Komisyonuna Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN, Doç. Dr. Hamza KANDEMİR ve Öğr. Gör. Cemalettin GÜVEN görevlendirilmiştir.

Bilgilerini ve gereğini rica ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN  
Bölüm Başkanı

DAĞITIM:

Gereği

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN

Doç. Dr. Hamza KANDEMİR

Öğretim Görevlisi Cemalettin GÜVEN

Bilgi

Isparta Meslek Yüksekokulu Müdürlüğüne

Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu: 67DC6967

Isparta Meslek Yüksekokulu Çünitir/ISPARTA  
Tel No:(000) 000-0000 Faks No:(246) 237-0611

Belge Takip Adresi: <https://ebys.isparta.edu.tr/EvrakDogrula.html>

Bilgi İçin:Ayten BUĞDAYLI

ASCI



**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

3 ★ Bölümde/Programda geneline yayılmış, kalite güvencesi sistemi ve kültürünün gelişimini destekleyen etkin liderlik uygulamaları bulunmaktadır.

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)



### A.1.3. Kurumsal Dönüşüm Kapasitesi

**Aşçılık** programının Yükseköğretim ekosistemi içerisindeki değişimleri, küresel eğilimleri, uluslar hedefleri ve paydaş beklentilerini dikkate alarak birimin geleceğe hazır olmasını sağlayan çevik yönetim yetkinliği vardır. Geleceğe uyum için amaç, misyon ve hedefler doğrultusunda birimi dönüştürmek üzere değişim yönetimi, kıyaslama, yenilik yönetimi gibi yaklaşımları kullanır ve kurumsal özgünlüğü güçlendirir.

#### **Planlama Faaliyetleri**

*Kurumsal dönüşüm kapasitesini arttırmak üzere bölüm müfredatta ve öğretim uygulamalarında yeni kararlar alır ve uygulamaya başlar. Sektörde öğretim elemanlarının mesleğe yönelik yeni trendleri öğrenmesi için sektörel uygulamalarda görevlendirmeler yapar.*

#### **Uygulama Faaliyetleri**

*Bölüm öğretim görevlisi Öğr. Gör. Mehmet Anıl KÜÇÜKYAMAN aşçılık bölüm öğrencileri ile Kayseri Gastronomi Günleri organizasyonuna katılmıştır. Clunary Forumda mesleği yönelik atölye uygulamalarına katılım.*

#### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

*Yapılan faaliyete katılım resmi görevlendirme ile yapılarak faaliyetler kontrol ve takip altındadır.*

#### **Önlem Alma Faaliyetleri**

*Bölüm öğretim elemanlarının ve öğrencilerin kurumsal dönüşüme katkı sağlayacak çalışmalara katılımları için kurum dışı faaliyet alanındaki organizasyonlar takip edilip içinde bulunulması için çalışmalar yapılır*

#### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

*Kayseri Gastronomi Günleri organizasyonu  
Clunary Forum atölye çalışmaları*

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

3.★ *Bölümde/ Programda değişim yönetimi yaklaşımı birimin geneline yayılmış ve bütüncül olarak yürütülmektedir.*

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)





## KAYSERİ GASTRONOMİ GÜNLERİ ETKİNLİK DAVETİ

4-10 Ekim 2024 tarihleri arasında Kayseri Valiliği Himayelerinde Kayseri Büyükşehir Belediyesi'nin destekleri ile Türkiye Aşçılar Federasyonu ve Kayseri Gastronomi ve Mutfak Sanatları Derneği ile Kayseri Lokantacılar ve Pastacılar Odası tarafından organize edilen Kayseri Gastronomi Günleri Etkinliği kapsamında çeşitli akademik söyleşilerin, yemek yarışmalarının, mutfak şovlarının gerçekleştirileceği etkinliğimizde sizleri de aramızda görmekten mutluluk duyarız.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Kadim BIYIK', is positioned above the printed name and title.

**Kadim BIYIK**  
Kayseri Gastronomi ve Mutfak Sanatları Derneği Başkanı

## Rektör Çatal, Üniversiteler Arası Yemek Yarışmasında Başarı Sağlayan Öğrencileri Tebrik Etti

4-10 Ekim 2024 tarihleri arasında 2. Kayseri Gastronomi Günleri Etkinliği kapsamında yürütülen Üniversiteler Arası Yemek Yarışmasına Üniversitemiz Isparta MYO Açlık Programı öğrencileri katılım sağlayarak derece ile ilimize döndüler.

Öğrencilerimizden Emir Can Demir, Melih Taha Akpunar ve Sefer Can Güler'den oluşan takım Doç. Dr. Günseli Göçlütürk Baran ve Öğr. Gör. Mehmet Anıl Köçökyaman'ın himayelerinde kabildıkları Üniversiteler arası yemek yarışmalarında ikincilik elde etti.

Üniversiteler Arası Bireysel "Kayseri Mutfağı Ana Yemek Yarışması" kategorisinde ikincilik ödülünü kazanan öğrencilerimizi ve destek veren akademik personelimizi Rektörümüz Prof. Dr. Yılmaz Çatal makamında kabul ederek başarılarından dolayı tebrik etti.



## HABERLER

- [Üniversitemiz ile İSKUR Arasında "İSKUR Gençlik Programı" İş Birliği Protokolü İmzalandı](#)
- [MEDEK Akreditasyon Belge Teslim Töreni Gerçekleştirildi](#)

[» Tüm Haberler](#)

## DUYURULAR

- [EKPSS-2025/1 Merkezi Yerleştirmeleri Hakkında Duyuru](#)
- [İSKUR Gençlik Programı Başvuruları Başladı](#)
- [2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Yarıyılı Kurumlararası/Merkezi Yerleştirme Yatay Geçiş Sonuçları](#)
- [2024 Yılı Akademik Tesvik Ödeneği Nihai Değerlendirme Sonuçları](#)
- [2024 Yılı Akademik Tesvik Sonuçları Açıklandı](#)
- [Öğretim Elemanı Alımı Nihai Değerlendirme Sonuçları \(2024-5\)](#)
- [Öğretim Elemanı Alımı Ön Değerlendirme Sonuçları \(2024-5\)](#)
- [2024-2025 Eğitim-Öğretim yılı Bahar Dönemi Merkezi Yerleştirme\(Ek Madde-1\) Yatay Geçiş Başvuruları](#)
- [2024-2025 Yılı Bahar Yarıyılı Kurumlararası Yatay Geçiş Kontenjanları ve Başvuru Takvimi](#)
- [2024-2025 Yılı Bahar Yarıyılı Çiftanadal Yandal Kontenjanları ve Başvuru Takvimi](#)
- [2024-2024 Yılı Bahar Yarıyılı Kurumcı](#)

#### **A.1.4. İç Kalite Güvencesi Mekanizmaları**

*Aşçılık* Programında yürütülen/tamamlanan PUKÖ döngülerinin ayrıntılı olarak açıklanması beklenmektedir. PUKÖ döngüsü başlatma ve yürütme süreçleri, sorumlular, ölçme değerlendirmeler, tamamlanma süreleri ve çıktılarının programa olan katkılarının değerlendirilmesi.

##### **Planlama Faaliyetleri**

*Kalite komisyonunun kurulmasının planlanması.*

##### **Uygulama Faaliyetleri**

*Kalite komisyonunun kurulması.*

##### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

*Kalite komisyonu üyelerinin kalite süreçlerinde görevlendirilmesi.*

##### **Önlem Alma Faaliyetleri**

*Kalite görevlendirmesi ile yapılan çalışmaların akran değerlendirme için görevli akran birimine havale edilmesi ve değerlendirme sürecinin sağlıklı bir şekilde işleyip işlemediğinin takibi.*

##### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

*Kalite komisyonunun kurulması kararı*

##### **Olgunluk Düzeyi** (Ölçüle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

5★ İç kalite güvencesi sistemi Bölümün/Programın geneline yayılmış, şeffaf ve bütüncül olarak yürütülmektedir.

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)  
Kalite komisyonlarına ilişkin belgeler.



T.C.  
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
Isparta Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı



Sayı : E-10070701-060-111740  
Konu : Kalite Komisyonu Görevlendirmesi

27.06.2024

#### DAĞITIM YERLERİNE

Bölümümüz Açılış ile Turizm ve Otel İşletmeciliği programlarında Kalite Komisyonuna Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN, Doç. Dr. Hamza KANDEMİR ve Öğr. Gör. Cemalettin GÜVEN görevlendirilmiştir.

Bilgilerini ve gereğini rica ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN  
Bölüm Başkanı

#### DAĞITIM:

Gereği Bilgi  
Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN Isparta Meslek Yüksekokulu Müdürlüğüne  
Doç. Dr. Hamza KANDEMİR  
Öğretim Görevlisi Cemalettin GÜVEN

Belge Doğrulama Kodu: 67DC6967  
Isparta Meslek Yüksekokulu Çarşı/ISPARTA  
Tel No: (030) 000-0000 Faks No: (246) 237-0611  
E-Posta: ispartamyoo@isparta.edu.tr İnternet Adresi: ispartamyoo@isparta.edu.tr  
Keş Adresi: isbu@hs01.kep.tr

Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Takip Adresi: <https://evya.isparta.edu.tr/EvrakDogrulama.html>

Bilgi İçin: Ayten BERGDAYLI

Aışt

Tel No:





T.C.  
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
Isparta Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı

Sayı : E-10070701-060-155280  
Konu : Öğrenci Kalite Komisyonu

17.12.2024

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

İği : Öğrenci İşleri Biriminin 16.12.2024 tarihli ve E-62770580-060-155059 sayılı yazısı.

İlgide kayıtlı yazı ile ilgili 2024-2025 Eğitim-Öğretim yılı için bölümümüz programlarındaki kalite temsilcilerine ait bilgiler aşağıdaki tabloda belirtilmiştir.  
Gereğini bilgilerinize arz ederim.

| Birim Adı   | Program Adı                  | Öğrenci Adı- Soyadı | Öğrenci No | Öğrenci Sınıfı- Öğretimi | Telefon No    | Sınıf Temsilcisi  |
|-------------|------------------------------|---------------------|------------|--------------------------|---------------|-------------------|
| Isparta MYO | Aşçılık                      | Şeyma GAYRETLİ      | 2313019067 | 1.Sınıf                  | 0551 017 4705 | Şeyma GAYRETLİ    |
| Isparta MYO | Aşçılık                      | Yusuf SAKARCAOĞLU   | 2313019021 | 2.Sınıf-I.Öğretim        | 0539 449 0128 | Yusuf SAKARCAOĞLU |
| Isparta MYO | Aşçılık                      | Utku Sağlık         | 2323019031 | 2.Sınıf-II.Öğretim       | 0539 479 7012 | Utku Sağlık       |
| Isparta MYO | Turizm ve Otel İşletmeciliği | Gülsüm VAROL        | 2413014018 | 1.Sınıf                  | 0542 364 7709 | Gülsüm VAROL      |
| Isparta MYO | Turizm ve Otel İşletmeciliği | Rojda KILIÇ         | 2313014141 | 2. Sınıf                 | 0543 384 2140 | Rojda KILIÇ       |

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN  
Bölüm Başkanı

Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu: 87E506EA  
Isparta Meslek Yüksekokulu Cıvanlı ISPARTA  
Tel No: (000) 000-0000 Faks No: (246) 237-0611  
E-Posta: ispartamyoc@isparta.edu.tr İnternet Adresi: ispartamyoc@isparta.edu.tr  
Kep Adresi: isibw@isibf1.kep.tr

Belge Takip Adresi: <https://ebyz.isparta.edu.tr/EvrakDogrultu.html>

Bilgi İçin: Ayten BUĞDAYLI

Ağı

Tel No:



### A.1.5. Kamuoyunu Bilgilendirme ve Hesap Verebilirlik

**Aşçılık** programında kamuoyunu bilgilendirme ilkesel olarak benimsenmiştir, hangi kanalların nasıl kullanılacağı tasarlanmıştır, erişilebilir olarak ilan edilmiştir ve tüm bilgilendirme adımları sistematik olarak atılmaktadır. Birimin/Bölümün internet sayfası doğru, güncel, ilgili ve kolayca erişilebilir bilgiyi vermektedir; bunun sağlanması için gerekli mekanizma mevcuttur. Kurumsal özerklik ile hesap verebilirlik kavramlarının birbirini tamamladığına ilişkin bulgular mevcuttur. İç ve dış hesap verme yöntemleri kurgulanmıştır ve uygulanmaktadır. Sistematiktir, ilan edilen takvim çerçevesinde gerçekleştirilir, sorumluları nettir. **Aşçılık** programında alınan geri beslemeler ile etkinliği değerlendirilmektedir. Bölgesindeki dış paydaşları, ilişkili olduğu yerel yönetimler, diğer

üniversiteler, kamu kurumu kuruluşları, sivil toplum kuruluşları, sanayi ve yerel halk ile ilişkileri değerlendirilmektedir.

### **Planlama Faaliyetleri**

*Bölüm web sayfasında güncel ve kolay ulaşılabilir bilgilerin olması hedeflenmiştir.*

### **Uygulama Faaliyetleri**

*Bölüm web sayfasında kurumsal bilgiler ile bölüme ilişkin tüm bilgiler şeffaf şekilde sunulmaktadır. Bölüm dış paydaşlarla yaptığı tüm faaliyetleri çeşitli anlaşma protokol çerçevesinde yapmaktadır. Yapılan faaliyetler daha sonra bölüm sosyal medya kanallarında ve üniversitemiz web sayfasında yayınlanarak bir şekilde hesap verilebilirlik özelliğini yerine getirmektedir.*

### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

*Bölüm faaliyetlerine ilişkin kontrol mekanizması akran değerlendirme süreci ile işleyerek fonksiyon yerine getirilmektedir.*

### **Önlem Alma Faaliyetleri**

*Yapılan her faaliyet sonrasında faaliyet raporu hazırlanmakta ve faaliyete katılanlardan imza alınmaktadır.*

### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

*Bu faaliyete ilişkin örnek uygulamalar bölüm web sayfası, bölüm sosyal medya sayfaları ve resmi yazışmalardır.*

### **Olgunluk Düzeyi** (Ölçütlerle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

*Bölüm/Program tanımlı süreçleri doğrultusunda kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik mekanizmalarını işletmektedir. Duyuru panoları, sosyal medya hesapları ve web sitesi üzerinden süreç işletilmektedir.*

### **Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütlerle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

Bölüm Web Sayfası: <https://ispartamyo.isparta.edu.tr/otel-lokanta-ve-ikram-hizmetleri/ascilik-programi-734s.html>

Birim Web Sayfası: <https://ispartamyo.isparta.edu.tr/>

Akran Değerlendirme Resmi yazısı



T.C.  
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
Isparta Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı



Sayı : E-10070701-199-86424  
Konu : Akran Değerlendirme Raporları.

12.02.2024

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi :29.12.2023 tarihli ve E-62770580-010.99-76874 sayılı yazı

Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık ve Turizm ve Otel İşletmeciliği Programları için hazırlanan Akran Değerlendirme Raporu ekte sunulmuştur.  
Gereğini arz ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN  
Bölüm Başkanı

Ek  
1 - Aşçılık Programı Akran Değerlendirme Raporu.  
2 - Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Akran Değerlendirme Raporu.

Belge Doğrulama Kodu: 72746A2B  
Isparta Meslek Yüksekokulu Çünür/ISPARTA  
Tel No:(000) 000-0000 Faks No:(246) 237-0611  
E-Posta:ispartamy@isparta.edu.tr İnternet Adresi:ispartamy@isparta.edu.tr  
Kep Adresi: isubu@hs01.kep.tr

Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Takip Adresi: <https://ebys.isparta.edu.tr/EvrakDogrula.html>

Bilgi için:Aysun TEKELİ  
Bilgisayar İşletmeni

Tel No:





Bölüm sosyal medya paylaşımı Kayseri Gastronomi Günleri paylaşımı:

14:20

LTE 66



İMYO\_ASCİLİK  
Gönderi



36



gurkankalkann ve diğer kişiler beğendi

imyo\_ascilik ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER  
ÜNİVERSİTESİ'NİN ŞAMPİYON AŞÇILARI REKTÖR  
PROF. DR. YILMAZ ÇATAL'I ZİYARET ETTİ

Kayseri Gastronomi Günlerinde büyük bir başarı elde ederek Kayseri Mutfağı Ana yemek kategorisinde 2. Olarak madalya ve kupa kazanan Isparta Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı öğrencileri ve öğretim



## A.2. Misyon ve Stratejik Amaçlar

**Aşçılık** programı; misyon, vizyon ve amacını gerçekleştirmek üzere kurumun politikaları doğrultusunda oluşturduğu stratejik amaçlarını ve hedeflerini planlayarak uygulamalı, performans yönetimi kapsamında sonuçlarını izleyerek değerlendirmeli ve kamuoyuyla paylaşmalıdır. Programın misyon/vizyonunun, Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi'nin misyon ve vizyonu ile uyumlu olması beklenmektedir. Misyon/vizyon belirlemek üzere yapılan iç-dış paydaş çalışmalarına ait kanıtlar (imzalı ve tarihli toplantı katılımcı listesi, fotoğraf, anket sonuçları, tutanaklar, rapor vb) kayıt altına alınmalıdır ve gerektiğinde sunulmak üzere arşivlenmelidir.

### A.2.1. Misyon, Vizyon ve Politikalar

Kalite güvencesi politikası vardır, paydaşların görüşü alınarak hazırlanmıştır. Politika birim çalışanlarınca bilinir ve paylaşılır. Politika belgesi yalın, somut, gerçekçidir. Sürdürülebilir kalite güvencesi sistemini ana hatlarıyla tarif etmektedir. Kalite güvencesinin yönetim şekli, yapılanması, temel mekanizmaları, merkezi kurgu ve birimlere erişimi açıklanmıştır.

#### **Planlama Faaliyetleri**

*Bölüm kalite çalışmaları sırasında misyon, vizyon ve politikalar belirlenmiştir.*

#### **Uygulama Faaliyetleri**

*Bölüm misyon, vizyon ve politikaları bölüm web sayfasında ilan edilmiştir.*

#### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

#### **Önlem Alma Faaliyetleri**

#### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

<https://ispartamyoo.isparta.edu.tr/tr/otel-lokanta-ve-ikram-hizmetleri/ascilik-programi-734s.html>

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

*3\* Bölümün/Programın tanımlanmış ve birime özgü misyon, vizyon ve politikaları bulunmaktadır.*

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

<https://ispartamyoo.isparta.edu.tr/tr/otel-lokanta-ve-ikram-hizmetleri/ascilik-programi-734s.html>

## A.2.2. Stratejik Amaç ve Hedefler

Mevcut stratejik plan hazırlanırken ayrıntılı değerlendirmesi yapılmıştır.

### **Planlama Faaliyetleri**

*Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi 2022 stratejik planında yer almaktadır.*

### **Uygulama Faaliyetleri**

*Dönemin şartlarına bağlı stratejik planda stratejik amaç ve hedefler yer almaktadır. 2025 planında ise ilgili resmi talep geldiğinde bölüm kurulu olarak sunulması planlanmaktadır.*

### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

### **Önlem Alma Faaliyetleri**

### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçüle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

2\*

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçüle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

<https://isparta.edu.tr/Documents/2021-2025-stratejik-plani-04072022.pdf>

Sayfa 119

## A.2.3. Performans Yönetimi

Aşçılık programının, stratejik plan (2021-2025) ile uyumlu hedeflerini ve performans göstergelerini sistematik olarak gözden geçirmesi ve bu performansların gerçekleştirilme seviyelerini belirleyerek değerlendirmesi beklenmektedir. Programlar performans göstergesi olarak Stratejik planda verilen kurumsal göstergeleri, YÖK Karne (YÖK Üniversite İzleme ve Değerlendirme Raporları), YÖKAK göstergelerini ya da akran olarak seçtikleri sıralamalarda daha yüksek olan programların göstergelerini seçebilirler. Değerlendirmelerde kullanılan yazılımlar, iç ve dış paydaş katılımları açıklanmalıdır. Ulaşılamayan hedefler ya da performans göstergeleri için gerekçeler, önlemler, iyileştirme çalışmalarına ait bilgiler sunulmalıdır. Bu amaçla başlatılan/ tamamlanan PUKÖ döngüleri, izlemeler/ kontroller ve elde edilen iyileştirmelerin açıklanması gereklidir. Performans göstergelerinin iç kalite güvencesi sistemi ile nasıl ilişkilendirildiği tanımlanmış ve yazılıdır. Kararlara yansımaya örnekleri mevcuttur.

### **Planlama Faaliyetleri**

*2022'de nihai hale gelen stratejik planın "durum analizi" 120. Sayfasında yer alan: "9) Bölgenin rekabet avantajı bulunan sektörlerinde (turizm, denizcilik, orman, orman endüstri) üniversite sektör iş birliği sağlanarak, ilgili projelerin hayata geçirilmesine çalışılmalıdır." Maddeye istinaden sektör işbirlikleri planlanmıştır.*

## Uygulama Faaliyetleri Kontrol Etme Faaliyetleri

*İlgili stratejik plan doğrultusunda sektör iş birlikleri üzerinde çalışmalar yapılmıştır. Bu kapsam turizm sektörü temsilcileri ile iş birliği protokolleri imzalanmış ve protokol maddeleri kapsamında bulunan işlerle ilgili ortak çalışmalar yapılmıştır.*

## Önlem Alma Faaliyetleri

## Örnek Gösterilebilir Uygulamalar

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

**T.C.**  
**ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ**

**İŞYERİ EĞİTİMİ PROTOKOLÜ**

**Taraflar**  
**Madde 1**  
Bu protokol, Özkar İNŞ. SAN. ve TIC. A.Ş. Calista Luxury Resort ile Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi arasında 27.01.2024 tarihinde imzalanmıştır.

**Kapsam**  
**Madde 2**  
Bu protokol, Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi bünyesindeki önlisans/lisans programlarına kayıtlı öğrencilerin, 2547 sayılı kanun Ek Madde 23 kapsamında, bir dönemlik eğitimlerini kamu veya özel sektör işyerlerinde İşyeri Eğitimi Uygulamaları yaparak daha iyi yetiştirilmelerini esas alan kuralları içerir.

**Yürürlük**  
**Madde 3**  
Bu protokolün hükümleri, protokolün imzalandığı tarihten itibaren ve aksi belirtilmediği müddetçe süresiz geçerlidir.

Taraflar, 2 ay öncesinden yazılı bilgi vermek suretiyle İşyeri Eğitimi'ne kontenjan ayırmayı ve programın uygulanmasını sona erdirebilir.

**İşyeri Eğitimi'nin Dönemi ve Süresi**  
**Madde 4**  
Öğrenciler işyeri eğitimlerini, son sınıfın GÜZ yarıyılında veya BAHAR yarıyılında gerçekleştirir. İşyeri Eğitimi'nin süresi 1 yarıyıldır.

**İşyeri Eğitimi için Kontenjan Verilmesi ve Bu Kontenjanların Kullanılması**  
**Madde 5**  
Kurum veya işyerleri, bu protokol ekinde belirtilen program ve kontenjan sayıları dahilinde öğrenciye işyeri eğitimi vermeyi kabul ederler. İş yerleri her yarıyılın başında ilgili program ve kontenjan sayılarını ISUBÜ İşyeri Eğitim Portalı üzerinden güncelleyebilirler.

**Programın Yürütülmesi**  
**Madde 6**  
Kurumlar veya işyerlerinde bu programdan sorumlu olacak kişi, varsa alanında en az lisans eğitimi mezunu "İşyeri Eğitimi Sorumlusudur".  
ISUBÜ Meslek Yüksekokullarında bu programdan sorumlu yetkili Meslek Yüksekokulları İşyeri Eğitimi Koordinasyon sorumlusu ve öğrencinin kayıtlı olduğu ilgili bölüm başkanlığıdır.  
İşyeri Eğitimi ile ilgili tüm ilişkiler bu birimler aracılığı ile yürütülür.  
İşyeri Eğitimi uygulamaları bu protokol hükümleri dâhilinde hazırlanan ve Müdür/Bölüm Başkanı, Öğrenci ve İşyeri Eğitimi Sorumlusu tarafından imzalanan İŞYERİ EĞİTİMİ SÖZLEŞMESİ hükümleri çerçevesinde yürütülür ve sözleşme bu protokolün ayrılmaz bir ekidir.

**Öğrencilerin Seçimi ve Denetimi**  
**Madde 7**  
İşyeri Eğitimi için başvuran öğrencilerin kişisel bilgileri, bölümleri, akademik başarıları ile ilgili bütün bilgiler elektronik ortamda hazırlanır ve öğrenci bilgi bankası şeklinde ISUBÜ işyeri eğitimi portalından ilgililerin hizmetine sunulur.  
Ayrıca protokol imzalanan kurum veya işyerlerine ilişkin isim-ünvan, adresi, üretim veya hizmet konusu, personel ve atölye özellikleri ve kurum kimliğine ait bilgiler elektronik ortamda hazırlanır ve işyeri bilgi bankası şeklinde ISUBÜ işyeri eğitimi portalından hizmete sunulur.  
İşyeri Eğitimi'ne başvuran öğrenciler, ISUBÜ işyeri eğitimi portalında bulunan işyeri bilgi bankasından kendilerine uygun seçimi yaparlar.  
Protokol kapsamındaki işyerleri de, ISUBÜ işyeri eğitimi portalı üzerinden varsa tercih ettikleri öğrencileri İşyeri Eğitimi Koordinasyon sorumlusuna veya öğrencinin kayıtlı olduğu ilgili bölüm başkanlığına bildirirler.  
İşyeri Uygulamaları Denetçi Öğretim Elemanı veya Bölüm/Program Başkanı İşyeri Eğitimi'nin amaçları ışığında işyeri ve öğrencilerin tercihlerini dikkate alarak tarafları eşleştirir.



|  |  |                 |              |
|--|--|-----------------|--------------|
| <br>ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER<br>ÜNİVERSİTESİ | <b>ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ<br/>İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM PROTOKOLÜ</b> | Doküman No      | MYK-SVP-0002 |
|  |  | Yürürlük Tarihi | 12.04.2023   |
|  |  | Revizyon Tarihi | -            |
|  |  | Revizyon No     | -            |
|  |  | Sayfa No        | 1 / 4        |

## **Taraflar**

### **Madde 1**

Bu protokol, .....aygün...Tuzum...İnsaat...San.ve Tic.A.Ş...... ile Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi arasında ...../20... tarihinde imzalanmıştır.

## **Kapsam**

### **Madde 2**

Bu protokol, Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi bünyesindeki ön lisans/lisans programlarına kayıtlı öğrencilerin, 2547 sayılı kanun Ek Madde 23 kapsamında, bir dönemlik eğitimlerini kamu veya özel sektör işyerlerinde İşletmede Mesleki Eğitim yaparak daha iyi yetiştirilmelerini esas alan kuralları içerir.

## **Yürürlük**

### **Madde 3**

Bu protokolün hükümleri, protokolün imzalandığı tarihten itibaren ve aksi belirtilmediği müddetçe süresiz geçerlidir.

Taraflar, 2 ay öncesinden yazılı bilgi vermek suretiyle İşletmede Mesleki Eğitime kontenjan ayırmayı ve programın uygulanmasını sona erdirebilir.

## **İşletmede Mesleki Eğitim Dönemi ve Süresi**

### **Madde 4**

Öğrenciler İşletmede Mesleki Eğitimi, son sınıfın GÜZ yarıyılında veya BAHAR yarıyılında gerçekleştirir. Süresi 1 (bir) yarıyıldır.

## **İşletmede Mesleki Eğitimi İçin Kontenjan Verilmesi ve Bu Kontenjanların Kullanılması**

### **Madde 5**

Kurum veya işyerleri, bu protokol ekinde belirtilen program ve kontenjan sayılarına göre öğrenciye İşletmede Mesleki Eğitimi vermeyi kabul ederler. İş yerleri her yarıyılın başında kontenjan sayılarını ilgili Bölüm veya Meslek Yüksekokulları Koordinatörlüğü ile iletişime geçerek güncelleyebilirler.

## **İşletmede Mesleki Eğitimin Yürütülmesi**

### **Madde 6**

Kurumlar veya işyerlerinde bu programdan sorumlu olacak kişi, varsa alanında en az lisans eğitimi mezunu Eğitici Personeldir.

ISUBÜ Meslek Yüksekokullarında yürütmeden sorumlu; Meslek Yüksekokulları öğrencinin kayıtlı olduğu ilgili bölümün Uygulamalı Eğitimler Komisyonu'dur.

İşletmede Mesleki Eğitim ile ilgili tüm ilişkiler bu birimler aracılığı ile yürütülür.

İşletmede Mesleki Eğitim uygulamaları bu protokol hükümleri dâhilinde hazırlanan ve Müdür/Bölüm Başkanı, Öğrenci ve İşyeri yetkilisi tarafından imzalanan İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM SÖZLEŞMESİ hükümleri çerçevesinde yürütülür ve sözleşme bu protokolün ayrılmaz bir ekidir.

## **Öğrencilerin Seçimi ve Denetimi**

### **Madde 7**

İşletmede Mesleki Eğitim için başvuran öğrencilerin kişisel bilgileri, bölümleri, akademik başarıları ile ilgili bütün bilgiler elektronik ortamda hazırlanır ve öğrenci bilgi bankası şeklinde ISUBÜ İşletmede Mesleki Eğitim portalından ilgililerin hizmetine sunulur.

Ayrıca protokol imzalanan kurum veya işyerlerine ilişkin isim-ünvan, adresi, üretim veya hizmet konusu, personel ve atölye özellikleri ve kurum kimliğine ait bilgiler elektronik ortamda hazırlanır ve işletme bilgi bankası şeklinde ISUBÜ İşletmede Mesleki Eğitim portalından hizmete sunulur.

İşletmede Mesleki Eğitime başvuran öğrenciler, ISUBÜ İşletmede Mesleki Eğitim portalında bulunan işletme bilgi bankasından kendilerine uygun seçimi yaparlar.

Protokol kapsamındaki işyerleri de ISUBÜ İşletmede Mesleki Eğitim portalı üzerinden varsa tercih ettikleri öğrencileri İşyeri Eğitimi Koordinasyon sorumlusuna veya öğrencinin kayıtlı olduğu ilgili bölüm başkanlığına bildirirler.

İşletmede Mesleki Eğitim Sorumlu Öğretim Elemanı veya Bölüm/Program Başkanı İşletmede Mesleki Eğitim amaçları ışığında işletme ve öğrencilerin tercihlerini dikkate alarak tarafları eşleştirir.

Öğrencilerin İşletmede Mesleki Eğitim kapsamındaki tüm etkinliklerinin planlanması ve denetimi, Eğitici personel ile öğrencinin bağlı olduğu Sorumlu Öğretim Elemanının ortak sorumluluğunda yapılır.

### **A.3. Yönetim Sistemleri**

*Aşçılık programı stratejik hedeflerine ulaşmayı nitelik ve nicelik olarak güvence altına almak amacıyla mali, beşerî ve bilgi kaynakları ile süreçlerini yönetmek üzere bir sisteme sahiptir.*

#### **A.3.1. Bilgi Yönetim Sistemi**

Aşçılık programı önemli etkinlikleri ve süreçlerine ilişkin veriler toplanmakta, analiz edilmekte, raporlanmakta ve stratejik yönetim için kullanılmaktadır. Akademik ve idari birimlerin kullandıkları Bilgi Yönetim Sistemi entegredir ve kalite yönetim süreçlerini beslemektedir. Bilgi Yönetim Sistemi güvenliği, gizliliği ve güvenilirliği sağlanmıştır.

#### **Planlama Faaliyetleri**

*Öğrenci bilgi sistemi ile ders programı, sınav programları, akademik takvim gibi bilgiler paylaşılabilirken yine öğrencinin akıllı telefondaki üniversite öğrenci uygulamasından ihtiyaç duyduğu tüm bilgilere ulaşması mümkündür. Yine aynı şekilde öğretim elemanları da bu uygulama ile tüm bilgilere ulaşabilmesinin planlaması Bilgi İşlem Daire Başkanlığı tarafından yapılmakta ve güncellenmesi planlanmaktadır.*

#### **Uygulama Faaliyetleri**

*obs.isparta.edu.tr adresinden öğrenci bilgi sistemi ile tüm öğrencilik dönemine ilişkin bilgiye ulaşılması mümkündür.*

*Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi uygulaması Google Play ve App Store mağazalarından indirilebilir.*

#### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

*Bilgi İşlem Daire Başkanlığı Tarafından sistem kontrolleri yapılmaktadır.*

#### **Önlem Alma Faaliyetleri**

#### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

*OBS sistemi ve akıllı telefon uygulamaları.*

#### **Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

*2\* Bölümde/Programda kurumsal bilginin edinimi, saklanması, kullanılması, işlenmesi ve değerlendirilmesine destek olacak bilgi yönetim sistemleri oluşturulmuştur.*

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

14:51 LTE 86

< Arayın

 **ISUBÜ**  
Isparta Uygulamalı Bilimler

Aç

1,5 B PUAN  
**4,0**  
★★★★☆

YAŞ  
**4+**  
Yaş

KATEGORİ  
Eğitim

GEL  
Isparta

**Yenilikler >**

Sürüm 1.4.1 1 ay önce

Sistemsel iyileştirmeler yapıldı  
Etkinlik yönetim sistemi eklendi  
Notification hatası giderildi

**Önizleme**

  
**ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER  
ÜNİVERSİTESİ**  
Mobil Uygulaması

ISUBÜ Mobil Uygulaması ile  
üniversitemiz web sayfasında  
tüm işlemleri gerçekleştireb  
öğrenci veya personel olarak  
yapabilir, en güncel haber ve  
duyurulara ulaşabilirsiniz.

Bugün Oyunlar Uygulamalar Arcade Arayın



| Öğrenci Girişi  | Duyuru  | Bağlantılar  |
|---|---|--|
| Öğrenci No : <input type="text"/><br>Şifre : <input type="password"/><br><input type="button" value="Giriş"/> | Önlisans-Lisans Öğrenci Bilgi sistemine hoş geldiniz. Sistemi kullanabilmeniz için öncelikle sisteme giriş yapmanız gerekmektedir. Giriş işleminizi öğrenci numaranız ve şifreniz ile yapabilirsiniz. Öğrenci numarasını bilmeyen kullanıcılar sağ menüden " <b>Öğrenci No Öğren</b> " bağlantısını kullanabilirler. Şifresini unutan kullanıcılar ise sağ taraftaki menüden " <b>Şifremi Unuttum</b> " bağlantısını kullanarak şifrelerini yenileyebilirler. | <a href="#">Şifremi Unuttum</a><br><a href="#">Öğrenci No Öğren</a><br><a href="#">Öğretim Elemanı Girişi</a><br><a href="#">Öğrenci İşleri Girişi</a> |

|   |
|---|
| <b>İŞKUR GENÇLİK PROGRAMI KURA ÇEKİLİŞİ</b><br>Sal, 18.Şub.2025                                   |
| <b>İŞKUR GENÇLİK PROGRAMI BAŞVURULARI BAŞLADI</b><br>Çar, 12.Şub.2025                             |
| <b>ERASMUS BAŞVURULARI BAŞLIYOR!</b><br>Sal, 11.Şub.2025  |
| <b>İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM USUL VE ESASLARI DEĞİŞİKLİĞİ</b><br>Paz, 09.Şub.2025                  |
| <b>BAHAR DÖNEMİ DERS KAYITLARI 10-14 ŞUBAT 2025 TARİHLERİNDE YAPILACAKTIR</b><br>Per, 06.Şub.2025 |
| <b>ÜNİVERSİTEMİZDE SOSYAL TRANSKRİPT UYGULAMASI BAŞLADI</b><br>Pzt, 30.Ara.2024                   |
| <b>ÖĞRENCİLERİN BANKA HESAPLARINA AİT ŞİFRELERİNİ PAYLAŞMASI UYARISI</b><br>Pzt, 14.Eki.2024      |

ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİ İSTATİSTİKLERİ/TERCİH ROBOTU

MEZUN BİLGİ SİSTEMİ



### A.3.2. İnsan Kaynakları Yönetimi

Çalışan (akademik-idari) memnuniyet, şikâyet ve önerilerini belirlemek ve izlemek amacıyla geliştirilmiş olan yöntem ve mekanizmalar uygulanmakta ve sonuçları değerlendirilerek iyileştirilmektedir.

#### **Planlama Faaliyetleri**

*Çalışan (akademik-idari) 'lar paydaş görüşü anketi ile memnuniyet, şikâyet ve önerilerini belirlemek ve izlemek amacıyla hazırlanmış sisteme giriş yapılması planlanmıştır.*

#### **Uygulama Faaliyetleri**

<https://kbys.isparta.edu.tr/geribildirim> adresinden sistem işletilebilir durumdadır.

#### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

<https://kbys.isparta.edu.tr/geribildirim> sistemine gelen bildirimler kontrol edilmektedir.

#### **Önlem Alma Faaliyetleri**

*Gelen bildirimler çerçevesinde işlem yapılmaktadır.*

#### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

<https://kbys.isparta.edu.tr/geribildirim>

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

*2\* Bölümde/Programda stratejik hedefleriyle uyumlu insan kaynakları yönetimine ilişkin tanımlı süreçler bulunmaktadır.*

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)



## GERİ BİLDİRİM PANELİ

|                    |                           |
|--------------------|---------------------------|
| Ad-Soyad           | <input type="text"/>      |
| E-Posta            | <input type="text"/>      |
| İlgili Birim       | <input type="text"/>      |
| Geri Bildirim Türü | Seçiniz... <span>▾</span> |
| Paydaş Türü        | Seçiniz... <span>▾</span> |
| Konu               | <input type="text"/>      |
| Açıklama           | <input type="text"/>      |

Bildirim Gönder

Bize ilemiş olduğunuz talep veya şikayetinizde aşağıda sıralanan özel nitelikli kişisel verilerin yer almadığından emin olmanızı rica ederiz:

## ISUBÜ PERSONEL DAİRE BAŞKANLIĞI MEMNUNİYET ANKETİ VERİLERİ (2024)

**Tablo 1:** Katılımcıların Demo Şekil Verileri

| Birim Görev Yeri                              | Frekans    | Yüzde        | Eğitim Düzeyi | Frekans    | Yüzde        |
|---|------------|--------------|---------------|------------|--------------|
| Daire Başkanlıkları                           | 44         | 18.9         | Doktora       | 66         | 28.3         |
| Diğer   | 24         | 10.3         | İlköğretim    | 1          | 0.4          |
| Enstitü                                       | 2          | 0.9          | Lisans        | 81         | 34.8         |
| Fakülteler                                    | 56         | 24.0         | Lise          | 14         | 6.0          |
| Koordinatörlükler                             | 5          | 2.1          | Orta Okul     | 2          | 0.9          |
| Meslek Yüksekokulları                         | 100        | 42.9         | Ön lisans     | 38         | 16.3         |
| Rektörlüğe Bağlı Akademik Birimler            | 2          | 0.9          | Yüksek Lisans | 31         | 13.3         |
| <b>Total</b>                                  | <b>233</b> | <b>100.0</b> | <b>Total</b>  | <b>233</b> | <b>100.0</b> |
| Katılımcı Türü                                | Frekans    | Yüzde        | Yaş           | Frekans    | Yüzde        |
| Akademik Personel                             | 77         | 33.0         | 18-29         | 19         | 8.2          |
| Dış Paydaş (ISUBU Dışındaki Kişi ve Kurumlar) | 17         | 7.3          | 30-39         | 64         | 27.5         |
| İdari Personel                                | 122        | 52.4         | 40-49         | 99         | 42.5         |
| Sürekli İşçi                                  | 17         | 7.3          | 50-59         | 47         | 20.2         |
| <b>Total</b>                                  | <b>233</b> | <b>100.0</b> | 60 ve üzeri   | 4          | 1.7          |
|   |            |              | <b>Total</b>  | <b>233</b> | <b>100.0</b> |

**Tablo 1: Personel Daire Başkanlığı Memnuniyet Anketi Frekans Dağılımı**

| Boyut  | İfade  | Frekans |
|--|--|---------|
| Personel Daire Başkanlığı Hakkındaki Genel Değerlendirme                     | Gerektiğinde İlgili Kişiler ile Görüşme Olanağı Bulabiliyor musunuz?                     | 4.51    |
|  | İhtiyaç Duyduğunuz Konularda Destek Alabiliyor musunuz?                                  | 4.49    |
|  | Personelimiz Yeterli Bilgi ve Uzmanlığa Sahipler mi?                                     | 4.38    |
|  | Dairemizin Web Sayfasını Yeterli Buluyor musunuz?  | 4.32    |
|  | Genel Olarak Personel Daire Başkanlığının Hizmetlerini Nasıl Buluyorsunuz?               | 4.30    |
|  | PDB'nin duyuru ve ilanlar ile ilgili bilgilendirmeleri sizin için yeterli mi?            | 4.30    |
|  | PDB hizmetleri ile ilgili doküman ve formları kullanım açısından kolay ve kullanışlı mı? | 4.36    |
| Hizmet Alımı Sırasında Personelin Yaklaşımlarından Duyulan Memnuniyet Düzeyi | Güler Yüz ve İlgisi  | 4.43    |
|  | İşlem Hızı ve Hatasız İşlem  | 4.36    |
|  | Güvenilirlik/Dürüstlük, İş ve Meslek Ahlak   | 4.47    |
|  | İş/İşlem ve Taleplerinize Zamanında ve Etkili Çözüm Üretme                               | 4.44    |
|  | Sorularınıza/Taleplerinize Detaylı/Anlaşılır Cevap Verme                                 | 4.42    |
|  | Mesleki Yeterlilik, Bilgi ve Tecrübe   | 4.41    |
|  | Dairemizin Temsil Yeteneği   | 4.44    |
| Birim Değerlendirilmesi  | Daire Başkanlığı Genel ve Yöneticisi   | 4.45    |
|  | Akademik Personel İşleri Şube Müdürlüğü  | 4.48    |
|  | Eğitim ve Planlama Şube Müdürlüğü  | 4.38    |
|  | İdari Personel Şube Müdürlüğü  | 4.42    |

\* Frekans değeri 5 üzerinden ölçeklendirilmiştir.

## KATILIM SERTİFİKASI

ÖĖRETMEN YETİŞTİRME VE GELİŞTİRME GENEL MÜDÜRLÜĞÜ tarafından  
hazırlanan

Temel Düzey Uygulamalı Microsoft Excel Eğitimi eğitimini  
tamamlayarak bu belgeyi almaya hak kazanmıştır.

Bu belge 24.03.2024 tarihinde düzenlenmiştir.

TC Kimlik Numarası:

Bu belgenin doğruluđu <http://www.turkiye.gov.tr/belge-dogrulama/> adresinde  
veya mobil cihazlarınızda yukleyebileceğimiz e-Devlet Kapısı'na ait Barkodlu Belge  
Doğrulama uygulaması vasıtasıyla yandaki barkod okutularak kontrol edilebilir.

### A.3.3. Finansal Yönetim

Bu ölçüt bölüm/program bazında doldurulmayacaktır.

### A.3.4. Süreç Yönetimi

Tüm etkinliklere ait süreçler ve alt süreçler (uzaktan eğitim dahil) tanımlıdır. Süreçlerdeki sorumlular, iş akışı, yönetim, sahiplenme yazılıdır ve birimce içselleştirilmiştir. Süreç yönetiminin başarılı olduğunun kanıtları vardır. Sürekli süreç iyileştirme döngüsü kurulmuştur.

### Planlama Faaliyetleri

*İşletmede mesleki eğitim iş akış şeması örnek bir planlamadır.*

### Uygulama Faaliyetleri

<https://meyok.isparta.edu.tr/assets/uploads/sites/446/files/surec-akis-12042023.pdf> süreç akış şeması öğrencinin işletmede mesleki eğitim hakkında bilgi sahibi olması ve sürecin işlemesi için uygulanan bir sistemdir.

### Kontrol Etme Faaliyetleri

*Obs.isparta.edu.tr adresinden öğretim elemanları İME sürecini kontrol eder.*

### Önlem Alma Faaliyetleri

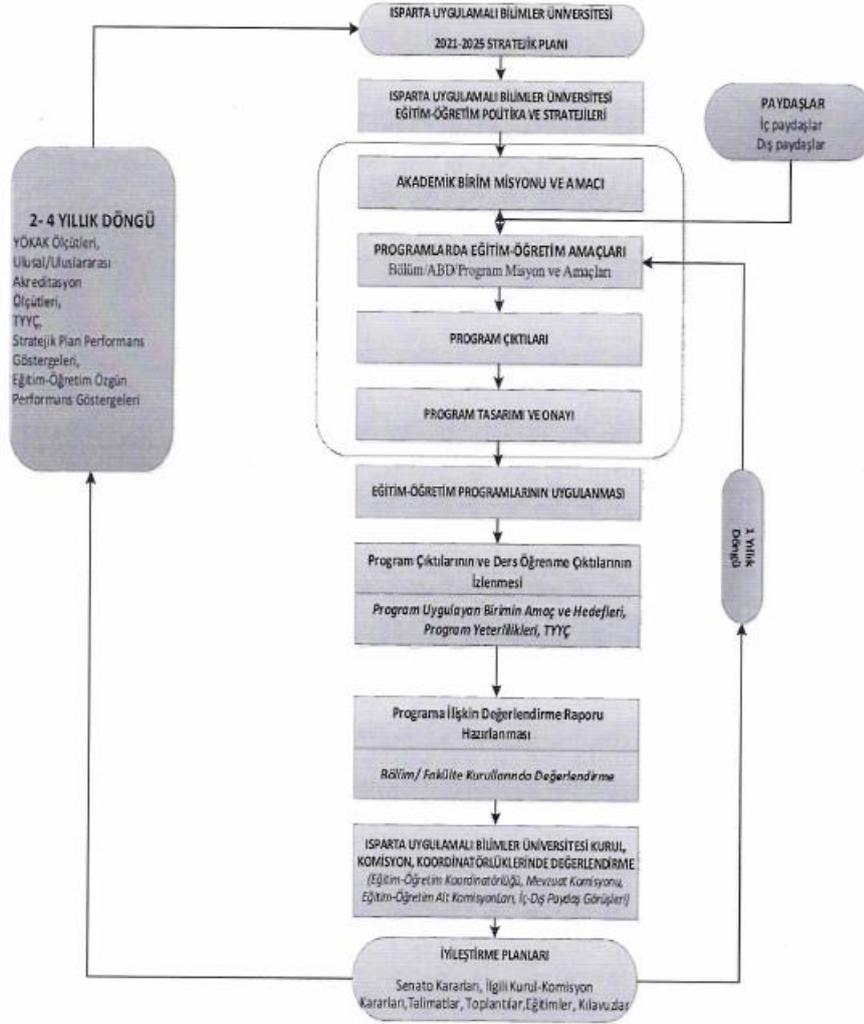
*Hataları tespit edip öğrenci bilgi sistemi üzerinden öğrenciye mesaj, bildirim ve gerekirse özel numarasından aranıp hatalar telafi edilir. OBS üzerinden öğrenci mesajları incelenir. paydaş geri*

bildirimleri Kalite biriminden istek/şikayet/öneri takip edilir.

## Örnek Gösterilebilir Uygulamalar

<https://meyok.isparta.edu.tr/assets/uploads/sites/446/files/surec-akis-12042023.pdf>

|  |                 |             |
|--|-----------------|-------------|
|  <b>ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ</b><br>EĞİTİM-ÖĞRETİM KALİTE GÜVENCE<br>POLİTİKASI | Doküman No      | KK-VÖD-0001 |
|  | Yürürlük Tarihi | 10.11.2023  |
|  | Revizyon Tarihi | -           |
|  | Revizyon No     | -           |
|  | Sayfa No        | 5 / 6       |



**Olgunluk Düzeyi** (Ölçüle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

<https://meyok.isparta.edu.tr/assets/uploads/sites/446/files/surec-akis-12042023.pdf>

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| Öğrenci Bilgi Sistemi                      |                                  | <b>ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ</b><br>ÖĞRENCİ BİLGİ SİSTEMİ     | Ana Sayfa   Çıkış<br>Dr. Öğretim Üyesi<br>GÜNSELİ GÜCLÜTÜRK<br>BARAN<br>29:52 |
| <b>Anasayfa</b>                            | Meslek Yüksekokulları Öğrenci İşyeri Eğitimi İşyeri Onayları  |  | İşlemler  |
| <b>Akts (Bölüm) Koordinatör İşlemleri</b>  | A B C Ç D E F G Ğ H I İ J K L M N O Ö P R S Ş T U Ü V Y Z TÖMÜ  |  | <a href="#">Ön Onaylanmayan Öğrenciler</a>                                    |
| <b>Akts (Birim) Koordinatör İşlemleri</b>  | Başvuru Tarihi: 11.11.2024 >=   | Öğrenci No: <input type="text"/> <a href="#">Öğrenci Numarasına Göre Ara</a> | <a href="#">Ön(İşletme) Onaylanan Öğrenciler</a>                              |
| <b>Akreditasyon (MÜDEK vb)</b>             | Tüm liste için Başvuru Tarihi kutucuğunu boş bırakınız veya yandaki işlem seçiminden >, <, >=, <= seçebilirsiniz. |  | <a href="#">Seçili Öğrencilerin İşyeri Eğitimi Onayla</a>                     |
| <b>YÖKAK Özdeğerlendirme İşlemleri</b>     | Onaylanmayan Öğrenci Listesi  |  | <a href="#">Onaylanmayan Öğrenciler</a>                                       |
| <b>Bitirme Danışman İşlemleri</b>          | KAYIT BULUNAMADI  |  | <a href="#">Seçili Öğrencilerin İşyeri Eğitimi Onayla</a>                     |
| <b>Bitirme Komisyon İşlemleri</b>          | İşyeri Eğitimi Yapan Öğrencinin   |  | <a href="#">Sözleşme(Kesin) Onay İşlemi Yapılmayanlar</a>                     |
| <b>Bitirme Jüri İşlemleri</b>              | Öğrenci No: <input type="text"/>  | Başvuru No: <input type="text"/>   | <a href="#">Seçili Öğrencilerin İşyeri Eğitimi Kesin Onayla</a>               |
| <b>Bölüm Başkanı İşlemleri</b>             | Adı-Soyadı: <input type="text"/>  |  | <a href="#">Sözleşme(Kesin) Onay Yapılanlar</a>                               |
| <b>Birim/Bölüm Başkanı Anket Sonuçları</b> | Bölümü: <input type="text"/>  |  | <a href="#">Ret Edilenler</a>   |
| <b>Bölüm Başkanı Uzaktan Dersler</b>       | Öğrenci Mail: <input type="text"/>  |  | <a href="#">Katkı Payı Onaylanmayanlar</a>                                    |
| <b>Bölüm Staj Sorumlusu</b>                | Kurum/İşletme İli: <input type="text"/>   |  | <a href="#">Seçili Öğrencilerin Devlet Katkı Payı Raporunu Onayla</a>         |
| <b>MYO(3+1) İşyeri Eğitimi Dönem Onayı</b> | Kurum/İşletme: <input type="text"/>   |  | <a href="#">Katkı Payı Onaylananlar</a>                                       |
| <b>İşyeri Eğitimi Anket Sonuçları</b>      | Kurum/İşletme Adı: <input type="text"/>   |  | <a href="#">Raporlar</a>  |
| <b>Fakülte İşyeri Eğitimi Dönem Onayı</b>  | Kurum/İşletme Faaliyet Alanı: <input type="text"/>  | Iban No: <input type="text"/>  | <a href="#">Öğrenci Transkript</a>  |
| <b>Fakülte İşyeri Eğitimi</b>              | İşyeri Eğitimi Yetkilisi Adı-Soyadı: <input type="text"/>   |  | <a href="#">İşyeri Eğitimi İstatistikleri</a>                                 |
|  | İşyeri Eğitimi Yetkilisi Telefon No: <input type="text"/>   |  | <a href="#">Kesin Onaylanan Raporu</a>  |
|  | İşyeri Eğitimi Yetkilisi E-Posta: <input type="text"/>  |  | <a href="#">Ret Edilenler Raporu</a>  |
|  | İşyeri Eğitimi Başlama Tarihi: <input type="text"/>   | Bitiş Tarihi: <input type="text"/>   | <a href="#">Öğrenci Sözleşme Formu</a>  |
|  | İşyeri Eğitimi Süresi: <input type="text"/>   | İş günü: <input type="text"/>  |   |
|  | Kesin Onay Durumu: <input checked="" type="radio"/> Hayır <input type="radio"/> Evet <input type="radio"/> Ret    | Kesin Onay Tarihi: <input type="text"/>                                      | <a href="#">İş Günü Hesapla</a>   |
|  | İşyeri Eğitimi Onaylayan Sicil: <input type="text"/>  | Kesin Onaylayan: <input type="text"/>  |   |

|   |  |                 |            |
|---|--|-----------------|------------|
|  | <b>ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ</b><br><b>ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU</b><br><b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ</b><br><b>BÖLÜM KURUL KARARI</b> | Toplantı Tarihi | 15.01.2025 |
|   |  | Toplantı Sayısı | 2          |
|   |  | Sayfa No        | 1 / 1      |

Bölüm Kurulu Bölüm Başkanı Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN başkanlığında toplandı. Üyelerin çoğunluğunun hazır olduğu görülerek oturum açıldı ve gündem maddelerinin görüşülmesine geçildi.

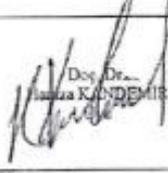
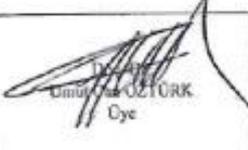
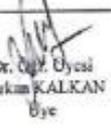
**01: Bölümümüz programlarında 2024-2025 Eğitim-Öğretim yılı bahar dönemi ders görevlendirme taleplerinin görüşülmesi**

Görüşme neticesinde; Görüşme neticesinde; 2024-2025 Eğitim-Öğretim yılı bahar yarıyılında bölümümüz programlarında okutulacak derslere ait ders görevlendirmelerinin ekteki şekli ile uygunluğuna ve Yüksekokul Müdürlüğüne arzına;

**02: YÖKAK Öz Değerlendirme ve Akran Değerlendirmesi Kalite Akreditasyonu ile Sürekli İyileştirmenin görüşülmesi**

Görüşme neticesinde; Öz Değerlendirme ve Akran Değerlendirmesi raporların hazırlanması ve gerekli işlemler üzerine bilgilerin aktarılmasının uygunluğuna ve Yüksekokul Müdürlüğüne arzına;

Oy birliği ile karar verilmiştir.

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <br>Doç. Dr.<br>Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN<br>Bölüm Başkanı | <br>Doç. Dr.<br>Mustafa KANDIRMIS            | <br>Doç. Dr.<br>Emül ÖZTÜRK<br>Üye       | <br>Dr. Öğr. Üyesi<br>Gorkan KALKAN<br>Üye |
| <br>Öğr. Gör.<br>Cemal ALABACAK<br>Üye                   | <br>Öğr. Gör.<br>M. Arslan ÇUKURYAMAN<br>Üye | <br>Öğr. Gör.<br>Cemalettin GÜLLÜ<br>Üye |   |

#### A.4. Paydaş Katılımı

*Bölüm/Program, iç ve dış paydaşlarının stratejik kararlara ve süreçlere katılımını sağlamak üzere geri bildirimlerini almak, yanıtlamak ve kararlarında kullanmak için gerekli sistemleri oluşturmalı ve yönetmelidir.*

##### A.4.1. İç ve Dış Paydaş Katılımı

Aşçılık Programın iç kalite güvence sisteminde dış paydaş katılımının sistematik, planlı ve gündemli olarak yapıldığını gösteren mekanizmaların açıklanması beklenmektedir. Danışma kurulu yönetmeliğine göre, programların dış danışman/danışma kurulu olması ve yılda iki kez bilgi paylaşımı, öneri ve geri bildirim toplantıları yapılması gereklidir. Yapılan toplantılar, gündemli ve programın temel alanları hakkındaki gelişmeleri paylaşmak üzere tasarlanmalıdır. Toplantıya ait katılımcı listesi, anket, sunum, gündem, geri bildirimler vb. kayıtların tutulması ve arşivlenmesi gereklidir. Bu toplantıların çıktılarına göre PUKÖ döngüleri, program güncellemeleri, program

iyileştirme ve iyileştirmelerin gerçekleştirilmesi gibi yapılan faaliyetlerde dış paydaş katılımının/dış paydaş görüşünün olduğunun belirtilmesi önemlidir.

### **Planlama Faaliyetleri**

*İç ve dış paydaşlarla görüşmeler neticesinde iletişim kurulması ve görüş alınması planlanmıştır.*

### **Uygulama Faaliyetleri**

*Paydaş görüş anketleri ile geri bildirim alınmaktadır. Ayrıca Paydaşlar ile yüz yüze ve çevirim içi toplantılar yapılmaktadır.*

### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

*Paydaş değerlendirmeleri süreç yönetimine yansıtılmaktadır.*

### **Önlem Alma Faaliyetleri**

*Ders programlarında düzenlemek.*

### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

|   |   |                 |            |
|---|---|-----------------|------------|
| <br>ISPARTA<br>UYGULAMALI BİLİMLER<br>ÜNİVERSİTESİ | <b>ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ</b><br><b>ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU</b><br><b>OTEL,LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ</b><br><b>BÖLÜM KURUL KARARI</b> | Toplantı Tarihi | 13.05.2024 |
|   |   | Toplantı Sayısı | 7          |
|   |   | Karar Sayısı    | 1          |
|   |   | Sayfa No        | 1 / 1      |

Bölüm Kurulu Bölüm Başkan Vekili Öğr. Gör. Cengiz Han ALABACAK'ın başkanlığında toplandı. Üyelerin çoğunluğunun hazır olduğu görüldükten sonra gündem maddesinin görüşülmesine geçildi.

#### **Gündem**

- 1- Bölümümüz programlarına ait Dış Paydaş Belirlenmesi için bölüm kurulunun görüşünün alınması

#### **Karar No:**

- 1- Bölümümüz programlarına ait Dış Paydaş Belirlenmesi için aşağıda tabloda ismi belirtilen kişileri görevlendirilmesinin uygunluğuna;

Oy çokluğu ile karar verildi.

| Adı Soyadı     | İşletme Adı / Görevi / Statüsü             | Telefon No      | Adresi  |
|----------------|--|-----------------|---|
| Barış Zafer ES | Ramada Otel / Satış ve Pazarlama Müdürlüğü | 0 541 245 45 32 | Bahçelievler Mahallesi<br>Süleyman Demirel<br>Caddesi No:57 Merkez /<br>ISPARTA |
| Harun ŞAKAYIK  | Barıda Otel / İşletme Müdürlüğü            | 0 532 607 01 09 | 102. Cadde No:81 Barıda<br>Otel Merkez / ISPARTA                                |

|  |                                      |   |
|--|--------------------------------------|---|
| Doç. Dr.<br>Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN<br>Bölüm Başkanı<br>(İzinli) | Doç. Dr.<br>Hamza KANDİR<br>Üye      | Doç. Dr.<br>Umut Can ÖZTÜRK<br>Üye      |
| Dr. Öğr. Üyesi<br>Gürkan KALKAN<br>Üye                           | Öğr. Gör.<br>Cemalettin GÜVEN<br>Üye | Öğr. Gör.<br>Cengiz Han ALABACAK<br>Üye |
| Öğr. Gör.<br>M.Amil KÜÇÜKYAMAN<br>Üye                            |                                      |   |





#### **A.4.2. Öğrenci Geri Bildirimleri**

Öğrenci görüşü (ders, dersin öğretim elemanı, diploma programı, hizmet ve genel memnuniyet seviyesi, vb) sistematik olarak ve çeşitli yollarla alınmakta, etkin kullanılmakta ve sonuçları paylaşılmaktadır. Kullanılan yöntemlerin geçerli ve güvenilir olması, verilerin tutarlı ve temsil eder olması sağlanmıştır. Öğrenci şikayetleri ve/veya önerileri için muhtelif kanallar vardır, öğrencilerce bilinir, bunların adil ve etkin çalıştığı denetlenmektedir.

##### **Planlama Faaliyetleri**

*Öğrenci görüşü (ders, dersin öğretim elemanı, diploma programı, hizmet ve genel memnuniyet seviyesi, vb) sistematik olarak ve çeşitli yollarla alınmakta, etkin kullanılmakta ve sonuçları paylaşılması planlanmıştır.*

##### **Uygulama Faaliyetleri**

*OBS üzerinden ve paydaş görüş anketi sistemi üzerinden öğrenci görüşleri alınmakta, değerlendirilmekte ve analiz edilmektedir.*

##### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

*İlgili veriler analiz edilerek sonuçlar işleyiş süreçlerine yansıtılmaktadır.*

##### **Önlem Alma Faaliyetleri**

*İlgili veriler analiz edilerek sonuçlar işleyiş süreçlerine yansıtılmaktadır.*

##### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

*OBS öğrenci görüşleri anketi ve paydaş görüş anketi.*

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)



ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
PAYDAŞ GERİ BİLDİRİM FORMU

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| Doküman No      | KK-FRM-0031 |
| Yürürlük Tarihi | 31.07.2023  |
| Revizyon Tarihi | -           |
| Revizyon No     | -           |
| Sayfa No        | 1 / 1       |

Geri Bildirim Tarihi 30/05/2024

Geri Bildirim Türü

Öneri  İstek  Memnuniyet  Şikayet

Geri Bildirimi İleten Kişinin

|                |   |
|----------------|---|
| Adı Soyadı     | Rüveyda Görgün  |
| Cep Telefonu   | 0505 684 6826   |
| E-Posta Adresi | ruveyda.gorgun06@gmail.com  |
| Paydaş         | <input checked="" type="checkbox"/> Öğrenci <input type="checkbox"/> Çalışan <input type="checkbox"/> Diğer |

Geri Bildirim Açıklaması

Teorik ve uygulamalı olarak gördüğümüz bütün derslerin meslek hayatında çok faydalı olacağını ve ön bilgi kazanarak kariyer alanında kendimi geliştirmeye yönelik daha da tecrübe kazandığımı anladım. Hocalarımızın bizi yönlendirmesi ve bilgilendirmesiyle hem staj hem iş hayatında daha bilgili olacağımın farkındayım.

T.C.

ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ

Isparta Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı

Aşçılık Programı

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık programına iç paydaş kalite elçisi olarak gönüllü destek vermek istiyorum.

Gereğini bilgilerinize arz ederim.

Rüveyda Görgün  
IA N.Ö  
2313019038  
R. G. G.



ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
PAYDAŞ GERİ BİLDİRİM FORMU

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Yürürlük Tarihi | 31.07.2023 |
| Revizyon Tarihi | -          |
| Revizyon No     | -          |
| Sayfa No        | 1 / 1      |

Geri Bildirim Tarihi 30.05.2024

Geri Bildirim Türü

Öneri  İstek  Memnuniyet  Şikayet

Geri Bildirimi İleten Kişinin

Adı Soyadı İlayda Nur Uzun  
Cep Telefonu 0539 946 9000  
E-Posta Adresi ilaydanur189@gmail.com  
Paydaş  Öğrenci  Çalışan  Diğer

Geri Bildirim Açıklaması

Aşçılık gibi uygulamalı dersleri olan bölümlerde deprem olaylarında oluştuğu gibi deprem bölgesinde olmaması halinde uzaktan eğitime geçilmesi bizi olumsuz etkiledi. mezuniyet sonrası sektöre girişimde ve stajımda bizzatlerin eksiklik yaşanmasına yol açtı

T.C.

ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ

Isparta Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı

Aşçılık Programı

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık programına iç paydaş kalite elçisi olarak gönüllü destek vermek istiyorum.

Gereğini bilgilerinize arz ederim.

Aşçılık Prog. 2. Sınıf  
Birinci B

2213019020  
İlayda Nur Uzun

29.05.2024

## GERİ BİLDİRİM PANELİ

|                    |                           |
|--------------------|---------------------------|
| Ad-Soyad           | <input type="text"/>      |
| E-Posta            | <input type="text"/>      |
| İlgili Birim       | <input type="text"/>      |
| Geri Bildirim Türü | Seçiniz... <span>↕</span> |
| Paydaş Türü        | Seçiniz... <span>↕</span> |
| Konu               | <input type="text"/>      |
| Açıklama           | <input type="text"/>      |

Bildirim Gönder

Bize ilemiş olduğunuz talep veya şikayetinizde aşağıda sıralanan özel nitelikli kişisel verilerin yer almadığından emin olmanızı rica ederiz:

### A.4.3. Mezun İlişkileri Yönetimi

Programların mezunları ile iletişimlerini geliştirmesi, mezunların çalışma şartları ve çalıştıkları sektörler hakkında bilgi toplamaları ve elde edilen çıktılarını değerlendirmeleri gereklidir. Kariyer Merkezinin çalışmalarının bu ölçüde hizmet etmesinin yanı sıra programların da mezunlarını izlemek üzere geliştirmiş olduğu yöntemlerin açıklanması beklenmektedir. Mezunlarla iletişim, mezunların sektör dağılımı, iş bulma süreleri ve mezuniyetten sonra yaşam boyu öğrenmeye yönelik katıldıkları mesleki gelişim eğitimleri vb. alanlarda mezun profili analizi yapılması beklenmektedir.

Mezun takip sisteminin bölüm/program temelinde iyileştirilmesi planlanmaktadır. Mezun anketleri uygulanmaktadır.

Çizelge 3. Açıklık Bölümü Öğrenci ve Mezun Sayıları

| Mezuniyet Yılı | Toplam | Erkek | Kız |
|----------------|--------|-------|-----|
| 2023           | 35     | 12    | 23  |
| 2024           | 6      | 5     | 1   |



Öğrencilerin mezuniyetlerine karar vermek ve programın gerektirdiği tüm koşulları yerine getirdiklerini belirlemek için kullanılan yöntem(ler)i özetleyiniz. Bu yöntem(ler)in güvenilir olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

### **Planlama Faaliyetleri**

*Öğrenci mezunları kariyer süreçleri hakkında komisyon oluşturulması planlanmıştır.*

### **Uygulama Faaliyetleri**

*Üniversitemiz mezun takip sisteminin işleyişi planlanmıştır.*

### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

*Mezun takip sistemini çıktılarının kontrol edilmesi*

### **Önlem Alma Faaliyetleri**

*Mezun anketleri ve görüşleri doğrultusunda öğrenci danışmalıklarının güncellenmesi.*

### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

*Mezun takip sistemi*

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

<https://yokatlas.yok.gov.tr/onlisans.php?y=112552693>

<https://mezun.isparta.edu.tr/account/login>

ISPARTA  
UYGULAMALI BİLİMLER  
ÜNİVERSİTESİ

**Giriş**

Kullanıcı adı ya da e-posta \*

Şifre \*

Beni hatırla [Şifremi unuttum](#)

**Giriş**

**e-Devlet ile Giriş**

**Duyurular**

**GÜNEY KARIYER FUARI 24-25 ŞUBAT'TA ANTALYA'DA!**  
30.01.2025 15:03:38

**Mezunlarımızın Dikkatine**  
30.01.2025 15:03:56

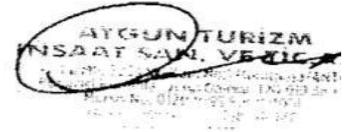
4.3



Aşağıda isimleri bulunan personel Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Isparta Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı öğrencisi olarak işyeri eğitimi yapmış ve personel olarak işletmemizde çalışmaktadır.

Saygılarımızla,

| Ad, Soyad         | Ad, Soyad           |
|-------------------|---------------------|
| Melisa Koska      | İrem Yüksekçınar    |
| Ayşe Erdağ        | Esra Çetinkaya      |
| Hakan Gülergün    | Beyzanur Kosanoğlu  |
| Osman Aydal       | Sıla Aygün          |
| Sude Güblü        | Koray Sınar         |
| Sıla Canözü       | Ümmüye Öner         |
| Betül Girgin      | Beyhan Dizman       |
| Merve Kılıçalp    | Muhammet Ceylan     |
| Kürşat Kuzu       | Selçuk Dumlu        |
| İrem Nur Şahin    | Hüseyin Memili      |
| Özge Nur Balcı    | Adile Nur Çoru      |
| Doğucan Nergiz    | Selin Şahban        |
| Nazlı Sena Ulusal | Derya Yasa          |
| Dilara Karataş    | Yunus Ali Şengül    |
| Kayhan Deveci     | Habibe Seymen Çolak |
| Özge Nur Balcı    | Eda Nur Aktar       |
| Döndü Çavdır      | Ayşegül Erim        |
| Beyza Deniz       | Sümeyra Gülcan      |
| Toğa Aykül        | Ceyda Nur Aydın     |
| Dilan Kırca       | Eren Demirekin      |
| Gülistan Kaya     | Adnan Altundal      |





| Zaman damgası                | Ad Soyad           | E-posta adresi                 | Telefon Numaranız | Hangi programdan mezun oldunuz? | Hangi yılda mezun oldunuz ? | Mezun olduktan sonra kaç yıl içinde işe başladınız? | Şimdiki işiniz?(Pozisyon) |
|------------------------------|--------------------|--------------------------------|-------------------|---------------------------------|-----------------------------|---|---------------------------|
| 2024/06/06 11:24:17 ÖÖ GMT+3 | Ceyda Uysal        | ceydausyal230@gmail.com        | 0537 400 14 05    | Aşçılık                         | 2023                        | 1 Yıldan az   | Comi                      |
| 2024/06/06 11:56:29 ÖÖ GMT+3 | Mehmet efe aslan   | mehmetefeaslan67@gmail.com     | 5364601625        | Aşçılık                         | 2024                        | Hala iş arıyorum                                    | Yok                       |
| 2024/06/06 12:03:43 ÖS GMT+3 | Lutfi Baysal       | lutfibaysal17@gmail.com        | 5530626619        | Aşçılık                         | 2024                        | Hala iş arıyorum                                    | Aşçı                      |
| 2024/06/06 12:07:16 ÖS GMT+3 | Ahmet güven        | güven.ay@gmail.com             | 5398370455        | Aşçılık                         | 2023                        | 1 Yıldan az   | Domi                      |
| 2024/06/06 12:07:50 ÖS GMT+3 | Ahmet Burak Erkol  | ahmetburaerkol@gmail.com       | 5464752150        | Aşçılık                         | 2024                        | Hala iş arıyorum                                    | Yok                       |
| 2024/06/06 12:55:36 ÖS GMT+3 | Muhammed Adıgüzel  | muhammed_1497@hotmail.com      | 5545128591        | Aşçılık                         | 2019                        | 1 Yıldan az   | Aşçı                      |
| 2024/06/06 1:38:26 ÖS GMT+3  | Ceren Uslu         | Usluceren2208@gmail.com        | 0546 668 1990     | Aşçılık                         | 2024                        | Hala iş arıyorum                                    | Yok                       |
| 2024/06/06 2:28:23 ÖS GMT+3  | Esrannur ÜSTÜN     | ustunesranur27@gmail.com       | 5539120162        | Aşçılık                         | 2021                        | 1 Yıldan az   | Garson                    |
| 2024/06/06 3:00:07 ÖS GMT+3  | Tuğçe hüda şahin   | tuğcehudasahin@gmail.com       | 5455117437        | Aşçılık                         | 2024                        | 1 Yıldan az   | Stajyer                   |
| 2024/06/06 6:57:34 ÖS GMT+3  | Gamze Yıldız       | gamzeyildiz1410@gmail.co       | 5435750705        | Aşçılık                         | 2024                        | 1 Yıldan az   | Öğrenci                   |
| 2024/06/06 8:43:33 ÖS GMT+3  | Mevlut Hayta       | mevluthayta942@gmail.com       | 5459762911        | Aşçılık                         | 2020                        | 1 Yıldan az   | Aşçı                      |
| 2024/06/07 9:48:24 ÖS GMT+3  | Buse Nur Sozer     | busenursozer77@gmail.com       | 5078066221        | Aşçılık                         | 2024                        | Hala iş arıyorum                                    | Çalışmıyorum              |
| 2024/10/31 2:32:20 ÖS GMT+3  | Büşra Şevval Gönen | busraagoneen09@gmail.com       | 5446808221        | Aşçılık                         | 2023                        | 1 Yıldan az   | Cook                      |
| 2024/10/31 2:36:56 ÖS GMT+3  | Esiem seda ünaç    | esiemuna16@icloud.com          | 5538533048        | Aşçılık                         | 2024                        | 1 Yıldan az   | Tezgahtar                 |
| 2024/10/31 2:44:03 ÖS GMT+3  | Ayşe Yalçın Kaya   | aykaya32@gmail.com             | 5055445899        | Aşçılık                         | 2023                        | 1 Yıldan az   | İk                        |
| 2024/10/31 2:50:00 ÖS GMT+3  | Mehmet Melih Kaya  | melihkaya20@outlook.com        | 5459604264        | Aşçılık                         | 2024                        | Hala iş arıyorum                                    | Çalışmıyorum              |
| 2024/10/31 3:09:42 ÖS GMT+3  | Sema süeda güblü   | gsueda@gmail.com               | 5511740620        | Aşçılık                         | 2024                        | 1 Yıldan az   | Mutfak komi               |
| 2024/10/31 3:10:22 ÖS GMT+3  | Harun çay          | Hcay3295@gmail.com             | 5075271278        | Aşçılık                         | 2024                        | 1 Yıldan az   | Turizm                    |
| 2024/10/31 3:31:39 ÖS GMT+3  | Kübra sayıl        | tagubtra9@gmail.com            | 5340327615        | Aşçılık                         | 2023                        | Hala iş arıyorum                                    | Çalışmıyorum              |
| 2024/10/31 3:58:30 ÖS GMT+3  | Simge alağuş       | simgealagus21@gmail.com        | 5531972221        | Aşçılık                         | 2022                        | 1-3 Yıl arası                                       | Öğrenci                   |
| 2024/10/31 4:48:11 ÖS GMT+3  | AYŞE BEDİR         | aysebb137@gmail.com            | 5537526283        | Aşçılık                         | 2024                        | 1 Yıldan az   | Comi mutfak elemanı.      |
| 2024/10/31 5:03:32 ÖS GMT+3  | Beyza Yalçınkaya   | Beyza2320023@gmail.com         | 507 845 76 63     | Aşçılık                         | 2024                        | 1 Yıldan az   | Domi 2                    |
| 2024/10/31 5:33:06 ÖS GMT+3  | Aysel Boğa         | ayselboga07700@gmail.com       | 5392992649        | Aşçılık                         | 2021                        | 1 Yıldan az   | Kahvaltı aşçısı           |
| 2024/10/31 10:14:06 ÖS GMT+3 | Maral karakoç      | Maral.melek@outlook.com        | 0551 593 27 02    | Aşçılık                         | 2023                        | 1 Yıldan az   | Aşçı                      |
| 2024/11/01 10:55:03 ÖÖ GMT+3 | Yusuf Sakarcaoğlu  | theyusuf04@gmail.com           | 5394490128        | Aşçılık                         | 2024                        | 1 Yıldan az   | Mutfak personeli          |
| 2024/11/01 11:02:18 ÖÖ GMT+3 | Utku sağlık        | utkusaglik65@gmail.com         | 5394797012        | Aşçılık                         | 2025                        | 1 Yıldan az   | Aşçı                      |
| 2024/11/01 11:09:10 ÖÖ GMT+3 | Behice Nur Begel   | Behicebegel66@gmail.com        | 5453978278        | Aşçılık                         | 2025                        | Hala iş arıyorum                                    | Öğrenci                   |
| 2024/11/01 11:32:20 ÖÖ GMT+3 | ayşe coşkun berk   | coskunayse360@gmail.com        | 5511954353        | Aşçılık                         | 2025                        | 1 Yıldan az   | memur                     |
| 2024/11/01 11:33:36 ÖÖ GMT+3 | Hilmi atıl         | atilibey99@gmail.com           | 5300243906        | Aşçılık                         | 2025                        | 1 Yıldan az   | Mutfak oersoneli          |
| 2024/11/01 1:16:07 ÖS GMT+3  | Müge Kıymık        | kymikmuge@gmail.com            | 5449007922        | Aşçılık                         | 2025                        | Hala iş arıyorum                                    | Öğrenci                   |
| 2024/11/01 1:32:22 ÖS GMT+3  | FARIS GEÇ          | farisgec1@gmail.com            | 5374403563        | Aşçılık                         | 2025                        | 1 Yıldan az   | Chef de partie            |
| 2024/11/01 2:31:20 ÖS GMT+3  | Fatma Nur Erarslan | fatmanurerarslan2021@gmail.com | 5443463321        | Aşçılık                         | 2025                        | Hala iş arıyorum                                    | Yok                       |
| 2024/11/01 4:49:13 ÖS GMT+3  | Nazlıcan Özdemir   | Naazlozdemir@gmail.com         | 0539 639 89 68    | Aşçılık                         | 2024                        | 1 Yıldan az   | Demir2                    |
| 2024/11/01 4:52:33 ÖS GMT+3  | Züleyha Kanat      | semakanat@gmail.com            | 0545 805 5358     | Aşçılık                         | 2023                        | 1 Yıldan az   | Garson                    |
| 2024/11/01 4:54:41 ÖS GMT+3  | Samet demirel      | demirelsamet909@gmail.com      | 5421354749        | Aşçılık                         | 2022                        | 1 Yıldan az   | Aşçıbaşı                  |
| 2024/11/01 4:57:54 ÖS GMT+3  | Rojin tekin        | rojintekin0707@gmail.com       | 5443906472        | Aşçılık                         | 2024                        | Hala iş arıyorum                                    | Çalışmıyorum              |
| 2024/11/01 5:32:51 ÖS GMT+3  | Hatice Bozkurt     | Bozkurthatice35@gmail.com      | 5469691815        | Aşçılık                         | 2024                        | Hala iş arıyorum                                    | Henüz işim yok            |
| 2024/11/01 6:10:06 ÖS GMT+3  | Kamil Ahmet Eşen   | ahmetesen.1011@gmail.com       | 5060221828        | Aşçılık                         | 2022                        | 1 Yıldan az   | Cdp                       |

| Şimdiki işiniz? (Kurum)                  | Şu an çalışmakta olduğunuz iş okuduğunuz bölümle ilişkili mi? | Aldığımız eğitim çalışmada ne kadar işinize yaradı? | Aldığınız eğitim programı üzerinden değerlendirdiğinizde çalışma hayatınızda eksik kalan alanlar var mı? |
|--|---|---|--|
| Trendy Lara                              |   | 2   | Kararsızım   |
| Yok                                      |   | 5   | Yok  |
| Suan işim yok                            |   | 3   | Kararsızım   |
| Denmark vivaldi                          |   | 4   | Var  |
| Yok                                      |   | 2   | Var  |
| Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi | Evet  | 4   | Var  |
| Yok                                      | Hayır   | 2   | Var  |
| Kalori Yemek Şirketi                     | Kısmen  | 5   | Kararsızım   |
| Titanic Mardan palace                    | Evet  | 3   | Var  |
| Yok                                      | Kısmen  | 5   | Kararsızım   |
| Milli Eğitim Bakanlığı                   | Evet  | 5   | Yok  |
| Çalışmıyorum                             | Evet  | 3   | Kararsızım   |
| Aquasis Deluxe Hotel                     | Evet  | 5   | Yok  |
| Unemek bursa                             | Kısmen  | 3   | Kararsızım   |
| Kendi işim                               | Kısmen  | 5   | Yok  |
|  | Hayır   | 2   | Kararsızım   |
| Titanic mardan palace                    | Evet  | 3   | Yok  |
| Gelsin tatil                             | Hayır   | 5   | Yok  |
| Çalışmıyorum                             | Hayır   | 2   | Yok  |
| Mardin Artuklu Üniversitesi              | Evet  | 2   | Var  |
| Cullinan belek oteli                     | Evet  | 4   | Var  |
| Tui blu otel                             | Evet  | 5   | Yok  |
| Burç Fırın & Cafe                        | Evet  | 5   | Yok  |
| Base Fine Food                           | Evet  | 2   | Var  |
| Susam sokağı pastanesi                   | Evet  | 3   | Var  |
| Jasmin elite residence                   | Evet  | 5   | Yok  |
| Okul                                     | Evet  | 5   | Yok  |
| kamu                                     | Hayır   | 2   | Kararsızım   |
| Restoran                                 | Evet  | 5   | Var  |
| Okul                                     | Evet  | 3   | Var  |
| Özel sektör                              | Evet  | 5   | Yok  |
| Yok                                      | Evet  | 3   | Var  |
| Big chefs                                | Evet  | 2   | Var  |
| Fesleğen Restoran                        | Evet  | 5   | Yok  |
| Villa Augusto butik otel                 | Evet  | 3   | Var  |
|  | Evet  | 3   | Kararsızım   |
| Hentüz işim yok                          | Kısmen  | 4   | Var  |
| Rubby fish and seafood                   | Evet  | 1   | Var  |





**Planlama Faaliyetleri**

**Uygulama Faaliyetleri**

**Kontrol Etme Faaliyetleri**

**Önem Alma Faaliyetleri**

**Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

## EĞİTİM VE ÖĞRETİM

Programın eğitim-öğretim alanında sürekli gelişim odağı ile hedeflerinin ve bu hedeflerin kimler tarafından gerçekleştirileceğinin belirlenmesi, eğitim-öğretim faaliyetlerinin gerçekleştirilmesi, hedeflerin nitelik ve nicelik olarak izlenerek değerlendirilmesi ve ulaşılan sonuçların kontrol edilerek ihtiyaç duyulan iyileştirmelerin yapılması gereklidir. Programın eğitim-öğretim sürecinde, özellikle planlama, uygulama, kontrol ve önlem al döngüsünün her ölçüt için nasıl gerçekleştirildiğinin açıklanması beklenmektedir.

### B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

Birim, öğretim programlarını Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikleri Çerçevesi ile uyumlu; öğretim amaçlarına ve öğrenme çıktılarına uygun olarak tasarlamalı, öğrencilerin ve toplumun ihtiyaçlarına cevap verdiğinden emin olmak için periyodik olarak değerlendirmeli ve güncellemelidir. Öğretim planı ortak bileşenler ve disipline özgü bileşenleri içermelidir.

Öğretim planının:

- Uygulamalı ya da akademik esaslı olduğu,
- Tasarlanan mezun profili,
- Oluşturma esasları,
- Oluşturulmasında/güncellenmesinde iç ve dış paydaş katkısı,
- Tescilli akreditasyon kuruluşlarınca belirlenen ölçütleri ve zorunlu krediler, açıklanmalıdır.

#### B.1.1. Programların Tasarımı ve Onayı

Programın eğitim amacına ulaşmasında etkin rolü olan Öğrenme Çıktıları/Kazanımları (ÖÇ), Program Çıktıları (PÇ) ve Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesinin (TYYÇ) eşleşmesi sağlanmalıdır. Programlar ÖÇ-PÇ matrisi ve ardından PÇ-TYYÇ matrislerini oluşturmuş olmalıdır. Matrisler değerlendirilmeli, her bir TYYÇ'nin ve PÇ'nin sağlandığı garanti altına alınmalıdır. Öğrencilerin her ders için belirlenen öğrenme çıktıları konusunda farkındalığı sağlanmalıdır. Dönem başlarında ders tanıtımı yapılmalı ve derse ait öğrenme kazanımları öğrencilere sunulmalıdır. Derse ait her türlü öğrenci iş yükünün (ödevler, projeler, laboratuvar çalışmaları, teknik gezi, sınavlar vb) en az bir öğrenme kazanımını sağlamak üzere tasarlanması ve bu hedeflenen kazanımın öğrencilerle paylaşılması gereklidir: Bilgi paketi/ders kataloğu, ÖÇ'lerin yayılımı açısından önemli bir araçtır. Bilgi paketinde, ÖÇ'lerin eksiksiz ve derse uygun olduğu dönemsel olarak izlenmelidir. Programların amaçları ve öğrenme çıktıları (kazanımları) oluşturulmuş, TYYÇ ile uyumu belirtilmiş, kamuoyuna ilan edilmiştir. Program yeterlilikleri belirlenirken kurumun misyon-vizyonu göz önünde bulundurulmuştur. Ders bilgi paketleri varsa ulusal çekirdek programı, varsa ölçütler (örneğin akreditasyon ölçütleri vb.) dikkate alınarak hazırlanmıştır. Kazanımların ifade şekli öngörülen bilişsel, duyuşsal ve devinimsel seviyeyi açıkça belirtmektedir. Program çıktılarının gerçekleştirildiğinin nasıl izleneceğine dair planlama yapılmıştır, özellikle birimin ortak çıktıların irdelenme yöntem ve süreci ayrıntılı belirtilmektedir. Öğrenme çıktılarının ve gerekli öğretim süreçlerinin yapılandırılmasında bölüm bazında ilke ve kurallar bulunmaktadır. Program düzeyinde yeterliliklerin hangi eylemlerle kazandırılacağı (yeterlilik-ders-öğretim yöntemi matrisleri) belirlenmiştir. Alan farklılıklarına göre yeterliliklerin hangi eğitim türlerinde (örgün, karma, uzaktan) kazandırılacağı tanımlıdır. Programların tasarımında, fiziksel ve teknolojik olanaklar dikkate alınmaktadır (erişim, sosyal mesafe vb.)

Program Öğretim Amaçları/Çıktıları: 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.

Çizelge 5. Program Öğrenme Çıktıları

|      |  | Bilgi (Kuramsal, Olgusal) | Beceri (Bilişsel, Uygulamalı) | Yetkinlik (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği) | Yetkinlik (Öğrenme Yetkinliği) | Yetkinlik (İletişim ve Sosyal Yetkinlik) | Yetkinlik (Alana Özgü Yetkinlik) |
|------|--|---------------------------|-------------------------------|--|--------------------------------|--|----------------------------------|
| PÇ 1 | Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanır. Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi -yöntem, araç gereçler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir. | +                         | +                             | +  | +                              | +  | +                                |
| PÇ 2 | İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.   | +                         | +                             | +  | +                              | +  | +                                |
| PÇ 3 | Turizm sektörü hakkında genel bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yiyecek-içecek sektörü ile ilgili olguları açıklama, analiz etme ve uygulama becerisi kazanır. Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olur.   | +                         | +                             | +  | +                              | +  | +                                |
| PÇ 4 | Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım,   | +                         | +                             | +  | +                              | +  | +                                |

|       |  |   |   |   |   |   |   |
|-------|--|---|---|---|---|---|---|
|       | program, animasyon vb.) etkin kullanır. Gerekli yazışmaları yapar.   |   |   |   |   |   |   |
| PÇ 5  | Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir. | + | + | + | + | + | + |
| PÇ 6  | Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.                  | + | + | + | + | + | + |
| PÇ 7  | Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.                       | + | + | + | + | + | + |
| PÇ 8  | Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.  | + | + | + | + | + | + |
| PÇ 9  | Alanla ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında sosyal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.      | + | + | + | + | + | + |
| PÇ 10 | Alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşlarıyla yabancı dil kullanarak iletişim kurar.   | + | + | + | + | + | + |
| PÇ 11 | Mesleğe yönelik sürdürülebilir mutfak yönetimini kavrar.   | + | + | + | + | + | + |
| PÇ 12 | İnsan kaynağının mesleki olarak önemini bilir.   | + | + | + | + | + | + |
| PÇ 13 | Mesleki ve toplumsal etik değerler hakkında bilgi sahibi olur. Sosyal sorumluluk farkındalığı kazanır.   | + | + | + | + | + | + |



|       |  |   |   |   |   |   |   |
|-------|--|---|---|---|---|---|---|
| PÇ 14 | Hijyen-sanitasyon kriterlerine uygun davranır.   | + | + | + | + | + | + |
| PÇ 15 | Yiyecek içecek sektöründe farklı mutfaklara(etnik, yöresel, uluslararası, özel, temalı) yönelik üretim ve yönetim faaliyetlerini(hiyerarşik yapı, yetki-sorumluluk, vb.)gerçekleştirir. Yiyecek-içecek reçetesi oluşturur, maliyetini hesaplar ve fiyatlandırma yapar. | + | + | + | + | + | + |
| PÇ 16 | Sanatsal bilgi ve beceri kazanır.  | + | + | + | + | + | + |

### **Planlama Faaliyetleri**

*Program çıktılarının akreditasyon ve kalite çalışmaları çerçevesinde yenilenmesi*

### **Uygulama Faaliyetleri**

*Akreditasyon sürecinde program çıktılarının güncellenmesi*

### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

*Akreditasyon belgesinin hak kazanılması ile öğrenci sınavlarının yapılış biçiminin değişmesi ve buna bağlı olarak not giriş sisteminin değişmesi öğretim elemanlarının program çıktıları ile sınav kazanımlarını eşleştirmeleri program çıktılarının kontrol faaliyeti olarak değerlendirilebilir.*

### **Önlem Alma Faaliyetleri**

*Program çıktıları ile sınav kazanımlarının eşleşmediği durumda ders anlatış biçimlerinin öğretim elemanı tarafından gözden geçirilmesi.*

### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

*MEDEK akreditasyon belgesinin 3 yıl süre ile kazanılması.*

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)



### **B.1.2. Programın Ders Dağılım Dengesi**

Programın yapısı ve ders dağılım dengesi (zorunlu-seçmeli ders dağılım dengesi; alan ve meslek bilgisi ile genel kültür dersleri dengesi, kültürel derinlik kazanma, farklı disiplinleri tanıma imkanları) tanımlı olmalıdır. Seçmeli ve zorunlu ders sayıları ya da oranları verilmeli ve yeterlilikleri irdelenmelidir. Dış ve iç paydaş görüşlerine ya da güncel ihtiyaçlara göre program güncelleme yapılması durumunda zorunlu/seçmeli ders oranının korunmasına dikkat edilmelidir. Programın ders dağılımına ilişkin ilke, kural ve yöntemler tanımlıdır. Ders dağılımında öğretim elemanlarının uzmanlık alanları ve iş yükleri gözetilir ve ders dağılımı katılımcı bir şekilde belirlenir. Öğretim programı (müfredat) yapısı zorunlu-seçmeli ders, alan-alan dışı ders dengesini gözetmekte, kültürel derinlik ve farklı disiplinleri tanıma imkânı vermektedir. Ders sayısı ve haftalık ders saati öğrencinin akademik olmayan etkinliklere de zaman ayırabileceği şekilde düzenlenmiştir. Bu kapsamda geliştirilen ders bilgi paketlerinin amaca uygunluğu ve işlerliği izlenmekte ve bağlı iyileştirmeler yapılmaktadır.

Çizelge 6. Üniversite Ortak Seçmeli Ders Listesi

| Yıl                            | Dönem     | Fakülte/MYO                | Program                        | Ders Kodu           | Ders Adı  | Sayı                  | AKTS  |
|--------------------------------|-----------|----------------------------|--------------------------------|---------------------|---|-----------------------|---|
| 2020-2021                      | Güz       | Isparta Meslek Yüksekokulu | Sağlık Kurumları İşletmeciliği | SKI-804             | Sağlık Sigortacılığı ve Geri Ödeme Yöntemleri   | 2                     | 3.0   |
|                                |           |                            | İnsan Kaynakları Yönetimi      | IKY-808             | Kariyer Planlama  | 9                     | 3.0   |
|                                |           |                            | İşletme Yönetimi               | MYO-803             | Girişimcilik  | 13                    | 3.0   |
|                                |           |                            | Lojistik                       | LOJ-806             | Lojistik ve Teknoloji   | 6                     | 3.0   |
|                                |           |                            | Halkla İlişkiler ve Tanıtım    | HIT-801             | Güzel Konuşma Teknikleri  | 20                    | 3.0   |
|                                |           |                            | İşletme Yönetimi               | ISY-805             | Proje Yönetimi  | 2                     | 3.0   |
|                                |           | Teknoloji Fakültesi        | Temel Bilimler Bölümü          | ENF-816             | Bilişim Teknolojileri ve Uygulamaları(2+0 Önlisans Öğrencileri için Seçmeli-Uzaktan Eğitim) | 7                     | 3.0   |
|                                | Bahar     | Isparta Meslek Yüksekokulu | İşletme Yönetimi               | ISY-805             | Proje Yönetimi  | 1                     | 3.0   |
|                                |           |                            | İnsan Kaynakları Yönetimi      | IKY-808             | Kariyer Planlama  | 1                     | 3.0   |
|                                |           |                            | Halkla İlişkiler ve Tanıtım    | HIT-801             | Güzel Konuşma Teknikleri  | 1                     | 3.0   |
| 2021-2022                      | Güz       | Isparta Meslek Yüksekokulu | İnsan Kaynakları Yönetimi      | IKY-808             | Kariyer Planlama  | 1                     | 3.0   |
|                                |           |                            | İşletme Yönetimi               | MYO-803             | Girişimcilik  | 9                     | 3.0   |
|                                |           |                            | Halkla İlişkiler ve Tanıtım    | HIT-801             | Güzel Konuşma Teknikleri  | 11                    | 3.0   |
|                                |           |                            | Bankacılık ve Sigortacılık     | BAS-804             | Sigortacılık Ürünleri   | 3                     | 3.0   |
|                                |           | Teknoloji Fakültesi        | Temel Bilimler Bölümü          | ENF-816             | Bilişim Teknolojileri ve Uygulamaları(2+0 Önlisans Öğrencileri için Seçmeli-Uzaktan Eğitim) | 15                    | 3.0   |
|                                | Bahar     | Isparta Meslek Yüksekokulu | İnsan Kaynakları Yönetimi      | IKY-808             | Kariyer Planlama  | 1                     | 3.0   |
|                                |           |                            | İşletme Yönetimi               | MYO-803             | Girişimcilik  | 3                     | 3.0   |
|                                |           |                            | Halkla İlişkiler ve Tanıtım    | HIT-801             | Güzel Konuşma Teknikleri  | 3                     | 3.0   |
|                                |           |                            |                                | Teknoloji Fakültesi | Temel Bilimler Bölümü   | ENF-816               | Bilişim Teknolojileri ve Uygulamaları(2+0 Önlisans Öğrencileri için Seçmeli-Uzaktan Eğitim) |
|                                | 2022-2023 | Güz                        | Isparta Meslek Yüksekokulu     | Lojistik            | LOJ-806   | Lojistik ve Teknoloji | 4   |
| Sağlık Kurumları İşletmeciliği |           |                            |                                | SKI-804             | Sağlık Sigortacılığı ve Geri Ödeme Yöntemleri   | 2                     | 3.0   |
| İşletme Yönetimi               |           |                            |                                | MYO-803             | Girişimcilik  | 1                     | 3.0   |

|                             |  |                                       |                                |   |   |   |     |
|-----------------------------|--|---------------------------------------|--------------------------------|---|---|---|-----|
|                             |  | İnsan Kaynakları Yönetimi             | IKY-810                        | Kariyer Planlama  | 4   | 3.0   |     |
|                             |  | Halkla İlişkiler ve Tanıtım           | HIT-801                        | Güzel Konuşma Teknikleri  | 5   | 3.0   |     |
|                             | Teknoloji Fakültesi                            | Temel Bilimler Bölümü                 | ENF-816                        | Bilişim Teknolojileri ve Uygulamaları(2+0 Önlisans Öğrencileri için Seçmeli-Uzaktan Eğitim) | 12  | 3.0   |     |
|                             | Uluborlu Selahattin Karasoy Meslek Yüksekokulu | Grafik Tasarımı                       | GRT-805                        | NFT'ye Giriş ve Dijital Üretim  | 1   | 3.0   |     |
| Bahar                       | Atabey Meslek Yüksekokulu                      | Büro Yönetimi ve Yönetici Asistanlığı | AFD-812                        | Acil Durum ve Afet Yönetimi   | 5   | 3.0   |     |
|                             | Isparta Meslek Yüksekokulu                     | Sağlık Kurumları İşletmeciliği        | SKI-804                        | Sağlık Sigortacılığı ve Geri Ödeme Yöntemleri   | 2   | 3.0   |     |
|                             |  | Halkla İlişkiler ve Tanıtım           | HIT-801                        | Güzel Konuşma Teknikleri  | 6   | 3.0   |     |
|                             |  | İşletme Yönetimi                      | MYO-803                        | Girişimcilik  | 8   | 3.0   |     |
|                             |  | İnsan Kaynakları Yönetimi             | IKY-810                        | Kariyer Planlama  | 3   | 3.0   |     |
|                             |  | Lojistik                              | LOJ-806                        | Lojistik ve Teknoloji   | 6   | 3.0   |     |
|                             |  | İşletme Yönetimi                      | ISY-805                        | Proje Yönetimi  | 1   | 3.0   |     |
|                             | Teknoloji Fakültesi                            | Temel Bilimler Bölümü                 | ENF-816                        | Bilişim Teknolojileri ve Uygulamaları(2+0 Önlisans Öğrencileri için Seçmeli-Uzaktan Eğitim) | 12  | 3.0   |     |
|                             | Uluborlu Selahattin Karasoy Meslek Yüksekokulu | Grafik Tasarımı                       | GRT-805                        | NFT'ye Giriş ve Dijital Üretim  | 1   | 3.0   |     |
|                             | 2023-2024                                      | Güz                                   | Isparta Meslek Yüksekokulu     | Sağlık Kurumları İşletmeciliği  | SKI-804                                       | Sağlık Sigortacılığı ve Geri Ödeme Yöntemleri | 3   |
| Halkla İlişkiler ve Tanıtım |  |                                       |                                | HIT-801   | Güzel Konuşma Teknikleri                      | 4   | 3.0 |
| İşletme Yönetimi            |  |                                       |                                | MYO-803   | Girişimcilik                                  | 6   | 3.0 |
| İnsan Kaynakları Yönetimi   |  |                                       |                                | IKY-810   | Kariyer Planlama                              | 9   | 3.0 |
| Lojistik                    |  |                                       |                                | LOJ-806   | Lojistik ve Teknoloji                         | 4   | 3.0 |
| Teknoloji Fakültesi         |  | Temel Bilimler Bölümü                 | ENF-816                        | Bilişim Teknolojileri ve Uygulamaları(2+0 Önlisans Öğrencileri için Seçmeli-Uzaktan Eğitim) | 18  | 3.0   |     |
| Bahar                       |  | Isparta Meslek Yüksekokulu            | Halkla İlişkiler ve Tanıtım    | HIT-801   | Güzel Konuşma Teknikleri                      | 3   | 3.0 |
|                             |  |                                       | Sağlık Kurumları İşletmeciliği | SKI-804   | Sağlık Sigortacılığı ve Geri Ödeme Yöntemleri | 3   | 3.0 |
|                             |  |                                       | Lojistik                       | LOJ-806   | Lojistik ve Teknoloji                         | 2   | 3.0 |

|                                |  |                            |   |   |   |     |     |
|--------------------------------|--|----------------------------|---|---|---|-----|-----|
|                                |  |                            | İşletme Yönetimi  | MYO-803   | Girişimcilik  | 6   | 3.0 |
|                                |  | Teknoloji Fakültesi        | Temel Bilimler Bölümü   | ENF-816   | Bilişim Teknolojileri ve Uygulamaları(2+0 Önlisans Öğrencileri için Seçmeli-Uzaktan Eğitim) | 4   | 3.0 |
| 2024-2025                      | Güz  | Isparta Meslek Yüksekokulu | Sağlık Kurumları İşletmeciliği İ.Ö.   | SKI-804   | Sağlık Sigortacılığı ve Geri Ödeme Yöntemleri   | 1   | 3.0 |
|                                |  |                            | Lojistik İ.Ö.   | LOJ-806   | Lojistik ve Teknoloji   | 2   | 3.0 |
|                                |  |                            | Halkla İlişkiler ve Tanıtım   | HIT-801   | Güzel Konuşma Teknikleri  | 1   | 3.0 |
|                                |  |                            | Sağlık Kurumları İşletmeciliği  | SKI-804   | Sağlık Sigortacılığı ve Geri Ödeme Yöntemleri   | 4   | 3.0 |
|                                |  |                            | İnsan Kaynakları Yönetimi   | IKY-811   | Bağımlılıkla Mücadele   | 6   | 3.0 |
|                                |  |                            | Lojistik  | LOJ-806   | Lojistik ve Teknoloji   | 5   | 3.0 |
|                                |  |                            | İşletme Yönetimi  | MYO-803   | Girişimcilik  | 3   | 3.0 |
|                                |  |                            | İşletme Yönetimi İ.Ö.   | MYO-803   | Girişimcilik  | 1   | 3.0 |
|                                | Teknoloji Fakültesi                            | Temel Bilimler Bölümü      | ENF-816   | Bilişim Teknolojileri ve Uygulamaları(2+0 Önlisans Öğrencileri için Seçmeli-Uzaktan Eğitim) | 2   | 3.0 |     |
|                                | Uluborlu Selahattin Karasoy Meslek Yüksekokulu | Grafik Tasarımı            | GRT-805   | NFT'ye Giriş ve Dijital Üretim  | 1   | 3.0 |     |
|                                | Bahar  | Eğirdir Meslek Yüksekokulu | Büro Yönetimi ve Yönetici Asistanlığı   | BYA-801   | Etkili ve Güzel Konuşma   | 2   | 3.0 |
|                                |  |                            | Peyzaj ve Süs Bitkileri Yetiştiriciliği   | UOS-8002  | Kültürel Miras  | 1   | 3.0 |
|                                |  | Isparta Meslek Yüksekokulu | Halkla İlişkiler ve Tanıtım   | HIT-801   | Güzel Konuşma Teknikleri  | 5   | 3.0 |
|                                |  |                            | Lojistik  | LOJ-806   | Lojistik ve Teknoloji   | 5   | 3.0 |
| İşletme Yönetimi İ.Ö.          |  |                            | MYO-803   | Girişimcilik  | 5   | 3.0 |     |
| İnsan Kaynakları Yönetimi      |  |                            | IKY-811   | Bağımlılıkla Mücadele   | 6   | 3.0 |     |
| Lojistik İ.Ö.                  |  |                            | LOJ-806   | Lojistik ve Teknoloji   | 1   | 3.0 |     |
| Sağlık Kurumları İşletmeciliği |  |                            | SKI-804   | Sağlık Sigortacılığı ve Geri Ödeme Yöntemleri   | 1   | 3.0 |     |
| İşletme Yönetimi               | MYO-803  | Girişimcilik               | 4   | 3.0   |   |     |     |
| Teknoloji Fakültesi            | Temel Bilimler Bölümü                          | ENF-816                    | Bilişim Teknolojileri ve Uygulamaları(2+0 Önlisans Öğrencileri için Seçmeli-Uzaktan Eğitim) | 2   | 3.0   |     |     |

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümü olarak sektörde aktif olarak çalışan yöneticilerden ders içerikleri ve dersler hakkında görüş ve öneriler alınmaktadır. Aşçılık programında Dünya Mutfakları dersini dış paydaşlarla görüşükten sonra dersin programdaki öğrencilere fayda sağlayabileceği düşünülmüştür.

**Çizelge 7.1. Ders ve Sınıf Büyüklükleri Aşçılık Programı**

| Dersin Kodu | Dersin Adı                   | Son İki Yarıyıda Dersi Seçen Öğrenci Sayısı | Dersin Türü <sup>1</sup> |             |          |       |
|-------------|------------------------------|---|--------------------------|-------------|----------|-------|
|             |                              |   | Sınıf Dersi              | Laboratuvar | Uygulama | Diğer |
| ASC 4106    | Dünya Mutfakları             | 59  |                          |             | *        |       |
| ASC 4150    | Menü Planlama                | 59  | *                        |             |          |       |
| ASC 4156    | Mesleki İngilizce            | 59-   | *                        |             |          |       |
| ASC 4160    | Mutfak Ürünleri              | 61  |                          |             | *        |       |
| ASC 4102    | Pişirme Yöntemleri 2         | 59  |                          |             | *        |       |
| ASC 4104    | Soğuk Mutfak                 | 59  |                          |             | *        |       |
| ASC 4152    | Ziyafet Mutfak               | 62  |                          |             | *        |       |
| ASC 4255    | Mesleki İngilizce 2          | 25  | *                        |             |          |       |
| ASC4203     | Pastane Ürünleri             | 22  |                          |             | *        |       |
| ASC 4251    | Yemek Stilizliği ve Fot.     | 22  | *                        |             |          |       |
| ASC 4253    | Yiyecek içecek ends.Trend.   | 23  | *                        |             |          |       |
| ASC 4205    | Yiyecek İçecek Maliyet Kontr | 22  | *                        |             |          |       |
| ASC 4201    | Yöresel Mutfaklar            | 24  |                          |             | *        |       |

İşlemede Mesleki Eğitim, Uygulamalı dersler ve Yazılım otomasyon dersleri programımızda aktif olarak bulunmaktadır. İç paydaş ve Dış paydaşlarla yapılan görüşmeler sonucunda iyileştirme olarak farklı derslere ilave konular eklenecektir.

Alana özgü mesleki derslerin AKTS detayları tablo Çizelge 7.2’de detaylı bir şekilde belirtilmiştir

**Tablo 7.2. Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki dersler**

| Ders Adı                | Öğretim Dili | Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki derslerin |   |   |      | Program Çıktısı <sup>2</sup> |
|-------------------------|--------------|--|---|---|------|------------------------------|
|                         |              | T  | U | K | AKTS |                              |
| <b>1. Yarıyıl</b>       |              |  |   |   |      |                              |
| İngilizce               | Türkçe       | Teorik   |   |   | 4    |                              |
| İş Sağlığı ve Güvenliği | Türkçe       | Teorik   |   |   | 2    |                              |
| Genel Turizm            | Türkçe       | Teorik   |   |   | 3    |                              |

|                               |        |        |          |  |   |  |
|-------------------------------|--------|--------|----------|--|---|--|
| Soslar                        | Türkçe | Teorik |          |  | 2 |  |
| Yiyecek İçecek Servisi        | Türkçe | Teorik |          |  | 3 |  |
| Hijyen Sanitasyon             | Türkçe | Teorik |          |  | 2 |  |
| Mutfak Sanatlarına Giriş      | Türkçe | Teorik |          |  | 4 |  |
| Mutfak Kalite Yönetimi        | Türkçe | Teorik |          |  | 2 |  |
| Pişirme Yöntemleri 1          | Türkçe | Teorik |          |  | 8 |  |
| <b>2. Yarıyıl</b>             |        |        |          |  |   |  |
| Pişirme Yöntemleri 2          | Türkçe | Teorik | Uygulama |  | 8 |  |
| Soğuk mutfak                  | Türkçe | Teorik | Uygulama |  | 5 |  |
| Dünya Mutfakları              | Türkçe | Teorik | Uygulama |  | 5 |  |
| Ziyafet Mutfağı               | Türkçe | Teorik | Uygulama |  | 3 |  |
| Menü Planlama                 | Türkçe | Teorik |          |  | 3 |  |
| Mesleki İngilizce             | Türkçe | Teorik |          |  | 3 |  |
| Mutfak ürünleri               | Türkçe | Teorik |          |  | 3 |  |
| Mutfak Çeşitleri              | Türkçe | Teorik |          |  | 3 |  |
| Mutfak Yönetimi               | Türkçe | Teorik |          |  | 3 |  |
| Dosyalama ve Arşivleme        | Türkçe | Teorik |          |  | 3 |  |
| Pastacılık ve Ekmekçilik      | Türkçe | Teorik |          |  | 3 |  |
| İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku  | Türkçe | Teorik |          |  | 3 |  |
| <b>3. Yarıyıl</b>             |        |        |          |  |   |  |
| Pastane Ürünleri              | Türkçe | Teorik | Uygulama |  | 7 |  |
| Yiyecek içecek maaliyet       | Türkçe | Teorik |          |  | 4 |  |
| Yöresel Mutfaklar             | Türkçe | Teorik | Uygulama |  | 7 |  |
| Yemek stilistiği fot.         | Türkçe | Teorik | Uygulama |  | 3 |  |
| Mesleki İngilizce             | Türkçe | Teorik |          |  | 3 |  |
| Yiyecek içecek<br>Ends.Trend. | Türkçe | Teorik |          |  | 3 |  |
| Özel Mutfak                   | Türkçe | Teorik |          |  | 3 |  |
| Gösteri Servisi               | Türkçe | Teorik |          |  | 3 |  |
| Türk Mutfağı                  | Türkçe | Teorik |          |  | 3 |  |
| Konukla İletişim              | Türkçe | Teorik |          |  | 3 |  |
| Balık Yemekleri               | Türkçe | Teorik |          |  | 3 |  |
| <b>4. Yarıyıl</b>             |        |        |          |  |   |  |
| Pastane Ürünleri              | Türkçe | Teorik | Uygulama |  | 7 |  |
| Yiyecek içecek maaliyet       | Türkçe | Teorik |          |  | 4 |  |
| Yöresel Mutfaklar             | Türkçe | Teorik | Uygulama |  | 7 |  |
| Yemek stilistiği fot.         | Türkçe | Teorik | Uygulama |  | 3 |  |
| Mesleki İngilizce             | Türkçe | Teorik |          |  | 3 |  |
| Yiyecek içecek<br>Ends.Trend. | Türkçe | Teorik |          |  | 3 |  |
| Özel Mutfak                   | Türkçe | Teorik |          |  | 3 |  |
| Gösteri Servisi               | Türkçe | Teorik |          |  | 3 |  |
| Türk Mutfağı                  | Türkçe | Teorik |          |  | 3 |  |
| Konukla İletişim              | Türkçe | Teorik |          |  | 3 |  |
| Balık Yemekleri               | Türkçe | Teorik |          |  | 3 |  |

Eğitim planlarında yer alan tüm derslerin izlencelerine

<https://akts.isparta.edu.tr/Public/EctsIndex.aspx> adresinden ulaşılabilir. Örnek ders paylaşımı ve izlenceleri aşağıda sunulmuştur.

|  |
|--|
| Bölüm  |
| İsparta Meslek Yüksekokulu Açılılık                  |
| DERS BİLGİLERİ (Revizyon Tarihi:23.05.2024 15:23:00) |



| Ders Kodu                                    | Ders Adı  | Kredi Teorik+Uygulama (Saat) | Kredi Toplam | AKTS | Yarı Yılı  |
|--|---|------------------------------|--------------|------|------------|
| ASC-4150                                     | Menü Planlama   | 3,0                          | 3,0          | 3,0  | 2. Yarıyıl |
| Dersin Dili                                  | Türkçe  |                              |              |      |            |
| Ders Düzeyi                                  | ÖNLİSANS TYYÇ:5.DÜZEY EQF-LLL:5.DÜZEY QF-EHEA:KISA DÜZEY  |                              |              |      |            |
| Dersin Türü                                  | Seçmeli   |                              |              |      |            |
| Dersi Verenler                               | Öğr. Gör Cemalettin Güven   |                              |              |      |            |
| Dersin Yardımcıları                          |   |                              |              |      |            |
| Ofis Yeri                                    |   |                              |              |      |            |
| E-Posta                                      |   |                              |              |      |            |
| Ofis Görüşme Saatleri                        |   |                              |              |      |            |
| İş Telefonu                                  |   |                              |              |      |            |
| Dersin Amacı/Hedefleri                       | Öğrencilerin menü planlama ilke ve prensiplerine hakim olarak farklı çeşitlerde yemek listesi ve standart reçete hazırlama bilgi ve becerisini kazandırmaktır.  |                              |              |      |            |
| Dersin İçeriği                               | MENÜ KAVRAMI, ÖZELLİKLERİ VE ÖNEMİ<br>MENÜDE İÇERİK, İŞLEV, SÜREÇ VE MALZEME<br>MENÜ TÜRLERİ<br>MENÜ PLANLAMA VE GELİŞTİRME<br>MENÜ PLANLAMA SÜRECİ<br>MENÜ PLANLARKEN DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN NOKTALAR, MENÜ PLANLAMADA İHMAL EDİLEN UNSURLAR<br>STANDART MENÜ PLANLAMA<br>KLASİK MENÜ, MODERN MENÜ, MENÜ KARTLARI<br>DENGELİ BESLENME İÇİN GEREKLİ BESİNLER VE ÖZELLİKLERİ<br>ÖZEL GÜNLER İÇİN MENÜ PLANLAMA<br>FARKLI YAŞ GRUPLARI VE BESLENME ALIŞKANLIKLARI İÇİN MENÜ PLANLAMA<br>MENÜDE MALİYET KONTROLÜ<br>MENÜ PAZARLAMA<br>MENÜ TASARIM İLKELERİ |                              |              |      |            |
| Önkoşul Dersleri                             |   |                              |              |      |            |
| Dersi İşleyiş Yöntemi                        | Yüz Yüze  |                              |              |      |            |
| <b>DERSİN KATEGORİSİ</b>                     |   |                              |              |      |            |
| Dersin Kategorisi (Genel)                    | Katkı Düzeyi (%)  |                              |              |      |            |
| Temel/Alana Özgü Mesleki Ders                | 100   |                              |              |      |            |
| Uzmanlık/Program Dersi                       | 0   |                              |              |      |            |
| Matematik ve temel bilimler                  | 0   |                              |              |      |            |
| Genel Eğitim                                 | 0   |                              |              |      |            |
| Destek Dersi                                 | 0   |                              |              |      |            |
| Beceri, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersi | 0   |                              |              |      |            |
| Aktarılabılır Beceri Dersi                   | 0   |                              |              |      |            |

| <b>DERSİN KAZANIMLARI (Revizyon Tarihi:11.06.2024 15:09:00)</b> |   |
|---|---|
| DK1   | Öğrenci menü planlamasında dikkat edilmesi gereken konulara ve menü dizaynına hakim olur. |
| DK2   | Öğrenci menü hazırlanırken dikkat edilecek hususlara hakim olur                           |
| DK3   | Öğrenci menü planlama süreçleri hakkında gerekli olan hususlara hakim olur                |
| DK4   | Öğrenci menü türleri ve aşamaları hakkında bilgi sahibi olur                              |

|     |  |
|-----|--|
| DK5 | Öğrenci menünün tarihsel gelişimi hakkında bilgi sahibi olur |
|-----|--|

| DEĞERLENDİRME SİSTEMİ(Revizyon Tarihi:14.01.2023 13:28:00) |        |            |   |        |            |        |
|--|--------|------------|---|--------|------------|--------|
| Değerlendirme Sistemi                                      |        |            |   |        |            |        |
| Yarıyıl İçi Çalışmaları                                    | Sayısı | Katkı Payı | Yarıyıl İçi Çalışmaları                                   | Sayısı | Katkı Payı |        |
| Ara Sınav  | 1      | 100        | Kısa Cevaplı Testler                                      |        |            |        |
| Kısa Sınav   | 0      | 0          | Kontrol Listeleri   |        |            |        |
| Ödev   | 0      | 0          | Dereceleme Ölçekleri                                      |        |            |        |
| Devam  | 0      | 0          | Zihin Haritalama  |        |            |        |
| Uygulama   | 0      | 0          | Araştırma Yazısı  |        |            |        |
| Labaratuvar  | 0      | 0          | Çevrimiçi Anket   |        |            |        |
| Proje  | 0      | 0          | Çevrimiçi Kısa Sınav                                      |        |            |        |
| Atölye   | 0      | 0          | Çoktan Seçmeli Test                                       |        |            |        |
| Seminer  | 0      | 0          | Eşleştirme Testleri                                       |        |            |        |
| Arazi Çalışması  | 0      | 0          | Akts/İş Yüğü Tablosu(Revizyon Tarihi:14.01.2023 13:28:00) |        |            |        |
| Sözlü sınav  |        |            | Etkinlik  | Sayısı | Süresi     | Toplam |
| Portfolyo  |        |            | Ders Süresi (Sınav Haftaları Hariç)                       | 14     | 3          | 42     |
| Doküman İncelemesi   |        |            | Sınıf Dışı Ders çalışma Süresi                            | 14     | 3          | 42     |
| Performans değerlendirme                                   |        |            | Ödevler   | 0      | 0          | 0      |
| Sunum  |        |            | Sunum   | 0      | 0          | 0      |
| Alan Çalışması   |        |            | Proje   | 0      | 0          | 0      |
| Vaka Çalışması   |        |            | Laboratuvar Çalışması                                     | 0      | 0          | 0      |
| Video Kaydı  |        |            | Arazi ya da Alan Çalışması                                | 0      | 0          | 0      |
| Öz Değerlendirme   |        |            | Ara Sınavlar  | 1      | 10         | 10     |
| Akran Değerlendirme  |        |            | Yarıyıl Sonu Sınavı                                       | 1      | 10         | 10     |
| Toplam   |        |            | İş Yüğü Saati(30)   | 0      |            |        |
| Yılıçin Başarıya Oranı                                     | 40     |            | Toplam İşyüğü/Saat  | 104    |            |        |
| Finalin Başarıya Oranı                                     | 60     |            | Dersin Akts Kredisi                                       | 3      |            |        |
| Toplam   | 100    |            |   |        |            |        |

#### KAYNAKLAR

|                 |   |
|-----------------|---|
| Ders Notu       | Öğretim Elemanının Sunumları Ders Kitapları |
| Diğer Kaynaklar | Öğretim Elemanının Sunumları Ders Kitapları |

#### MATERYAL

|                |  |
|----------------|--|
| Dokümanlar     | Öğretim Elemanının Sunumları, Ders Kitapları |
| Ödevler        |  |
| Sınavlar       |  |
| Materyal Diğer |  |

Planlanmış Öğrenme Faaliyetleri ve Öğretim Yöntemleri, Etkinlikleri, Teknikleri, Stratejileri

|                    |  |
|--------------------|--|
| Ders               |  |
| Grup Çalş. / Ödevi |  |
| İş Yerleştirmeleri |  |

Her hangi bir eğitimsel öge gibi, krediler yalnızca öğrenme çıktılarına ulaşıldığında ve çıktılar değerlendirildiğinde verilir. Eğer çalışma yeri planlanmış değişimin parçasıysa (örneğin Farabi ve Erasmus), ve yerleştirme için beklenen öğrenme çıktılarına ulaşılmışsa Öğrenme Sözleşmesi verilen kredilerin sayılarını göstermesi gerekmektedir.

HAFTALIK KONULAR(Revizyon Tarihi:14.01.2023 13:28:00)

| Hafta | Konular |
|-------|---------|
|-------|---------|

|    |   |
|----|---|
| 1  | Menü Kavramı, Özellikleri Ve Önemi  |
| 2  | Menüde İçerik, İşlev, Süreç Ve Malzeme  |
| 3  | Menü Türleri  |
| 4  | Menü Planlama Ve Geliştirme   |
| 5  | Menü Planlama Süreci  |
| 6  | Menü Planlarken Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar, Menü Planlamada İhmal Edilen Unsurlar |
| 7  | Standart Menü Planlama  |
| 8  | Klasik Menü, Modern Menü, Menü Kartları   |
| 9  | Dengeli Beslenme İçin Gerekli Besinler Ve Özellikleri                                   |
| 10 | Özel Günler İçin Menü Planlama  |
| 11 | Farklı Yaş Grupları Ve Beslenme Alışkanlıkları İçin Menü Planlama                       |
| 12 | Menüde Maliyet Kontrolü   |
| 13 | Menü Pazarlama  |
| 14 | Menü Tasarım İlkeleri   |

DERSİN PROGRAM YETERLİKLERİNE KATKISI (Revizyon Tarihi:12.06.2024 10:19:00)

| A-BİLGİ   |              |
|---|--------------|
| Kuramsal ve/veya olgusal bilgi sınıflandırmasına göre düzenlenmiştir. |              |
| PROGRAM YETERLİKLERİ  | Katkı Düzeyi |

|      |   |   |
|------|---|---|
| PY1  | Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanır. Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi - yöntem, araç gereçler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir. | 5 |
| PY2  | İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.  | 5 |
| PY3  | Turizm sektörü hakkında genel bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır. Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yiyecek-içecek sektörü ile ilgili olguları açıklama, analiz etme ve uygulama becerisi kazanır. Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olur.   | 5 |
| PY4  | Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır. Gerekli yazışmaları yapar.   | 2 |
| PY5  | Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.  | 5 |
| PY6  | Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.   | 2 |
| PY7  | Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.  | 5 |
| PY8  | Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.   | 4 |
| PY9  | Alanla ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında sosyal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.   | 2 |
| PY10 | Alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşlarıyla yabancı dil kullanarak iletişim kurar.  | 4 |
| PY11 | Mesleğe yönelik sürdürülebilir mutfak yönetimini kavrar.  | 2 |
| PY12 | İnsan kaynağının mesleki olarak önemini bilir.  | 2 |

|   |  |              |
|---|--|--------------|
| PY13  | Mesleki ve toplumsal etik değerler hakkında bilgi sahibi olur. Sosyal sorumluluk farkındalığı kazanır.   | 4            |
| PY14  | Hijyen-sanitasyon kriterlerine uygun davranır.   | 2            |
| PY15  | Yiyecek içecek sektöründe farklı mutfaklara(etnik, yöresel, uluslararası, özel, temalı) yönelik üretim ve yönetim faaliyetlerini(hiyerarşik yapı, yetki-sorumluluk, vb.)gerçekleştirir. Yiyecek-içecek reçetesi oluşturur, maliyetini hesaplar ve fiyatlandırma yapar. | 4            |
| Başarı Yüzdesi (%)  |  | 70,67        |
| <b>B-BECERİLER</b>  |  |              |
| Bilişsel ve/veya uygulama becerileri olarak tanımlanmıştır. |  |              |
| PROGRAM YETERLİKLERİ  |  | Katkı Düzeyi |

#### DERSİN KAZANIMLARI - PROGRAM YETERLİKLERİ SAYISAL İLİŞKİ DÜZEYİ

| KAZANIMLAR  | PROGRAM YETERLİKLERİ |     |     |     |     |     |     |     |     |      |      |      |      |      |      | T  | %     |
|---|----------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|----|-------|
|   | PY1                  | PY2 | PY3 | PY4 | PY5 | PY6 | PY7 | PY8 | PY9 | PY10 | PY11 | PY12 | PY13 | PY14 | PY15 |    |       |
| Öğrenci menü planlamasında dikkat edilmesi gereken konulara ve menü dizaynına hakim olur. | 5                    | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5    | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    | 55 | 68,75 |
| ÖĞRENCİ MENÜ HAZIRLANIRKEN DİKKAT EDİLECEK HUSUSLARA HAKİM OLUR                           | 5                    | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5    | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    | 55 | 68,75 |
| ÖĞRENCİ MENÜ PLANLAMA SÜREÇLERİ HAKKINDA GEREKLİ OLAN HUSUSLARA HAKİM OLUR                | 5                    | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5    | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    | 55 | 68,75 |
| ÖĞRENCİ MENÜ TÜRLERİ VE AŞAMALARI HAKKINDA BİLGİ SAHİBİ OLUR                              | 5                    | 5   | 5   | 5   | 5   | 1   | 5   | 5   | 5   | 5    | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    | 51 | 63,75 |
| ÖĞRENCİ MENÜNÜN TARİHSEL GELİŞİMİ HAKKINDA BİLGİ SAHİBİ OLUR                              | 5                    | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5    | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    | 55 | 68,75 |
| Toplam  | 25                   | 25  | 25  | 25  | 25  | 21  | 25  | 25  | 25  | 25   | 25   | 5    | 5    | 5    | 5    |    |       |

| <b>HAFTALIK DERS İZLENCESİ</b> |   |
|--------------------------------|---|
| Hafta                          | Haftanın Aktiviteleri   |
| 1                              | Haftanın Hedefi: MENÜNÜN RESTORANLARDA VE İŞLETMELERDE KULLANMANIN AVANTAJLARINI VE ÖNEMİNİ ÖĞRENİLMESİ HEDEFLENMİŞTİR.       |
|                                | Öğrenme Yöntemi:  |
|                                | Doküman/Web/Video/Sunum:SUNUM   |
|                                | Hafta Ölçme Aktivitesi/Süreleri:  |
|                                | Ölçme Yöntemleri: Sunum   |
| 2                              | Haftanın Hedefi: MENÜNÜN İÇERİĞİ HAKKINDA DETAYLI BİLGİ VERİLMESİ VE İŞLEVİNİN ÖĞRENİLMESİ HDEFLENMİŞTİR.                     |
|                                | Öğrenme Yöntemi:  |
|                                | Doküman/Web/Video/Sunum:SUNUM   |
|                                | Hafta Ölçme Aktivitesi/Süreleri:  |
| 2                              | Ölçme Yöntemleri: Sunum   |
| 3                              | Haftanın Hedefi: MENÜ TÜRLERİ VE ÇEŞİTLERİ HAKKINDA KAZANIMLARI ÖĞRENCİLERE AKTARILMIŞTIR                                     |
|                                | Öğrenme Yöntemi:  |
|                                | Doküman/Web/Video/Sunum:SUNUM   |
|                                | Hafta Ölçme Aktivitesi/Süreleri:  |
|                                | Ölçme Yöntemleri: Sunum   |
| 4                              | Haftanın Hedefi: MENÜNÜN GELİŞİMİ VE FAYDALARI HAKKINDA KAZANIMLAR AKTARILMIŞTIR  |
|                                | Öğrenme Yöntemi:  |
|                                | Doküman/Web/Video/Sunum:  |
|                                | Hafta Ölçme Aktivitesi/Süreleri:  |
|                                | Ölçme Yöntemleri: Sunum   |
| 5                              | Haftanın Hedefi: MENÜ HAZIRLANIRKEN PLANLANAN SÜREÇ HAKKINDA KAZANIMLARI ÖĞRENMİŞTİR.   |
|                                | Öğrenme Yöntemi:  |
|                                | Doküman/Web/Video/Sunum:SUNUM   |
|                                | Hafta Ölçme Aktivitesi/Süreleri:  |
|                                | Ölçme Yöntemleri: Sunum   |
| 6                              | Haftanın Hedefi: MENÜ HAZIRLAMA SÜREÇLERİ VE DİKKAT EDİLMESİ GEREKN HUSUSLAR ÖĞRENME KAZANIMLARI KONUSUNDA BİLGİ VERİLMİŞTİR. |
|                                | Öğrenme Yöntemi:  |
|                                | Doküman/Web/Video/Sunum:SUNUM   |
|                                | Hafta Ölçme Aktivitesi/Süreleri:  |
|                                | Ölçme Yöntemleri: Sunum   |
| 7                              | Haftanın Hedefi: STANDART MENÜLER HAZIRLAMA SÜREÇLERİ ÖĞRENİLMESİ AMAÇLANMIŞTIR   |
|                                | Öğrenme Yöntemi:  |

|    |   |
|----|---|
|    | Doküman/Web/Video/Sunum:SUNUM   |
|    | Hafta Ölçme Aktivitesi/Süreleri:  |
|    | Ölçme Yöntemleri: Sunum   |
| 8  | Haftanın Hedefi: MENÜ ÇEŞİTLİLİĞİ VE ÖNEMİ KONUSUNDA BİLGİ VERİLMİŞTİR.   |
|    | Öğrenme Yöntemi:  |
|    | Doküman/Web/Video/Sunum:SUNUM   |
|    | Hafta Ölçme Aktivitesi/Süreleri:  |
|    | Ölçme Yöntemleri: Sunum   |
| 9  | Haftanın Hedefi: BESİN DEĞERİ YÜKSEK ÜRÜNLERİN MENÜYE KONULMASININ FAYDALARI HAKKINDA KAZANIMLAR AKTARILMIŞTIR. |
|    | Öğrenme Yöntemi:  |
|    | Doküman/Web/Video/Sunum:SUNUM   |
|    | Hafta Ölçme Aktivitesi/Süreleri:  |
|    | Ölçme Yöntemleri: Sunum   |
| 10 | Haftanın Hedefi: DÜĞÜN,NİŞAN,BANKET ORGANİZASYONLARDA MENÜ PLANLAMANIN ÖNEMİNİN ÖĞRENİLMESİ HEDEFLENMİŞTİR.     |

|    |   |
|----|---|
| 10 | Öğrenme Yöntemi:  |
|    | Doküman/Web/Video/Sunum:SUNUM   |
|    | Hafta Ölçme Aktivitesi/Süreleri:  |
|    | Ölçme Yöntemleri: Sunum   |
| 11 | Haftanın Hedefi: DEMOGRAFİK ÖZELLİKLERİ VE MENÜ PLANLAMA ÖĞRENİLMESİ HEDEFLENMİŞTİR.            |
|    | Öğrenme Yöntemi:  |
|    | Doküman/Web/Video/Sunum:SUNUM   |
|    | Hafta Ölçme Aktivitesi/Süreleri:  |
|    | Ölçme Yöntemleri: Sunum   |
| 12 | Haftanın Hedefi: MENÜNÜN MAALİYETİ VE YENİ MENÜ MAALİYET KAVRAMLARININ ÖĞRENİMİ HEDEFLENMİŞTİR. |
|    | Öğrenme Yöntemi:  |
|    | Doküman/Web/Video/Sunum:SUNUM   |
|    | Hafta Ölçme Aktivitesi/Süreleri:  |
|    | Ölçme Yöntemleri: Sunum   |
| 13 | Haftanın Hedefi: PAZARLAMA TEKNİKLERİNDE MENÜNÜN İŞLEVİ KONUSUNDA ÖĞRENME KAZANILMIŞTIR         |
|    | Öğrenme Yöntemi:  |
|    | Doküman/Web/Video/Sunum:SUNUM   |
|    | Hafta Ölçme Aktivitesi/Süreleri:  |
|    | Ölçme Yöntemleri: Sunum   |
| 14 | Haftanın Hedefi: MENÜDE TASARIMIN ÖNEMİNDEN BAHSEDİLMİŞTİR.                                     |
|    | Öğrenme Yöntemi:  |
|    | Doküman/Web/Video/Sunum:SUNUM   |
|    | Hafta Ölçme Aktivitesi/Süreleri: Ölçme yöntemi sunum  |

### **Planlama Faaliyetleri**

*Akreditasyon ve kalite çerçevesinde ders çıktıları, ölçme değerlendirme müfredat düzenleme çalışmaları planlanmıştır.*

### **Uygulama Faaliyetleri**

*2024 yılında akreditasyon çalışmaları kapsamında ders planlarında değişikliğe gidilmiş, program çıktıları güncellenmiş ve tüm süreç yukarıda ayrıntılı bir şekilde açıklanmıştır.*

### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

*Müfredatta yer alan tüm dersler sınav notu giriş sisteminde yer alan yeni düzenleme ile ders kazanımları, program çıktıları ile eşlettirilerek kontrol edilmektedir.*

### **Önlem Alma Faaliyetleri**

*Müfredatta yer alan tüm dersler sınav notu giriş sisteminde yer alan yeni düzenleme ile ders kazanımları, program çıktıları ile eşlettirilerek kontrol edilmektedir. Kontrollerden sonra öğrencinin ders kazanımlarının sağlayamaması durumunda öğretim elemanı ders sunum tekniklerini gözden geçirir.*

### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

*Aşçılık bölümü MEDEK akreditasyon belgesini 3 yıl süre ile almaya hak kazanması*

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

*OBS sisteminde yer alan MEDEK sekmesinde tüm detayları ile yer almaktadır. Sisteme bölüm başkanı hesabından ulaşılarak kanıtlara ulaşılabilir.*

### **B.1.3. Ders Kazanımlarının Program Çıktılarıyla Uyumu**

Derslerin öğrenme kazanımları (karma ve uzaktan eğitim de dahil) tanımlanmış ve program çıktıları ile ders kazanımları eşleştirmesi oluşturulmuş ve ilan edilmiştir. Kazanımların ifade şekli öngörülen bilişsel, duyuşsal ve devinimsel seviyeyi açıkça belirtmektedir. Dersin öğrenme çıktılarının sağlandığına dair ölçme ve değerlendirme yöntemlerinin kullanılması gereklidir. Programların ÖÇ kazanım seviyesini ölçme ve değerlendirme için en az iki farklı yöntemin kullanılması beklenmektedir. Ölçme ve değerlendirme yöntemlerinin etkinliği de değerlendirmeli, gerekli görüldüğünde farklı yöntemler uygulanmalıdır. Programda yürütülen her türlü izleme, ölçme ve değerlendirme çalışmalarının çıktıları öğrencilere bildirilmelidir. Bu amaçla sistematik öğrenci bilgilendirme toplantıları düzenlenebilir, mail, web sayfası araçları kullanılabilir. Bu araçlardan elde edilen çıktıların eğitim amaçlarına aktarımı, PUKÖ döngüleri ve iyileştirmeler kayıt altına alınmalı ve izlenmelidir.

#### **Planlama Faaliyetleri**

*Akreditasyon ve kalite uygulamaları süreçleri ile ders kazanımları program çıktıları eşleştirilmesi hedeflenmiştir.*

#### **Uygulama Faaliyetleri**

*OBS sisteminde ile ders kazanımları program çıktıları eşleştirilmesi gerçekleştirilmiştir.*

#### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

*OBS üzerinden kontrol faaliyeti gerçekleştirilmektedir.*

#### **Önlem Alma Faaliyetleri**

*OBS üzerinden önlem alma faaliyeti gerçekleştirilmektedir.*

#### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

*OBS üzerinden Mutfak sanatları dersi ile ilgili örnek uygulama yer almaktadır.*

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)



## Kanıtlar (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

DERSLER ASC-4105-İMYO-Aşçılık-Mutfak Sanatlarına Giriş

[Listele](#)

### DERSİN KAZANIMLARI / PROGRAM ÇIKTILARI İLİŞKİ MATRİSİ

| DK | PÇ1 | PÇ2 | PÇ3 | PÇ4 | PÇ5 | PÇ6 | PÇ7 | PÇ8 | PÇ9 | PÇ10 | PÇ11 | PÇ12 | PÇ13 | PÇ14 | PÇ15 |
|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|
| 1  | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    |
| 2  | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    |
| 3  | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    |
| 4  | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    |
| 5  | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    |

DK PÇ16 PÇ17

|   |   |   |
|---|---|---|
| 1 | 1 | 1 |
| 2 | 1 | 1 |
| 3 | 1 | 1 |
| 4 | 1 | 1 |
| 5 | 1 | 1 |

5-Çok Yüksek İlişkili 4- Yüksek İlişkili 3-Orta İlişkili 2- Zayıf İlişkili 1-İlişkisiz

### DERSİN KAZANIMLARI

DK1:Öğrenci mutfak ve aşçılık ile alakalı giriş seviyesinde bilgilere hakim olur.

DK2:Gastronomi temel kavramıyla mutfak ilişkisini kavrar

DK3:Gastronomi ve mutfak üzerine yazılmış eserleri tarihsel gelişim boyutuyla öğrenir.

DK4:Mutfak organizasyonu, fiziksel yapısı, görev ve sorumlulukları, kuralları, kullanılan temel teknik ve ekipmanları kavrar.

DK5:Kültürlere göre mutfaklar hakkında temel bilgileri öğrenir, kültür-sanat ilişkisi hakkında temel bilgiler edinir.

### PROGRAM ÇIKTILARI

PÇ1:Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.

PÇ2:Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir

PÇ3:Yiyecek-içecek işletmelerinin yönetimi ve organizasyon yapısı hakkında bilgi sahibi olur.

PÇ4:İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.

PÇ5:Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.

PÇ6:Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.

PÇ7:Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar

PÇ8:Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar

PÇ9:Çiğ ya da ham yiyeceklerin ve içeceklerin satın almasından, depolanmasından, hazırlanmasından ve sunum sürecine kadar geçen tüm prosesler konusunda uzmanlaşır.

PÇ10:Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir

PÇ11:Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.

PÇ12:Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.

PÇ13:Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.

PÇ14:Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.

PÇ15:Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.

PÇ16:Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme turizm sektörünün gerektirdiği şekilde özen gösterir.

PÇ17:Alanındaki işleri ve mesleğini yerine getirirken bağımsız çalışır aynı zamanda mutfakta Ekip üyesi olarak çalışır ve sorumluluk alır.

## B.1.4. Öğrenci İş Yüküne Dayalı Ders Tasarımı

Programın, tescilli akreditasyon ölçütlerine uygun olarak, AKTS kredileri tanımlı olmalıdır. Program, dönemlik 30 AKTS ve yıllık 60 AKTS iş yükünün tanımlı olması gereklidir. Dersin AKTS değeri, ders faaliyetleri ile uyumlu ve AKTS belirleme yöntemleri tanımlanmış olmalıdır. Dersin AKTS değeri öğrenci tarafından beyan edilen saatlere uygun olmalıdır. AKTS güncellenmesinde izlenen yöntemler açıklanmalıdır.

Derse ait AKTS değerine öğrenci görüşlerine göre karar verilmeli ya da güncelleme yapılmalıdır. Bu amaçla ödev, proje, laboratuvar, kısa sınav, ara sınav, final, staj ve uygulamalı öğrenim araçları vb. iş yükleri için öğrencilere bu iş yükünü gerçekleştirmek üzere harcadığı zaman sorulmalıdır. Öğrenci görüşü alınmadan belirlenen iş yükleri program tarafından geliştirilen ölçme yöntemleri ile

gözden geçirilmelidir. Belirlenen AKTS ile öğrenci görüşleri arasında fark olması durumunda ders içi/dışı faaliyetlerinin dersin AKTS değerine uygun olarak güncellenmesi gereklidir. Tüm derslerin AKTS değeri web sayfası üzerinden paylaşmakta, öğrenci iş yükü takibi ile doğrulanmaktadır. Staj ve mesleğe ait uygulamalı öğrenme fırsatları mevcuttur ve yeterince öğrenci iş yükü ve kredi çerçevesinde değerlendirilmektedir. Gerçekleşen uygulamanın niteliği irdelenmektedir. Öğrenci iş yüküne dayalı tasarımda uzaktan eğitimle ortaya çıkan çeşitlilikler de göz önünde bulundurulmaktadır.

Programın amaçları doğrultusunda, program içeriğini tamamlayan %25 vb. oranındaki seçmeli derslerin yapılandırılmasını açıklıyoruz.

### **Planlama Faaliyetleri**

*Akreditasyon ve kalite uygulamaları süreçleri ile ders paketi planlanması hedeflenmiştir.*

### **Uygulama Faaliyetleri**

*Akreditasyon ve kalite uygulamaları süreçleri ile ders paketi planlanması yapılmıştır.*

### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

*Akreditasyon ve kalite uygulamaları süreçleri ile ders paketi OBS üzerinden izlenmektedir.*

### **Önlem Alma Faaliyetleri**

*Akreditasyon ve kalite uygulamaları süreçleri ile ders paketi öğrencinin kalite ve akreditasyon çalışmaları çerçevesinde yenilenebilmektedir.*

### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

*Akreditasyon çalışması kapsamında ders paketleri hazırlanmıştır. Seçmeli ve üniversite ortak dersleri ders paketlerinde yer almaktadır.*

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

## **Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

### DERS BİLGİ PAKETLERİ KONTROL LİSTESİ

| Aşğılık Yeni Ders Programı                   |  |  | İşleniş Türü | Öğrenme Öğretme | Değerlendirme | Ders Haftalık |  | İzlenimleri | Öğrenme Çıktılarına Katkısı | Kazanımları | Kazanımlar Yet.Hişkisi |
|--|--|--|--------------|-----------------|---------------|---------------|--|-------------|-----------------------------|-------------|------------------------|
| <b>1.Sınıf / Güz Dönemi</b>                  |  |  |              |                 |               |               |  |             |                             |             |                        |
| Ders Adı                                     |  |  |              |                 |               |               |  |             |                             |             |                        |
| Pişirme Yöntemleri I                         |  |  |              |                 |               |               |  |             |                             |             |                        |
| Mutfak Sanatlarına Giriş                     |  |  |              |                 |               |               |  |             |                             |             |                        |
| Yiyecek İçecek Servisi                       |  |  |              |                 |               |               |  |             |                             |             |                        |
| İşçi Sağlığı Güvenliği ve Mevzuatı İngilizce |  |  |              |                 |               |               |  |             |                             |             |                        |
| <b>1.Sınıf / Bahar Dönemi</b>                |  |  |              |                 |               |               |  |             |                             |             |                        |
| Ders Adı                                     |  |  |              |                 |               |               |  |             |                             |             |                        |
| Pişirme Yöntemleri II                        |  |  |              |                 |               |               |  |             |                             |             |                        |
| Soğuk Mutfak                                 |  |  |              |                 |               |               |  |             |                             |             |                        |
| Dünya Mutfakları                             |  |  |              |                 |               |               |  |             |                             |             |                        |
| Zıyafet Mutfakı                              |  |  |              |                 |               |               |  |             |                             |             |                        |
| Mesleki İngilizce I                          |  |  |              |                 |               |               |  |             |                             |             |                        |
| Mutfak Sanatlarına Giriş                     |  |  |              |                 |               |               |  |             |                             |             |                        |
| <b>2.Sınıf / Güz Dönemi</b>                  |  |  |              |                 |               |               |  |             |                             |             |                        |
| Ders Adı                                     |  |  |              |                 |               |               |  |             |                             |             |                        |
| Yiyecek İçecek Maliyet                       |  |  |              |                 |               |               |  |             |                             |             |                        |
| Yemek Stiliği ve Fotoğrafçılık               |  |  |              |                 |               |               |  |             |                             |             |                        |
| Yiyecek İçecek                               |  |  |              |                 |               |               |  |             |                             |             |                        |
| Mesleki İngilizce II                         |  |  |              |                 |               |               |  |             |                             |             |                        |
| <b>2.Sınıf / Bahar Dönemi</b>                |  |  |              |                 |               |               |  |             |                             |             |                        |
| Ders Adı                                     |  |  |              |                 |               |               |  |             |                             |             |                        |
| İşletmede Mesleki Eğitim Kurum Stajı         |  |  |              |                 |               |               |  |             |                             |             |                        |
| Atatürk İlkeleri ve İnkılap                  |  |  |              |                 |               |               |  |             |                             |             |                        |

Adı Soyadı  
Ünvanı

İmza

Verdiğim bilgilerin doğruluğunu taahhüt ederim.

İmza

### **B.1.5. Programların İzlenmesi ve Güncellenmesi**

Öğrenme kazanımlarının güncellenmesi, belirtilen ölçme ve değerlendirme yöntemlerinin çıktılarına göre gerekçeli olarak yapılmalıdır. ÖÇ’de yapılan bir değişikliğin PÇ ve TYYÇ’ye ulaşma seviyesini de etkilediği göz ardı edilmemelidir. ÖÇ değişikliği ile eğitim amacı ve eğitim planındaki hedeflerin sağlandığı garanti altına alınmalıdır. ÖÇ değişikliği, programların karar alma süreçlerinde görüşülerek yapılmalıdır. (YÖKAK kriterlerini sağlayabilmek için bölüm/programda olması gereken uygulamalar anlatılmaktadır. Sarı renkli açıklamalar bilgilendirme amaçlıdır. Rapor hazırlanırken sarı renkli açıklamalar silinerek bölüm/program bazında yazılmalıdır.)

### **Planlama Faaliyetleri**

*Program çıktıları ile ölçme çıktıları ilişkisinin analizi planlanmıştır.*

### **Uygulama Faaliyetleri**

*Program çıktıları ile ölçme çıktıları ilişkisinin analizi yapılmıştır.*

### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

*Program çıktıları ile ölçme çıktıları ilişkisinin kontrol edilmiştir.*

### **Önlem Alma Faaliyetleri**

*Program çıktıları ile ölçme çıktıları ilişkisinin analizi sonucu ölçme yöntemleri gözden geçirilmiştir.*

## Örnek Gösterilebilir Uygulamalar

Program çıktuları ile ölçme çıktuları ilişkisi OBS üzerinden değerlendirilmektedir.

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

| 2023-2024 Eğitim Öğretim Yılı Bahar Dönemi Başarı Oranları |  |           |             |             |             |             |            |            |           |           |             |             |       |       |  |
|--|--|-----------|-------------|-------------|-------------|-------------|------------|------------|-----------|-----------|-------------|-------------|-------|-------|--|
| KOD  | DERS                                       | ÖĞR. SAYI | AA          | BA          | BB          | CB          | CC         | DC         | DD        | FD        | FF          | NA          | BO    | GB0   |  |
| ASC-4106   | Dünya Mutfakları                           | 59        | 11<br>%18.6 | 13<br>%22   | 10<br>%16.9 | 5<br>%8.5   | 0<br>%0    | 2<br>%3.4  | 0<br>%0   | 0<br>%0   | 1<br>%1.7   | 17<br>%28.8 | 69.49 | 82.32 |  |
| MYO-3010   | İşletmede Mesleki Eğitim                   | 41        | 36<br>%87.8 | 2<br>%4.9   | 2<br>%4.9   | 0<br>%0     | 0<br>%0    | 0<br>%0    | 0<br>%0   | 0<br>%0   | 0<br>%0     | 1<br>%2.4   | 97.56 | 98.12 |  |
| ASC-4150   | Menü Planlama                              | 59        | 0<br>%0     | 2<br>%3.4   | 6<br>%10.2  | 15<br>%25.4 | 9<br>%15.3 | 4<br>%6.8  | 5<br>%8.5 | 0<br>%0   | 1<br>%1.7   | 17<br>%28.8 | 69.49 | 55.79 |  |
| ASC-4156   | Mesleki İngilizce I                        | 59        | 3<br>%5.1   | 2<br>%3.4   | 10<br>%16.9 | 10<br>%16.9 | 8<br>%13.6 | 4<br>%6.8  | 2<br>%3.4 | 1<br>%1.7 | 6<br>%10.2  | 13<br>%22   | 66.1  | 62.82 |  |
| ASC-4255   | Mesleki İngilizce II                       | 25        | 2<br>%8     | 4<br>%16    | 2<br>%8     | 6<br>%24    | 2<br>%8    | 2<br>%8    | 2<br>%8   | 0<br>%0   | 4<br>%16    | 1<br>%4     | 80    | 65    |  |
| ASC-4160   | Mutfak Ürünleri                            | 61        | 19<br>%31.1 | 12<br>%19.7 | 5<br>%8.2   | 3<br>%4.9   | 1<br>%1.6  | 1<br>%1.6  | 1<br>%1.6 | 0<br>%0   | 3<br>%4.9   | 16<br>%26.2 | 68.85 | 86.31 |  |
| ASC-4203   | Pastane Ürünleri                           | 22        | 0<br>%0     | 5<br>%22.7  | 2<br>%9.1   | 2<br>%9.1   | 6<br>%27.3 | 2<br>%9.1  | 1<br>%4.5 | 0<br>%0   | 1<br>%4.5   | 3<br>%13.6  | 81.82 | 61.81 |  |
| ASC-4102   | Pişirme Yöntemleri II                      | 59        | 0<br>%0     | 5<br>%8.5   | 8<br>%13.6  | 12<br>%20.3 | 8<br>%13.6 | 6<br>%10.2 | 2<br>%3.4 | 0<br>%0   | 5<br>%8.5   | 13<br>%22   | 69.49 | 60.06 |  |
| ASC-4104   | Soğuk Mutfak                               | 59        | 1<br>%1.7   | 8<br>%13.6  | 19<br>%32.2 | 10<br>%16.9 | 2<br>%3.4  | 0<br>%0    | 0<br>%0   | 0<br>%0   | 1<br>%1.7   | 18<br>%30.5 | 67.8  | 73.75 |  |
| ASC-4251   | Yemek Stütlüğü ve Fotoğrafçılık            | 22        | 4<br>%18.2  | 4<br>%18.2  | 8<br>%36.4  | 2<br>%9.1   | 0<br>%0    | 0<br>%0    | 0<br>%0   | 0<br>%0   | 2<br>%9.1   | 2<br>%9.1   | 81.82 | 81.94 |  |
| ASC-4253   | Yiyecek İçecek Endüstrisinde Yeni Trendler | 23        | 4<br>%17.4  | 3<br>%13    | 3<br>%13    | 6<br>%26.1  | 2<br>%8.7  | 0<br>%0    | 2<br>%8.7 | 0<br>%0   | 1<br>%4.3   | 2<br>%8.7   | 86.96 | 70.62 |  |
| ASC-4205   | Yiyecek İçecek Maliyet Kontrol             | 29        | 6<br>%20.7  | 4<br>%13.8  | 2<br>%6.9   | 1<br>%3.4   | 3<br>%10.3 | 0<br>%0    | 0<br>%0   | 0<br>%0   | 10<br>%34.5 | 3<br>%10.3  | 55.17 | 82.03 |  |
| ASC-4201   | Yöresel Mutfaklar                          | 22        | 3<br>%13.6  | 4<br>%18.2  | 4<br>%18.2  | 5<br>%22.7  | 0<br>%0    | 0<br>%0    | 0<br>%0   | 0<br>%0   | 1<br>%4.5   | 5<br>%22.7  | 72.73 | 78.91 |  |
| ASC-4152   | Ziyafet Mutfacı                            | 62        | 8<br>%12.9  | 11<br>%17.7 | 5<br>%8.1   | 6<br>%9.7   | 5<br>%8.1  | 3<br>%4.8  | 1<br>%1.6 | 2<br>%3.2 | 2<br>%3.2   | 19<br>%30.6 | 62.9  | 74.36 |  |

**ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ**  
**PROGRAM DERS ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME YÖNTEMLERİ**

| Sınıf | Yarıyıl | Ders Adı                           | Ölçme Değerlendirme Yöntemleri |
|-------|---------|------------------------------------|--------------------------------|
|       |         | Pişirme Yöntemleri I               | Ara Sınav                      |
|       |         |                                    | Ara Sınav                      |
|       |         | Mutfak Sanatlarına Giriş           | Ara Sınav                      |
|       |         |                                    | Ara Sınav                      |
|       |         |                                    | Ara Sınav<br>Kısa Sınav        |
|       |         | Yiyecek İçecek Servisi             | Ara Sınav<br>Kısa Sınav        |
|       |         |                                    | Ara Sınav                      |
|       |         | İşçi Sağlığı Güvenliği ve Mevzuatı | Ara Sınav                      |
|       |         | İngilizce                          | Ara Sınav                      |
|       |         | Pişirme Yöntemleri II              | Ara Sınav                      |
|       |         | Soğuk Mutfak                       | Ara Sınav                      |
|       |         | Dünya Mutfakları                   | Ara Sınav                      |
|       |         |                                    | Ara Sınav                      |
|       |         | Ziyafet Mutfağı                    | Ara Sınav                      |
|       |         | Mesleki İngilizce I                | Ara Sınav                      |
|       |         |                                    | Ara Sınav                      |
|       |         | Mutfak Sanatlarına Giriş           |                                |

### **B.1.6. Eğitim ve Öğretim Süreçlerinin Yönetimi**

Birim, eğitim ve öğretim süreçlerini bütüncül olarak yönetmek üzere; organizasyonel yapılanma (üniversite eğitim ve öğretim komisyonu, öğrenme ve öğretme merkezi, vb.), bilgi yönetim sistemi ve uzman insan kaynağına sahiptir. Eğitim ve öğretim süreçleri üst yönetimin koordinasyonunda yürütülmekte olup; bu süreçlere ilişkin görev ve sorumluluklar tanımlanmıştır.

Eğitim ve öğretim programlarının tasarlanması, yürütülmesi, değerlendirilmesi ve güncellenmesi faaliyetlerine ilişkin kurum genelinde ilke, esaslar ile takvim belirlidir.

Programlarda öğrenme kazanımı, öğretim programı (müfredat), eğitim hizmetinin verilme biçimi (örgün, uzaktan, karma, açıktan), öğretim yöntemi ve ölçme-değerlendirme uyumu ve tüm bu süreçlerin koordinasyonu üst yönetim tarafından takip edilmektedir.

#### **Planlama Faaliyetleri**

*Eğitim ve öğretim programlarının tasarlanması, yürütülmesi, değerlendirilmesi ve güncellenmesi faaliyetlerine ilişkin yapılan tüm çalışmaların üst yönetim onayına ve bilgisine sunulması planlanmıştır.*

#### **Uygulama Faaliyetleri**

*Eğitim ve öğretim programlarının tasarlanması, yürütülmesi, değerlendirilmesi ve güncellenmesi faaliyetlerine ilişkin yapılan tüm çalışmaların üst yönetim onayına ve bilgisine sunulmuştur.*

#### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

*Eğitim ve öğretim programlarının tasarlanması, yürütülmesi, değerlendirilmesi ve güncellenmesi faaliyetlerine ilişkin yapılan tüm çalışmaların üst yönetim onayına ve bilgisine sunulmuş ve yapılan kontrollerden sonra onay alınmıştır.*

#### **Önlem Alma Faaliyetleri**

#### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

I.C.  
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
SENATO KARARI

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Toplantı Sayısı | 13  |
| Karar Sayısı    | 12  |
| Sayfa No        | 1/1 |

02) Üniversitemiz bünyesindeki bölüm/programlarda 2024-2025 eğitim-öğretim yılından itibaren uygulanacak olan ders planları.

Üniversitemiz Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı'nın 18.07.2024 tarih ve E-71097544-104.01.01.01-118173 sayılı yazısı ve ekleri görüşüldü.

Görüşme sonucunda; Üniversitemiz bünyesindeki tüm fakülte/meslek yüksekokulu bölüm/programlarında 2024-2025 eğitim-öğretim yılından itibaren uygulanması planlanan derslerin Öğrenci İşleri Bilgi Sistemi üzerinden teklif edildiği şekliyle kabul edilmesine oy birliğiyle karar verildi.

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| (MZA)<br>Prof. Dr. Yılmaz ÇATAL<br>Rektör  | (MZA)<br>Prof. Dr. Murat ÖZTÜRK<br>Rektör Yardımcısı                            | (MZA)<br>Prof. Dr. Ramazan ÖZCELİK<br>Rektör Yardımcısı                  | (MZA)<br>Prof. Dr. Ayhan GÖSTERİT<br>Rektör Yardımcısı                               |
| (MZA)<br>Prof. Dr. Ömer Kürşad TÜFEKÇİ<br>Büyükkütü Uyg. Bil. Fak. Dekanı                  | (MZA)<br>Prof. Dr. Ayşe Gül KUBİLAY<br>Eğitir Su Ürünleri Fak. Dekan V.         | (MZA)<br>Prof. Dr. Yılmaz ÇATAL<br>İşletme Fak. Dekan V.                 | (MZA)<br>Prof. Dr. Hasan ALKAN<br>Orman Fak. Dekanı                                  |
| (MZA)<br>Prof. Dr. Reşat SELBAŞ<br>Teknoloji Fak. Dekan V.                                 | (MZA)<br>Prof. Dr. Mahmut DEMİR<br>Turizm Fak. Dekan V.                         | (TOPLANTIYA KATILMADI)<br>Prof. Dr. Deniz YILMAZ<br>Ziraat Fak. Dekanı   | (MZA)<br>Prof. Dr. Abdullah SÜTÇÜ<br>Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürü              |
| (MZA)<br>Öğr. Gör. Yakup SÖNMEZ<br>Yabancı Diller Y.O. Müdürü                              | (MZA)<br>Prof. Dr. Ahmet Aker BABALIK<br>Aksu M. Süreyya Demiraslan MYO. Müdürü | (MZA)<br>Doç. Dr. Sultan Filiz GÜÇLÜ<br>Atabey M.Y.O. Müdürü             | (MZA)<br>Öğr. Gör. Mustafa GÖK<br>Eğitir M.Y.O. Müdürü                               |
| (MZA)<br>Öğr. Gör. Ebru VURAL ARSLAN<br>Gelendost M.Y.O. Müdür V.                          | (MZA)<br>Prof. Dr. Murat ÇELİKER<br>Gönen MYO Müdürü                            | (MZA)<br>Doç. Dr. Perihan TUNÇ<br>Isparta M.Y.O. Müdür V.                | (MZA)<br>Öğr. Gör. Semih DOĞRUKOL<br>Isparta OSB M.Y.O. Müdürü                       |
| (MZA)<br>Doç. Dr. Ebru YILMAZ İNCE<br>Isparta Bilişim Teknolojileri MYO Müdürü             | (MZA)<br>Dr. Öğr. Üyesi İknur ÜNÜ ARMAĞAN<br>Keçiborlu MYO Müdürü               | (MZA)<br>Öğr. Gör. Gözhan BAYRAKTAR<br>Senirkent M.Y.O. Müdür V.         | (MZA)<br>Doç. Dr. Mehmet Genç NEGİZ<br>Sütçüler Prof. Dr. Hasan Gürbüz MYO Müdürü    |
| (MZA)<br>Doç. Dr. Mehmet KAPLAN<br>Şarkikaraağaç M.Y.O. Müdür V.                           | (MZA)<br>Öğr. Gör. Hasan GÖKSU<br>Şarkikaraağaç Turizm MYO Müdürü               | (MZA)<br>Prof. Dr. Sengiz ÖZEL<br>Teknik Bil. M.Y.O. Müdürü              | (MZA)<br>Doç. Dr. Muhammet Hamdi MÜCEVHER<br>Uluborlu Selahattin Karasoy MYO. Müdürü |
| (MZA)<br>Doç. Dr. Hanife ÇIVRIL<br>Uzaktan Eğitim M.Y.O. Müdür V.                          | (MZA)<br>Öğr. Gör. Anıl ÇETİN<br>Yalvac M.Y.O. Müdür V.                         | (MZA)<br>Doç. Dr. Muazza Birgül HUBAN<br>Yalvac Tekn. Bil. M.Y.O. Müdürü | (MZA)<br>Dr. Öğr. Üyesi Canpolat KAYA<br>Yenişarbademli M.Y.O. Müdürü                |
| (TOPLANTIYA KATILMADI)<br>Dr. Öğr. Üyesi Mehmet YİĞİT<br>Büyükkütü Uyg. Bil. Fak. Senatörü | (GÖREVLİ)<br>Prof. Dr. Hüseyin SEVGLİ<br>Eğitir Su Ürün. Fak. Senatörü          | (MZA)<br>Prof. Dr. Mehmet EKER<br>Orman Fak. Senatörü                    | (TOPLANTIYA KATILMADI)<br>Prof. Dr. Metin DAVRAS<br>Teknoloji Fakültesi Senatörü     |
| (MZA)<br>Doç. Dr. Gonca MANAP DAVRAS<br>Turizm Fakültesi Senatörü                          | (İZİNLI)<br>Prof. Dr. Levent BAŞAYIĞIT<br>Ziraat Fakültesi Senatörü             |  |  |
|  |   |  | Dr. N. Firatcan ÇINAR<br>Genel Sekreter V.<br>(Raporcu)                              |

ASLI GİBİDİR  
29/08/2024  
Dr. N. Firatcan ÇINAR



T.C.  
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
Senato



Sayı : E-80777099-050.04[;...]-129555  
Konu : Senato Kararı (134/01, 134/02)

04.09.2024

#### DAĞITIM YERLERİNE

İlgi : Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı'nın 18.07.2024 tarih ve E-71097544-104.01.01.01-118173 sayılı yazısı.

Üniversitemiz 2024-2025 Eğitim-Öğretim yılı akademik takvimine ekleme yapılması ve Üniversitemiz tüm fakülte/meslek yüksekokulu bölüm/programlarında 2024-2025 Eğitim-Öğretim yılından itibaren uygulanması planlanan derslerin Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden teklif edildiği şekliyle kabul edilmesine ilişkin Senato'nun 29.08.2024 tarihli ve 134/01, 134/02 sayılı kararları yazımız ekindedir. Bilgilerini ve gereğini rica ederim.

Prof. Dr. Ramazan ÖZÇELİK  
Rektör Yardımcısı

Ek: 134/01 ve 134/02 nolu Kararlar

## B.2. Programların Yürütülmesi (Öğrenci Merkezli Öğrenme Öğretme ve Değerlendirme)

Program, TYYÇ'de istenen bilgi, beceri ve yeteneklerin (BBY) öğrencilere kazandırılmasını garanti edebilmelidir. TYYÇ'de belirtilen bilgi, beceri ve yeteneklerin (TYYÇ-BBY) öğrencilere hangi yöntemlerle kazandırıldığı açıklanmalıdır. Bilgiyi, beceriyi ve yetenekleri kazandırmak üzere kullanılan araçlar ve bu araçların etkinliği değerlendirilmelidir. Bu araçların yeterliliği ve iyileştirilmesi gereken alanlar açıklanmalıdır.

Birim, hedeflediği nitelikli mezun yeterliliklerine ulaşmak amacıyla öğrenci merkezli ve yetkinlik temelli öğretim, ölçme ve değerlendirme yöntemlerini uygulamalıdır. Birim, öğrenci kabulleri, diploma, derece ve diğer yeterliliklerin tanınması ve sertifikalandırılmasına yönelik açık kriterler belirlemeli; önceden tanımlanmış ve ilan edilmiş kuralları tutarlı şekilde uygulamalıdır.

### B.2.1. Öğretim Yöntem ve Teknikleri

Öğretim yöntemi öğrenciyi aktif hale getiren ve etkileşimli öğrenme odaklıdır. Tüm eğitim türleri



içerisinde (örgün, uzaktan, karma) o eğitim türünün doğasına uygun; öğrenci merkezli, yetkinlik temelli, süreç ve performans odaklı disiplinler arası, bütünlüğü, vaka/uygulama temelinde öğrenmeyi önceleyen yaklaşımlara yer verilir. Bilgi aktarımından çok derin öğrenmeye, öğrenci ilgi, motivasyon ve bağlılığına odaklanılmıştır.

### **Planlama Faaliyetleri**

*Akreditasyon ve kalite süreçleri kapsamında eğitim öğretim öğrenme teknikleri yazılı belge haline getirilmesi planlanmıştır.*

### **Uygulama Faaliyetleri**

*Akreditasyon ve kalite süreçleri kapsamında eğitim öğretim öğrenme teknikleri yazılı belge haline getirilmiştir.*

### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

*Akreditasyon ve kalite süreçleri kapsamında eğitim öğretim öğrenme teknikleri yazılı belge haline getirilerek OBS sistemi üzerinden kontrol edilebilir durumdadır.*

### **Önem Alma Faaliyetleri**

*Akreditasyon ve kalite süreçleri kapsamında eğitim öğretim öğrenme teknikleri yazılı belge haline getirilmiş ve olası ihtiyaçlar doğrultusunda önem alma faaliyetleri düşünülmüştür.*

### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

*Medek akreditasyon çalışmaları kapsamında belirlenen şablon oluşturulması.*

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçüle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütlerle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

**ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ**  
**PROGRAM DERS ÖĞRENME FAALİYETLERİ VE ÖĞRETİM YÖNTEM**  
**VE TEKNİKLERİ**

| Sınıf | Yarıyıl | Ders Adı                           | Planlanmış Öğrenme Faaliyetleri ve Öğretim |
|-------|---------|------------------------------------|--|
|       |         |                                    | Web Tab. Öğrenme                           |
|       |         | Yiyecek İçecek Servisi             | Grup Çalş. / Ödevi                         |
|       |         | İşçi Sağlığı Güvenliği ve Mevzuatı | Küçük grup tartışması                      |
|       |         | Pişirme Yöntemleri I               | Grup Çalş. / Ödevi                         |
|       |         | Mutfak Sanatlarına Giriş           |  |
|       |         | İngilizce                          |  |
|       |         | Dünya Mutfakları                   | Grup Çalş. / Ödevi                         |
|       |         | Soğuk Mutfak                       |  |
|       |         | Pişirme Yöntemleri II              |  |
|       |         | Ziyafet Mutfağı                    | Grup Çalş. / Ödevi                         |
|       |         | Mesleki İngilizce I                |  |

## **B.2.2. Ölçme ve değerlendirme**

Öğrenci merkezli ölçme ve değerlendirme, yetkinlik ve performans temelinde yürütülmekte ve öğrencilerin kendini ifade etme olanakları mümkün olduğunca çeşitlendirilmektedir.

Ölçme ve değerlendirmenin sürekliliği çoklu sınav olanakları ve bazıları süreç odaklı (formatif) ödev, proje, portfolyo gibi yöntemlerle sağlanmaktadır. Ders kazanımlarına ve eğitim türlerine (örgün, uzaktan, karma) uygun sınav yöntemleri planlamakta ve uygulanmaktadır. Sınav uygulama ve güvenliği (örgün/çevrimiçi sınavlar, dezavantajlı gruplara yönelik sınavlar) mekanizmaları bulunmaktadır.

### **Planlama Faaliyetleri**

*Akreditasyon ve kalite süreçleri kapsamında eğitim ölçme teknikleri yazılı belge haline getirilmesi planlanmıştır.*

### **Uygulama Faaliyetleri**

*Akreditasyon ve kalite süreçleri kapsamında eğitim ölçme teknikleri yazılı belge haline getirilmiştir.*

### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

*Akreditasyon ve kalite süreçleri kapsamında ölçme teknikleri yazılı belge haline getirilerek OBS sistemi üzerinden kontrol edilebilir durumdadır.*

### **Önem Alma Faaliyetleri**

*Akreditasyon ve kalite süreçleri kapsamında ölçme teknikleri yazılı belge haline getirilmiş ve olası ihtiyaçlar doğrultusunda önem alma faaliyetleri düşünülmüştür.*

### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

*Medek akreditasyon çalışmaları kapsamında belirlenen şablon oluşturulması.*

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

**ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ**  
**PROGRAM DERS ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME YÖNTEMLERİ**

| Sınıf | Yarıyıl | Ders Adı                           | Ölçme Değerlendirme Yöntemleri |
|-------|---------|------------------------------------|--------------------------------|
|       |         | Pişirme Yöntemleri I               | Ara Sınav                      |
|       |         |                                    | Ara Sınav                      |
|       |         | Mutfak Sanatlarına Giriş           | Ara Sınav                      |
|       |         |                                    | Ara Sınav                      |
|       |         |                                    | Ara Sınav<br>Kısa Sınav        |
|       |         | Yiyecek İçecek Servisi             | Ara Sınav<br>Kısa Sınav        |
|       |         |                                    | Ara Sınav                      |
|       |         | İşçi Sağlığı Güvenliği ve Mevzuatı | Ara Sınav                      |
|       |         | İngilizce                          | Ara Sınav                      |
|       |         | Pişirme Yöntemleri II              | Ara Sınav                      |
|       |         | Soğuk Mutfak                       | Ara Sınav                      |
|       |         | Dünya Mutfakları                   | Ara Sınav                      |
|       |         |                                    | Ara Sınav                      |
|       |         | Ziyafet Mutfağı                    | Ara Sınav                      |
|       |         | Mesleki İngilizce I                | Ara Sınav                      |
|       |         |                                    | Ara Sınav                      |
|       |         | Mutfak Sanatlarına Giriş           |                                |

### **B.2.3. Öğrenci Kabulü, Önceki Öğrenmenin Tanınması ve Kredilendirilmesi**

#### **Kurum içi ve kurum dışı öğrenci kabulü**

Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan yöntemler ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır. Öğrencilerin yatay ve dikey geçişlerde talep edilen belgeler, ders içerikleri, ders eşdeğerlikleri, kredi ve AKTS eşdeğerliklerini kabul esaslarının belirlenmiş olması gereklidir. Yatay ve dikey geçiş başvurularını değerlendiren komisyonlardaki sorumlu akademik personelin bu değerlendirmeyi yapma konusundaki eğitim seviyesi ya da uzmanlığı belirlenmiş olmalı, kurumsal yönetmeliklere ya da programda belirlenen esaslara göre değerlendirmeler yapılmalıdır.

#### **Programlar arası anlaşmalar, öğrenci hareketliliği**

Başka kurumlarla yapılacak anlaşmalar ve kurulacak ortaklıklar ile öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak önlemler alınmalıdır. Öğrencinin, özel sektör, kamu kurum ve kuruluşlarında almış olduğu eğitimlerin tanınması ve kredi yüküne, ders eşdeğeri olarak sayılmasında esas alınan kuralların yönetmeliklerle veya program içinde belirlenmiş olan kurallara göre yapıldığı güvence altına alınmalıdır. Yurt içi-yurt dışı öğrenci hareketliliğini kolaylaştıracak ancak program çıktıları ile AKTS yükünü garanti altına alacak sistem ve yöntemler geliştirilmelidir.

Öğrenci kabulüne (merkezi yerleştirmeye gelen öğrenci grupları dışında kalan öğrenciler dahil) ilişkin ilke ve kuralları tanımlanmış ve ilan edilmiştir. Bu ilke ve kurallar birbiri ile tutarlı olup, uygulamalar şeffaftır. Diploma, sertifika gibi belge talepleri titizlikle takip edilmektedir.

Önceki öğrenmenin (örgün, yaygın, uzaktan/karma eğitim ve serbest öğrenme yoluyla edinilen bilgi ve becerilerin) tanınması ve kredilendirilmesi yapılmaktadır.

Uluslararasılaşma politikasına paralel hareketlilik destekleri, öğrenciyi teşvik, kolaylaştırıcı önlemler bulunmaktadır ve hareketlilikte kredi kaybı olmaması yönünde uygulamalar vardır.

#### **Planlama Faaliyetleri**

*Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan yöntemler ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olması planlanmıştır.*

#### **Uygulama Faaliyetleri**

*Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan yöntemler ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmasına yönelik programda kabul edilmiş bir süreç işletilmektedir.*

#### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

*Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan yöntemler ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmasına yönelik programda kabul edilmiş bir süreç ile komisyon kararları resmi bir şekilde sistemleştirilmiş ve kontrol edilmektedir.*

#### **Önlem Alma Faaliyetleri**

### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

*Yatay geçiş başvurularının değerlendirilmesi ve İşyerinde Mesleki Eğitim dersi için sigortalılık süresi değerlendirilerek muafiyet ve kredilendirme yapılmaktadır.*

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

[Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Kurum İçi Yatay Geçiş Esaslarına İlişkin Yönerge](#)

[-Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Kurumlararası Yatay Geçiş Esaslarına İlişkin Yönerge](#)

|   |  |                 |               |
|---|--|-----------------|---------------|
| <br>ISPARTA<br>UYGULAMALI BİLİMLER<br>ÜNİVERSİTESİ | <b>ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ</b><br><b>ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU</b><br><b>ÖNCEKİ ÖĞRENMENİN TANINMASI TALEP FORMU</b> | Doküman No      | ÖİDB-FRM-0116 |
|   |  | Yürürlük Tarihi | 28.08.2023    |
|   |  | Revizyon Tarihi | -             |
|   |  | Revizyon No     | -             |
|   |  | Sayfa No        | 1 / 1         |

**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ**  
**AŞÇILIK PROGRAMI**  
**UYGULAMALI EĞİTİMLER KOMİSYON KARARI**

23.10.2024 tarihinde Bölümümüz İntibak Komisyon tarafından Komisyonumuza iletilen **Önceki Uygulamalı Eğitimlerin Tanınması Talebi**, "MYO-3010 Kodlu İşletmede Mesleki Eğitim" ve "MYO-500 ile MYO-3014 Kodlu Kurum Stajı" ders(ler)i yeterliliklerine göre Ölçme ve Değerlendirme sınavları komisyonumuz tarafından 23.10.2024 tarihi ve saat 14.00'te yapılmıştır. Öğrencilerin başvurusuna ait değerlendirme sonucu aşağıda verilmiştir.

Gereğini bilgilerinize arz ederiz. 23/10/2024

| S. No | Adı Soyadı           | Öğrenci No | Daha önce alınan dersler veya mesleki deneyimi     | Bölümümüz Eşdeğerliği Talep Edilen Ders(ler) | Uygulamalı Eğitim Dosya Notu | Mülakat Notu | Başarı Notu |
|-------|----------------------|------------|--|--|------------------------------|--------------|-------------|
| 1     | Doğukan ORHAN        | 1713019044 | 5246.01 Yiyecek Servis Tezgahı Çalışanı            | MYO-500 Kurum Stajı                          | Geçti                        | Geçti        | Geçti       |
| 2     | Safet ÇORBACI        | 1813019079 | 561008 Lokantalar ve Seyyar Yemek Hizmet Faaliyeti | MYO-500 Kurum Stajı                          | Geçti                        | Geçti        | Geçti       |
| 3     | Sabri AYDIN          | 2213019030 | 5120.10 Aşçı                                       | MYO-3010 İşletmede Mesleki Eğitim            | 100                          | 94           | 97          |
| 4     | Görkem BAŞKAN        | 2213019034 | 5120.10 Aşçı                                       | MYO-3014 Kurum Stajı                         | Geçti                        | Geçti        | Geçti       |
|       |                      |            |  | MYO-3010 İşletmede Mesleki Eğitim            | 100                          | 100          | 100         |
| 5     | Emirhan ÇITAK        | 2213019050 | 3434.02 Mutfak Şefi                                | MYO-3014 Kurum Stajı                         | Geçti                        | Geçti        | Geçti       |
|       |                      |            |  | MYO-3010 İşletmede Mesleki Eğitim            | 100                          | 97           | 99          |
| 6     | Enes Mert ÇÖNE       | 2313019062 | 5120.10 Aşçı                                       | MYO-3014 Kurum Stajı                         | Geçti                        | Geçti        | Geçti       |
|       |                      |            |  | MYO-3010 İşletmede Mesleki Eğitim            | 100                          | 94           | 97          |
| 7     | Mehmet Bahadır ÇELİK | 2213019052 | 5120.22 Aşçı Yardımcısı                            | MYO-3014 Kurum Stajı                         | Geçti                        | Geçti        | Geçti       |
|       |                      |            |  | MYO-3010 İşletmede Mesleki Eğitim            | 100                          | 100          | 100         |

  
Doç. Dr.  
Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN  
Komisyon Başkanı  
23/10/2024

  
Doç. Dr.  
Hamza KANDEMİR  
Komisyon Üyesi  
23/10/2024

  
Öğr. Gör.  
Cengiz Han ALABACAK  
Komisyon Üyesi  
23/10/2024



T.C.  
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
Isparta Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı



Sayı : E-10070701-302.04.03-145022  
Konu : Önceki Öğrenmenin Tanınması  
Talepleri

24.10.2024

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

- İlgi : a) Mehmet Bahadır ÇELİK'in 08.10.2024 tarihli ve -302.04.03-139447 sayılı dilekçesi.  
b) Safet ÇORBACI'nın 08.10.2024 tarihli ve -302.04.03- 139476 sayılı dilekçesi.  
c) Görkem BAŞKAN'ın 11.10.2024 tarihli ve -302.04.03- 140700 sayılı dilekçesi.  
ç) Emirhan ÇITAK'ın 11.10.2024 tarihli ve -302.04.03-140708 sayılı dilekçesi.  
d) Sabri AYDIN'ın 11.10.2024 tarihli ve -302.04.03- 140852 sayılı dilekçesi.  
e) Doğukan ORHAN'ın 14.10.2024 tarihli ve -302.04.03- 140887 sayılı dilekçesi.  
f) Enes Mert ÇÖNE'nin 14.10.2024 tarihli ve -302.04.03-140921 sayılı dilekçesi.  
g) Bekir ÖZDEMİR'in 11.10.2024 tarihli ve -302.04.03-140858 sayılı dilekçesi.  
ğ) Beyza ÇETİN'in 11.10.2024 tarihli ve -302.04.03-140846 sayılı dilekçesi.  
h) Ferit ÇETİNEL'in 11.10.2024 tarihli ve -302.04.03- 140687 sayılı dilekçesi.  
ı) Rabia Ebru Nur AKKAYA'nın 11.10.2024 tarihli ve -302.04.03-140685 sayılı dilekçesi.  
i) Ömer KOCAĞA'nın 07.10.2024 tarihli ve -302.04.03- 138903 sayılı dilekçesi.

İlgide kayıtlı dilekçeler ile ilgili öğrencilerin, önceki uygulamalı eğitimde aldığı yetkinlikler ile bölümümüz Aşçılık ile Turizm ve Otel İşletmeciliği programlarının önceden belirlenmiş kazanımları arasında yeterliliği sağlayıp/sağlamadığı durumu Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Önceki Öğrenmenin Tanınmasına İlişkin Usul ve Esaslarına göre şartları incelenmiş olup, komisyon kararları ekte sunulmuştur.

Gereğini bilgilerinize arz ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN  
Bölüm Başkanı

Ek

- 1 - Uygulamalı Eğitimler Komisyon Kararı (2 Sayfa)  
2 - İntibak Komisyon Kararı Tutanağı (3 Sayfa)

Wind  
Wind





T.C.  
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
Isparta Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı



Sayı : E-10070701-050.04-137989  
Konu : Ders Muafiyet/İntibak Komisyon  
Kararı

04.10.2024

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

- İlgi :a) Ders Muafiyet/İntibak Başvurusu (Hamza Nizam SAĞLAM) 01.10.2024 tarihli ve -302.04.03-137231 sayılı dilekçesi.  
b) Ders Muafiyet/İntibak Başvurusu (Zehra UYSAL) 01.10.2024 tarihli ve -302.04.03- 136722 sayılı dilekçesi.  
c) Ders Muafiyet/İntibak Başvurusu (Gülşah AKOĞLANOĞLU) 03.10.2024 tarihli ve -302.04.03- 137651 sayılı dilekçesi.  
ç) Ders Muafiyet/İntibak Başvurusu (Şeyma GAYRETLİ) 27.09.2024 tarihli ve -302.04.03-135972 sayılı dilekçesi.

İlgi yazıda kayıtlı dilekçelere istinaden 2024-2025 Eğitim-Öğretim yılı güz yarıyılında bölümümüz Aşçılık programında, ders muafiyet başvurusu yapan öğrencilerin muafiyet başvuruları komisyonumuzca incelenmiş olup, alınan komisyon kararı yazımız ekinde sunulmuştur.  
Gereğini bilgilerinize arz ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN  
Bölüm Başkanı

Ek: Ders Muafiyet/ İntibak Komisyon Kararı (5 Sayfa)

Windows'  
Windows'u et

### III. YARIYIL/YIL

#### Muaf Sayılan Ders:

| Daha önce alınan dersler                 | Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesinde Eşdeğer Sayılan Dersler | Başarı Notu | AKTS |
|--|---|-------------|------|
| 20308 Mesleki Yabancı Dil II (İngilizce) | ASC-4255 Mesleki İngilizce II                                       | 100-AA      | 3    |

KK-FRM-0001/-

| Doküman No      |  | ÖİDB-FRM-0065 |
|-----------------|--|---------------|
| Yürürlük Tarihi |  | 31.12.2021    |
| Revizyon Tarihi |  | -             |
| Revizyon No     |  | -             |
| Sayfa No        |  | 5 / 5         |

**ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS MUAFİYET / İNTİBAK KOMİSYON KARARI**

| KOMİSYON          | ADI-SOYADI                        | İMZA |
|-------------------|-----------------------------------|------|
| Komisyona Başkanı | :Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN |      |
| Komisyona Üyesi   | :Doç. Dr. Hamza KANDEMİR          |      |
| Komisyona Üyesi   | :Öğr. Gör. Cengiz Han ALABACAK    |      |

Windows'u  
Windows'u etkinleştirin

#### B.2.4. Yeterliliklerin Sertifikalandırılması ve Diploma

Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanıyor olmalıdır. Öğrencilerin, ÖÇ ve PÇ'yi kazanmalarını sağlayacak şekilde ölçme ve değerlendirme yöntemleri kullanılmalıdır. Beceri ve yetenek kazandırma hedefleri olan derslerde hedeflenen becerinin ya da yeteneğin kazanıldığını gösterecek şekilde ölçme uygulamaları yapılmalıdır. Yeni mezun anketleri, grup toplantıları, mezun sohbetleri, mezuniyet kazanım sınavları vb. uygulamalarla, mezunların hedeflenen çıktılarla donatıldığı güvence altına alınmalıdır.

Yeterliliklerin onayı, mezuniyet koşulları, mezuniyet karar süreçleri açık, anlaşılır, kapsamlı ve tutarlı şekilde tanımlanmış ve kamuoyu ile paylaşılmıştır. Sertifikalandırma ve diploma işlemleri bu tanımlı sürece uygun olarak yürütülmekte, izlenmekte ve gerekli önlemler alınmaktadır.

#### **Planlama Faaliyetleri**

Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanıyor olmasına yönelik hali hazırda olan uygulamalar göz önünde bulundurularak Öğrenim ve Program çıktılarını kazanmaları sağlanan ölçme değerlendirme yöntemi mezun olmalarına yönelik planlama yapılmıştır.

## Uygulama Faaliyetleri

Öğrenci bilgilendirme duyurusu ile mezuniyet koşulları hakkında üniversite web sayfasında detaylı açıklamaya ulaşmak mümkündür.

## Kontrol Etme Faaliyetleri

Mezuniyet komisyonu mezuniyet durumundaki öğrencileri yükümlülük sağlamış mı kontrol eder ve mezuniyet kararını alır. Mezun PÇ anketleri uygulaması yapılır.

## Önlem Alma Faaliyetleri

## Örnek Gösterilebilir Uygulamalar

Mezuniyet durumunda olan öğrencilerin komisyon tarafından değerlendirilmesi.

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

<https://isparta.edu.tr/ogrencibilgilendirmerehberi#:~:text=Mezuniyet%20için%20en%20az%20GNO,50%20AKTS%20kredilik%20ders%20a,labilir.>

Öğrenci Bilgi  
Sistemi



ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
ÖĞRENCİ BİLGİ SİSTEMİ

Ana Sayfa | Çıkış  
Dr. Öğretim Üyesi  
GÜNSELİ GÜÇLÜTÜRK  
BARAN  
29:35

| Program Çıktıları Mezun Anketi Düzenleme Sistemi |   |                                      |                                 |                              |                               |                                |                               |                               |                               |                               |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------------|------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Anket Bilgileri                                  |   |                                      |                                 |                              |                               |                                |                               |                               |                               |                               |
|  | FAKÜLTE/MYO   | BÖLÜM                                |                                 |                              |                               |                                |                               |                               |                               |                               |
| Aktıs (Bölüm) Koordinatör İşlemleri              | <a href="#">BÖLÜM SEÇİNİZ</a>   | ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜ | Turizm ve Otel İşletmeciliği    |                              |                               |                                |                               |                               |                               |                               |
| Aktıs (Birim) Koordinatör İşlemleri              | <a href="#">BÖLÜM SEÇİNİZ</a>   | ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜ | Aşçılık                         |                              |                               |                                |                               |                               |                               |                               |
| Akreditasyon (MÜDEK vb)                          | Anket Adı   |                                      |                                 |                              |                               |                                |                               |                               |                               |                               |
| YÖKAK Özdeğerlendirme                            | Açıklama  |                                      |                                 |                              |                               |                                |                               |                               |                               |                               |
| Bitirme Danışman İşlemleri                       | Anket Yayında mı?   | <input type="checkbox"/> Evet        |                                 |                              |                               |                                |                               |                               |                               |                               |
| Bitirme Komisyon İşlemleri                       | Başlama Tarihi  | Bitiş Tarihi                         |                                 |                              |                               |                                |                               |                               |                               |                               |
| Bitirme Jüri İşlemleri                           | <a href="#">Anket Lis tele</a>  | <a href="#">Anket Kaydet</a>         | <a href="#">Anketi Güncelle</a> |                              |                               |                                |                               |                               |                               |                               |
| Bölüm Başkanı İşlemleri                          | <a href="#">Mezunlara Anket Linkini SMS At/Mail Gönder</a>  |                                      |                                 |                              |                               |                                |                               |                               |                               |                               |
| Birim / Bölüm Başkanı Anket Sonuçları            | Lütfen önce anketi seçiniz. Anket yayında ve başlanmış olmalıdır.   |                                      |                                 |                              |                               |                                |                               |                               |                               |                               |
| Bölüm Başkanı Uzaktan Dersler                    | Anket Soruları  |                                      |                                 |                              |                               |                                |                               |                               |                               |                               |
| Bölüm Staj Sorumlusu                             | Soru Numarası   |                                      |                                 |                              |                               |                                |                               |                               |                               |                               |
| MYO(3+1) İşyeri Eğitimi Dönem Onayı              | Soru Metni  |                                      |                                 |                              |                               |                                |                               |                               |                               |                               |
| MYO(3+1) İşyeri Eğitimi Onayı                    | Soru Açıklama   |                                      |                                 |                              |                               |                                |                               |                               |                               |                               |
| İşyeri Eğitimi Anket Sonuçları                   | Soru Seçenek Tasarım Tipi   | Katılıyorum-Katılmıyorum             |                                 |                              |                               |                                |                               |                               |                               |                               |
| Fakülte İşyeri Eğitimi Dönem Onayı               | Soru ile Program Yeterliği Eşleştirme   |                                      |                                 |                              |                               |                                |                               |                               |                               |                               |
| Fakülte İşyeri Eğitimi İşyeri Onayı              | <input type="checkbox"/> PÇ1  | <input type="checkbox"/> PÇ3         | <input type="checkbox"/> PÇ5    | <input type="checkbox"/> PÇ7 | <input type="checkbox"/> PÇ9  | <input type="checkbox"/> PÇ11  | <input type="checkbox"/> PÇ13 | <input type="checkbox"/> PÇ15 | <input type="checkbox"/> PÇ17 | <input type="checkbox"/> PÇ19 |
| İşyeri Eğitimi Öğrenci Raporları                 | <input type="checkbox"/> PÇ2  | <input type="checkbox"/> PÇ4         | <input type="checkbox"/> PÇ6    | <input type="checkbox"/> PÇ8 | <input type="checkbox"/> PÇ10 | <input type="checkbox"/> PÇ12  | <input type="checkbox"/> PÇ14 | <input type="checkbox"/> PÇ16 | <input type="checkbox"/> PÇ18 |                               |
| Dışarıdan Yaz Okulu Ders Alma Onayı              | <a href="#">Soru Lis tele</a>   |                                      | <a href="#">Soru Kaydet</a>     |                              |                               |                                |                               |                               |                               |                               |
| Ders Muafiyet/İntibak Onayı                      | Anket Seçenekleri-Seçenek Tipleri   |                                      |                                 |                              |                               |                                |                               |                               |                               |                               |
| Danışmanlık Form İşlemleri                       | <a href="#">Seçenek Lis tele</a>  |                                      |                                 |                              |                               | <a href="#">Seçenek Kaydet</a> |                               |                               |                               |                               |
| Ders Dokümanları                                 | PÇ1:Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.<br>PÇ2:Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.<br>PÇ3:Yiyecek-içecek işletmelerinin yönetimi ve organizasyon yapısı hakkında bilgi sahibi olur.<br>PÇ4:İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.<br>PÇ5:Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.<br>PÇ6:Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.<br>PÇ7:Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.<br>PÇ8:Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.<br>PÇ9:Çiğ ya da ham yiyeceklerin ve içeceklerin satın alınmasından, depolanmasından, hazırlanmasına ve sunum sürecine kadar geçen tüm prosesler konusunda uzmanlaşır.<br>PÇ10:Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.<br>PÇ11:Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.<br>PÇ12:Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.<br>PÇ13:Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.<br>PÇ14:Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.<br>PÇ15:Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.<br>PÇ16:Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme turizm sektörünün gerektirdiği şekilde özen gösterir.<br>PÇ17:Alanındaki işleri ve mesleğini yerine getirirken bağımsız çalışır aynı zamanda mutfakta Ekip üyesi olarak çalışır ve sorumluluk alır. |                                      |                                 |                              |                               |                                |                               |                               |                               |                               |
| Ders İçerikleri                                  |   |                                      |                                 |                              |                               |                                |                               |                               |                               |                               |

## Mezuniyet komisyonu

| OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ |                                |                             |                             |                             |
|--|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| İntibak Komisyonu                        |                                |                             |                             |                             |
| Program                                  | Komisyon Başkanı               | Üye                         | Üye                         | Yedek Üye                   |
| Turizm ve Otel İşletmeciliği             | Doç.Dr.Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN | Öğr.Gör.Cemalettin GÜVEN    | Doç.Dr.Umut Can ÖZTÜRK      | Doç.Dr.Hamza KANDEMİR       |
| Aşçılık                                  | Doç.Dr.Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN | Doç.Dr.Hamza KANDEMİR       | Öğr.Gör.Cengiz Han ALABACAK | Öğr.Gör.M.Anıl KÜÇÜKYAMAN   |
| Staj Komisyonu                           |                                |                             |                             |                             |
| Program                                  | Komisyon Başkanı               | Üye                         | Üye                         | Yedek Üye                   |
| Turizm ve Otel İşletmeciliği             | Doç.Dr.Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN | Doç.Dr.Hamza KANDEMİR       | Öğr.Gör.Cemalettin GÜVEN    | Doç.Dr.Umut Can ÖZTÜRK      |
| Aşçılık                                  | Doç.Dr.Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN | Öğr.Gör.Cemalettin GÜVEN    | Öğr.Gör.M.Anıl KÜÇÜKYAMAN   | Öğr.Gör.Cengiz Han ALABACAK |
| İşletmede Mesleki Eğitim Komisyonu       |                                |                             |                             |                             |
| Program                                  | Komisyon Başkanı               | Üye                         | Üye                         | Yedek Üye                   |
| Turizm ve Otel İşletmeciliği             | Doç.Dr.Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN | Doç.Dr.Hamza KANDEMİR       | Doç.Dr.Umut Can ÖZTÜRK      | Öğr.Gör.Cemalettin GÜVEN    |
| Aşçılık                                  | Doç.Dr.Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN | Doç.Dr.Hamza KANDEMİR       | Öğr.Gör.Cengiz Han ALABACAK | Öğr.Gör.M.Anıl KÜÇÜKYAMAN   |
| Mezuniyet Komisyonu                      |                                |                             |                             |                             |
| Program                                  | Komisyon Başkanı               | Üye                         | Üye                         | Yedek Üye                   |
| Turizm ve Otel İşletmeciliği             | Doç.Dr.Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN | Doç.Dr.Umut Can ÖZTÜRK      | Öğr.Gör.Cemalettin GÜVEN    | Doç.Dr.Hamza KANDEMİR       |
| Aşçılık                                  | Doç.Dr.Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN | Öğr.Gör.Cengiz Han ALABACAK | Öğr.Gör.M.Anıl KÜÇÜKYAMAN   | Öğr.Gör.Cemalettin GÜVEN    |
| %10'a Giren Öğrencilerin Komisyonu       |                                |                             |                             |                             |
| Program                                  | Komisyon Başkanı               | Üye                         | Üye                         | Yedek Üye                   |
| Turizm ve Otel İşletmeciliği             | Doç.Dr.Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN | Doç.Dr.Umut Can ÖZTÜRK      | Doç.Dr.Hamza KANDEMİR       | Öğr.Gör.Cemalettin GÜVEN    |
| Aşçılık                                  | Doç.Dr.Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN | Doç.Dr.Hamza KANDEMİR       | Öğr.Gör.M.Anıl KÜÇÜKYAMAN   | Öğr.Gör.Cengiz Han ALABACAK |
| Yatay Geçiş Komisyonu                    |                                |                             |                             |                             |
| Program                                  | Komisyon Başkanı               | Üye                         | Üye                         | Yedek Üye                   |
| Turizm ve Otel İşletmeciliği             | Doç.Dr.Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN | Doç.Dr.Hamza KANDEMİR       | Öğr.Gör.Cemalettin GÜVEN    | Doç.Dr.Umut Can ÖZTÜRK      |
| Aşçılık                                  | Doç.Dr.Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN | Öğr.Gör.Cengiz Han ALABACAK | Öğr.Gör.M.Anıl KÜÇÜKYAMAN   | Öğr.Gör.Cemalettin GÜVEN    |

### B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

Bölüm/Program, hedeflediği nitelikli mezun yeterliliklerine ulaşmak ve eğitim- öğretim faaliyetlerini yürütmek için uygun altyapıya, kaynaklara ve ortamlara sahip olmalı ve öğrenme olanaklarının tüm öğrenciler için yeterli ve erişilebilir olmasını güvence altına almalıdır. Birim öğrencilerin akademik gelişimi ve kariyer planlamasına yönelik destek hizmetleri sağlamalıdır.

### **B.3.1. Öğrenme Ortam ve Kaynakları**

Sınıflar, laboratuvarlar, öğrenme salonları, çalışma salonları ve diğer elektronik teçhizat/ altyapı, eğitim amaçlarına ve program çıktularına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olmalıdır. Program hedeflerine, ÖÇ ve PÇ ile TYYÇ’de belirtilen bilgi, beceri ve yetenekleri kazandırmak üzere altyapının yeterliliği değerlendirilmelidir. Ders içi faaliyetler olarak tanımlanan laboratuvar, sunum vb. için altyapının yeterliliği belirtilmelidir. Program güncellemesi durumunda gereksinim duyulacak altyapının varlığı ve yeterliliği konusunda değerlendirme yapılmalıdır. Bu altyapıyı kurmak veya sürdürmek üzere finansal kaynaklar değerlendirilmelidir.

Programlar, öğrencilerin almış oldukları eğitimin ihtiyaçlarına göre modern öğrenme araçlarını kullanmayı öğrenebilecekleri olanakları sağlamalıdır. Bilgisayar ve enformatik altyapıları, programın eğitim amaçlarını destekleyecek doğrultuda, öğrenci ve öğretim üyelerinin bilimsel ve eğitsel çalışmaları için yeterli düzeyde olmalıdır. Programa özgü becerileri kazandırmak üzere yapılacak uygulamaların tanımlı olması gereklidir. Bu uygulamaların yeterliliği konusunda şüpheler veya geri bildirimler var ise iyileştirme, finansal kaynak vb. çalışmalar hakkında bilgi verilmesi beklenmektedir.

Öğrencilere sunulan kütüphane olanakları eğitim amaçlarına ve program çıktularına ulaşmak için yeterli düzeyde olmalıdır. Üniversite kütüphanesinin programın ihtiyacı olan eğitim materyalini sağlama konusunda yeterliliği değerlendirilmelidir. Bu bölümde kaynak ihtiyacı, kitap yazım ihtiyacı vb. değerlendirmeler de aktarılabilir.

Sınıf, laboratuvar, kütüphane, stüdyo; ders kitapları, çevrim içi (online) kitaplar/belgeler/videolar vb. kaynaklar uygun nitelik ve niceliktedir, erişilebilirdir ve öğrencilerin bilgisine/kullanımına sunulmuştur. Öğrenme ortamı ve kaynaklarının kullanımı izlenmekte ve iyileştirilmektedir. Birimde eğitim-öğretim ihtiyaçlarına tümüyle cevap verebilen, kullanıcı dostu, ergonomik, eş zamanlı ve eş zamansız öğrenme, zenginleştirilmiş içerik geliştirme ayrıca ölçme ve değerlendirme ve hizmet içi eğitim olanaklarına sahip bir öğrenme yönetim sistemi bulunmaktadır. Öğrenme ortamı ve kaynakları öğrenci-öğrenci, öğrenci-öğretim elemanı ve öğrenci-materyal etkileşimini geliştirmeye yönelmektedir.

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

#### **Planlama Faaliyetleri**

#### **Uygulama Faaliyetleri**

*Öğrencilerin bölüm öğrenme hedefleri ve program çıktularına ulaşmaları için yeterli alt yapı ve öğrenme imkanları sunularak akreditasyon çalışmaları çerçevesinde düzenlemeler yapılmıştır.*

#### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

*İlgili birimler tarafından kaynaklar ölçüsünde yenileme ve bakım hizmetleri yapılır*

#### **Önlem Alma Faaliyetleri**

*İlgili birimler tarafından kaynaklar ölçüsünde yenileme ve bakım hizmetleri yapılır*

#### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

*Kanıtlarda yer almaktadır.*

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

| BKODADI     | KODU            | ADI                             | KAPASITE | KAT | TOPLAM ALANI | HACIM  | EN    | BOY   | YUKSEKLİK |
|-------------|-----------------|---------------------------------|----------|-----|--------------|--------|-------|-------|-----------|
| Isparta MYO | ED-K2-67        | B-255                           | 43       | 2   | 0            | 123,98 | 8,2   | 5,6   | 2,7       |
| Isparta MYO | ED-B1-14        | B12/A                           | 40       | 1   | 0            | 127,57 | 7     | 6,22  | 2,93      |
| Isparta MYO | EL-K1-64        | B-164                           | 30       | 1   | 0            | 135,42 | 7,8   | 6,43  | 2,7       |
| Isparta MYO | EL-K1-63        | B-163                           | 60       | 1   | 0            | 245,7  | 14    | 6,5   | 2,7       |
| Isparta MYO | ED-K1-28/1      | A-148                           | 51       | 1   | 0            | 172,92 | 17,79 | 3,6   | 2,7       |
| Isparta MYO | ED-K1-97        | B-196                           | 49       | 1   | 0            | 0      | 0     | 0     | 0         |
| Isparta MYO | ED-K1-98        | B-197                           | 49       | 1   | 0            | 0      | 0     | 0     | 0         |
| Isparta MYO | ED-K1-31        | A-130                           | 50       | 1   | 0            | 124,44 | 8,23  | 5,6   | 2,7       |
| Isparta MYO | ED-K1-30        | A-131                           | 50       | 1   | 0            | 124,44 | 8,23  | 5,6   | 2,7       |
| Isparta MYO | ED-K2-26/1      | A-215                           | 50       | 2   | 0            | 119,91 | 13,75 | 3,23  | 2,7       |
| Isparta MYO | ED-K2-28        | A-229                           | 54       | 2   | 0            | 123,65 | 8,26  | 5,54  | 2,7       |
| Isparta MYO | ED-K2-29        | A-228                           | 60       | 2   | 0            | 123,38 | 8,16  | 5,6   | 2,7       |
| Isparta MYO | ED-Z-52         | B ZEMİN-54                      | 42       | 0   | 0            | 94,8   | 5,6   | 6,27  | 2,7       |
| Isparta MYO | ED-C-1          | B-ÇATI-1                        | 45       | 3   | 0            | 147,83 | 8,24  | 6,77  | 2,65      |
| Isparta MYO | ED-C-2          | B-ÇATI-2                        | 50       | 3   | 0            | 147,83 | 8,24  | 6,77  | 2,65      |
| Isparta MYO | ED-C-3          | A-ÇATI-1                        | 58       | 3   | 0            | 149,94 | 8,2   | 6,9   | 2,65      |
| Isparta MYO | ED-C-6          | A-ÇATI-2                        | 56       | -1  | 0            | 146,12 | 8,23  | 6,7   | 2,65      |
| Isparta MYO | ED-C-7          | A-ÇATI-3                        | 59       | -1  | 0            | 146,12 | 8,23  | 6,7   | 2,65      |
| Isparta MYO | ED-B1-8         | B-5                             | 48       | -1  | 0            | 128,93 | 6,77  | 6,5   | 2,93      |
| Isparta MYO | ED-B1-9         | B-6                             | 120      | -1  | 0            | 281,09 | 14,92 | 6,43  | 2,93      |
| Isparta MYO | ED-B1-10        | B-7                             | 112      | -1  | 0            | 288,06 | 14,34 | 6,38  | 2,93      |
| Isparta MYO | ED-B1-11        | B-8                             | 144      | -1  | 0            | 346,84 | 17,98 | 6,58  | 2,93      |
| Isparta MYO | ED-B1-12        | B-9                             | 112      | -1  | 0            | 280,53 | 14,96 | 6,4   | 2,93      |
| Isparta MYO | ED-B1-13        | B-10                            | 40       | -1  | 0            | 130,85 | 7     | 6,38  | 2,93      |
| Isparta MYO | ED-B1-19        | B-16                            | 46       | -1  | 0            | 281,09 | 14,92 | 6,43  | 2,93      |
| Isparta MYO | ED-B1-16        | B-12/1                          | 50       | -1  | 0            | 170,17 | 14,34 | 4,05  | 2,93      |
| Isparta MYO | ED-B1-7         | B-20                            | 54       | -1  | 0            | 138,38 | 8,13  | 5,77  | 2,95      |
| Isparta MYO | ED-Z-37         | B ZEMİN-37                      | 48       | 0   | 0            | 0      | 0     | 0     | 0         |
| Isparta MYO | ED-Z-14         | A ZEMİN-14                      | 64       | 0   | 0            | 157,34 | 9,31  | 6,5   | 2,6       |
| Isparta MYO | ED-Z-15         | A ZEMİN-15                      | 72       | 0   | 0            | 173,56 | 6,5   | 10,27 | 2,6       |
| Isparta MYO | ED-Z-38         | B ZEMİN-39                      | 88       | 0   | 0            | 0      | 0     | 0     | 0         |
| Isparta MYO | ED-Z-50         | B ZEMİN-51                      | 88       | 0   | 0            | 0      | 0     | 0     | 0         |
| Isparta MYO | ED-Z-47         | B ZEMİN-47                      | 48       | 0   | 0            | 0      | 0     | 0     | 0         |
| Isparta MYO | ED-Z-22         | A ZEMİN-22                      | 44       | 0   | 0            | 132,66 | 7,85  | 6,5   | 2,6       |
| Isparta MYO | ED-Z-43         | B ZEMİN-44                      | 48       | 0   | 0            | 0      | 0     | 0     | 0         |
| Isparta MYO | ED-Z-44         | B ZEMİN-45                      | 105      | 0   | 0            | 0      | 0     | 0     | 0         |
| Isparta MYO | ED-Z-24         | A ZEMİN-24                      | 48       | 0   | 0            | 114,08 | 6,75  | 6,5   | 2,6       |
| Isparta MYO | ED-Z-16         | A ZEMİN-16                      | 86       | 0   | 0            | 198,58 | 6,5   | 11,75 | 2,6       |
| Isparta MYO | ED-Z-39         | B ZEMİN-40                      | 56       | 0   | 0            | 0      | 0     | 0     | 0         |
| Isparta MYO | ED-Z-23         | A ZEMİN-23                      | 48       | 0   | 0            | 0      | 0     | 0     | 0         |
| Isparta MYO | ED-Z-36         | B ZEMİN-36                      | 78       | -1  | 0            | 0      | 0     | 0     | 0         |
| Isparta MYO | ED-Z-12         | A ZEMİN-12                      | 44       | 0   | 0            | 119,99 | 6,5   | 7,1   | 2,6       |
| Isparta MYO | ED-Z-21         | A ZEMİN-21                      | 75       | 0   | 0            | 199,42 | 6,5   | 11,8  | 2,6       |
| Isparta MYO | ED-Z-19         | A ZEMİN-18                      | 43       | 0   | 0            | 120,12 | 8,25  | 5,6   | 2,6       |
| Isparta MYO | ED-Z-18         | A ZEMİN-19                      | 44       | 0   | 0            | 121,34 | 8,26  | 5,65  | 2,6       |
| Isparta MYO | ED-Z-53         | B ZEMİN-53                      | 54       | 0   | 0            | 0      | 0     | 0     | 0         |
| Isparta MYO | ED-Z-31         | Çizim Salonu 2                  | 50       | -1  | 0            | 0      | 0     | 0     | 0         |
| Isparta MYO | ED-K1-62        | B-162                           | 30       | 0   | 0            | 0      | 0     | 0     | 0         |
| Isparta MYO | EA-B1-17        | NAÇI KARADUMAN KONFERANS SALONU | 80       | -1  | 0            | 480,04 | 14,15 | 11,5  | 2,95      |
| Isparta MYO | ED-K2-99        | B-297                           | 20       | 2   | 0            | 0      | 0     | 0     | 0         |
| Isparta MYO | Z-48            | B- ZEMİN 48                     | 65       | -1  | 0            | 0      | 0     | 0     | 0         |
| Isparta MYO | Uygulama Mutfak | Uygulama Mutfak                 | 50       | 1   | 100          | 500    | 500   | 500   | 3         |

Sınıflar, laboratuvarlar ve diğ er araç-gereçlerin program eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olduğunu, niteliksel ve niceliksel verilere dayalı olarak Ek'ler sunulmuştur.

Ayrıca Yüksekokulumuz; Üniversitemizin idari ve akademik faaliyetlerine ilişkin süreçlerin yönetilmesini ve izlenmesini sağlamak amacıyla kullandığı sistemlerin tamamına dahildir. Öğrenci Bilgi Sistemi, Personel bilgi Sistemi, Elektronik Belge Yönetim Sistemi, Enstitü, Öğrenci İşleri Bilgi Sistemi yoğun olarak kullanılan sistemlerdir. Yüksekokulumuzda yüksek düzeyde eğitim ve öğretim, bilimsel araştırma ve yayın yapılabilmesi ve bu hizmetlerini etkin olarak sürdürebilmesi için bilgi ve teknolojik kaynakların önemi büyüktür. Yüksekokulumuzun Eğitim-Öğretim sürecinde bilişim teknolojilerinden etkin olarak yararlanmak üzere;

**Tablo XXX Meslek Yüksekokulu Bünyesinde Olup Aşçılık Programı Öğrenci ve Akademik Personelin Kullanabileceği Teknolojik Kaynaklar**

| Türü               | Adet |
|--------------------|------|
| Bilgisayar         | 174  |
| Notebook           | 4    |
| Yazıcı             | 59   |
| Tarayıcı           | 5    |
| Dizüstü Bilgisayar | 28   |
| Amfi Mikseri       | 1    |

**Tablo XXX Meslek Yüksekokulu Bünyesinde Olup Aşçılık Programı Öğrenci ve Öğretim Elemanlarının Kullanabileceği Diğer Teknolojik Kaynaklar**

| Türü                  | Adet |
|-----------------------|------|
| Fotokopi Makinesi     | 1    |
| Baskı Makinesi        | 2    |
| Projeksiyon Cihazı    | 39   |
| Fotoğraf Makinesi     | 3    |
| Fotoğraflama Kamerası | 1    |
| Sabit Telefon         | 70   |

Ön lisans eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar teçhizatı;

### **Öğrencilerin Ders Dışı Etkinlik Yapmalarına Olanak Veren Alan ve Altyapı**

Öğrencilerin ders dışı etkinlik yapmalarına olanak veren Aşçılık programı kapsamında bir adet kulüp bulunmaktadır. Aşçılık ve Gastronomi Topluluğu (ASGATO) doğrudan öğrencilerin alanları ile alakalı ders dışı çeşitli faaliyetler yürütmektedir.



İsparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Ziraat Fakültesi konferans salonunda Aşçılık ve Gastronomi Topluluğunun (ASGATO) organizasyonu yapıldı.

İNOKSAN Mutfak Ekipmanlarının sponsor olduğu etkinliğe misafir olarak Big Chef Mutfaklar Koordinatörü ve "Bir Aşçının Dünyası" isimli kitabın yazarı Şef Murat Arslan katıldı.

Söyleşiye İNOKSAN Halkla İlişkiler Sorumlusu Selcan Karaburun Kaplan'ın mutfaktaki yeni gelişmeler üzerine sunumu ile başladı. Daha sonra Şef Murat Arslan'ın aşçılık üzerine deneyim, tecrübe ve meslek tüyoları söyleşi ile tamamlandı.

Söyleşiye katılan ASGATO üyelerine İNOKSAN ve Şef Murat Arslan tarafından mutfak ekipmanları hediye edildi. Söyleşiye İSUBÜ Özel Kalem Müdürü Ahmet Aydın, Yalvaç MYO Müdürü Doç. Dr. Ömer Kürşad Tüfekçi, Şarkikaraağaç Turizm MYO Müdürü Öğr. Gör. Dr. Gürkan Kalkan ve İsparta MYO Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanı Dr. Öğretim Üyesi Gonca Manap Davras katıldı.



### HABERLER

- İSUBÜ, 2024 Mezurlarını Verdi
- "VOLKANCI" Takımımız, Beton Kano Yarışmasında Üniversitemizi Temsil Etti
- İSUBÜ 6. Kuruluş Yıldönümü, Akademik Başarı Ödülü Töreni ve 2023-2024 Akademik Yılı Birincisi Töreni Coşkuya Gerçekleşti
- Akademiyemizin, Dünya Bilm Literatürü için Yeni Bir Çocuk Balığı Türü Tanımlaması Yapıldı
- Öğretim Elemenlarımızın TOBITAK 4008 Projesi Desteklenmeye Hak Kazandı
- Komrat Devlet Üniversitesi ile Üniversitemiz Arasındaki Mutabakat Zaptı (MoU) Yenilendi

» Tüm Haberler

### DUYURULAR

- Üniversitemiz "Öğrenci Kalite Rehberi" Yayınlandı
- Sözleşmeli Personel (4/B) Alım İlanı (2024/7)
- Görevde Yükselme Sınavı Hakkında Bilgilendirme
- "Ebru Sanat" ve "Uygulamalı Tıbbi Sülük Yetiştiriciliği" Eğitimleri için Ön Kayıtlarımız Başlamıştır

### ASGATO 23 Nisan Ziyaretleri

İsparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, ASGATO topluluğunun düzenlediği 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı etkinlikleri kapsamında "Çocuklar Gülsün" sloganıyla, Şarkikaraağaç Kaymakamı ve Şarkikaraağaç Belediyesi organizasyonunda Sehit Selçuk Doğan İlkokulu ziyaret edildi.

Etkinlik kapsamında çocukların en çok sevdiği lezzetlerden biri olan waffle nasıl yapılır öğretip, kendilerinin hazırlamaları sağlandı.

Etkinliğe Şarkikaraağaç Belediye Başkanı İsa Çarkacı ve İlçe MEB Müdürü Osman Ali Kemik katıldı.



### HABERLER

- İSUBÜ, 2024 Mezurlarını Verdi
- "VOLKANCI" Takımımız, Beton Kano Yarışmasında Üniversitemizi Temsil Etti
- İSUBÜ 6. Kuruluş Yıldönümü, Akademik Başarı Ödülü Töreni ve 2023-2024 Akademik Yılı Birincisi Töreni Coşkuya Gerçekleşti
- Akademiyemizin, Dünya Bilm Literatürü için Yeni Bir Çocuk Balığı Türü Tanımlaması Yapıldı
- Öğretim Elemenlarımızın TOBITAK 4008 Projesi Desteklenmeye Hak Kazandı
- Komrat Devlet Üniversitesi ile Üniversitemiz Arasındaki Mutabakat Zaptı (MoU) Yenilendi

» Tüm Haberler

### DUYURULAR

- Üniversitemiz "Öğrenci Kalite Rehberi" Yayınlandı
- Sözleşmeli Personel (4/B) Alım İlanı (2024/7)
- Görevde Yükselme Sınavı Hakkında Bilgilendirme
- "Ebru Sanat" ve "Uygulamalı Tıbbi Sülük Yetiştiriciliği" Eğitimleri için Ön Kayıtlarımız Başlamıştır

## Öğretim Alanındaki Çeşitli Önlemler

Aşağıda öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında alınmış olan güvenlik, ilk yardım ve İSG önlemleri ve program türünün gerektirdiği özel önlemlere yer verilmiştir.





Sayı : E-17088780-010.99-103234  
Konu : İş Sağlığı ve Güvenliği Çerçeve  
Raporu

16.05.2024

ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜNE  
(Genel Sekreterlik)

MEDEK başvurusu yapan programlarımızın Öz Değerlendirme Dosyasında sunulmak üzere, Üniversitemiz İş Sağlığı ve Güvenliği birimi tarafından aşağıda belirtilen MYO'ların Kamusal Yöntem ile hazırlanmış İş Sağlığı ve Güvenliği Çerçeve Rapor'una ihtiyaç duyulmaktadır.

MEDEK Akreditasyon Başvurusu Yapılan Programlar

- Bilgisayar Programcılığı (Teknik Bilimler MYO)
- Mekatronik (Isparta OSB MYO)
- Engelli Bakımı ve Rehabilitasyon (Uluborlu Selahattin Karasoy MYO)
- Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi (Eğirdir MYO)
- Aşçılık (Isparta MYO)

Bilgilerini ve gereğini arz ederim.

Prof. Dr. Cengiz ÖZEL  
Koordinatör

**Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Belge Doğrulama Kodu: 927837F3

Belge Takip Adresi: <https://ebys.isparta.edu.tr/EvrakDogrula.html>

Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Doğu Yerleşkesi Isparta  
Tel No:(246) 211-8505 Faks No:(246) 211-8696  
E-Posta:mehmetkorkmaz@isparta.edu.tr İnternet Adresi:https://isparta.edu.tr/  
Kep Adresi: isabu@hs01.kep.tr

Bilgi İçin:Sultan DOGRUKOL  
Şube Müdürü

Tel No:



## Isparta Meslek Yüksekokulu Binasının İSG Önlemleri ve Genel Kontrolleri

- Binanın genel olarak girişten itibaren (dış ve iç ortamların) zemin kayma ve düşmeyi önleyecek şekilde tasarlanmış ve düzenli kontrol edilmektedir.
- Merdiven trabzanlarının montaj sağlamlığı (mukavemet katsayısı 4 olacak ve metrekarede en az 500-kilogram yük taşıyacaktır) ve yeterli yüksekliktedir.
- Yangın çıkışlarının ve yangın tüpleri bulunmaktadır ve yerleri uygundur. Yangın çıkışları ise aktif değildir. Bununla alakalı yazı gerekli birime yazılmıştır.
- Bina ana elektrik panosu yer zemininde yalıtımlı paspas bulunmamaktadır. Bu talep gerekli birime iletilmiştir.
- Yangına karşı (300 mA'lık) ve kişisel güvenlik için (30 mA'lık) ayrı ayrı kaçak akım rölelerinin bulunmaktadır.
- Acil durum planlarının görülecek yerlere asılmamıştır. Konuyla alakalı gerekli talepler yapılmıştır.
- Acil çıkış levhalarının (ışıklı ve elektrik kesilmelerine karşı bataryalı) yerleşimi düzgündür.
- Elektrik ve topraklama tesisatının bulunmaktadır ve korunaklıdır.
- Çalışma ortamı (personel ofisleri) ve ortak alanlar (tuvalet, yemekhane ve öğretim ortamları) yeterli havalandırma, ışıklandırma, tesisat ve hijyen kurallarına uygundur.
- Sınıf ve laboratuvar ortamlarında otomatik yangın algılama ve uyarı sistemleri bulunmakta ancak çalışmamaktadır. Konuyla ilgili gerekli talepler iletilmiştir.
- Sınıf, Atölye, Mutfak ve Laboratuvarda "Güvenli Çalışma Talimatları'nın ve gerekli uyarı levhaları bulunmaktadır.
- Ortam Isıtma (kalorifer kazanı ve tesisatı ile varsa iklimlendirme (klima vb.) ortam soğutma) sistemlerinin kontrolü ve periyodik bakımı yapılmaktadır.



T.C.  
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
Isparta Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı



Sayı : E-10070701-199-111759  
Konu : Yapı İşlemleri

27.06.2024

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

Kalite akreditasyon çalışması kapsamında MEDEK ölçütü 7.3'e göre Bölümümüz Aşçılık programının kullanımına tahsis edilen Çiftçi Eğitim Merkezinde bulunan uygulama mutfağına ve Yüksekokulumuz binasına yangın çıkışlarının aktif hale getirilecek şekilde düzenlenmesi, bina ana elektrik panolarına yer zeminine yalıtımlı paspas yerleştirilmesi, durum planı hazırlanarak bina içerisinde görülecek yerlere asılmasına ve yangın uyarı dedektörlerinin aktif hale getirilmesine ihtiyaç bulunmaktadır.

Bilgilerini ve gereğini arz ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN  
Bölüm Başkanı

**Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Belge Doğrulama Kodu: 77824C6A

Isparta Meslek Yüksekokulu Çiftçi/ISPARTA  
Tel No:(000) 000-0000 Faks No:(246) 237-0611  
E-Posta:ispartamy@isparta.edu.tr İnternet Adresi:ispartamy@isparta.edu.tr  
Kep Adresi: isubu@hs01.kep.tr

Belge Takip Adresi: <https://ebys.isparta.edu.tr/EvrakDogrula.html>

Bilgi için:Ayten BUĞDAYLI  
Aşçı

Tel No:



## Bilgiye Erişim Olanakları

Öğrencilerin çeşitli bilgilere ulaşmaları için kullanılan bir internet sayfası bulunmaktadır.

<https://isparta.edu.tr/ogrencibilgilendirmerehberi> adresini kullanarak öğrenci bilgilendirme rehberine ulaşılabilir.

The image shows two screenshots of the Isparta University of Applied Sciences website. The top screenshot displays the main page with a navigation menu and a grid of service icons. The bottom screenshot shows the 'Öğrenci Bilgilendirme Rehberi' (Student Information Guide) page, which includes a search bar and a list of frequently asked questions.

**Top Screenshot: Main Page**

- Navigation: ISUBÜ'den Güncel, HABERLER, DUYURULAR, ETKİNLİKLER, Mesaj Gönder
- Service Grid:
  - Ders İçerikleri
  - Sınav Takvimi
  - 3+1 Eğitim Modeli
  - Akademik Personel
  - İdari Personel
  - e-posta
  - Öğrenci Bilgilendirme Rehberi
  - Yemekhane
  - Mevzuat, Yönetmelik ve Yönergeler
  - İşletmede Mesleki Eğitim
  - Dokümanlar

**Bottom Screenshot: Student Information Guide**

- Search: Aranacak kelime... Soru ve Cevapları Arama Yap
- Navigation: ÖĞRENCİ BİLGİ SİSTEMİ, EBYB, E-POSTA, AKADEMİK TAKVİM, ÖĞRENCİ BİLGİ REH. BİR FİKRİM VAR, STUDY AT ISUBÜ, ISUBÜ'de ARA
- Logo: ISPARTA UYGULANMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
- Menu: ÜNİVERSİTEMİZ, AKADEMİK, İDARİ, ARAŞTIRMA, BİLGİ MERKEZİ, ADAY ÖĞRENCİ, İLETİŞİM, INTERNATIONAL
- FAQs:
  - Öğrenci Bilgi Sistemi(OBS) nedir?
  - Sisteme girmek için ne yapmalıyım?
  - Sifremi unuttum, Sifrem yanlış vb. durumlarda sisteme girmek için ne yapmalıyım?
  - Akademik Takvim nedir?
  - Kanunlar/ Yönetmeliklerle ilgili bilgileri nereden alabiliriz?

Ayrıca Uygulama Mutfağının kullanımı da dair usul ve esaslar da aşağıda belirtilmiş ve öğrencilerimize de her dönem bilgilendirmesi yapılmaktadır.

## UYGULAMA MUTFAKLARININ KULLANIMINA İLİŞKİN USUL VE ESASLAR

### Amaç ve Kapsam

**MADDE 1-** (1) Bu usul ve esasların amacı Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi uygulama mutfaklarında üretime katılan personel ve öğrencilerin gıda üretim ve sunum aşamalarında uyması gereken usul ve esasları düzenlemektir.

### Dayanak

**MADDE 2-** (1) Bu Usul ve Esaslar, Tarım ve Orman Bakanlığına ait İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi, Gıda Hijyeni Yönetmeliği, 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ile 1593 Sayılı Umumi Hıfzısıhha Kanunundan yararlanılarak hazırlanmıştır.

### Genel Esaslar

**MADDE 3-** (1) Uygulama mutfağı, mutfak sorumlusu tarafından açılır, mesai saati bitiminde veya ders sonunda temizlik yapıldıktan sonra, yine aynı personel tarafından kapatılır. Mutfak sorumlusu, mutfakta yürütülecek olan ilgili dersin öğretim elemanıdır.

**MADDE 4-** (1) Mesai saatleri dışında veya hafta sonu birim amiri tarafından onaylı bir eğitim/etkinlik (kurs, tanıtım, bakım, tamirat, vb.) olduğu takdirde, süreç bölüm başkanlığının koordinasyonu ile yerine getirilir. Bölüm Başkanlığı'nın veya birim amirinin onayı dışında uygulama mutfağı açılmaz, içeride yemek pişirilmez ve yenmez. Uygulama mutfağı bir dersliktir, ders amacı dışında kullanılmaz.

**MADDE 5-** (1) Uygulama mutfağı açıldığında mutfak sorumlusu tarafından, "Koku var mı? Doğal gaz sızıntısı var mı? Su akıntısı var mı? Elektrikler yanıyor mu? Buzdolapları çalışıyor mu? Cam kırığı var mı? Akşam elektrik kesintisi olmuşsa buzdolaplarındaki yiyecekler bozulmuş mu? Giriş kapıları zorlanmış mı? Yetkisiz giriş olmuş mu?" vb. ilk kontroller yapılır. Bir aksaklık durumunda hemen gerekli tedbirler alınır ve Bölüm Başkanlığına bilgi verilir.

**MADDE 6-** (1) Uygulama mutfağı kapatılırken, gaz muhakkak ana vanasından kapatılır. Elektrikler sadece müsaade edilen aydınlatma birimleri ve buzdolapları dışında, ana şalterden kapatılır. Sular ana vanadan kesilir ve bütün kapılar kilitlenir.

**MADDE 7-** (1) Mutfak sorumlusu hiçbir şekilde görev yerini terk edemez. Toplantı, kurs, vb. sebeplerle görev yeri terkedildiğinde, bölüm başkanlığının bilgisi dahilinde mutfak sorumlusu yerine başka bir öğretim elemanını bırakır.

**MADDE 8-** (1) Uygulama mutfağına mutfak uygulama derslerini veren öğretim elemanları, ilgili derslere kayıtlı öğrenciler, ilgili mutfak personeli ve bölüm/program başkanından özel izinli ziyaretçiler dışındaki kişilerin girmesi yasaktır.

**MADDE 9-** (1) Uygulama mutfağında bölüm kurulu tarafından belirlenen standartlarda üniforma kullanılır, üniforma üzerinde olmadan mutfağa girilemez.

**MADDE 10-** (1) Uygulama mutfağına özel izinli ziyaretçiler dâhil hiç kimse galoş, bone kullanmadan ve el dezenfektasyonunu sağlamadan giremez.

**MADDE 11-** (1) Uygulama mutfağında öğrencilerin saçları uzun ise arkadan bağlı ve belirlenen keş içerisinde saklı olmalı, dışarıya taşımamakla. Öğrencilerin tırnakları kısa olmalıdır.

**MADDE 12-** (1) Uygulama mutfağına öğrencilerin çorapsız gelmesi yasaktır. Sentetik olmayan, pamuklu yünü ve kalın çorap kullanılmalıdır.

**MADDE 13-** (1) Uygulama mutfağında öğrencilerin üniforma üzerinde bir aksesuar ya da küpe, piercing, bilezik, yüzük vb. gibi takılan kullanması yasaktır.

**MADDE 14-** (1) Uygulama mutfağında öğrencilerin takma kirpik, takma tırnak, oje, tırnak parlaklığı vb. gıda hijyeni ile iş sağlığı ve güvenliğini etkileyebilecek kozmetik ürünleri kullanması yasaktır.

**MADDE 15-** (1) Gıda hijyeni ile iş sağlığı ve güvenliği açısından Uygulama mutfağına erkek öğrencilerin sakalsız ve bıyiksız gelmeleri gerekir. Ayrıca, favorilerinin kısa ve düzgün olması esastır. Kıl kökleri arasında terleme ve sivilce olabileceğinden ve bakteri barınabileceğinden dolayı düzenli tıraş olmaları gerekmektedir.

**MADDE 16-** (1) Uygulama mutfağındaki öğrencilerin uygulamalarını bitirdikten sonra tüm bulaşıkları, tezgâh, evye, yerler ve çöpleri temizlemeden mutfaktan ayrılmaları yasaktır. Tezgâhlar temizlenirken, tezgâha zarar veren çizici (bulaşık teli vb.) malzemeler kullanılmamalıdır.

**MADDE 17-** (1) Uygulama mutfağındaki öğrenciler el ve kollarında bulunan yaraları çapraz bulaşmayı önlemek için yara bandı veya sargı bezi ile kapatmak zorundadırlar.

**MADDE 18-** (1) Uygulama mutfağındaki öğrencilerin tezgâhlara dayanmaları yasaktır. Öğrenciler mutfak sorumlusunun talimatlarına uymak zorundadırlar.

**MADDE 19-** (1) İlk yardım eğitimi almamış öğrenciler mutfak uygulama derslerine katılamazlar.

#### **Yürürlük**

**MADDE 20-** (1) Bu usul ve esaslar, Üniversite Senatosunda kabul edildiği tarihte yürürlüğe girer.

#### **Yürütme**

**MADDE 21-** (1) Bu usul ve esaslar, Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Rektörü tarafından yürütülür.



## **Engelliler İçin Alınmış Altyapı Düzenlemeleri**

Programın yer aldığı Isparta MYO binası OSYM engellilere yönelik sınav binası olarak kullanılmaktadır. Aşağıda engelliler için alınmış altyapı düzenlemelerine yer verilmiştir.

Aşılık programının kullanımına tahsis edilen ifti Eğitim Merkezinde bulunan uygulama mutfağında engelli öğrencilerin yaşayabilecekleri erişim probleminden kaynaklı olarak yaptığımız talep aşağıdaki gibidir.



T.C.  
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
Isparta Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı



Sayı : E-10070701-199-105675  
Konu : Asansör Yapı İşlemleri

29.05.2024

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

Bölümümüz Aşçılık programının kullanımına tahsis edilen Çiftçi Eğitim Merkezinde bulunan uygulama mutfağına engelli öğrencilerin kullanımı için asansör, rampa vb. erişilebilirlik çalışmalarının yapılmasına ihtiyaç bulunmaktadır.

Bilgilerini ve gereğini arz ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN  
Bölüm Başkanı

Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu: 66432A25

Belge Takip Adresi: <https://ebys.isparta.edu.tr/EvrakDogrula.html>

Isparta Meslek Yüksekokulu Çiftçi/ISPARTA  
Tel No:(000) 000-0000 Faks No:(246) 237-0611  
E-Posta:ispartamy@isparta.edu.tr İnternet Adresi:ispartamy@isparta.edu.tr  
Kep Adresi: isubu@ihso1.kep.tr

Bilgi İçin:Ayten BUĞDAYLI

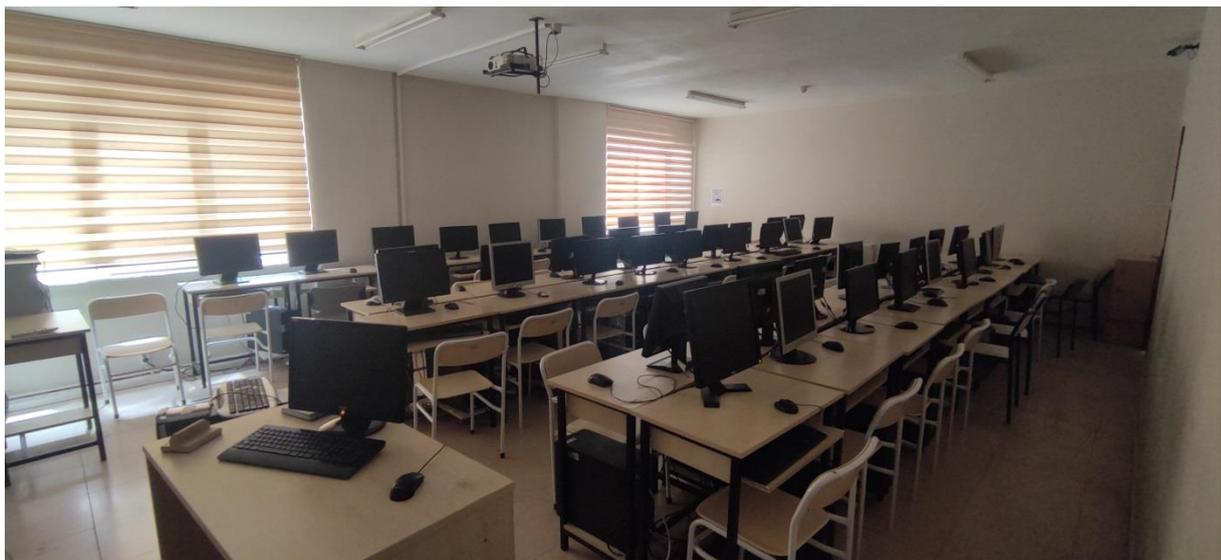
Aşçı



Tel No:

## Öğrencilerin Kullanımına Sunulan Bilgisayar ve Enformatik Altyapı

Aşağıda öğrencilerin kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapılar geliştirilmelidir. Aşağıda ve ekler (B162-B163-B164 taşınmaz listesi) kısmında bu bilgilere ait görsellere değinilmiştir.





## **Akademik Destek Hizmetleri**

Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti verilmelidir. Akademik danışmanlık sisteminin etkin bir şekilde yürütülmesi garanti altına alınmalıdır. Akademik personel, öğrenci danışmanlığı atamaları yapılmalı, öğrencilerin başarı durumlarının danışmanlar tarafından izlenmesi sağlanmalıdır. Program yöneticileri, tekrarlanan öğrenci başarısızlıklarını değerlendirmeli, programdan ayrılan öğrenciler için kök- sebep analizi yapmalıdır.

Kariyer planlaması konusunda, öğrenci–mezun ya da öğrenci–işveren buluşmaları organize edilmelidir. Öğrencilerin kariyer planlamadaki farkındalıklarını programa başladıkları yıldan itibaren yönetmek üzere sistem kurulmalıdır. Eğitim amaçlarında ulaşılması hedeflenen mezun profiline uygun kariyer planlama yaklaşımı uygulanmalıdır.

Öğrencinin akademik gelişimini takip eden, yön gösteren, akademik sorunlarına ve kariyer planlamasına destek olan bir danışman öğretim üyesi bulunmaktadır. Danışmanlık sistemi öğrenci portfolyosu gibi yöntemlerle takip edilmekte ve iyileştirilmektedir. Öğrencilerin danışmanlarına erişimi kolaydır ve çeşitli erişimi olanakları (yüz yüze, çevrimiçi) bulunmaktadır. Psikolojik danışmanlık ve kariyer merkezi hizmetleri vardır, erişilebilirdir (yüz yüze ve çevrimiçi) ve öğrencilerin bilgisine sunulmuştur. Hizmetlerin yeterliliği takip edilmektedir.

### **Planlama Faaliyetleri**

*Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti verilmelidir. Akademik danışmanlık sisteminin etkin bir şekilde yürütülmesi garanti altına almak üzere planlama yapılmıştır.*

### **Uygulama Faaliyetleri**

*Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti verilmelidir. Akademik danışmanlık sisteminin etkin bir şekilde yürütülmesi garanti altına almak üzere uygulamalar yapılmaktadır. Öğrencilere SMS ile duyuru yapılır ve toplantı tutanağı düzenlenir.*

### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

*Danışmanlık hizmetlerinin yapılmasına dair görevlendirme yapılması, Danışmanlık toplantılarının yapılması.*

### **Önlem Alma Faaliyetleri**

### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

*Danışmanlık toplantıları*

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütlerle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)



## İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM DÖNEM BAŞVURULARI

Yayın Tarihi: 11.07.2024 22:40

Değerli Öğrenciler ve Öğretim Elemanları;

Üniversitemiz 2024-2025 Eğitim-Öğretim yılında, İşletmede Mesleki Eğitim yapacak öğrencilerin dönem başvuruları 16 Temmuz-2 Ağustos 2024 tarihleri arasında alınacaktır. Öğrencilerimizin bu tarihler arasında güz veya bahar yarıyıl tercihlerini sistem üzerinden yapmaları gerekmektedir.

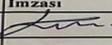
Öğrencinin İşletmede Mesleki Eğitim Uygulaması yapmak üzere işletmelere gidebilmesi için Genel Ağırlıklı Not Ortalamasının (GNO) 1.8 veya üzeri olması ve gideceği dönem itibarı ile önceki dönemlerden devamsız veya almadığı dersi olmaması ön şarttır.

MESLEK YÜKSEKOKULLARI İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM TAKVİMİ VE İŞ PLANI İÇİN TIKLAYINIZ.

ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ MESLEK YÜKSEKOKULLARI İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM UYGULAMALARI USUL VE ESASLARI

ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ LİSANS PROGRAMLARINDA İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM UYGULAMALARI USUL VE ESASLARI

## Öğrencilere gönderilen SMS bilgileri ve toplantı tutanakları.

|  |  |   |                |
|--|--|---|----------------|
|       | <b>ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ</b><br>ÖĞRENCİ DANIŞMANLIĞI BÖLÜMÜ<br><b>ÖĞRENCİ DANIŞMANLIĞI TOPLANTI TUTANAĞI</b><br>FORMU | Doküman No  | OIDB-FRM-0074  |
|  |  | Yürürlük Tarihi   | 31.12.2021     |
|  |  | Revizyon Tarihi   | -              |
|  |  | Revizyon No   | -              |
|  |  | Sayfa No  | 1 / 1          |
| <b>DANIŞMANLIK YAPILAN ÖĞRENCİ GRUBUNUN</b>  |  |   |                |
| Üniversiteye Giriş Yılı:   | 2021   | Öğretim Düzeyi:   | Ön Lisans      |
| <b>TOPLANTI BİLGİLERİ</b>  |  |   |                |
| Eğitim-Öğretim Yılı ve Dönemi  | 2024 / GÜZ   | Toplantı Tarihi ve Numarası   | 06 / 11 / 2024 |
| Adı ve Soyadı  | Numarası   | İmzası  |                |
| 1) İbrahim Teyze   | 213014024  |  |                |
| <b>TOPLANTI İLE İLGİLİ NOTLAR</b>  |  |   |                |
| Öğrencinin akademik durumu değerlendirilerek transkripti ile ilgili bilgi verilmiştir. |  |   |                |

T.C.  
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
ÖĞRENCİ DANIŞMANLIK MESAJLARI

| OBS MESAJLARI |            |              |                |            |            |              |
|---------------|------------|--------------|----------------|------------|------------|--------------|
| MESAJ BAŞLIK  | MESAJ KONU | MESAJ İÇERİK | GÖNDEREN SİCİL | ÖĞRENCİ NO | OKUMUŞ MU? | MESAJ TARİHİ |

| SMSLER                 |                        |                                |                |            |            |                        |
|------------------------|------------------------|--------------------------------|----------------|------------|------------|------------------------|
| MESAJ BAŞLIK           | MESAJ KONU             | MESAJ İÇERİK                   | GÖNDEREN SİCİL | ÖĞRENCİ NO | ALINDI MI? | MESAJ TARİHİ           |
| Danışmanlık Toplantısı | Danışmanlık Toplantısı | Danışman Bilgilendirme Merhaba | 2478           | 1513014024 | True       | 26.12.2024<br>10:22:00 |

|   |   |                 |               |
|---|---|-----------------|---------------|
|  | <b>ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ</b><br>..... BÖLÜMÜ<br><b>ÖĞRENCİ DANIŞMANLIĞI TOPLANTI TUTANAĞI</b><br>FORMU | Doküman No      | OIDB-FRM-0074 |
|   |   | Yürürlük Tarihi | 31.12.2021    |
|   |   | Revizyon Tarihi | -             |
|   |   | Revizyon No     | -             |
|   |   | Sayfa No        | 1 / 1         |

DANIŞMANLIK YAPILAN ÖĞRENCİ GRUBUNUN



### **B.3.2. Tesis ve Altyapılar**

Tesis ve altyapılar (uygulama mutfağı) ihtiyaca uygun nitelik ve niceliktedir, erişilebilirdir ve

öğrencilerin bilgisine/kullanımına sunulmuştur. Tesis ve altyapıların kullanımı irdelenmektedir.

### **Planlama Faaliyetleri**

*Tesis ve altyapılar (uygulama mutfağı) ihtiyaca uygun nitelik ve niceliktedir, erişilebilirdir ve öğrencilerin bilgisine/kullanımına sunulması planlanmıştır.*

### **Uygulama Faaliyetleri**

*Tesis ve altyapılar (uygulama mutfağı) ihtiyaca uygun nitelik ve niceliktedir, erişilebilirdir ve öğrencilerin bilgisine/kullanımına sunulması için mutfak envanteri sürekli güncellenmekte ve yenilenmektedir.*

### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

*Mutfak envanteri görevliler tarafından kontrol edilmekte, temizlik görevlisi tarafından temizlik ve diğer ihtiyaçları karşılanmaktadır.*

### **Önlem Alma Faaliyetleri**

*Mutfak eğitimlerinin sağlıklı bir şekilde yapılması için görülen eksiklikler idareye bildirilmekte ve giderilmesi için çalışmalar yapılarak önlem alınmaktadır.*

### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

| DAYANIKLI TAŞINIRLAR LİSTESİ |               |                                     |  |        |  |
|------------------------------|---------------|-------------------------------------|--|--------|--|
| İL VE İLÇENİN                | ADI           | Isparta                             |  | KODU   | 32   |
| HARCAMA BİRİMİNİN            | ADI           | Isparta Meslek Yüksekokulu          |  | KODU   | 39.30.0.1.501  |
| TAŞINIRIN BULUNDUĞU YER      |               | UYGULAMA MUTFAĞI-AŞÇILIK PROGRAMI-- |  |        |  |
| SIRA NO                      | TAŞINIR KODU  | ÜRÜN KODU                           | MALZEME ADI  | MİKTAR | SİCİL NUMARASI   |
| 1                            | 253.3.2.1.2   | 253.3.2.1.2-27                      | DONDURUCULAR-VESTEL-VESTEL DERİN DONDURUCU-  | 1      | 253.3.2/21/1142-   |
| 2                            | 253.3.2.2.1   | 253.3.2.2.1-29                      | FIRINLAR-KROMLÜKS-FIRIN-KROMLÜKS KRK-E/40 KONVEKSİYONLU FIRIN                                    | 1      | 253.3.2/19/2918-   |
| 3                            | 253.3.2.2.1   | 253.3.2.2.1-8                       | FIRINLAR-ARİSCO-KONVEKSİYONLU FIRIN (540*450*405 CM)-K18   | 1      | 253.3.2/18/13232-  |
| 4                            | 253.3.2.4.1   | 253.3.2.4.1-6                       | MİKSERLER-KİNG-ELKTRONİK MİKSER-   | 1      | 253.3.2/18/13244-  |
| 5                            | 253.3.2.4.1   | 253.3.2.4.1-7                       | MİKSERLER-FAKİR-TARTILI MİKSER-  | 1      | 253.3.2/18/13245-  |
| 6                            | 253.3.2.4.1   | 253.3.2.4.1-8                       | MİKSERLER-ARİSCO-MİKSER-   | 1      | 253.3.2/18/13246-  |
| 7                            | 253.3.2.4.4   | 253.3.2.4.4-1                       | MEYVE SIKACAKLARI-MARKASIZ-PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ-  | 1      | 253.3.2/18/13247-  |
| 8                            | 253.3.2.99.14 | 253.3.2.99.14-1                     | BULAŞIK KÜVETİ-MARKASIZ-EVYE-  | 12     | 253.3.2/18/13254-253.3.2/18/13257-253.3.2/24/1423382-253.3.2/24/1423389- |
| 9                            | 253.3.2.99.15 | 253.3.2.99.15-1                     | YUKARIDAKİ GRUPLARDA SINIFLANDIRILAMAYAN DİĞER CİHAZ VE MAKİNELER-MARKASIZ-NÖTR ÇALIŞMA TEZGAHI- | 13     | 253.3.2/18/13262-253.3.2/18/13267-253.3.2/24/1423390-253.3.2/24/1423396- |
| 10                           | 253.3.4.1.1   | 253.3.4.1.1-27                      | AĞIRLIK ÖLÇME CİHAZ, ALET VE EKİPMANLARI-MARKASIZ-ELEKTRONİK TERAZİ 10 KG-                       | 1      | 253.3.4/18/13268-  |
| 11                           | 255.2.99.2.4  | 255.2.99.2.4-3                      | İNFRARED ISITICILAR-KUMTEL-ISITICI-  | 2      | 255.2.99/18/14916-255.2.99/18/14917-                                     |
| 12                           | 255.3.1.1.4   | 255.3.1.1.4-9                       | SOYUNMA DOLAPLARI-MARKASIZ-ÖĞRENCİ DOLABI-   | 10     | 255.3.1/18/15296-255.3.1/18/15305-                                       |
| 13                           | 255.3.1.3.1   | 255.3.1.3.1-225                     | ÇALIŞMA KOLTUKLARI-MARKASIZ-BÜROHOME AMİR AMR10 ÇALIŞMA KOLTUĞU-                                 | 2      | 255.3.1/20/8613-255.3.1/20/8614-   |
| 14                           | 255.3.1.4.2   | 255.3.1.4.2-2                       | İSTİFLENEBİLEN SANDALYELER-MARKASIZ-SUNİ DERİ SANDALYE-  | 4      | 255.3.1/18/16066-255.3.1/18/16069-                                       |
| 15                           | 255.3.1.7     | 255.3.1.7-1                         | SEHPALAR-MARKASIZ-KUÇUK ORTA SEHPA-  | 4      | 255.3.1/18/14118-255.3.1/18/14119-255.3.1/18/14136-255.3.1/18/14128-     |
| 16                           | 255.3.3.1.6   | 255.3.3.1.6-1                       | KOKTEYL MASALARI-MARKASIZ-KOKTEYL MASASI-TIFANY İTYK 8017  | 5      | 255.3.3/19/627-255.3.3/19/631-   |
| 17                           | 255.3.3.1.99  | 255.3.3.1.99-6                      | DİĞER MASALAR-DOVI-DOVI DİDO CRK GRK 180160075 MA L2'Lİ MASA TAKIMI-                             | 2      | 255.3.3/20/8531-255.3.3/20/8532-   |
| 18                           | 255.4.1.2.1   | 255.4.1.2.1-1                       | FIRIN TEPSİLERİ-MARKASIZ-ALUMİNYUM FIRIN TEPSİSİ-  | 5      | 255.4.1/18/16634-255.4.1/18/16638-                                       |

Yukarıda adı, miktarı ve sicil numarası yazılı olan taşınırklar kullanılmak üzere eksiksiz olarak teslim edilmiştir.  
Tarih: 20/02/2025

|   |  |
|---|--|
| TAŞINIR KAYIT YETKİLİSİ<br>ADI,SOYADI: HİDAYET UYSAL<br>UNVANI: Taşınır Kayıt Yetkilisi<br>İMZA:..... | TESLİM ALAN<br>ADI, SOYADI:.....<br>UNVANI:.....<br>İMZA:..... |
|---|--|





T.C.  
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
Isparta Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı



Sayı : E-10070701-199-111759  
Konu : Yapı İşlemleri

27.06.2024

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

Kalite akreditasyon çalışması kapsamında MEDEK ölçütü 7.3'e göre Bölümümüz Aşçılık programının kullanımına tahsis edilen Çiftçi Eğitim Merkezinde bulunan uygulama mutfağına ve Yüksekokulumuz binasına yangın çıkışlarının aktif hale getirilecek şekilde düzenlenmesi, bina ana elektrik panolarına yer zeminine yalıtımlı paspas yerleştirilmesi, durum planı hazırlanarak bina içerisinde görülecek yerlere asılmasına ve yangın uyarı dedektörlerinin aktif hale getirilmesine ihtiyaç bulunmaktadır.

Bilgilerini ve gereğini arz ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN  
Bölüm Başkanı

Windows'u  
Windows'u etkir



T.C.  
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
Isparta Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı



Sayı : E-10070701-199-105675  
Konu : Asansör Yapı İşlemleri

29.05.2024

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

Bölümümüz Aşçılık programının kullanımına tahsis edilen Çiftçi Eğitim Merkezinde bulunan uygulama mutfağına engelli öğrencilerin kullanımı için asansör, rampa vb. erişilebilirlik çalışmalarının yapılmasına ihtiyaç bulunmaktadır.

Bilgilerini ve gereğini arz ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN  
Bölüm Başkanı

**Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Belge Doğrulama Kodu: 66432A25

Belge Takip Adresi: <https://ebys.isparta.edu.tr/EvrakDogrula.html>

Isparta Meslek Yüksekokulu Çünitir/ISPARTA

Tel No:(000) 000-0000 Faks No:(246) 237-0611

E-Posta:ispartamy@isparta.edu.tr İnternet Adresi:ispartamy@isparta.edu.tr

Keş Adresi: isabu@hs01.kep.tr

Bilgi İçin:Ayten BUĞDAYLI

Aşçı

Tel No:





T.C.  
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı



Sayı : E-96042448-755.99-117455  
Konu : Keşif Çalışması

16.07.2024

DAĞITIM YERLERİNE

Üniversitemize ait bazı yüksekokullarımızın talepleri doğrultusunda, idaremizce binalarda engelli asansörü, engelli rampası, hissedilebilir yüzey vs. yapılmasına yönelik bir takım keşif çalışmaları yapılmış olup, ödenek teminine esas tahmini bedeli ekte belirtilmiştir.

Gereğini bilgilerinize arz ederim.

Mesut YÖNET  
Daire Başkanı

Ek

- 1 - tahmini bedel hesabı (1 sayfa)
- 2 - yaklaşık maliyet (1 sayfa)

DAĞITIM:

Gereği  
Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi  
Rektörlüğüne

Bilgi  
Isparta Meslek Yüksekokulu Müdürlüğüne  
Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Müdürlüğüne  
Isparta OSB Meslek Yüksekokulu Müdürlüğüne  
Uluborlu Selahattin Karasoy Meslek Yüksekokulu  
Müdürlüğüne  
Eğirdir Meslek Yüksekokulu Müdürlüğüne

**T.C.**  
**ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ**  
(Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı)

**ÖDENEK TEMİNİNE ESAS TAHMİNİ BEDEL HESABI**

(Bu tahmini bedel idarelerin bütçesinin programlamasında ve ödenek temini için hazırlanmış olup, yaklaşık maliyet yerine geçmez)

|                        |   |
|------------------------|---|
| İşin Adı               | : Isparta MYO (aşçılık)<br>Teknik Bilimler MYO B Blok<br>Isparta OSB MYO<br>Uluborlu MYO<br>Eğirdir MYO<br>Engelsiz Erişime Yönelik Yapım İşİ |
| Hazırlanma Tarihi      | : 11.07.2024  |
| Uygulanacak Proje No : |   |
| Proje Özellikleri      | : Engelli asansörü,engelli rampası , hissedilebilir yüzey vs. yapılması   |

|  |              |              |
|--|--------------|--------------|
| a) yaklaşık maliyet                        |              | 1.928.699,54 |
| b) Bedel artırım                           | %15,00 )     | 289.304,93   |
| (Nakliye esas malzemelerin nakliye bedeli) |              |              |
| c) Toplam                                  | ( a+ b )     | 2.218.004,47 |
| d) KDV                                     | ( c x % 20 ) | 443.600,89   |
| TOPLAM                                     |              | 2.661.605,37 |

HAZIRLAYANLAR

  
Fatih KOCA  
İng. Müh.

  
Burak İNCEKUM  
İng. Müh.

  
Burak İNCEKUM  
İng. Müh.

ONAY  
Ahtapot  
4. Jeodezi ve K. d. .../2024





T.C.  
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
Yapı İşleri Ve Teknik Daire Başkanlığı

Proje ve Yapım Şube Müdürlüğü

**YAKLAŞIK MALİYET İCMALİ**  
(Tutarlar+Pursantajlar)

İşin Adı: ÜNİVERSİTEMİZE AİT BAZI BİNALARIMIZDA ENGELİZ ERİŞİME YÖNELİK ÇALIŞMALAR Sayfa No : 1  
Tarih : 11.07.2024

| Sıra No | Grup Kodu | Tanımı   | Tutarı       | Pursantajı |
|---------|-----------|----------|--------------|------------|
| 1       | 01        | İNŞAAT   | 315.654,90   | 16,366204  |
| 2       | 02        | ELEKTRİK | 1.163.044,64 | 60,302013  |
| 3       | 03        | MEKANİK  | 450.000,00   | 23,331783  |
| Toplam  |           |          | 1.928.699,54 | 100,00     |

  
Fatih KOCA  
İnş. Müh.

  
Musta İNCEKUM  
Mak. Müh.

  
Barış SAĞLIK  
Mak. Müh.

Windows'u Et  
Windows'u etkinle

Mutfak için yardımcı/destek personelin resmi görevlendirme yazısı



Sayı : E-49396469-903.07.04-60415  
Konu : Ek Görevlendirme

19.10.2023

#### DAĞITIM YERLERİNE

İlgi :07.04.2021 tarihli ve E-33722043-903.07.01-15384 sayılı yazı.

Daire Başkanlığımız kadrosunda olup, ilgide kayıtlı yazı ile Merkezi Araştırma Laboratuvarı Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürlüğünde görev yapmakta olan Sürekli İşçi Yusuf EREN'in mevcut görevlerine ek olarak; 2547 sayılı Yükseköğretim Kanununun 13 üncü maddesinin b fıkrasının 4 numaralı bendi gereğince, Çiftçi Eğitim Merkezi binasında yer alan Isparta Meslek Yüksekokulu Aşçılık Uygulama Mutfağındaki temizlik hizmetlerini yürütmek üzere görevlendirilmesi uygun görülmüştür.  
Gereğini rica ederim.

Prof. Dr. Murat ÖZTÜRK  
Rektör a.  
Rektör Yardımcısı

#### DAĞITIM:

Gereği

Merkezi Araştırma Laboratuvarı Uygulama  
ve Araştırma Merkezi Müdürlüğüne  
Isparta Meslek Yüksekokulu Müdürlüğüne

Bilgi

Personel Daire Başkanlığına

### B.3.3. Dezavantajlı Gruplar

Programın engelsiz üniversite kapsamında yapmış olduğu altyapı düzenlemeleri, eğitim olanakları ve sunulan diğer hizmetleri açıklaması beklenmektedir. Programdaki engelli öğrenciye göre altyapı olanaklarının yeterliliği değerlendirilmelidir.

Dezavantajlı, kırılğan ve az temsil edilen grupların (engelli, yoksul, azınlık, göçmen vb.) eğitim olanaklarına erişimi eşitlik, hakkaniyet, çeşitlilik ve kapsayıcılık gözetilerek sağlanmaktadır. Uzaktan eğitim alt yapısı bu grupların ihtiyacı dikkate alınarak oluşturulmuştur. Üniversite yerleşkelerinde ihtiyaçlar doğrultusunda engelsiz üniversite uygulamaları bulunmaktadır. Bu grupların eğitim olanaklarına erişimi izlenmekte ve geri bildirimleri doğrultusunda iyileştirilmektedir.

### Planlama Faaliyetleri

*Programın engelsiz üniversite kapsamında yapmış olduğu altyapı düzenlemeleri, eğitim olanakları ve sunulan diğer hizmetleri sağlayabilmesi için gerek duyduğu altyapı talepleri planlanmıştır.*

### **Uygulama Faaliyetleri**

*Programın engelsiz üniversite kapsamında yapmış olduğu altyapı düzenlemeleri, eğitim olanakları ve sunulan diğer hizmetleri sağlayabilmesi için gerek duyduğu altyapı talepleri idareye resmi yollarla bildirilmiştir.*

### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

*Resmi talebin sonucu beklenmektedir.*

### **Önlem Alma Faaliyetleri**

### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

*Engelsiz üniversite için düzenlemeye ilişkin idareden talep edilen altyapı ihtiyaçlarının resmi yazısı*

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

### **Engelliler İçin Alınmış Altyapı Düzenlemeleri**

Aşağıda engelliler için alınmış altyapı düzenlemelerine yer verilmiştir.

Aşçılık programının kullanımına tahsis edilen Çiftçi Eğitim Merkezinde bulunan uygulama mutfağında engelli öğrencilerin yaşayabilecekleri erişim probleminden kaynaklı olarak yaptığımız talep aşağıdaki gibidir.



T.C.  
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
Isparta Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı



Sayı : E-10070701-199-105675  
Konu : Asansör Yapı İşlemleri

29.05.2024

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

Bölümümüz Aşçılık programının kullanımına tahsis edilen Çiftçi Eğitim Merkezinde bulunan uygulama mutfağına engelli öğrencilerin kullanımı için asansör, rampa vb. erişilebilirlik çalışmalarının yapılmasına ihtiyaç bulunmaktadır.

Bulgilerini ve gereğini arz ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN  
Bölüm Başkanı

Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu: 66432A25

Belge Takip Adresi: <https://ebys.isparta.edu.tr/EvrakDogrula.html>

Isparta Meslek Yüksekokulu Çiftçi/ISPARTA

Tel No:(000) 000-0000 Faks No:(246) 237-0611

E-Posta:ispartamy@isparta.edu.tr İnternet Adresi:ispartamy@isparta.edu.tr

Kep Adresi: isubu@hs01.kep.tr

Bilgi İçin:Ayten BUĞDAYLI

Aşçı



Tel No:

### B.3.4. Sosyal, Kültürel, Sportif Faaliyetler

Kariyer ya da akademik danışmanlık dışında öğrencilerin programa adaptasyon, kişisel gelişimi, aidiyet duygusunu yerleştirmek üzere uygulanan yaklaşımlar açıklanmalıdır. Kurumsal olarak yürütülen rehberlik ya da psikolojik danışmanlık gibi faaliyetlerin yanı sıra programların öğrencilere sunmak üzere özgün olarak geliştirmiş oldukları mentörlük veya akran atama vb. uygulanan yöntemlerin açıklanması beklenmektedir.

Öğrenci toplulukları ve bu toplulukların etkinlikleri, sosyal, kültürel ve sportif faaliyetlerine yönelik mekân, bütçe ve rehberlik desteği vardır. Ayrıca sosyal, kültürel, sportif faaliyetleri yürüten ve yöneten idari örgütlenme mevcuttur. Gerçekleştirilen faaliyetler izlenmekte, ihtiyaçlar doğrultusunda iyileştirilmektedir.

### **Planlama Faaliyetleri**

*Kariyer ya da akademik danışmanlık dışında öğrencilerin programa adaptasyon, kişisel gelişimi, aidiyet duygusunu yerleştirmek üzere uygulanan yaklaşımlar planlanmıştır.*

### **Uygulama Faaliyetleri**

*Gastronomi yarışmalarına katılım, Otel teknik gezi planlamaları.*

### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

### **Önlem Alma Faaliyetleri**

### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

*Gastronomi yarışması katılı*

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)



#### **KAYSERİ GASTRONOMİ GÜNLERİ ETKİNLİK DAVETİ**

4-10 Ekim 2024 tarihleri arasında Kayseri Valiliği Himayelerinde Kayseri Büyükşehir Belediyesi'nin destekleri ile Türkiye Aşçılar Federasyonu ve Kayseri Gastronomi ve Mutfak Sanatları Derneği ile Kayseri Lokantacılar ve Pastacılar Odası tarafından organize edilen Kayseri Gastronomi Günleri Etkinliği kapsamında çeşitli akademik söyleşilerin, yemek yarışmalarının, mutfak şovlarının gerçekleştirileceği etkinliğimizde sizleri de aramızda görmekten mutluluk duyarız.

Kadim BIYIK  
Kayseri Gastronomi ve Mutfak Sanatları Derneği Başkanı



T.C.  
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
Isparta Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı



Sayı : E-10070701-051-89409  
Konu : Etkinlik Takvimi

22.02.2024

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 20.02.2024 tarihli ve E-87281447-051-88490 sayılı yazı

Bölümümüzde 2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Döneminde planlanan etkinliğimiz ekte sunulmuş olup etkinlik tarihleri etkinlik yapılmadan 15 gün öncesinde birime bildirilecektir.  
Gereğini arz ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN  
Bölüm Başkanı

Ek: Toplumsal Katkı Etkinlik Planlama Formu

**Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Belge Doğrulama Kodu: 7D7F3C89

Isparta Meslek Yüksekokulu Çünür/ISPARTA

Tel No:(000) 000-0000 Faks No:(246) 237-0611

E-Posta:ispartamy@isparta.edu.tr İnternet Adresi:ispartamy@isparta.edu.tr

Kep Adresi: isubu@hs01.kep.tr

Belge Takip Adresi: <https://ebys.isparta.edu.tr/EvrakDogrula.html>

Bilgi İçin:Ayten BUĞDAYLI

Aışçı

Tel No:





14:20

LTE 66



İMYO\_ASCİLİK  
Gönderi



36



gurkankalkann ve diğer kişiler beğendi

İMYO\_ASCİLİK İSPARTA UYGULAMALI BİLİMLER  
ÜNİVERSİTESİ'NİN ŞAMPİYON AŞÇILARI REKTÖR  
PROF. DR. YILMAZ ÇATAL'I ZİYARET ETTİ

Kayseri Gastronomi Günlerinde büyük bir başarı elde ederek Kayseri Mutfağı Ana yemek kategorisinde 2. Olarak madalya ve kupa kazanan Isparta Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı öğrencileri ve öğretim





## **Öğretim Kadrosu**

Kurum, öğretim elemanlarının işe alınması, atanması, yükseltilmesi ve ders görevlendirmesi ile ilgili tüm süreçlerde adil ve açık olmalıdır. Hedeflenen nitelikli mezun yeterliliklerine ulaşmak amacıyla, öğretim elemanlarının eğitim-öğretim yetkinliklerini sürekli geliştirmek için olanaklar sunulmalıdır.

Öğretim kadrosu, öğretim üyesi-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, sanayi, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişkiyi sürdürebilmeyi sağlamak üzere yeterli sayıda olmalıdır. Programdan ayrılma potansiyeli olan öğretim üyelerinin yaratacağı eksiklikleri, iç ve dış paydaşların görüşlerine ya da güncel gelişmelere göre programın gelişmesi beklenen alanlarına göre öğretim üyesi ihtiyaç analizlerini yapmak üzere mekanizmaların açıklanması beklenmektedir.

### **B.3.5. Atama, Yükseltme ve Görevlendirme Kriterleri**

Öğretim elemanı (uluslararası öğretim elemanları dahil) atama, yükseltme ve görevlendirme süreç ve kriterleri belirlenmiş ve kamuoyuna açıktır. İlgili süreç ve kriterler akademik liyakati gözetip, fırsat eşitliğini sağlayacak niteliktedir. Uygulamanın kriterlere uygun olduğu kanıtlanmaktadır. Öğretim elemanı ders yükü ve dağılım dengesi şeffaf olarak paylaşılır. Birimin öğretim üyesinden beklentisi bireylerce bilinir. Birim dışından ders vermek üzere görevlendirilenlerin seçiminde liyakate dikkat edilir ve yarıyıl sonunda performanslarının değerlendirilmesi şeffaf ve etkindir. Birimde eğitim-öğretim ilkelerine ve kültürüne uyum gözetilmektedir.

#### **Planlama Faaliyetleri**

*Üniversite atama yükseltme yönetmeliği geçerlidir, program söz sahibi değildir.*

#### **Uygulama Faaliyetleri**

*Üniversite atama yükseltme yönetmeliği geçerlidir, program söz sahibi değildir.*

#### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

*Üniversite atama yükseltme yönetmeliği geçerlidir, program söz sahibi değildir.*

#### **Önlem Alma Faaliyetleri**

*Üniversite atama yükseltme yönetmeliği geçerlidir, program söz sahibi değildir.*

#### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

*Üniversite atama yükseltme yönetmeliği geçerlidir, program söz sahibi değildir.*

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

<https://isparta.edu.tr/duyuru/9174/isparta-uygulamali-bilimler-universitesi-akademik-yukseltme-ve-atanma-olcutleri-yonergesinde-yapilan-degisiklik>

### **B.3.6. Öğretim Yetkinlikleri ve Gelişimi**

Programın içten ve dıştan beslenme oranları, lisans ya da lisansüstü eğitimlerini farklı üniversitelerde tamamlamış olan öğretim üyesi sayıları hakkında analizlerin yapılmış olması beklenmektedir. Programın gelişmesine katkıda bulunacak öğretim üyesi ihtiyaçlarının ve niteliklerinin belirlenmesinde tanımlamaların ya da planlamaların yapılması önerilmektedir. İç ve dış paydaşların görüşlerine ya da güncel gelişmelere göre programın gelişmesi beklenen alanlarına karar verilmesi ve öğretim üyesi niteliklerinin belirlenmesine yönelik mekanizmaların açıklanması gereklidir. Öğretim kadrosunun ders görevlendirmelerinde, dersi vermedeki yeterliliği açısından değerlendirme araçlarının tasarlanmış veya planlanmış olması beklenmektedir. Yeni atamalarda, ders verme yeterliliği, ders içeriği ile çalışma konuları vb. analizlerin yapılması beklenmektedir. Programa yeni katılan öğretim üyesinin eğitici özelliklerini geliştirmek ve programın yönetim sistemini tanıtmak üzere planlı eğitimler organize edilebilir. Mevcut öğretim üyelerinin eğitici özelliklerini geliştirmek üzere yenilikçi yaklaşımlar, materyal geliştirme, yetkinlik kazandırma ve kalite güvence sistemi gibi alanlarda yetkinliklerinin geliştirilmesine ilişkin planlar bulunmalıdır.

Öğrenci geri bildirimlerine, iç ve dış paydaş görüşlerine göre ya da ihtiyaç analizlerine göre akademik personel mesleki gelişim eğitim programları tasarlanabilir. Zorunlu şartlarda uzmanlık alanı dışında bir ders için görevlendirme yapılması durumunda, öğrenci memnuniyeti, ÖÇ kazanım derecesi, ölçme değerlendirme yöntemleri konusunda izleme ve değerlendirme yapılması gereklidir. Üniversitenin stratejik hedefleri ile programın stratejik hedeflerinin öğretim üyesi yapılanmasında göz önünde bulundurulması önemlidir.

Öğretim yetkinliği geliştirme süreçleri ihtiyaç analizleri temelinde planlanır, yaygın biçimde yürütülür ve etkinliği düzenli olarak izlenir. Tüm öğretim elemanlarının etkileşimli-aktif ders verme yöntemlerini ve uzaktan eğitim süreçlerini öğrenmeleri ve kullanmaları için sistematik eğitimcilerin eğitimi etkinlikleri (kurs, çalıştay, ders, seminer vb.) ve bunu üstlenecek/ gerçekleştirecek öğretme-öğrenme merkezi yapılanması vardır. Öğretim elemanlarının pedagojik ve teknolojik yeterlilikleri artırılmaktadır. Birimin öğretim yetkinliği geliştirme performansı değerlendirilmektedir.

#### **Planlama Faaliyetleri**

*Programda dört (4) öğretim elemanı derslerin verilmesi için yeterlidir.*

#### **Uygulama Faaliyetleri**

*Programda dört (4) öğretim elemanı derslerin verilmesi için yeterlidir.*

#### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

*Programda dört (4) öğretim elemanı derslerin verilmesi için yeterlidir.*

#### **Önlem Alma Faaliyetleri**

*Programda dört (4) öğretim elemanı derslerin verilmesi için yeterlidir.*

#### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

*Programda dört (4) öğretim elemanı derslerin verilmesi için yeterlidir.*

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

Çizelge 8. Öğretim Kadrosunun Analizi

| Öğretim elemanının adı ve soyadı <sup>1</sup> | Unvanı         | TZ, YZ, DSÜ <sup>2</sup> | Aldığı son akademi unvan | Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet Yılı   | Deneyim süresi, yıl        |                  |                       | Etkinlik düzeyi <sup>3</sup> (yüksek, orta, düşük, yok) |             |                        |
|---|----------------|--------------------------|--------------------------|--|----------------------------|------------------|-----------------------|---|-------------|------------------------|
|   |                |                          |                          |  | Kamu/ özel sektör deneyimi | Öğretim deneyimi | Bu kurumdaki deneyimi | Mesleki kuruluşlarda                                    | Araştırmada | Dış paydaşlara verilen |
| Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN                       | Doç. Dr.       | TZ                       | Doç. Dr.                 | ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ TURİZM İŞLETMECİLİĞİ (DR) 29.12.2017                     |                            |                  |                       |   |             |                        |
| Umut Can ÖZTÜRK                               | Doç. Dr.       | TZ                       | Doç. Dr.                 | SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ İŞLETME 20.8.2014                                      |                            |                  |                       |   |             |                        |
| Hamza KANDEMİR                                | Doç. Dr.       | TZ                       | Doç. Dr.                 | SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ İŞLETME 29.7.2015                                      |                            |                  |                       |   |             |                        |
| Gürkan KALKAN                                 | Dr. Öğr. Üyesi | TZ                       | Dr. Öğr. Üyesi           | SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ İŞLETME (DR) 12.2.2018                                 |                            |                  |                       |   |             |                        |
| Cemalettin GÜVEN                              | Öğr. Gör.      | TZ                       | Öğr. Gör.                | ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ TURİZM İŞLETMECİLİĞİ (YL) (TEZLİ) 28.9.2022 |                            |                  |                       |   |             |                        |
| Cengiz ALABACAK                               | Han Öğr. Gör.  | TZ                       | Öğr. Gör.                | GAZİ ÜNİVERSİTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (YL) (TEZLİ) 12.7.2018              |                            |                  |                       |   |             |                        |
| Mehmet KÜÇÜKYAMAN                             | Anıl Öğr. Gör. | TZ                       | Öğr. Gör.                | SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ TURİZM İŞLETMECİLİĞİ (YL) (TEZLİ) 2.9.2019             |                            |                  |                       |   |             |                        |

### B.3.7. Eğitim Faaliyetlerine Yönelik Teşvik ve Ödüllendirme

Öğretim elemanları için yaratıcı/yenilikçi eğitimi uygulamalarını ve bu alanda rekabeti arttırmak üzere “iyi eğitim ödülü” gibi teşvik ve ödüllendirme süreçleri vardır. Eğitim ve öğretimi önceliklendirmek üzere atama ve yükseltme kriterlerinde yaratıcı eğitim faaliyetlerine yer verilir.

### **Planlama Faaliyetler**

Üniversite planlarına dahil olunmuştur.

### **Uygulama Faaliyetleri**

#### **Teşvik ve Ödüllendirme Mekanizmaları**

Aşçılık programında ders veren öğretim elemanlarının en temel teşvikleri Akademik Teşvik Ödeneğidir. Bu ödeneğin ödenmesi yurt içinde ve yurt dışında tamamlanan projeler, akademik çalışmalar (makale, kitap bölümü vs.), teknoloji ya da sanata katkısı gibi özellikler önemlidir. Bu özellikler neticesinde akademik teşvik puanının hesaplanmasıyla yapılan ödemeye akademik teşvik tutarı denmektedir. Konuyla alakalı bu sürecin adil ve şeffaf şekilde yürütüldüğüne dair kanıtlara kanıt başlığı içerisinde yer verilmiştir.

## **Kontrol Etme Faaliyetleri**

## **Önlem Alma Faaliyetleri**

## **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

<https://kbys.isparta.edu.tr/KanitGoruntuleIndir.aspx?id=8b0d82da-f073-4703-b68f-1a22c26086c6>

## **ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME**

### **C.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları**

Programın araştırma sürecinin değerlendirmesinin yapılması beklenmektedir. Araştırma süreci programın sürekli gelişim odağı, araştırma potansiyeli, araştırma hedefleri, araştırma faaliyetlerinin gerçekleştirildiği, hedeflerin nitelik ve nicelik olarak izlenerek değerlendirildiği ve ulaşılan sonuçların kontrol edilerek ihtiyaç duyulan iyileştirmelerin yapıldığı bir süreç olarak ele alınmalıdır. Programlar performanslarını, kendilerinden daha yüksek araştırma performansına sahip ulusal ya da uluslararası benzer programlarla kıyaslayabilirler.

Bölüm/Program, araştırma faaliyetlerini stratejik planı çerçevesinde belirlenen akademik öncelikleri ile yerel, bölgesel ve ulusal kalkınma hedefleriyle uyumlu, değer üretebilen ve toplumsal faydaya dönüştürülebilir biçimde yönetmelidir. Bu faaliyetler için uygun fiziki altyapı ve mali kaynaklar oluşturmalı ve bunların etkin şekilde kullanımını sağlamalıdır.

#### **C.1.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi**

Araştırma süreçlerinin yönetimine ilişkin benimsenen yaklaşımlar, motivasyon ve yönlendirme işlevinin nasıl tasarlandığı, kısa ve uzun vadeli hedeflerin net ve kesin nasıl tanımlandığı, araştırma yönetimi ekibi ve görev tanımları belirlenmiştir; uygulamalar bu kurumsal tercihler yönünde gelişmektedir. Bilimsel araştırma ve sanatsal süreçlerin yönetiminin etkinliği ve başarısı izlenmekte ve iyileştirilmektedir.

### **Planlama Faaliyetleri**

*Türk Mutfağı Araştırma ve Uygulama Merkezi ile koordineli çalışma planlanmıştır.*

### **Uygulama Faaliyetleri**

*Uygulamalı burger eğitimi ve uygulamalı ev yapımı makarna eğitimi verilmesi.*

### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

## Önlem Alma Faaliyetleri

## Örnek Gösterilebilir Uygulamalar

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

SEM (Sürekli Eğitim Uygulama ve Arş. Mer.) ve  
TÜRKMER (Türk Mutfak Kültürü Uy. ve Arş. Merk.) İşbirliği ile

# UYGULAMALI BURGER & FRIES EĞİTİMİ



**1 Gün  
8 saat**  
**Kurs ücreti 120 ₺**

Kurs Eğitmenleri: Öğr. Gör. Hasan GÖKSU

Ön kayıt : 25 Mayıs 2022'ye kadar  
Kesin Kayıt : 26 - 27 Mayıs 2022  
Kurs Başlangıç : 28 Mayıs 2022  
Eğitim Günü : Cumartesi 09:00 - 17:00  
Not : Eğitim kapsamındaki gerekli malzemelerin temini kursiyere aittir.

Detaylı Bilgi : <https://sem.isparta.edu.tr/>

Kurs Kayıt İçin İletişim Bilgileri:  
Telefon: + 90 (246) 214 67 00 e-posta: sem@isparta.edu.tr  
Teknik Bilgi: 0 533 033 14 87

ADRES:  
ISUBÜ Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi  
Isparta Meslek Yüksekokulu Binası, Doğu Kampüsü 32260 Çünür-İSPARTA

SEM (Sürekli Eğitim Uygulama ve Arş. Mer.) ve  
TÖRKMER (Türk Mutfak Kültürü Uy. ve Arş. Merk.) İşbirliği ile

# UYGULAMALI EV YAPIMI MAKARNA EĞİTİMİ

1 Gün  
8 saat

Kurs Ücreti 120 ₺

Kurs Eğitmenleri: Öğr. Gör. Hasan GÖKSU



Ön kayıt : 25 Mayıs 2022'ye kadar  
Kesin Kayıt : 26 - 27 Mayıs 2022  
Kurs Başlangıç : 29 Mayıs 2022  
Eğitim Günü : Pazar 09:00 - 17:00  
Not : Eğitim kapsamındaki gerekli malzemelerin temini kursiyere aittir.

Detaylı Bilgi : <https://sem.isparta.edu.tr/>



Kurs Kayıt İçin İletişim Bilgileri:  
Telefon: + 90 (246) 214 67 00 e-posta: sem@isparta.edu.tr  
Teknik Bilgi: 0 533 033 14 87

ADRES:  
ISUBÜ Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi  
Isparta Meslek Yüksekokulu Binası, Doğu Kampüsü 32260 Çünür-İSPARTA

## C.1.2. İç ve Dış Kaynaklar

Bu ölçüt bölüm/program bazında doldurulmayacaktır.

## C.1.3. Doktora Programları ve Doktora Sonrası İmkanlar

### Doktora programı bulunmamaktadır.

Doktora programlarının başvuru süreçleri, kayıtlı öğrencileri ve mezun sayıları ile gelişme eğilimleri izlenmektedir. Birimde doktora sonrası (post-doc) imkanları bulunmaktadır ve birimin kendi mezunlarını işe alma (inbreeding) politikası açıktır.

### Planlama Faaliyetleri

### Uygulama Faaliyetleri

## **Kontrol Etme Faaliyetleri**

## **Önlem Alma Faaliyetleri**

## **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

### **C.2. Araştırma Yetkinliği, İş Birlikleri ve Destekler**

Bölüm/Program, öğretim elemanları ve araştırmacıların bilimsel araştırma ve sanat yetkinliğini sürdürmek ve iyileştirmek için olanaklar (eğitim, iş birlikleri, destekler vb.) sunmalıdır.

#### **C.2.1. Araştırma Yetkinlikleri ve Gelişimi**

Doktora derecesine sahip araştırmacı oranı, doktora derecesinin alındığı kurumların dağılımı; kümelenme/uzmanlık birikimi, araştırma hedefleri ile örtüşme konularının analizi, hedeflerle uyumu irdelenmektedir. Akademik personelin araştırma ve geliştirme yetkinliğini geliştirmek üzere eğitim, çalıştay, proje pazarları vb. gibi sistematik faaliyetler gerçekleştirilmektedir.

#### **Planlama Faaliyetleri**

#### **Uygulama Faaliyetleri**

## **Kontrol Etme Faaliyetleri**

## **Önlem Alma Faaliyetleri**

## **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

### **C.2.2. Ulusal ve Uluslararası Ortak Programlar ve Ortak Araştırma Birimleri**

Bu ölçüt bölüm/program bazında doldurulmayacaktır.

### **C.3. Araştırma Performansı**

Bölüm/Program, araştırma faaliyetlerini verilere dayalı ve periyodik olarak ölçmeli, değerlendirmeli ve sonuçlarını yayımlamalıdır. Elde edilen bulgular, bölümün/programın araştırma ve geliştirme performansının periyodik olarak gözden geçirilmesi ve sürekli iyileştirilmesi için kullanılmalıdır.

### **C.3.1. Araştırma Performansının İzlenmesi ve Değerlendirilmesi**

Bölüm/Program araştırma faaliyetleri yıllık bazda izlenir, değerlendirilir, hedeflerle karşılaştırılır ve sapmaların nedenleri irdelenir. Bölümün/Programın odak alanlarının üniversite içi bilinirliği, üniversite dışı bilinirliği; uluslararası görünürlük, uzmanlık iddiası konularının analizi, hedeflerle uyumu sistematik olarak analiz edilir. Performans temelinde teşvik ve takdir mekanizmaları kullanılır. Rakiplerle rekabet, seçilmiş kurumlarla kıyaslama (benchmarking) takip edilir. Performans değerlendirmelerinin sistematik ve kalıcı olması sağlanmaktadır.

***Programda araştırma faaliyetleri öğretim elemanlarının araştırmalarından ibarettir.***

### **C.3.2. Öğretim Elemanı/Araştırmacı Performansının Değerlendirilmesi**

Öğretim elemanlarının araştırma performansını paylaşması beklenir; bunu düzenleyen tanımlı süreçler vardır ve bunlar ilgili paydaşlarca bilinir. Araştırma performansı yıl bazında izlenir, değerlendirilir ve kurumsal politikalar doğrultusunda kullanılır. Çıktılar, grubun ortalama değerleri ve saçılım şeffaf olarak paylaşılır. Performans değerlendirmelerinin sistematik ve kalıcı olması sağlanmıştır.

#### **Planlama Faaliyetleri**

#### **Uygulama Faaliyetleri**

*Öğretim elemanları yaptıkları araştırma faaliyetlerini yıl sonunda idareye bildirir ve akademik teşvik alırlar.*

#### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

#### **Önem Alma Faaliyetleri**

#### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)



**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

Akademik teşvik alan bölüm öğretim elemanları sarı ile altı çizili şekilde belirtilmiştir.

|    |                |               |                |      |
|----|----------------|---------------|----------------|------|
| 56 | Öğr. Gör.      | Ya**** DU**** | Isparta M.Y.O. | 33,6 |
| 57 | Öğr. Gör.      | Ce**** AL**** | Isparta M.Y.O. | 49,2 |
| 58 | Profesör       | Mu**** ÇE**** | Isparta M.Y.O. | 51   |
| 59 | Doçent         | Ha**** ŞE**** | Isparta M.Y.O. | 39,6 |
| 60 | Öğr. Gör.      | Sa**** PA**** | Isparta M.Y.O. | 37,8 |
| 61 | Öğr. Gör.      | Ha**** NE**** | Isparta M.Y.O. | 49,2 |
| 62 | Profesör       | Nu**** KU**** | Isparta M.Y.O. | 43,5 |
| 63 | Doçent         | Pe**** TÜ**** | Isparta M.Y.O. | 39   |
| 64 | Öğr. Gör.      | Fa**** AY**** | Isparta M.Y.O. | 30   |
| 65 | Dr. Öğr. Üyesi | Ha**** KA**** | Isparta M.Y.O. | 54,6 |
| 66 | Docent         | Um**** ÖZ**** | Isparta M.Y.O. | 30   |
| 67 | Doçent         | Mu**** DE**** | Isparta M.Y.O. | 60   |
| 68 | Docent         | Gü**** GÜ**** | Isparta M.Y.O. | 52,8 |
| 69 | Dr. Öğr. Üyesi | Gü**** KA**** | Isparta M.Y.O. | 33,6 |
| 70 | Dr. Öğr. Üyesi | Er**** KÜ**** | Isparta M.Y.O. | 44,4 |
| 71 | Dr. Öğr. Üyesi | Hü**** ÖN**** | Isparta M.Y.O. | 56,4 |

## TOPLUMSAL KATKI

### D.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi ve Toplumsal Katkı Kaynakları

Bölüm/Program, toplumsal katkı faaliyetlerini stratejik amaçları ve hedefleri doğrultusunda yönetmelidir. Bu faaliyetler için uygun fiziki altyapı ve mali kaynaklar oluşturmalı ve bunların etkin şekilde kullanımını sağlamalıdır.

#### D.1.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi

Bölümün/Programın toplumsal katkı politikası bölümün toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısı kurumsallaşmıştır. Toplumsal katkı süreçlerinin yönetim ve organizasyonel yapısı kurumun toplumsal katkı politikası ile uyumludur, görev tanımları belirlenmiştir. Yapının işlerliği izlenmekte ve bağlı iyileştirmeler gerçekleştirilmektedir.

#### **Planlama Faaliyetleri**

*Program yeterliliklerinde olması planlanmıştır.*

#### **Uygulama Faaliyetleri**

*Program yeterliliklerinde yer alması sağlanmıştır.*

#### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

#### **Önlem Alma Faaliyetleri**

#### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

*MEDEK akreditasyon dosyasında bulunmaktadır.*

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

|      |  |   |
|------|--|---|
| PY13 | Mesleki ve toplumsal etik değerler hakkında bilgi sahibi olur. Sosyal sorumluluk farkındalığı kazanır. | 4 |
|------|--|---|

### **D.1.2. Kaynaklar**

Toplumsal katkı etkinliklerine ayrılan kaynaklar (mali, fiziksel, insan gücü) belirlenmiş, paylaşılmış ve kurumsallaşmış olup, bunlar izlenmekte ve değerlendirilmektedir.

Aşçılık programı mali kaynakları üniversite bütçesinden sağlanmaktadır. Fiziksel imkanlar/kaynaklar yatırım programı ve harcama perspektifinde üst yönetim tarafından sağlanır. İnsan kaynakları akademik, idari ve yardımcı hizmetliler sınıflarından oluşur.

### **Planlama Faaliyetleri**

### **Uygulama Faaliyetleri**

*Program akademik personeli dört öğretim elemanından oluşur, program idari personeli bir kişi ve mutfak temizlik personeli bir kişidir.*

### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

### **Önem Alma Faaliyetleri**

### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

*Program yönetimine ilişkin bilgiler bölümünde ve Öğretim kadrosu bölümünde ilgili kanıtlara ulaşılabilir.*

### **D.2 Toplumsal Katkı Performansı**

Bölüm/Program, toplumsal katkı stratejisi ve hedefleri doğrultusunda yürüttüğü faaliyetleri periyodik olarak izlemeli ve sürekli iyileştirmelidir.

#### **D.2.1. Toplumsal Katkı Performansının İzlenmesi ve Değerlendirilmesi**

Bölüm/Program, Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları ile uyumlu, dezavantajlı gruplar dahil toplumun ve çevrenin ihtiyaçlarına cevap verebilen ve değer yaratan toplumsal katkı faaliyetlerinde

bulunmaktadır. Ulusal ve uluslararası düzeyde kurumsal iş birlikleri, çeşitli kamu kurum ve kuruluşlarına yapılan görevlendirmeler ile kurumun bünyesinde yer alan birimler aracılığıyla yürütülen eğitim, hizmet, araştırma, danışmanlık vb. toplumsal katkı faaliyetleri izlenmektedir. İzleme mekanizma ve süreçleri yerleşik ve sürdürülebilirdir. İyileştirme adımlarının kanıtları vardır.

### **Planlama Faaliyetleri**

**Bu alana ilişkin bölümde herhangi bir planlama yapılmamıştır.** Üniversite etkinliklerine öğrenci yönlendirilmiştir. Öğrenci kulüpleri kapsamında toplumsal katkı faaliyetleri yapılabilmektedir. Öğrenciler kulüplere üye olabilmektedir.

### **Uygulama Faaliyetleri**

### **Kontrol Etme Faaliyetleri**

### **Önlem Alma Faaliyetleri**

### **Örnek Gösterilebilir Uygulamalar**

**Olgunluk Düzeyi** (Ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

**Kanıtlar** (Örnek kanıtlara ölçütle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)

| Öğrenci No | Adı          | Soyadı  | Etkinlik Adı          | Etkinlik Türü | Fakülte/MYO                | Program | Katılım Tarihi         |
|------------|--------------|---------|-----------------------|---------------|----------------------------|---------|------------------------|
| 2213019072 | DEMET        | SARGIN  | Yusuf Dikeç Söyleşisi | Söyleşi       | Isparta Meslek Yüksekokulu | Aşçılık | 23.12.2024<br>13:47:00 |
| 2413019060 | SEVDE SULTAN | ARABACI | Yusuf Dikeç Söyleşisi | Söyleşi       | Isparta Meslek Yüksekokulu | Aşçılık | 23.12.2024<br>13:47:00 |

|    |  |                                     |                        |
|----|--|-------------------------------------|------------------------|
| 1  | Aksu MYO Sosyal Aktiviteler Topluluğu                  | Öğr. Gör. Nurittin ARIKAN           | BERNA ÇELİK            |
| 2  | Anime Cosplay Topluluğu                                | Arş. Gör. Mehmet YÜCEL              |                        |
| 3  | Araştırma ve Sosyal Yardımlaşma (ASYA) Topluluğu       | Öğr. Gör. Mustafa Erhan TÜRKOĞLU    | EDANUR YÜCEER          |
| 4  | AR-GE ve İnovasyon Topluluğu                           | Prof. Dr. Ahmet KABUL               | SENA KAHRAMAN          |
| 5  | Aşçılık ve Gastronomi Topluluğu                        | Öğr. Gör. Mehmet Anil KÜÇÜKYAMAN    | ŞEYMA GAYRETLİ         |
| 6  | Bilişim (BT) Topluluğu                                 | Doç. Dr. Ebru YILMAZ İNCE           | YAVUZHAN AYDIN         |
| 7  | Çevre ve Şehircilik Topluluğu                          | Prof. Dr. Hakan CEYLAN              | DERMAN SALTİK          |
| 8  | Dağcılık Topluluğu                                     | Prof. Dr. Ş. Evrim ARICI ŞENKAYNAĞI | MEHMET BAYRAK          |
| 9  | Dans Topluluğu   | Prof. Dr. Duygu KAŞIKÇI             | NAGİHAN ÇABUKATICI     |
| 10 | Doğa Gözlemleri Topluluğu                              | Prof. Dr. Yasin ÜNAL                | EMİRHAN KAPLAN         |
| 11 | Doğa Sporları Topluluğu                                | Öğr. Gör. Alican ÇIVGA              | HİLAL METİN            |
| 12 | Drama Tiyatro Topluluğu                                | Dr. Öğr. Üyesi Tolgahan ERMERGEN    | FURKAN KADAYIF         |
| 13 | Eğirdir MYO Öğrenci Topluluğu                          | Öğr. Gör. Ahmet BÜYÜKKÜPÇÜ          | İBRAHİM BAHA KORKUSUZ  |
| 14 | Elektronik Sporlar Topluluğu                           | Dr. Öğr. Üyesi Merdan ÖZKAHRAMAN    | TUNAHAN UÇAK           |
| 15 | Fotoğraf ve Sinema Topluluğu                           | Öğr. Gör. Yasemen GÖK SÜGÜR         | NURULLAH EREN AKÇAY    |
| 16 | Keçiborlu MYO Kültür Bilim ve Ekonomi(KÜBEK) Topluluğu | Öğr. Gör. Dr. İsmail ÖZCAN          | Buğra ALTINIŞIK        |
| 17 | Hakkı Yeten ÜNİ BJK Topluluğu                          | Öğr. Gör. Dr. Cem Deniz KUMRAL      | Emre GÜLCAN            |
| 18 | Genç Kalite (Gençkal) Topluluğu                        | Öğr. Gör. Salih PARMAKSIZ           | ENES TALHA KILIÇARSLAN |
| 19 | Gönen Meslek Yüksekokulu Topluluğu                     | Doç. Dr. Nihat ALTUNTEPE            | BESTAMI GÜNGÖR         |
| 20 | Institute Of Engineers and Everyone Else (IEEE)        | Prof. Dr. Okan BİNGÖL               | FEHMİ ŞİMŞEK           |
| 21 | Isparta Uluslararası Öğrenci Topluluğu                 | Dr. Öğr. Üyesi Emre BIÇAKCI         | HAQ NAWAZ              |
| 22 | ISUBÜ Galatasaraylılar Topluluğu                       | Arş. Gör. Dr. Fatih YİĞİT           | MERT DURMUŞOĞLU        |
| 23 | ISUBÜ Genç Tema Topluluğu                              | Dr. Öğr. Üyesi Fatma Merve NACAĞCI  | BAKİ ATAKAN TIRAŞ      |

|    |  |                                    |                     |
|----|--|------------------------------------|---------------------|
| 39 | Mühendis Düşünce Topluluğu                                 | Prof. Dr. Tuncay AYDOĞAN           | İBRAHİM KARAKUZU    |
| 40 | OEM Genç Ahşapçılar Topluluğu                              | Arş. Gör. Merve CAMBAZOĞLU         | ZEYNEP RANA İNAN    |
| 41 | Okçuluk Topluluğu  | Doç. Dr. Yunus ESER                | MEHMET TAKTAK       |
| 42 | Ombudsmanlık Topluluğu                                     | Dr. Öğr. Üyesi Tarık SÖYLEMİŞ      | HATİCE KÜBRA ERTAN  |
| 43 | Optisyenler Topluluğu                                      | Öğr. Gör. Dr. Mustafa BALCI        | MELEK ÖNER          |
| 44 | Proje Araş. Geliş. ve Uyg. Topluluğu                       | Dr. Öğr. Üyesi Aygün IŞIK YILDIZ   | ŞERİFE YAĞIZ        |
| 45 | Sanayi ve İnovasyon Topluluğu                              | Öğr. Gör. Semih DOÖRUKOL           | ÖMER YUSUF BACA     |
| 46 | RAGBİ (RAGBİ ISUBÜ) Topluluğu                              | Öğr. Gör. Serdar AYDOĞAN           | ARIANNA MASLOWSKAYA |
| 47 | Siber Güvenlik ve Yapay Zeka Topluluğu                     | Doç. Dr. Ahmet Ali SÜZEN           | BEYZA SALMAN        |
| 48 | Sualtı Sporları Topluluğu                                  | Öğr. Gör. Muzaffer TATLI           | ALİ KARAHAN         |
| 49 | Tarım Topluluğu  | Arş. Gör. Merve Mürüvvet DAĞ       | MUHİTTİN CAN        |
| 50 | Teknik Eller Topluluğu                                     | Öğr. Gör. Dr. Vuslat SALALI        | FATİH ERKENAY       |
| 51 | Teknofest Öğrenci Topluluğu                                | Dr. Öğr. Üyesi Hatice AKMAN        | YAĞIZ MUHAMMED TAN  |
| 52 | Teknoloji (ISTEK) Topluluğu                                | Dr. Öğr. Üyesi Samet YALÇIN        | YANKI ÇİLİNGİR      |
| 53 | Turizm ve Gezi Topluluğu                                   | Dr. Öğr. Üyesi Selim BACAĞ         | ÖMER FARUK DOĞRU    |
| 54 | Turizm ve Seyahat Topluluğu                                | Dr. Öğr. Üyesi Üyesi Ali DALGIÇ    | METİN KARAGOZOĞLU   |
| 55 | Uluborlu MYO Topluluğu                                     | Öğr. Gör. Elif ÇUKUR OĞUZ          | MİHRİBAN NUR ÇOLAK  |
| 56 | Uluslararası Staj Değişim Topluluğu                        | Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Said ÖZÇELİK | MİNE DAĞTEPE        |
| 57 | Yabancı Diller (YADİT) Topluluğu                           | Dr. Öğr. Üyesi Azize YÜKSEL        | EZGİ ÖZAYDIN        |
| 58 | Yalvaç Bilimsel ve Kültürel Aktiviteler (YABİKA) Topluluğu | Öğr. Gör. Taner TUNCER             |                     |
| 59 | Yalvaç Kılıçarslan Yerleşkesi Öğrenci Top.                 | Öğr. Gör. Erhan ÖZKAN              | MEDİNE ÖZLEM DÖLEK  |
| 60 | Yaşlılık ve Engellilik Çalışmaları (YECAT) Topluluğu       | Dr. Ziya YILDIZ                    | ZELAL ÇİÇEK         |
| 61 | Yeniler Kulübü (YKT) Topluluğu                             | Dr. Öğr. Üyesi Agah BAŞDEĞİREMEN   |                     |
| 62 | Yeşil Teknoloji ve İnovasyon (INNOVAGREEN) Topluluğu       | Prof. Dr. İsmail Serkan ÜNCÜ       | CANSU GÖÇÜNCÜ       |

## SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Aşçılık Programı, alanında deneyimli akademik kadroya sahiptir ve sürekli gelişimi destekleyen bir yönetim anlayışı benimsemektedir. Bu bölümde, programın güçlü yönleri ile iyileştirilmesi gereken alanlar; Liderlik, Yönetişim ve Kalite, Eğitim ve Öğretim, Araştırma ve Geliştirme ile Toplumsal Katkı başlıkları altında özetlenmiştir. Eğer bölüm/program daha önce bir dış değerlendirme sürecinden geçmiş ve kuruma sunulmuş bir Kurumsal Geri Bildirim, Kurumsal Akreditasyon veya İzleme Raporu bulunuyorsa, bu raporda belirtilen gelişime açık alanların giderilmesi için birim

düzeyinde alınan önlemler, gerçekleştirilen faaliyetler sonucunda sağlanan iyileştirmeler ve ilerleme kaydedilemeyen noktalar açıkça ortaya konmuş ve mevcut durum ayrıntılı olarak değerlendirilmiştir.

| AŞÇILIK ÖNLİSANS PROGRAMI OLARAK GÜÇLÜ YÖNLERİMİZ |              |   |
|---|--------------|---|
| GÜÇLÜ YÖNLER                                      | ALT BAŞLIK   | AÇIKLAMA  |
|   | GÜÇLÜ YÖNLER | Liderlik, Yönetim ve Kalite   |
| Eğitim ve Öğretim                                 |              | <p>I. <b>Güncellenmiş ve Akreditasyona Uyumlu Müfredat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ders kazanımları <b>program çıktılarına</b> uygun hale getirilmiş, <b>akreditasyon kriterleri</b> dikkate alınarak müfredat düzenlemeleri yapılmıştır.</li> </ul> <p>II. <b>Öğrenci İş Yüküne Dayalı AKTS Belirleme Yöntemi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>AKTS hesaplama süreci</b>, öğrenci iş yükü baz alınarak düzenlenmiş ve <b>geri bildirimlerle sürekli revize edilmektedir.</b></li> </ul> <p>III. <b>Çok Boyutlu Öğretim Yaklaşımları</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Öğrenci merkezli öğretim yöntemleri</b> uygulanmakta; <b>örgün, uzaktan ve karma eğitim stratejileri</b> kullanılmaktadır.</li> </ul> <p>IV. <b>Uygulamalı Eğitim ve Staj Olanaklarının Güçlendirilmesi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>İşletmede Mesleki Eğitim Programı</b> ile öğrencilerin sektörde deneyim kazanmaları sağlanmaktadır.</li> </ul> |

|                              |                             |   |
|------------------------------|-----------------------------|---|
|                              | Araştırma ve Geliştirme     | <p>I. <b>Akademik Yayın Teşvik Sistemi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Öğretim elemanlarına <b>bilimsel araştırmalara yönelik teşvikler sağlanmakta</b>, araştırma çıktılarına artırmaya yönelik destekler sunulmaktadır.</li> </ul> <p>II. <b>Uluslararası İş Birlikleri ve Projeler</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Erasmus ve uluslararası değişim programları</b>, öğrencilerin ve akademisyenlerin <b>uluslararası alanda eğitim ve araştırma deneyimi kazanmasına olanak tanımaktadır</b>.</li> </ul>  |
|                              | Toplumsal Katkı             | <p>I. <b>Sosyal Sorumluluk Projelerinin Desteklenmesi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Yerel gastronomi festivalleri, sosyal sorumluluk projeleri ve çevre dostu uygulamalar teşvik edilmektedir</b>.</li> </ul> <p>II. <b>Mezun Takip Sistemi ile Kariyer Destek Hizmetleri</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Mezunların sektördeki başarılarını izleyen bir sistem oluşturulmuş</b>, mezunlara yönelik <b>kariyer rehberliği hizmetleri</b> sunulmaktadır.</li> </ul>  |
| <b>GELİŞMEYE AÇIK YÖNLER</b> | <b>ALT BAŞLIK</b>           |   |
|                              | Liderlik, Yönetim ve Kalite | <p>1. <b>Öğrenci Geri Bildirim Mekanizmalarının Etkinliğinin Artırılması</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Tespit:</b> Kurumsal değerlendirme raporlarında, öğrenci geri bildirim mekanizmalarının daha sistematik hale getirilmesi gerektiği belirtilmiştir.</li> <li><b>Önlem: Öğrenci Memnuniyet Anketleri</b> düzenli aralıklarla uygulanmakta, sonuçlar <b>OBS üzerinden analiz edilerek iyileştirme planlarına entegre</b> edilmektedir.</li> </ul> <p>2. <b>İç Yönetişim Süreçlerinin Daha Belgelemiş Hale Getirilmesi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Tespit:</b> Akademik ve idari süreçlerde karar alma mekanizmalarının daha fazla dokümanite edilmesine ihtiyaç duyulmaktadır.</li> <li><b>Önlem: Kalite komisyonları oluşturulmuş</b>, tüm yönetim süreçleri prosedürlere dayalı hale getirilmiş ve işleyiş <b>yazılı hale getirilerek</b> kayıt altına alınmıştır.</li> </ul> <p>3. <b>Program Çıktılarının Daha Dinamik Hale Getirilmesi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Tespit:</b> Program çıktılarına ilişkin değerlendirme süreçlerinin daha esnek ve hızlı olması gerekmektedir.</li> <li><b>Önlem: Öğrenme çıktıları ve program hedefleri, OBS sistemi üzerinden düzenli olarak gözden geçirilmekte</b>, sektörel değişimler doğrultusunda güncellenmektedir.</li> </ul> |
|                              | Eğitim ve Öğretim           | <p>I. <b>Ders İçeriklerinin Sektörle Daha Fazla Entegre Edilmesi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Önlem:</b> Müfredat, sektör temsilcileri ve mezunlarla yapılan <b>danışma kurulu toplantıları</b> neticesinde güncellenmiştir.</li> </ul> <p>II. <b>Ölçme ve Değerlendirme Sisteminin Geliştirilmesi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Önlem: Portfolyo değerlendirme, vaka analizi ve proje bazlı değerlendirme yöntemleri</b> müfredata entegre edilmiştir.</li> </ul>   |
|                              | Araştırma ve Geliştirme     | <p>I. <b>Araştırma Çıktılarının Artırılması</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Önlem: Araştırma teşvik programları artırılmış</b>, akademik yayın hedefleri belirlenmiştir.</li> </ul> <p>II. <b>Uluslararası Araştırma İş Birliklerinin Güçlendirilmesi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Önlem: Ortak projeler geliştirilmiş</b>, uluslararası kongrelere akademik katılım teşvik edilmiştir.</li> </ul>   |

|                    |  |
|--------------------|--|
| Toplumsal<br>Katkı | I. <b>Topluma Yönelik Gastronomi Bilincinin Artırılması</b>  |
|                    | o <b>Önlem:</b> Yerel ve ulusal gastronomi organizasyonlarıyla iş birlikleri artırılmıştır.                |
|                    | II. <b>Mezunlarla İletişim Ağının Güçlendirilmesi</b>  |
|                    | o <b>Önlem:</b> Mezun takip sistemi dijitalleştirilmiş, mezunlar için kariyer etkinlikleri düzenlenmiştir. |

## ISUBÜ Isparta MYO Aşçılık Önlisans Programı İçin Öneriler

**Aşçılık Önlisans Programı**, mevcut güçlü yönlerini daha da geliştirebilmek ve belirlenen gelişmeye açık alanları iyileştirebilmek adına aşağıda belirtilen önerileri dikkate almalıdır. Bu öneriler, **liderlik, yönetim ve kalite, eğitim ve öğretim, araştırma ve geliştirme, toplumsal katkı** alanlarını kapsayacak şekilde stratejik ve uygulanabilir yaklaşımlar sunmaktadır.

### 1. Liderlik, Yönetişim ve Kalite

#### Öneriler ve İyileştirme Çalışmaları

- **Yönetim süreçlerinin daha etkin ve sistematik hale getirilmesi** amacıyla, bölüm içi karar alma süreçleri belgelendirilmeli ve standart hale getirilmelidir. Bu kapsamda, **standart operasyon prosedürleri (SOP)** oluşturularak yönetim süreçlerinin şeffaflığı artırılmalıdır.
- **Öğrenci geri bildirim süreçlerinin daha etkin hale getirilmesi** için, **memnuniyet anketleri** her dönem sonunda sistematik olarak uygulanmalı ve sonuçları analiz edilerek iyileştirme planları oluşturulmalıdır.
- **Bölüm içi yönetim süreçlerinin güçlendirilmesi** amacıyla, **öğrenci ve sektör paydaşlarının katılımı artırılmalı**, danışma kurulu toplantıları düzenli olarak yapılmalıdır.

### 2. Eğitim ve Öğretim

#### Öneriler ve İyileştirme Çalışmaları

- **Müfredatın sektör ihtiyaçlarına daha uygun hale getirilmesi** için, program içerikleri **sektör profesyonelleri ve mezun geri bildirimleri doğrultusunda** güncellenmelidir. Özellikle **sürdürülebilir mutfak uygulamaları, dijitalleşme ve gastronomi turizmi** gibi yenilikçi konular ders içeriklerine entegre edilmelidir.
- **Uygulamalı eğitim saatlerinin artırılması** amacıyla, **otel, restoran ve gıda sektörü ile iş birlikleri güçlendirilerek** öğrencilerin sahada daha fazla deneyim kazanması sağlanmalıdır.
- **Öğrencilerin ölçme ve değerlendirme süreçlerine aktif katılımını sağlamak** adına, **geleneksel sınav sistemine ek olarak portfolyo değerlendirme, vaka analizleri ve proje bazlı değerlendirme yöntemleri** kullanılmalıdır.

### 3. Araştırma ve Geliştirme

#### Öneriler ve İyileştirme Çalışmaları

- **Bölüm akademik personelinin bilimsel araştırmalara katılımını teşvik etmek** amacıyla, **yayın teşvik mekanizmaları** geliştirilerek öğretim elemanlarının akademik üretkenlikleri artırılmalıdır.
- **Öğrencilerin araştırma süreçlerine daha fazla dahil edilmesi** için, **TÜBİTAK ve BAP projelerine öğrenci katılımı** artırılmalı ve proje bazlı ders içerikleri yaygınlaştırılmalıdır.
- **Uluslararası iş birliklerinin artırılması** kapsamında, **Erasmus ve Mevlana gibi öğrenci değişim programlarına katılım teşvik edilmeli** ve uluslararası mutfak akademileri ile ortak projeler geliştirilmelidir.

---

#### 4. Toplumsal Katkı

##### Öneriler ve İyileştirme Çalışmaları

- Bölümün toplumsal katkı süreçlerine daha aktif katılımını sağlamak için, yerel gastronomi festivalleri, sosyal sorumluluk projeleri ve dezavantajlı gruplara yönelik açılış kursları düzenlenmelidir.
- Mezunlarla sürekli iletişimin güçlendirilmesi amacıyla, dijital mezun takip sistemi etkinleştirilmeli ve mezunlara yönelik kariyer rehberliği hizmetleri sunulmalıdır.
- Toplumda sağlıklı beslenme bilincinin artırılması için, beslenme ve diyetetik uzmanlarıyla ortak projeler geliştirilerek halkı bilinçlendirme çalışmaları yapılmalıdır.

---

##### Sonuç:

Bu önerilerin uygulanmasıyla, Açılış Önlisans Programı'nın sektörel gereksinimlere daha uyumlu hale gelmesi, akademik ve uygulamalı eğitim kalitesinin artırılması ve topluma katkı sağlayan projelerin güçlendirilmesi hedeflenmektedir. Yapılan öz değerlendirme çalışmaları doğrultusunda, belirlenen gelişim alanları için sürekli iyileştirme süreçleri devreye alınacaktır.



| Bölüm/Kategori  | Olgunluk Düzeyi | Ana Tema   | Tema Ortalama | Bölüm Ortalama |
|---|-----------------|--|---------------|----------------|
| A.1.1. Yönetişim Modeli ve İdari Yapı                                   | 3               | Liderlik ve Kalite   | 3             | 2,78           |
| A.1.2. Liderlik   | 3               |  |               |                |
| A.1.3. Kurumsal Dönüşüm Kapasitesi                                      | 3               |  |               |                |
| A.1.4. İç Kalite Güvencesi Mekanizmaları                                | 3               |  |               |                |
| A.1.5. Kamuoyunu Bilgilendirme ve Hesap Verebilirlik                    | 3               | Misyon ve Stratejik Amaçlar  | 2,75          |                |
| A.2.1. Misyon, Vizyon ve Politikalar                                    | 3               |  |               |                |
| A.2.2. Stratejik Amaç ve Hedefler                                       | 2               |  |               |                |
| A.2.3. Performans Yönetimi  | 3               | Yönetim Sistemleri   | 2,5           |                |
| A.3.1. Bilgi Yönetim Sistemi  | 2               |  |               |                |
| A.3.2. İnsan Kaynakları Yönetimi  | 2               |  |               |                |
| A.3.4. Süreç Yönetimi   | 3               | Paydaş Katılımı  | 3,67          |                |
| A.4.1. İç ve Dış Paydaş Katılımı  | 4               |  |               |                |
| A.4.2. Öğrenci Geri Bildirimleri  | 4               |  |               |                |
| A.4.3. Mezun İlişkileri Yönetimi  | 3               | Uluslararasılaşma  | 1             |                |
| A.5.1. Uluslararasılaşma Süreçlerinin Yönetimi                          | 1               |  |               |                |
| A.5.3. Uluslararasılaşma Performansı                                    | 1               |  |               |                |
| B.1.1. Programların Tasarımı ve Onayı                                   | 3               | Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi                           | 3             |                |
| B.1.2. Programın Ders Dağılım Dengesi                                   | 3               |  |               |                |
| B.1.3. Ders Kazanımlarının Program Çıktılarıyla Uyumu                   | 3               |  |               |                |
| B.1.4. Öğrenci İş Yüküne Dayalı Ders Tasarımı                           | 3               |  |               |                |
| B.1.5. Programların İzlenmesi ve Güncellenmesi                          | 3               |  |               |                |
| B.1.6. Eğitim ve Öğretim Süreçlerinin Yönetimi                          | 3               |  |               |                |
| B.2.1. Öğretim Yöntem ve Teknikleri                                     | 3               | Programların Yürütülmesi (Öğrenci Merkezli Öğrenme Öğretme ve Değerlendirme) | 3             |                |
| B.2.2. Ölçme ve Değerlendirme   | 3               |  |               |                |
| B.2.3. Öğrenci Kabulü, Önceki Öğrenmenin Tanınması ve Kredilendirilmesi | 3               |  |               |                |

|  |   |  |          |          |
|--|---|--|----------|----------|
| B.2.4. Yeterliliklerin Sertifikalandırılması ve Diploma              | 3 |  |          | <b>3</b> |
| B.3.1. Öğrenme Ortam ve Kaynakları                                   | 3 | <b>Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri</b>                    | <b>3</b> |          |
| B.3.2. Akademik Destek Hizmetleri                                    | 3 |  |          |          |
| B.3.3. Tesis ve Altyapılar   | 3 |  |          |          |
| B.3.4. Dezavantajlı Gruplar  | 3 |  |          |          |
| B.3.5. Sosyal, Kültürel, Sportif Faaliyetler                         | 3 |  |          |          |
| B.4.1. Atama, Yükseltme ve Görevlendirme Kriterleri                  | 3 | <b>Öğretim Kadrosu</b>   | <b>3</b> |          |
| B.4.2. Öğretim Yetkinlikleri ve Gelişimi                             | 3 |  |          |          |
| B.4.3. Eğitim Faaliyetlerine Yönelik Teşvik ve Ödüllendirme          | 3 |  |          |          |
| C.1.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi                               | 3 | <b>Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları</b>             | <b>3</b> |          |
| C.2.1. Araştırma Yetkinlikleri ve Gelişimi                           | 3 | <b>Araştırma Yetkinliği, İş Birlikleri ve Destekler</b>                    |          |          |
| C.3.1. Araştırma Performansının İzlenmesi ve Değerlendirilmesi       | 3 | <b>Araştırma Performansı</b>   |          |          |
| C.3.2. Öğretim Elemanı/Araştırmacı Performansının Değerlendirilmesi  | 3 |  |          |          |
| D.1.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi                         | 3 | <b>Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi ve Toplumsal Katkı Kaynakları</b> | <b>3</b> |          |
| D.1.2. Kaynaklar   | 3 |  |          |          |
| D.2.1. Toplumsal Katkı Performansının İzlenmesi ve Değerlendirilmesi | 3 | <b>Toplumsal Katkı Performansı</b>   | <b>3</b> |          |

## EK-2 DERECELİ DEĞERLENDİRME ANAHTARI

### A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE

#### A.1. Liderlik ve Kalite

Bölüm/Program, kurumsal dönüşümünü sağlayacak yönetim modeline sahip olmalı, liderlik yaklaşımları uygulamalı, iç kalite güvence mekanizmalarını oluşturmalı ve kalite güvence kültürünü içselleştirmelidir.

|   | 1  | 2   | 3  | 4   | 5   |
|---|--|---|--|---|---|
| <b>A.1.1. Yönetişim modeli ve idari yapı</b><br><br>Bölümdeki/Programdaki yönetim modeli ve idari yapı (yasal düzenlemeler çerçevesinde kurumsal yaklaşım, gelenekler, tercihler); karar verme mekanizmaları, kontrol ve denge unsurları; kurulların çok sesliliği ve bağımsız hareket kabiliyeti, paydaşların temsil edilmesi; öngörülen yönetim modeli ile gerçekleşmenin karşılaştırılması, modelin kurumsallığı ve sürekliliği yerleşmiş ve benimsenmiştir. Organizasyon şeması ve bağlı olma/rapor verme ilişkileri; görev tanımları, iş akış süreçleri vardır ve gerçeği yansıtmaktadır; ayrıca bunlar yayımlanmış ve işleyişin paydaşlarca bilinirliği sağlanmıştır. | Bölümün/Programın misyonuyla uyumlu ve stratejik hedeflerini gerçekleştirmeyi sağlayacak bir yönetim modeli ve organizasyonel yapılanması bulunmamaktadır. | Bölümün/Programın misyon ve stratejik hedeflerine ulaşmasını güvence altına alan ve süreçleriyle uyumlu yönetim modeli ve idari yapılanması belirlenmiştir. | Bölümün/Programın yönetim modeli ve organizasyonel yapılanması birim ve alanların genelini kapsayacak şekilde faaliyet göstermektedir. | Bölümün/Programın yönetim ve organizasyonel yapılanmasına ilişkin uygulamaları izlenmekte ve iyileştirilmektedir. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|   | <b>Kanıtlar</b><br><br><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i>   |   |  |   |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>   | Tüm Bölümler/Programlar  |   |  |   |   |

**A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE****A.1. Liderlik ve Kalite**

|  | 1  | 2   | 3   | 4  | 5   |
|--|--|---|---|--|---|
| <b><u>A.1.2. Liderlik</u></b><br><br>Birimde rektörün ve süreç liderlerinin yükseköğretim ekosistemindeki değişim, belirsizlik ve karmaşıklığı dikkate alan bir kalite güvencesi sistemi ve kültürü oluşturma konusunda sahipliği ve motivasyonu yüksektir. Bu süreçler çevik bir liderlik yaklaşımıyla yönetilmektedir.<br>Birimlerde liderlik anlayışı ve koordinasyon kültürü yerleşmiştir. Liderler birimin değerleri ve hedefleri doğrultusunda stratejilerinin yanı sıra; yetki paylaşımını, ilişkileri, zamanı, kurumsal motivasyon ve stresi de etkin ve dengeli biçimde yönetmektedir.<br>Akademik ve idari birimler ile yönetim arasında etkin bir iletişim ağı oluşturulmuştur.<br>Liderlik süreçleri ve kalite güvencesi kültürünün içselleştirilmesi sürekli değerlendirilmektedir. | Bölümde/Programda kalite güvencesi sisteminin yönetilmesi ve kalite kültürünün içselleştirilmesini destekleyen etkin bir liderlik yaklaşımı bulunmamaktadır. | Bölümde/Programda liderlerin kalite güvencesi sisteminin yönetimi ve kültürünün içselleştirilmesi konusunda sahipliği ve motivasyonu bulunmaktadır. | Bölümde/Programda geneline yayılmış, kalite güvencesi sistemi ve kültürünün gelişimini destekleyen etkin liderlik uygulamaları bulunmaktadır. | Liderlik uygulamaları ve bu uygulamaların kalite güvencesi sistemi ve kültürünün gelişimine katkısı izlenmekte ve bağlı iyileştirmeler gerçekleştirilmektedir. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>  | <b>Kanıtlar</b><br><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i>   |   |   |  |   |
|  | Tüm Bölümler/Programlar  |   |   |  |   |

**A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE****A.1. Liderlik ve Kalite****A.1.3. Kurumsal dönüşüm kapasitesi**

Yükseköğretim ekosistemi içerisindeki değişimleri, küresel eğilimleri, ulusal hedefleri ve paydaş beklentilerini dikkate alarak birimin geleceğe hazır olmasını sağlayan çevik yönetim yetkinliği vardır. Geleceğe uyum için amaç, misyon ve hedefler doğrultusunda birimi dönüştürmek üzere değişim yönetimi, kıyaslama, yenilik yönetimi gibi yaklaşımları kullanır ve kurumsal özgünlüğü güçlendirir.

| 1   | 2  | 3  | 4  | 5   |
|---|--|--|--|---|
| Bölümde/Programda değişim yönetimi bulunmamaktadır. | Bölümde/Programda değişim ihtiyacı belirlenmiştir. | Bölümde/Programda değişim yönetimi yaklaşımı birimin geneline yayılmış ve bütüncül olarak yürütülmektedir. | Amaç, misyon ve hedefler doğrultusunda gerçekleştirilen değişim yönetimi uygulamaları izlenmekte ve önlemler alınmaktadır. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |

**Kanıt**

*Kanıtlar Metinde Sunulmuştur*

**Sorumlu Birim/Birimler**

Tüm Bölümler/Programlar

**A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE****A.1. Liderlik ve Kalite**

|  | 1  | 2  | 3  | 4  | 5   |
|--|--|--|--|--|---|
| <b><u>A.1.4. İç kalite güvencesi mekanizmaları</u></b><br><p>PUKÖ çevrimleri itibarı ile takvim yılı temelinde hangi işlem, süreç, mekanizmaların devreye gireceği planlanmış, akış şemaları belirlidir. Sorumluluklar ve yetkiler tanımlanmıştır. Gerçekleşen uygulamalar değerlendirilmektedir.</p> <p>Takvim yılı temelinde tasarlanmayan diğer kalite döngülerinin ise tüm katmanları içerdiği kanıtları ile belirtilmiştir, gerçekleşen uygulamalar değerlendirilmektedir.</p> <p>Birime ait kalite güvencesi rehberi gibi, politika ayrıntılarının yer aldığı erişilebilir ve güncellenen bir doküman bulunmaktadır. Birimin Kalite Komisyonunun süreç ve uygulamaları tanımlıdır, kurum çalışanlarınca bilinir. Komisyon iç kalite güvencesi sisteminin oluşturulması ve geliştirilmesinde etkin rol alır, program akreditasyonu süreçlerine destek verir. Komisyon gerçekleştirilen etkinliklerin sonuçlarını değerlendirir. Bu değerlendirmeler karar alma mekanizmalarını etkiler.</p> | Bölümün/Programın tanımlanmış bir iç kalite güvencesi sistemi bulunmamaktadır. | Bölümün/Programın iç kalite güvencesi süreç ve mekanizmaları tanımlanmıştır. | İç kalite güvencesi sistemi<br>Bölümün/Programın geneline yayılmış, şeffaf ve bütüncül olarak yürütülmektedir. | İç kalite güvencesi sistemi mekanizmaları izlenmekte ve ilgili paydaşlarla birlikte iyileştirilmektedir. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|  | <b>Kanıt</b><br><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i>                            |  |  |  |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>  | Tüm Bölümler/Programlar  |  |  |  |   |

## A.1. Liderlik ve Kalite

|   | 1   | 2   | 3  | 4   | 5   |
|---|---|---|--|---|---|
| <p><b><u>A.1.5. Kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik</u></b></p> <p>Kamuoyunu bilgilendirme ilkesel olarak benimsenmiştir, hangi kanalların nasıl kullanılacağı tasarlanmıştır, erişilebilir olarak ilan edilmiştir ve tüm bilgilendirme adımları sistematik olarak atılmaktadır. Birimin internet sayfası doğru, güncel, ilgili ve kolayca erişilebilir bilgiyi vermektedir; bunun sağlanması için gerekli mekanizma mevcuttur. Kurumsal özerklik ile hesap verebilirlik kavramlarının birbirini tamamladığına ilişkin bulgular mevcuttur.</p> <p>İç ve dışa hesap verme yöntemleri kurgulanmıştır ve uygulanmaktadır. Sistematiktir, ilan edilen takvim çerçevesinde gerçekleştirilir, sorumluları nettir. Alınan geri beslemeler ile etkinliği değerlendirilmektedir. Birimin bölgesindeki dış paydaşları, ilişkili olduğu yerel yönetimler, diğer üniversiteler, kamu kurumu kuruluşları, sivil toplum kuruluşları, sanayi ve yerel halk ile ilişkileri değerlendirilmektedir.</p> | Bölümde/Programda kamuoyunu bilgilendirmek ve hesap verebilirliği gerçekleştirmek üzere mekanizmalar bulunmamaktadır. | Bölümde/Programda şeffaflık ve hesap verebilirlik ilkeleri doğrultusunda kamuoyunu bilgilendirmek üzere tanımlı süreçler bulunmaktadır. | Bölüm/Program tanımlı süreçleri doğrultusunda kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik mekanizmalarını işletmektedir. | Bölümün/Programın kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik mekanizmaları izlenmekte ve paydaş görüşleri doğrultusunda iyileştirilmektedir. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|   | <p><b>Kant</b></p> <p><i>Kantlar Metinde Sunulmuştur</i></p>  |   |  |   |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>   | Tüm Bölümler/Programlar   |   |  |   |   |

**A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE****A.2. Misyon ve Stratejik Amaçlar**

Bölüm/Program; misyon, vizyon ve amacını gerçekleştirmek üzere kurumun politikaları doğrultusunda oluşturduğu stratejik amaçlarını ve hedeflerini planlayarak uygulamalı, performans yönetimi kapsamında sonuçlarını izleyerek değerlendirmeli ve kamuoyuyla paylaşmalıdır.

|   | 1  | 2  | 3   | 4   | 5   |
|---|--|--|---|---|---|
| <b><u>A.2.1. Misyon, vizyon ve politikalar</u></b><br><br>Miyon ve vizyon ifadesi tanımlanmıştır, birim çalışanlarınca bilinir ve paylaşılır. Birime özeldir, sürdürülebilir bir gelecek yaratmak için yol göstericidir.<br><br>Kalite güvencesi politikası vardır, paydaşların görüşü alınarak hazırlanmıştır. Politika birim çalışanlarınca bilinir ve paylaşılır. Politika belgesi yalın, somut, gerçekçidir. Sürdürülebilir kalite güvencesi sistemini ana hatlarıyla tarif etmektedir. Kalite güvencesinin yönetim şekli, yapılanması, temel mekanizmaları, merkezi kurgu ve birimlere erişimi açıklanmıştır.<br>Aynı şekilde eğitim ve öğretim (uzaktan eğitimi de kapsayacak şekilde), araştırma ve geliştirme, toplumsal katkı, yönetim sistemi ve uluslararasılaşma politikaları vardır ve kalite güvencesi politikası için sayılan özellikleri taşır. Bu politika ifadelerinin somut sonuçları, uygulamalara yansıyan etkileri vardır; örnekleri sunulabilir. | Bölümde/Programda tanımlanmış misyon, vizyon ve politikalar bulunmamaktadır. | Bölümün/Programın tanımlanmış ve birime özgü misyon, vizyon ve politikaları bulunmaktadır. | Bölümün/Programın genelinde misyon, vizyon ve politikalarla uyumlu uygulamalar bulunmaktadır. | Miyon, vizyon ve politikalar doğrultusunda gerçekleştirilen uygulamalar izlenmekte ve paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|   | <b>Kanıt</b><br><br><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i>                      |  |   |   |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>   | Tüm Bölümler/Programlar  |  |   |   |   |



**A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE****A.2. Misyon ve Stratejik Amaçlar**

|   | 1  | 2  | 3   | 4   | 5   |
|---|--|--|---|---|---|
| <b><u>A.2.2. Stratejik amaç ve hedefler</u></b><br><br>Stratejik Plan kültürü ve geleneği vardır, mevcut dönemi kapsayan, kısa/orta uzun vadeli amaçlar, hedefler, alt hedefler, eylemler ve bunların zamanlaması, önceliklendirilmesi, sorumluları, mali kaynakları bulunmaktadır, tüm paydaşların görüşü alınarak (özellikle stratejik paydaşlar) hazırlanmıştır. Mevcut stratejik plan hazırlanırken bir öncekinin ayrıntılı değerlendirilmesi yapılmış ve kullanılmıştır; yıllık gerçekleşme takip edilerek ilgili kurullarda tartışılmakta ve gerekli önlemler alınmaktadır. | Bölümün/Programın stratejik planı bulunmamaktadır.       | Bölümün/ Programın ilan edilmiş bir stratejik planı bulunmaktadır. | Bölümün/ Programın bütünsel, tüm birimleri tarafından benimsenmiş ve paydaşlarınca bilinen stratejik planı ve bu planıyla uyumlu uygulamaları vardır. | Bölümün/ Programın uyguladığı stratejik planı izlemekte ve ilgili paydaşlarla birlikte değerlendirerek gelecek planlarına yansıtılmaktadır. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|   | <b>Kanıtl</b><br><br><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i> |  |   |   |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>   | Tüm Bölümler/Programlar                                  |  |   |   |   |

**A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE****A.2. Misyon ve Stratejik Amaçlar**

|  | 1   | 2   | 3  | 4  | 5   |
|--|---|---|--|--|---|
| <b><u>A.2.3. Performans yönetimi</u></b><br><br>Bölümde/Programda performans yönetim sistemleri bütünsel bir yaklaşımla ele alınmaktadır. Bu sistemler birimin stratejik amaçları doğrultusunda sürekli iyileşmesine ve geleceğe hazırlanmasına yardımcı olur. Bilişim sistemleriyle desteklenerek performans yönetiminin doğru ve güvenilir olması sağlanmaktadır. Birimin stratejik bakış açısını yansıtan performans yönetimi süreç odaklı ve paydaş katılımıyla sürdürülmektedir.<br>Tüm temel etkinlikleri kapsayan kurumsal (genel, anahtar, uzaktan eğitim vb.) performans göstergeleri tanımlanmış ve paylaşılmıştır.<br>Performans göstergelerinin iç kalite güvencesi sistemi ile nasıl ilişkilendirildiği tanımlanmış ve yazılıdır. Kararlara yansımaya örnekleri mevcuttur.<br>Yıllar içinde nasıl değiştiği takip edilmektedir, bu izlemenin sonuçları yazılıdır ve gerektiği şekilde kullanıldığına dair kanıtlar mevcuttur. | Bölümde/ Programda performans yönetimi bulunmamaktadır. | Bölümde/ Programda performans göstergeleri ve performans yönetimi mekanizmaları tanımlanmıştır. | Bölümün/ Programın geneline yayılmış performans yönetimi uygulamaları bulunmaktadır. | Bölümde/ Programda performans göstergelerinin işlerliği ve performans yönetimi mekanizmaları izlenmekte ve izlem sonuçlarına göre iyileştirmeler gerçekleştirilmektedir. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|  | <b>Kanıt</b><br><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i>     |   |  |  |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>  | Tüm Bölümler/Programlar                                 |   |  |  |   |

**A.3. Yönetim Sistemleri**

Birim, stratejik hedeflerine ulaşmayı nitelik ve nicelik olarak güvence altına almak amacıyla mali, beşerî ve bilgi kaynakları ile süreçlerini yönetmek üzere bir sisteme sahip olmalıdır.

|   |  | 2  | 3   | 4   | 5  |
|---|--|--|---|---|--|
| <p><b><u>A.3.1. Bilgi yönetim sistemi</u></b></p> <p>Bölümün/Programın önemli etkinlikleri ve süreçlerine ilişkin veriler toplanmakta, analiz edilmekte, raporlanmakta ve stratejik yönetim için kullanılmaktadır. Akademik ve idari birimlerin kullandıkları Bilgi Yönetim Sistemi entegredir ve kalite yönetim süreçlerini beslemektedir. Bilgi Yönetim Sistemi güvenliği, gizliliği ve güvenilirliği sağlanmıştır.</p> | <p>Bölümde/Programda bilgi yönetim sistemi bulunmamaktadır.</p>  | <p>Bölümde/Programda kurumsal bilginin edinimi, saklanması, kullanılması, işlenmesi ve değerlendirilmesine destek olacak bilgi yönetim sistemleri oluşturulmuştur.</p> | <p>Bölüm/Program genelinde temel süreçleri (eğitim ve öğretim, araştırma ve geliştirme, toplumsal katkı, kalite güvencesi) destekleyen entegre bilgi yönetim sistemi işletilmektedir.</p> | <p>Bölümde/Programda entegre bilgi yönetim sistemi izlenmekte ve iyileştirilmektedir.</p> | <p>İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.</p> |
|   | <p><b>Kanıt</b></p> <p><a href="https://ebys.isparta.edu.tr/">https://ebys.isparta.edu.tr/</a><br/> <a href="https://pbs.isparta.edu.tr/">https://pbs.isparta.edu.tr/</a><br/> <a href="https://eposta.isparta.edu.tr/">https://eposta.isparta.edu.tr/</a></p> |  |   |   |  |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>   | Tüm Bölümler/Programlar  |  |   |   |  |

## A.3. Yönetim Sistemleri



|   |  | 2  | 3   | 4  | 5  |
|---|--|--|---|--|--|
| <p><b><u>A.3.2. İnsan kaynakları yönetimi</u></b></p> <p>İnsan kaynakları yönetimine ilişkin kurallar ve süreçler bulunmaktadır. Şeffaf şekilde yürütülen bu süreçler birimde herkes tarafından bilinmektedir. Eğitim ve liyakat öncelikli kriter olup yetkinliklerin artırılması temel hedeftir. Çalışan (akademik-idari) memnuniyet, şikayet ve önerilerini belirlemek ve izlemek amacıyla geliştirilmiş olan yöntem ve mekanizmalar uygulanmakta ve sonuçları değerlendirilerek iyileştirilmektedir.</p> | <p>Bölümde/Programda insan kaynakları yönetimine ilişkin tanımlı süreçler bulunmamaktadır.</p> | <p>Bölümde/Programda stratejik hedefleriyle uyumlu insan kaynakları yönetimine ilişkin tanımlı süreçler bulunmaktadır.</p> | <p>Bölümün/Programın genelinde insan kaynakları yönetimi doğrultusunda uygulamalar tanımlı süreçlere uygun bir biçimde yürütülmektedir.</p> | <p>Bölümde/Programda insan kaynakları yönetimi uygulamaları izlenmekte ve ilgili iç paydaşlarla değerlendirilerek iyileştirilmektedir.</p> | <p>İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.</p> |
|   | <p><b>Kanıt</b></p> <p><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i></p>                                 |  |   |  |  |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>   | Tüm Bölümler/Programlar  |  |   |  |  |

**A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE****A.3. Yönetim Sistemleri**

|  | <b>1</b>  | <b>2</b>  | <b>3</b>  | <b>4</b>   | <b>5</b>  |
|--|---|---|---|--|---|
| <b><u>A.3.4. Süreç yönetimi</u></b><br><br>Tüm etkinliklere ait süreçler ve alt süreçler (uzaktan eğitim dahil) tanımlıdır. Süreçlerdeki sorumlular, iş akışı, yönetim, sahiplenme yazılıdır ve bölümler tarafından içselleştirilmiştir. Süreç yönetiminin başarılı olduğunun kanıtları vardır. Sürekli süreç iyileştirme döngüsü kurulmuştur. | Bölümde/Programda eğitim ve öğretim, araştırma ve geliştirme, toplumsal katkı ve yönetim sistemine ilişkin süreçler tanımlanmamıştır. | Bölümde/Programda eğitim ve öğretim, araştırma ve geliştirme, toplumsal katkı ve yönetim sistemi süreç ve alt süreçleri tanımlanmıştır. | Bölümün/Programın genelinde tanımlı süreçler yönetilmektedir. | Bölümde/Programda süreç yönetimi mekanizmaları izlenmekte ve ilgili paydaşlarla değerlendirilerek iyileştirilmektedir. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|  | <b><i>Kanıt</i></b>   |   |   |  |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>  | Tüm Bölümler/Programlar   |   |   |  |   |

**A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE****A.4. Paydaş Katılımı**

Birim, iç ve dış paydaşlarının stratejik kararlara ve süreçlere katılımını sağlamak üzere geri bildirimlerini almak, yanıtlamak ve kararlarında kullanmak için gerekli sistemleri oluşturmalı ve yönetmelidir.

|   |  | 2   | 3   | 4   | 5   |
|---|--|---|---|---|---|
| <b>A.4.1. İç ve dış paydaş katılımı</b><br><br>İç ve dış paydaşların karar alma, yönetim ve iyileştirme süreçlerine katılım mekanizmaları tanımlanmıştır. Gerçekleşen katılımın etkinliği, kurumsallığı ve sürekliliği irdelenmektedir. Uygulama örnekleri, iç kalite güvencesi sisteminde özellikle öğrenci ve dış paydaş katılımı ve etkinliği mevcuttur. Sonuçlar değerlendirilmekte ve bağlı iyileştirmeler gerçekleştirilmektedir. | Bölümün/Programın iç kalite güvencesi sistemine paydaş katılımını sağlayacak mekanizmalar bulunmamaktadır. | Bölümde/Programda kalite güvencesi, eğitim ve öğretim, araştırma ve geliştirme, toplumsal katkı, yönetim sistemi ve uluslararasılaşma süreçlerinin PUKÖ katmanlarına paydaş katılımını sağlamak için planlamalar bulunmaktadır. | Tüm süreçlerdeki PUKÖ katmanlarına paydaş katılımını sağlamak üzere birimin geneline yayılmış mekanizmalar bulunmaktadır. | Paydaş katılım mekanizmalarının işleyişi izlenmekte ve bağlı iyileştirmeler gerçekleştirilmektedir. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|   | <b>Kanıt</b><br><br><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i>  |   |   |   |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>   | Tüm Bölümler/Programlar  |   |   |   |   |

## A.4. Paydaş Katılımı

|   |  | 2  | 3  | 4   | 5  |
|---|--|--|--|---|--|
| <p><b><u>A.4.2. Öğrenci geri bildirimleri</u></b></p> <p>Öğrenci görüşü (ders, dersin öğretim elemanı, diploma programı, hizmet ve genel memnuniyet seviyesi, vb) sistematik olarak ve çeşitli yollarla alınmakta, etkin kullanılmakta ve sonuçları paylaşılmaktadır. Kullanılan yöntemlerin geçerli ve güvenilir olması, verilerin tutarlı ve temsil eder olması sağlanmıştır. Öğrenci şikayetleri ve/veya önerileri için muhtelif kanallar vardır, öğrencilerce bilinir, bunların adil ve etkin çalıştığı denetlenmektedir.</p> | <p>Bölümde/Programda öğrenci geri bildirimlerinin alınmasına yönelik mekanizmalar bulunmamaktadır.</p> | <p>Bölümde/Programda öğretim süreçlerine ilişkin olarak öğrencilerin geri bildirimlerinin (ders, dersin öğretim elemanı, program, öğrenci iş yükü* vb.) alınmasına ilişkin ilke ve kurallar oluşturulmuştur.</p> | <p>Programların genelinde öğrenci geri bildirimleri (her yarıyıl ya da her akademik yıl sonunda) alınmaktadır.</p> | <p>Tüm programlarda öğrenci geri bildirimlerinin alınmasına ilişkin uygulamalar izlenmekte ve öğrenci katılımına dayalı biçimde iyileştirilmektedir. Geri bildirim sonuçları karar alma süreçlerine yansıtılmaktadır.</p> | <p>İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.</p> |
|   | <p><b>Kanıt</b></p> <p><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i></p>   |  |  |   |  |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>   | Tüm Bölümler/Programlar  |  |  |   |  |

#### A.4. Paydaş Katılımı

|  |   | 2   | 3  | 4  | 5   |
|--|---|---|--|--|---|
| <b><u>A.4.3. Mezun ilişkileri yönetimi</u></b><br>Mezunların işe yerleşme, eğitime devam, gelir düzeyi, işveren/mezun memnuniyeti gibi istihdam bilgileri sistematik ve kapsamlı olarak toplanmakta, değerlendirilmekte, birim gelişme stratejilerinde kullanılmaktadır. | Bölümde/Programda mezun izleme sistemi bulunmamaktadır. | Programların amaç ve hedeflerine ulaşıp ulaşılmadığının irdelenmesi amacıyla bir mezun izleme sistemine ilişkin planlama bulunmaktadır. | Programların genelinde mezun izleme sistemi uygulamaları vardır. | Mezun izleme sistemi uygulamaları izlenmekte ve ihtiyaçlar doğrultusunda programlarda güncellemeler yapılmaktadır. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|  | <b>Kanıt</b><br><br><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i> |   |  |  |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>  | Tüm Bölümler/Programlar                                 |   |  |  |   |



**A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE****A.5. Uluslararasılaşma**

Birim, uluslararasılaşma stratejisi ve hedefleri doğrultusunda süreçlerini yönetmeli, organizasyonel yapılanmasını oluşturmalı ve sonuçlarını periyodik olarak izleyerek değerlendirmelidir.

|  |   | 2  | 3   | 4  | 5   |
|--|---|--|---|--|---|
| <b><u>A.5.1. Uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimi</u></b><br><br>Uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısı kurumsallaşmıştır. Kurumun uluslararasılaşma politikası ile uyumludur. Yönetim ve organizasyonel yapının işleyişi ve etkinliği irdelenmektedir. | Bölümün/Programın uluslararasılaşma süreçlerine ilişkin yönetsel ve organizasyonel yapılanması bulunmamaktadır. | Bölümün/Programın uluslararasılaşma süreçlerinin yönetim ve organizasyonel yapısına ilişkin planlamalar bulunmaktadır. | Bölümde/Programda uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimine ilişkin organizasyonel yapılanma tamamlanmış olup; şeffaf, kapsayıcı ve katılımcı biçimde işlemektedir. | Uluslararasılaşma süreçlerinin yönetsel ve organizasyonel yapılanması izlenmekte ve iyileştirilmektedir. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|  | <b>Kantı</b><br><br><a href="https://erasmus.isparta.edu.tr/">https://erasmus.isparta.edu.tr/</a>               |  |   |  |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>  | Tüm Bölümler/Programlar   |  |   |  |   |

**A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE****A.5. Uluslararasılaşma**

|   | 1  | 2  | 3   | 4   | 5   |
|---|--|--|---|---|---|
| <b><u>A.5.3. Uluslararasılaşma performansı</u></b><br><br>Uluslararasılaşma performansı izlenmektedir. İzlenme mekanizma ve süreçleri yerleşiktir, sürdürülebilirdir, iyileştirme adımlarının kanıtları vardır. | Bölümün/Programın uluslararasılaşma faaliyeti bulunmamaktadır. | Bölümde/Programda uluslararasılaşma politikasıyla uyumlu faaliyetlere yönelik planlamalar bulunmaktadır. | Bölümün/Programın geneline yayılmış uluslararasılaşma faaliyetleri bulunmaktadır. | Bölümde/Programda uluslararasılaşma faaliyetleri izlenmekte ve iyileştirilmektedir. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|   | <b>Kanıt</b>   |  |   |   |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>   | Tüm Bölümler/Programlar  |  |   |   |   |

**B. EĞİTİM ve ÖĞRETİM**

**B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi**

Birim, öğretim programlarını Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikleri Çerçevesi ile uyumlu; öğretim amaçlarına ve öğrenme çıktılarına uygun olarak tasarlamalı, öğrencilerin ve toplumun ihtiyaçlarına cevap verdiğiinden emin olmak için periyodik olarak değerlendirmeli ve güncellemelidir.

|   | 1   | 2  | 3  | 4   | 5   |
|---|---|--|--|---|---|
| <b>B.1.1. Programların tasarımı ve onayı</b><br><br>Programların amaçları ve öğrenme çıktıları (kazanımları) oluşturulmuş, TYYÇ ile uyumu belirtilmiş, kamuoyuna ilan edilmiştir. Program yeterlilikleri belirlenirken kurumun misyon-vizyonu göz önünde bulundurulmuştur. Ders bilgi paketleri varsa ulusal çekirdek programı, varsa ölçütler (örneğin akreditasyon ölçütleri vb.) dikkate alınarak hazırlanmıştır. Kazanımların ifade şekli öngörülen bilişsel, duyuşsal ve devinimsel seviyeyi açıkça belirtmektedir. Program çıktılarının gerçekleştiğinin nasıl izleneceğine dair planlama yapılmıştır, özellikle birimin ortak (generic) çıktılarını irdelenme yöntem ve süreci ayrıntılı belirtilmektedir. Öğrenme çıktılarının ve gerekli öğretim süreçlerinin yapılandırılmasında bölüm bazında ilke ve kurallar bulunmaktadır. Program düzeyinde yeterliliklerin hangi eylemlerle kazandırılacağı (yeterlilik-ders-öğretim yöntemi matrisleri) belirlenmiştir. Alan farklılıklarına göre yeterliliklerin hangi eğitim türlerinde (örgün, karma, uzaktan) kazandırılacağı tanımlıdır. Programların tasarımında, fiziksel ve teknolojik olanaklar dikkate alınmaktadır (erişim, sosyal mesafe vb.). | Bölümde/Programda programların tasarımı ve onayına ilişkin süreçler tanımlanmamıştır. | Bölümde/Programda programların tasarımı ve onayına ilişkin ilke, yöntem, TYYÇ ile uyum ve paydaş katılımını içeren tanımlı süreçler bulunmaktadır. | Tanımlı süreçler doğrultusunda; Bölüm/program genelinde, tasarımı ve onayı gerçekleştiren programlar, programların amaç ve öğrenme çıktılarına uygun olarak yürütülmektedir. | Programların tasarım ve onay süreçleri sistematik olarak izlenmekte ve ilgili paydaşlarla birlikte değerlendirilerek iyileştirilmektedir. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|   | <i>Kanıt</i><br><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i>                                   |  |  |   |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>   | Tüm Bölümler/Programlar   |  |  |   |   |

## B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

|   | 1  | 2   | 3   | 4  | 5   |
|---|--|---|---|--|---|
| <p><b>B.1.2. Programın ders dağılım dengesi</b></p> <p>Programın ders dağılımına ilişkin ilke, kural ve yöntemler tanımlıdır. Ders dağılımında öğretim elemanlarının uzmanlık alanları ve iş yükleri gözetilir ve ders dağılımı katılımcı bir şekilde belirlenir. Öğretim programı (müfredat) yapısı zorunlu-seçmeli ders, alan-alan dışı ders dengesini gözetmekte, kültürel derinlik ve farklı disiplinleri tanıma imkânı vermektedir. Ders sayısı ve haftalık ders saati öğrencinin akademik olmayan etkinliklere de zaman ayırabileceği şekilde düzenlenmiştir. Bu kapsamda geliştirilen ders bilgi paketlerinin amaca uygunluğu ve işlerliği izlenmekte ve bağlı iyileştirmeler yapılmaktadır.</p> | Ders dağılımına ilişkin, ilke ve yöntemler tanımlanmamıştır.   | Ders dağılımına ilişkin olarak; öğretim elemanlarının uzmanlık alanına, alan/meslek bilgisi/genel kültür, zorunlu- seçmeli ders dengesine, kültürel derinlik kazanma, farklı disiplinleri tanıma imkânları gibi boyutlara yönelik ilke ve yöntemleri içeren tanımlı süreçler bulunmaktadır. | Ders dağılımı dengesine ilişkin tanımlı süreçlere uygun olarak kurum genelinde uygulamalar bulunmaktadır. | Programlarda ders dağılım dengesi izlenmekte ve iyileştirilmektedir. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|   | <p><i>Kanıt</i></p> <p><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i></p> |   |   |  |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>   | Tüm Bölümler/Programlar  |   |   |  |   |

## B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

|  | 1  | 2  | 3   | 4   | 5   |
|--|--|--|---|---|---|
| <p><b>B.1.3. Ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu</b></p> <p>Derslerin öğrenme kazanımları (karma ve uzaktan eğitim de dahil) tanımlanmış ve program çıktıları ile ders kazanımları eşleştirmesi oluşturulmuş ve ilan edilmiştir. Kazanımların ifade şekli öngörülen bilişsel, duyuşsal ve devinimsel seviyeyi açıkça belirtmektedir.</p> <p>Ders öğrenme kazanımlarının gerçekleştiğinin nasıl izleneceğine dair planlama yapılmıştır, özellikle alana özgü olmayan (genel) kazanımların irdelenme yöntem ve süreci ayrıntılı belirtilmektedir.</p> | Ders kazanımları program çıktıları ile eşleştirilmemiştir.     | Ders kazanımlarının oluşturulması ve program çıktılarıyla uyumlu hale getirilmesine ilişkin ilke, yöntem ve sınıflamaları içeren tanımlı süreçler bulunmaktadır. | Ders kazanımları programların genelinde program çıktılarıyla uyumlandırılmıştır ve ders bilgi paketleri ile paylaşılmaktadır. | Ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu izlenmekte ve iyileştirilmektedir. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|  | <p><b>Kanıt</b></p> <p><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i></p> |  |   |   |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>  | Tüm Bölümler/Programlar  |  |   |   |   |

## B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

|  | 1   | 2  | 3   | 4   | 5   |
|--|---|--|---|---|---|
| <p><b><u>B.1.4. Öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımı</u></b></p> <p>Tüm derslerin AKTS değeri web sayfası üzerinden paylaşmakta, öğrenci iş yükü takibi ile doğrulanmaktadır. Staj ve mesleğe ait uygulamalı öğrenme fırsatları mevcuttur ve yeterince öğrenci iş yükü ve kredi çerçevesinde değerlendirilmektedir. Gerçekleşen uygulamanın niteliği irdelenmektedir. Öğrenci iş yüküne dayalı tasarımda uzaktan eğitimle ortaya çıkan çeşitlilikler de göz önünde bulundurulmaktadır.</p> | Dersler öğrenci iş yüküne dayalı olarak tasarlanmamıştır. | Öğrenci iş yükünün nasıl hesaplanacağına ilişkin staj, mesleki uygulama hareketlilik gibi boyutları içeren ilke ve yöntemlerin yer aldığı tanımlı süreçler* bulunmaktadır. | Dersler öğrenci iş yüküne uygun olarak tasarlanmış, ilan edilmiş ve uygulamaya konulmuştur. | Programlarda öğrenci iş yükü izlenmekte ve buna göre ders tasarımı güncellenmektedir. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|  | <p>Kant</p> <p><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i></p>    |  |   |   |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>  | <b>Tüm Bölümler/Programlar</b>                            |  |   |   |   |

| <b>B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi</b>  |   |   |   |  |  |
|---|---|---|---|--|--|
|   | 1   | 2   | 3   | 4  | 5  |
| <p><b><u>B.1.5. Programların izlenmesi ve güncellenmesi</u></b></p> <p>Her program ve ders için (örgün, uzaktan, karma, açıktan) program amaçlarının ve öğrenme çıktılarının izlenmesi planlandığı şekilde gerçekleşmektedir. Bu sürecin isleyişi ve sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilmektedir. Eğitim ve öğretim ile ilgili istatistiki göstergeler (her yarıyıl açılan dersler, öğrenci sayıları, başarı durumları, geri besleme sonuçları, ders çeşitliliği, lab uygulama, lisans/lisansüstü dengeleri, ilişki kesme sayıları/nedenleri, vb.) periyodik ve sistematik şekilde izlenmekte, tartışılmakta, değerlendirilmekte, karşılaştırılmakta ve kaliteli eğitim yönündeki gelişim sürdürülmektedir. Program akreditasyonu planlaması, teşviki ve uygulaması vardır; birimin akreditasyon stratejisi belirtilmiş ve sonuçları tartışılmıştır. Akreditasyonun getirileri, iç kalite güvence sistemine katkısı değerlendirilmektedir.</p> | <p>Program çıktılarının izlenmesine ve güncellenmesine ilişkin mekanizma bulunmamaktadır.</p> | <p>Program çıktılarının izlenmesine ve güncellenmesine ilişkin periyot, ilke, kural ve göstergeler oluşturulmuştur.</p> | <p>Programların genelinde program çıktılarının izlenmesine ve güncellenmesine ilişkin mekanizmalar işletilmektedir.</p> | <p>Program çıktıları bu mekanizmalar ile izlenmekte ve ilgili paydaşların görüşleri de alınarak güncellenmektedir.</p> | <p>İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.</p> |
|   | <p><i>Kanıt</i><br/><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i></p>                                   |   |   |  |  |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>   | <b>Tüm Bölümler/Programlar</b>  |   |   |  |  |

| <b>B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi</b>  |   |   |  |  |  |
|---|---|---|--|--|--|
|   | 1   | 2   | 3  | 4  | 5  |
| <p><b><u>B.1.6. Eğitim ve öğretim süreçlerinin yönetimi</u></b></p> <p>Bölüm/Program, eğitim ve öğretim süreçlerini bütüncül olarak yönetmek üzere; organizasyonel yapılanma (üniversite eğitim ve öğretim komisyonu, öğrenme ve öğretme merkezi, vb.), bilgi yönetim sistemi ve uzman insan kaynağına sahiptir. Eğitim ve öğretim süreçleri üst yönetimin koordinasyonunda yürütülmekte olup; bu süreçlere ilişkin görev ve sorumluluklar tanımlanmıştır. Eğitim ve öğretim programlarının tasarlanması, yürütülmesi, değerlendirilmesi ve güncellenmesi faaliyetlerine ilişkin kurum genelinde ilke, esaslar ile takvim belirlidir. Programlarda öğrenme kazanımı, öğretim programı (müfredat), eğitim hizmetinin verilme biçimi (örgün, uzaktan, karma, açıktan), öğretim yöntemi ve ölçme-değerlendirme uyumu ve tüm bu süreçlerin koordinasyonu üst yönetim tarafından takip edilmektedir.</p> | <p>Bölümde/Programda eğitim ve öğretim süreçlerini bütüncül olarak yönetmek üzere bir sistem bulunmamaktadır.</p> | <p>Bölümde/Programda eğitim ve öğretim süreçlerini bütüncül olarak yönetmek üzere sistem, ilke ve kurallar bulunmaktadır.</p> | <p>Bölümün/Programın genelinde eğitim ve öğretim süreçleri belirlenmiş ilke ve kuralara uygun yönetilmektedir.</p> | <p>Bölümde/Programda eğitim ve öğretim yönetim sistemine ilişkin uygulamalar izlenmekte ve izlem sonuçlarına göre iyileştirme yapılmaktadır.</p> | <p>İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.</p> |
|   | <p><i>Kanıt</i></p> <p><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i></p>  |   |  |  |  |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>   | Tüm Bölümler/Programlar   |   |  |  |  |



**B.2. Programların Yürütülmesi (Öğrenci Merkezli Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme)**

Birim, hedeflediği nitelikli mezun yeterliliklerine ulaşmak amacıyla öğrenci merkezli ve yetkinlik temelli öğretim, ölçme ve değerlendirme yöntemlerini uygulamalıdır. Birim, öğrenci kabulleri, diploma, derece ve diğer yeterliliklerin tanınması ve sertifikalandırılmasına yönelik açık kriterler belirlemeli; önceden tanımlanmış ve ilan edilmiş kuralları tutarlı şekilde uygulamalıdır.

|  | 1  | 2  | 3   | 4   | 5   |
|--|--|--|---|---|---|
| <b><u>B.2.1. Öğretim yöntem ve teknikleri</u></b><br><br>Öğretim yöntemi öğrenciyi aktif hale getiren ve etkileşimli öğrenme odaklıdır. Tüm eğitim türleri içerisinde (örgün, uzaktan, karma) o eğitim türünün doğasına uygun; öğrenci merkezli, yetkinlik temelli, süreç ve performans odaklı disiplinlerarası, bütüncü, vaka/uygulama temelinde öğrenmeyi önceleyen yaklaşımlara yer verilir. Bilgi aktarımından çok derin öğrenmeye, öğrenci ilgi, motivasyon ve bağlılığına odaklanılmıştır.<br>Örgün eğitim süreçleri ön lisans, lisans ve lisansüstü öğrencilerini kapsayan; teknolojinin sunduğu olanaklar ve ters yüz öğrenme, proje temelli öğrenme gibi yaklaşımlarla zenginleştirilmektedir. Öğrencilerinin araştırma süreçlerine katılımı müfredat, yöntem ve yaklaşımlarla desteklenmektedir. Tüm bu süreçlerin uygulanması, kontrol edilmesi ve gereken önlemlerin alınması sistematik olarak değerlendirilmektedir. | Öğrenme-öğretme süreçlerinde öğrenci merkezli yaklaşımlar bulunmamaktadır. | Öğrenme-öğretme süreçlerinde öğrenci merkezli yaklaşımın uygulanmasına yönelik ilke, kural ve planlamalar bulunmaktadır. | Programların genelinde öğrenci merkezli öğretim yöntem teknikleri tanımlı süreçler doğrultusunda uygulanmaktadır. | Öğrenci merkezli uygulamalar izlenmekte ve ilgili iç paydaşların katılımıyla iyileştirilmektedir. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|  | <i>Kanıt</i><br><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i>                        |  |   |   |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>  | Tüm Bölümler/Programlar  |  |   |   |   |

| <b>B.2. Programların Yürütülmesi (Öğrenci Merkezli Öğrenme Öğretme ve Değerlendirme)</b>   |   |  |   |   |  |
|--|---|--|---|---|--|
|  | 1   | 2  | 3   | 4   | 5  |
| <p><b><u>B.2.2. Ölçme ve değerlendirme</u></b></p> <p>Öğrenci merkezli ölçme ve değerlendirme, yetkinlik ve performans temelinde yürütülmekte ve öğrencilerin kendini ifade etme olanakları mümkün olduğunca çeşitlendirilmektedir.</p> <p>Ölçme ve değerlendirmenin sürekliliği çoklu sınav olanakları ve bazıları süreç odaklı (formatif) ödev, proje, portfolyo gibi yöntemlerle sağlanmaktadır. Ders kazanımlarına ve eğitim türlerine (örgün, uzaktan, karma) uygun sınav yöntemleri planlamakta ve uygulanmaktadır. Sınav uygulama ve güvenliği (örgün/çevrimiçi sınavlar, dezavantajlı gruplara yönelik sınavlar) mekanizmaları bulunmaktadır.</p> <p>Ölçme ve değerlendirme uygulamalarının zaman ve kişiler arasında tutarlılığı ve güvenilirliği sağlanmaktadır. Birim, ölçme değerlendirme yaklaşım ve olanaklarını öğrenci-öğretim elemanı geri bildirimine dayalı biçimde iyileştirmektedir. Bu iyileştirmelerin duyurulması, uygulanması, kontrolü, hedeflerle uyumu ve alınan önlemler irdelenmektedir.</p> | <p>Programlarda öğrenci merkezli ölçme ve değerlendirme yaklaşımları bulunmamaktadır.</p> | <p>Öğrenci merkezli ölçme ve değerlendirmeye ilişkin ilke, kural ve planlamalar bulunmaktadır.</p> | <p>Programların genelinde öğrenci merkezli ve çeşitlendirilmiş ölçme ve değerlendirme uygulamaları bulunmaktadır.</p> | <p>Öğrenci merkezli ölçme ve değerlendirme uygulamaları izlenmekte ve ilgili iç paydaşların katılımıyla iyileştirilmektedir</p> | <p>İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.</p> |
| <p><i>Kanıt</i><br/><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i></p>  |   |  |   |   |  |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>  | <b>Tüm Bölümler/Programlar</b>  |  |   |   |  |

## B.2. Programların Yürütülmesi (Öğrenci Merkezli Öğrenme Öğretme ve Değerlendirme)

|   | 1  | 2   | 3  | 4   | 5  |
|---|--|---|--|---|--|
| <p><b><u>B.2.3. Öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesi*</u></b></p> <p>Öğrenci kabulüne (merkezi yerleştirmeye gelen öğrenci grupları dışında kalan öğrenciler dahil) ilişkin ilke ve kuralları tanımlanmış ve ilan edilmiştir. Bu ilke ve kurallar birbiri ile tutarlı olup, uygulamalar şeffaftır. Diploma, sertifika gibi belge talepleri titizlikle takip edilmektedir. Önceki öğrenmenin (örgün, yaygın, uzaktan/karma eğitim ve serbest öğrenme yoluyla edinilen bilgi ve becerilerin) tanınması ve kredilendirilmesi yapılmaktadır. Uluslararasılaşma politikasına paralel hareketlilik destekleri, öğrenciyi teşvik, kolaylaştırıcı önlemler bulunmaktadır ve hareketlilikte kredi kaybı olmaması yönünde uygulamalar vardır.</p> | <p>Bölümde/Programda öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesine ilişkin süreçler tanımlanmamıştır.</p> | <p>Bölümde/Programda öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesine ilişkin ilke, kural ve bağlı planlar bulunmaktadır.</p> | <p>Bölümün/Programın genelinde öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesine ilişkin planlar dahilinde uygulamalar bulunmaktadır.</p> | <p>Öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesine ilişkin süreçler izlenmekte, iyileştirilmekte ve güncellemeler ilan edilmektedir.</p> | <p>İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.</p> |
|   | <p><b><i>Kanıt</i></b></p> <p><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i></p>  |   |  |   |  |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>   | Tüm Bölümler/Programlar  |   |  |   |  |

## B.2. Programların Yürütülmesi (Öğrenci Merkezli Öğrenme Öğretme ve Değerlendirme)

|  | 1   | 2   | 3   | 4   | 5   |
|--|---|---|---|---|---|
| <p><b><u>B.2.4. Yeterliliklerin sertifikalandırılması ve diploma</u></b></p> <p>Yeterliliklerin onayı, mezuniyet koşulları, mezuniyet karar süreçleri açık, anlaşılır, kapsamlı ve tutarlı şekilde tanımlanmış ve kamuoyu ile paylaşılmıştır. Sertifikalandırma ve diploma işlemleri bu tanımlı sürece uygun olarak yürütülmekte, izlenmekte ve gerekli önlemler alınmaktadır.</p> | Bölümde/Programda diploma onayı ve diğer yeterliliklerin sertifikalandırılmasına ilişkin süreçler tanımlanmamıştır. | Bölümde/Programda diploma onayı ve diğer yeterliliklerin sertifikalandırılmasına ilişkin kapsamlı, tutarlı ve ilan edilmiş ilke, kural ve süreçler bulunmaktadır. | Bölümün/Programın genelinde diploma onayı ve diğer yeterliliklerin sertifikalandırılmasına ilişkin uygulamalar bulunmaktadır. | Uygulamalar izlenmekte ve tanımlı süreçler iyileştirilmektedir. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|  | <p><i>Kanıt</i></p> <p><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i></p>  |   |   |   |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>  | Tüm Bölümler/Programlar   |   |   |   |   |

### B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

Birim, hedeflediği nitelikli mezun yeterliliklerine ulaşmak ve eğitim- öğretim faaliyetlerini yürütmek için uygun altyapıya, kaynaklara ve ortamlara sahip olmalı ve öğrenme olanaklarının tüm öğrenciler için yeterli ve erişilebilir olmasını güvence altına almalıdır. Birim öğrencilerin akademik gelişimi ve kariyer planlamasına yönelik destek hizmetleri sağlamalıdır.

|   | 1  | 2  | 3  | 4   | 5  |
|---|--|--|--|---|--|
| <p><b>B.3.1. Öğrenme ortam ve kaynakları</b></p> <p>Sınıf, laboratuvar, kütüphane, stüdyo; ders kitapları, çevrim içi (online) kitaplar/belgeler/videolar vb. kaynaklar uygun nitelik ve niceliktedir, erişilebilirdir ve öğrencilerin bilgisine/kullanımına sunulmuştur. Öğrenme ortamı ve kaynaklarının kullanımı izlenmekte ve iyileştirilmektedir.</p> <p>Birimde eğitim-öğretim ihtiyaçlarına tümüyle cevap verebilen, kullanıcı dostu, ergonomik, eş zamanlı ve eş zamansız öğrenme, zenginleştirilmiş içerik geliştirme ayrıca ölçme ve değerlendirme ve hizmet içi eğitim olanaklarına sahip bir öğrenme yönetim sistemi bulunmaktadır.</p> <p>Öğrenme ortamı ve kaynakları öğrenci-öğrenci, öğrenci-öğretim elemanı ve öğrenci-materyal etkileşimini geliştirmeye yönelmektedir.</p> | <p>Bölümün/Programın eğitim-öğretim faaliyetlerini sürdürebilmek için yeterli kaynağı bulunmamaktadır.</p> | <p>Bölümün/Programın eğitim-öğretim faaliyetlerini sürdürebilmek için uygun nitelik ve nicelikte öğrenme kaynaklarının (sınıf, laboratuvar, stüdyo, öğrenme yönetim sistemi, basılı/e-kaynak ve materyal, insan kaynakları vb.) oluşturulmasına yönelik planları vardır.</p> | <p>Bölümün/Programın genelinde öğrenme kaynaklarının yönetimi alana özgü koşullar, erişilebilirlik ve birimler arası denge gözetilerek gerçekleştirilmektedir.</p> | <p>Öğrenme kaynaklarının geliştirilmesine ve kullanımına yönelik izleme ve iyileştirilme yapılmaktadır.</p> | <p>İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.</p> |
|   | <p><b>Kanıt</b></p> <p><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i></p>   |  |  |   |  |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>   | Tüm Bölümler/Programlar  |  |  |   |  |

| <b>B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri</b>  |   |  |   |  |   |
|---|---|--|---|--|---|
|   | 1   | 2  | 3   | 4  | 5   |
| <p><b><u>B.3.2. Akademik destek hizmetleri</u></b></p> <p>Öğrencinin akademik gelişimini takip eden, yön gösteren, akademik sorunlarına ve kariyer planlamasına destek olan bir danışman öğretim üyesi bulunmaktadır. Danışmanlık sistemi öğrenci portfolyosu gibi yöntemlerle takip edilmekte ve iyileştirilmektedir. Öğrencilerin danışmanlarına erişimi kolaydır ve çeşitli erişimi olanakları (yüz yüze, çevrimiçi) bulunmaktadır.</p> <p>Psikolojik danışmanlık ve kariyer merkezi hizmetleri vardır, erişilebilirdir (yüz yüze ve çevrimiçi) ve öğrencilerin bilgisine sunulmuştur. Hizmetlerin yeterliliği takip edilmektedir.</p> | Bölümde/Programda öğrencilerin akademik gelişimi ve kariyer planlamasına yönelik destek hizmetleri bulunmamaktadır. | Bölümde/Programda öğrencilerin akademik gelişimi ve kariyer planlaması süreçlerine ilişkin tanımlı ilke ve kurallar bulunmaktadır. | Bölümde/Programda öğrencilerin akademik gelişim ve kariyer planlamasına yönelik destek hizmetleri tanımlı ilke ve kurallar dahilinde yürütülmektedir. | Bölümde/Programda öğrencilerin akademik gelişimi ve kariyer planlamasına ilişkin uygulamalar izlenmekte ve öğrencilerin katılımıyla iyileştirilmektedir. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|   | <p>Kanıt</p> <p><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i></p>   |  |   |  |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>   | <b>Tüm Bölümler/Programlar</b>  |  |   |  |   |

| <b>B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri</b>   |   |  |   |   |   |
|--|---|--|---|---|---|
|  | 1   | 2  | 3   | 4   | 5   |
| <p><b><u>B.3.3. Tesis ve altyapılar</u></b></p> <p>Tesis ve altyapılar (yemekhane, yurt, teknoloji donanımlı çalışma alanları; sağlık, ulaşım, bilişim hizmetleri, uzaktan eğitim altyapısı) ihtiyaca uygun nitelik ve niceliktedir, erişilebilirdir ve öğrencilerin bilgisine/kullanımına sunulmuştur. Tesis ve altyapıların kullanımı irdelenmektedir.</p> | Bölümde/Programda uygun nitelik ve nicelikte tesisler ve altyapı bulunmamaktadır. | Bölümde/Programda uygun nitelik ve nicelikte tesis ve altyapının (yemekhane, yurt, sağlık, kütüphane, ulaşım, bilgi ve iletişim altyapısı, uzaktan eğitim altyapısı vb.) kurulmasına ve kullanımına ilişkin planlamalar bulunmaktadır. | Bölümün/Programın genelinde tesis ve altyapı erişilebilirdir ve bunlardan fırsat eşitliğine dayalı olarak yararlanılmaktadır. | Tesis ve altyapının kullanımı izlenmekte ve ihtiyaçlar doğrultusunda iyileştirilmektedir. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|  | <p><i>Kant</i></p> <p><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i></p>                     |  |   |   |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>  | Tüm Bölümler/Programlar   |  |   |   |   |

## B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

|   | 1   | 2   | 3   | 4  | 5  |
|---|---|---|---|--|--|
| <p><b><u>B.3.4. Dezavantajlı gruplar</u></b></p> <p>Dezavantajlı, kırılgan ve az temsil edilen grupların (engelli, yoksul, azınlık, göçmen vb.) eğitim olanaklarına erişimi eşitlik, hakkaniyet, çeşitlilik ve kapsayıcılık gözetilerek sağlanmaktadır. Uzaktan eğitim alt yapısı bu grupların ihtiyacı dikkate alınarak oluşturulmuştur. Üniversite yerleşkelerinde ihtiyaçlar doğrultusunda engelsiz üniversite uygulamaları bulunmaktadır. Bu grupların eğitim olanaklarına erişimi izlenmekte ve geri bildirimleri doğrultusunda iyileştirilmektedir.</p> | Bölümde/Programda dezavantajlı grupların eğitim olanaklarına erişimine ilişkin planlamalar bulunmamaktadır. | Dezavantajlı grupların eğitim olanaklarına nitelikli ve adil erişimine ilişkin planlamalar bulunmaktadır. | Dezavantajlı grupların eğitim olanaklarına erişimine ilişkin uygulamalar yürütülmektedir. | Dezavantajlı grupların eğitim olanaklarına erişimine yönelik uygulamalar izlenmekte ve dezavantajlı grupların görüşleri de alınarak iyileştirilmektedir. | İşleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|   | <p><b>Kanıt</b></p> <p><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i></p>  |   |   |  |  |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>   | Tüm Bölümler/Programlar   |   |   |  |  |



## B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

|   | 1   | 2   | 3  | 4   | 5   |
|---|---|---|--|---|---|
| <p><b><u>B.3.5. Sosyal, kültürel, sportif faaliyetler</u></b></p> <p>Öğrenci toplulukları ve bu toplulukların etkinlikleri, sosyal, kültürel ve sportif faaliyetlerine yönelik mekân, bütçe ve rehberlik desteği vardır.</p> <p>Ayrıca sosyal, kültürel, sportif faaliyetleri yürüten ve yöneten idari örgütlenme mevcuttur. Gerçekleştirilen faaliyetler izlenmekte, ihtiyaçlar doğrultusunda iyileştirilmektedir.</p> | Bölümde/Programda uygun nitelik ve nicelikte sosyal, kültürel ve sportif faaliyet olanakları bulunmamaktadır. | Sosyal, kültürel ve sportif faaliyet olanaklarının yaratılmasına ilişkin planlamalar bulunmaktadır. | Bölümün/Programın genelinde sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler erişilebilirdir ve bunlardan fırsat eşitliğine dayalı olarak yararlanılmaktadır. | Sosyal, kültürel ve sportif faaliyet mekanizmaları izlenmekte, ihtiyaçlar/talepler doğrultusunda faaliyetler çeşitlendirilmekte ve iyileştirilmektedir. | İşselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|   | <p>Kanıt</p> <p><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i></p>   |   |  |   |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>   | Tüm Bölümler/Programlar   |   |  |   |   |

**B.4. Öğretim Kadrosu**

Kurum, öğretim elemanlarının işe alınması, atanması, yükseltilmesi ve ders görevlendirmesi ile ilgili tüm süreçlerde adil ve açık olmalıdır. Hedeflenen nitelikli mezun yeterliliklerine ulaşmak amacıyla, öğretim elemanlarının eğitim-öğretim yetkinliklerini sürekli geliştirmek için olanaklar sunulmalıdır.

|  | 1   | 2   | 3  | 4  | 5   |
|--|---|---|--|--|---|
| <p><b><u>B.4.1. Atama, yükseltme ve görevlendirme kriterleri</u></b></p> <p>Öğretim elemanı (uluslararası öğretim elemanları dahil) atama, yükseltme ve görevlendirme süreç ve kriterleri belirlenmiş ve kamuoyuna açıktır. İlgili süreç ve kriterler akademik liyakati gözetip, fırsat eşitliğini sağlayacak niteliktedir. Uygulamanın kriterlere uygun olduğu kanıtlanmaktadır. Öğretim elemanı ders yükü ve dağılım dengesi şeffaf olarak paylaşılır. Birimin öğretim üyesinden beklentisi bireylerce bilinir. Birim dışından ders vermek üzere görevlendirilenlerin seçiminde liyakate dikkat edilir ve yarıyıl sonunda performanslarının değerlendirilmesi şeffaf ve etkindir. Birimde eğitim-öğretim ilkelerine ve kültürüne uyum gözetilmektedir.</p> | Bölümün/Programın atama, yükseltme ve görevlendirme süreçleri tanımlanmamıştır. | Bölümün/Programın atama, yükseltme ve görevlendirme Kriterleri tanımlanmış; ancak planlamada alana özgü ihtiyaçlar irdelenmemiştir. | Bölümün/Programın tüm alanlar için tanımlı ve paydaşlarca bilinen atama, yükseltme ve görevlendirme kriterleri uygulanmakta ve karar almalarında (eğitim-öğretim kadrosunun işe alınması, atanması, yükseltilmesi ve ders görevlendirmeleri vb.) kullanılmaktadır. | Atama, yükseltme ve görevlendirme uygulamalarının sonuçları izlenmekte ve izlem sonuçları değerlendirilerek önlemler alınmaktadır. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|  | <p><b>Kanıt</b></p> <p><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i></p>                  |   |  |  |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>  | Tüm Bölümler/Programlar   |   |  |  |   |

| <b>B.4. Öğretim Kadrosu</b>  |   |   |  |  |   |
|--|---|---|--|--|---|
|  | 1   | 2   | 3  | 4  | 5   |
| <p><b><u>B.4.2. Öğretim yetkinlikleri ve gelişimi</u></b></p> <p>Öğretim yetkinliği geliştirme süreçleri ihtiyaç analizleri temelinde planlanır, yaygın biçimde yürütülür ve etkililiği düzenli olarak izlenir. Tüm öğretim elemanlarının etkileşimli-aktif ders verme yöntemlerini ve uzaktan eğitim süreçlerini öğrenmeleri ve kullanmaları için sistematik eğitimcilerin eğitimi etkinlikleri (kurs, çalıştay, ders, seminer vb.) ve bunu üstlenecek/ gerçekleştirecek öğretme-öğrenme merkezi yapılanması vardır. Öğretim elemanlarının pedagojik ve teknolojik yeterlilikleri artırılmaktadır. Birimin öğretim yetkinliği geliştirme performansı değerlendirilmektedir.</p> | Bölümde/Programda öğretim elemanlarının öğretim yetkinliğini geliştirmek üzere planlamalar bulunmamaktadır. | Bölümün/Programın öğretim elemanlarının; öğrenci merkezli öğrenme, uzaktan eğitim, ölçme değerlendirme, materyal geliştirme ve kalite güvencesi sistemi gibi alanlardaki yetkinliklerinin geliştirilmesine ilişkin planlar bulunmaktadır. | Bölümün/Programın genelinde öğretim elemanlarının öğretim yetkinliğini geliştirmek üzere uygulamalar vardır. | Öğretim yetkinliğini geliştirme uygulamalarından elde edilen bulgular izlenmekte ve izlem sonuçları öğretim elemanları ile birlikte irdelenerek önlemler alınmaktadır. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|  | <p><b>Kanıt</b></p> <p><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i></p>  |   |  |  |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>  | Tüm Bölümler/Programlar   |   |  |  |   |

|   | 1   | 2   | 3   | 4  | 5   |
|---|---|---|---|--|---|
| <p><b><u>B.4.3. Eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme</u></b></p> <p>Öğretim elemanları için yaratıcı/yenilikçi eğitimi uygulamalarını ve bu alanda rekabeti arttırmak üzere “iyi eğitim ödülü” gibi teşvik ve ödüllendirme süreçleri vardır. Eğitim ve öğretimi önceliklendirmek üzere atama ve yükseltme kriterlerinde yaratıcı eğitim faaliyetlerine yer verilir.</p> | Öğretim kadrosuna yönelik teşvik ve ödüllendirilme mekanizmaları bulunmamaktadır. | Teşvik ve ödüllendirme mekanizmalarının; yetkinlik temelli, adil ve şeffaf biçimde oluşturulmasına yönelik planlar bulunmaktadır. | Teşvik ve ödüllendirme uygulamaları birim geneline yayılmıştır. | Teşvik ve ödül uygulamaları izlenmekte ve iyileştirilmektedir. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|   | <p><b><i>Kant</i></b></p> <p><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i></p>              |   |   |  |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>   | Tüm Bölümler/Programlar   |   |   |  |   |

### C.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları

Birim, araştırma faaliyetlerini stratejik planı çerçevesinde belirlenen akademik öncelikleri ile yerel, bölgesel ve ulusal kalkınma hedefleriyle uyumlu, değer üretebilen ve toplumsal faydaya dönüştürülebilir biçimde yönetmelidir. Bu faaliyetler için uygun fiziki altyapı ve mali kaynaklar oluşturmalı ve bunların etkin şekilde kullanımını sağlamalıdır.

|  | 1  | 2   | 3  | 4  | 5   |
|--|--|---|--|--|---|
| <b>C.1.1. Araştırma süreçlerinin yönetimi</b><br>Araştırma süreçlerin yönetimine ilişkin benimsenen yaklaşımlar, motivasyon ve yönlendirme işlevinin nasıl tasarlandığı, kısa ve uzun vadeli hedeflerin net ve kesin nasıl tanımlandığı, araştırma yönetimi ekibi ve görev tanımları belirlenmiştir; uygulamalar bu kurumsal tercihler yönünde gelişmektedir. Bilimsel araştırma ve sanatsal süreçlerin yönetiminin etkinliği ve başarısı izlenmekte ve iyileştirilmektedir. | Bölümde/Programda araştırma süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısına ilişkin bir planlama bulunmamaktadır. | Bölümün/Programın araştırma süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısına ilişkin yönlendirme ve motive etme gibi hususları dikkate alan planlamaları bulunmaktadır. | Bölümün/Programın genelinde araştırma süreçlerin yönetimi ve organizasyonel yapısı kurumsal tercihler yönünde uygulanmaktadır. | Bölümde/Programda araştırma süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısının işlerliği ile ilişkili sonuçlar izlenmekte ve önlemler alınmaktadır. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|  | <b>Kanıtlar</b><br><br><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i>   |   |  |  |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>  | Tüm Bölümler/Programlar  |   |  |  |   |

**C. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME****C.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları**

|   | 1  | 2   | 3  | 4  | 5   |
|---|--|---|--|--|---|
| <b><u>C.1.3. Doktora programları ve doktora sonrası imkanlar</u></b><br><br>Doktora programlarının başvuru süreçleri, kayıtlı öğrencileri ve mezun sayıları ile gelişme eğilimleri izlenmektedir. Birimde doktora sonrası (post-doc) imkanları bulunmaktadır ve birimin kendi mezunlarını işe alma (inbreeding) politikası açıktır. | Bölümün/Programın doktora programı ve doktora sonrası imkanları bulunmamaktadır. | Bölümün/Programın araştırma politikası, hedefleri ve stratejileri ile uyumlu doktora programı ve doktora sonrası imkanlarına ilişkin planlamalar bulunmaktadır. | Bölümde/Programda araştırma politikası, hedefleri ve stratejileri ile uyumlu ve destekleyen doktora programları ve doktora sonrası imkanlar yürütülmektedir. | Bölümde/Programda doktora programları ve doktora sonrası imkanlarının çıktıkları düzenli olarak izlenmekte ve iyileştirilmektedir. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|   | <b>Kanıtlar</b><br><br><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i>                       |   |  |  |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>   | Tüm Bölümler/Programlar  |   |  |  |   |

**C. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME****C.2. Araştırma Yetkinliği, İş birlikleri ve Destekler**

Birim, öğretim elemanları ve araştırmacıların bilimsel araştırma ve sanat yetkinliğini sürdürmek ve iyileştirmek için olanaklar (eğitim, iş birlikleri, destekler vb.) sunmalıdır.

|  | 1   | 2  | 3  | 4  | 5   |
|--|---|--|--|--|---|
| <b><u>C.2.1. Araştırma yetkinlikleri ve gelişimi</u></b><br><br>Doktora derecesine sahip araştırmacı oranı, doktora derecesinin alındığı kurumların dağılımı; kümelenme/uzmanlık birikimi, araştırma hedefleri ile örtüşme konularının analizi, hedeflerle uyumu irdelenmektedir. Akademik personelin araştırma ve geliştirme yetkinliğini geliştirmek üzere eğitim, çalıştay, proje pazarları vb. gibi sistematik faaliyetler gerçekleştirilmektedir. | Bölümde/Programda, öğretim elemanlarının araştırma yetkinliğinin geliştirilmesine yönelik mekanizmalar bulunmamaktadır. | Bölümde/Programda, öğretim elemanlarının araştırma yetkinliğinin geliştirilmesine yönelik planlar bulunmaktadır. | Bölümün/Programın genelinde öğretim elemanlarının araştırma yetkinliğinin geliştirilmesi ne yönelik uygulamalar yürütülmektedir. | Bölümde/Programda, öğretim elemanlarının araştırma yetkinliğinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar izlenmekte ve izlem sonuçları öğretim elemanları ile birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|  | <b>Kanıtlar</b><br><br><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i>  |  |  |  |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>  | Tüm Bölümler/Programlar   |  |  |  |   |

**C. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME****C.3. Araştırma Performansı**

Birim, araştırma faaliyetlerini verilere dayalı ve periyodik olarak ölçmeli, değerlendirmeli ve sonuçlarını yayımlamalıdır. Elde edilen bulgular, birimin araştırma ve geliştirme performansının periyodik olarak gözden geçirilmesi ve sürekli iyileştirilmesi için kullanılmalıdır.

|   | 1   | 2   | 3  | 4   | 5   |
|---|---|---|--|---|---|
| <b><u>C.3.1. Araştırma performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi</u></b><br><br>Birim araştırma faaliyetleri yıllık bazda izlenir, değerlendirilir, hedeflerle karşılaştırılır ve sapmaların nedenleri irdelenir. Birimin odak alanlarının üniversite içi bilinirliği, üniversite dışı bilinirliği; uluslararası görünürlük, uzmanlık iddiası konularının analizi, hedeflerle uyumu sistematik olarak analiz edilir. Performans temelinde teşvik ve takdir mekanizmaları kullanılır. Rakiplerle rekabet, seçilmiş kurumlarla kıyaslama (benchmarking) takip edilir. Performans değerlendirmelerinin sistematik ve kalıcı olması sağlanmaktadır. | Bölümde/Programda araştırma performansının izlenmesine ve değerlendirmesine yönelik mekanizmalar bulunmamaktadır. | Bölümde/Programda araştırma performansının izlenmesine ve değerlendirmesine yönelik ilke, kural ve göstergeler bulunmaktadır. | Bölümün/Programın genelinde araştırma performansını izlemek ve değerlendirmek üzere oluşturulan mekanizmalar kullanılmaktadır. | Bölümde/Programda araştırma performansı izlenmekte ve ilgili paydaşlarla değerlendirilerek iyileştirilmektedir. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|   | <b>Kanıt</b><br><br><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i>   |   |  |   |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>   | Tüm Bölümler/Programlar   |   |  |   |   |



## C. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

## C.3. Araştırma Performansı

|   | 1   | 2   | 3   | 4   | 5   |
|---|---|---|---|---|---|
| <p><b>C.3.2. Öğretim elemanı/araştırmacı performansının değerlendirilmesi</b></p> <p>Öğretim elemanlarının araştırma performansını paylaşması beklenir; bunu düzenleyen tanımlı süreçler vardır ve bunlar ilgili paydaşlarca bilinir. Araştırma performansı yıl bazında izlenir, değerlendirilir ve kurumsal politikalar doğrultusunda kullanılır. Çıktılar, grubun ortalama değerleri ve saçılım şeffaf olarak paylaşılır. Performans değerlendirmelerinin sistematik ve kalıcı olması sağlanmıştır.</p> | Bölümde/Programda öğretim elemanlarının araştırma performansının izlenmesine ve değerlendirmesine yönelik mekanizmalar bulunmamaktadır. | Bölümde/Programda öğretim elemanlarının araştırma performansının izlenmesine ve değerlendirmesine yönelik ilke, kural ve göstergeler bulunmaktadır. | Bölümün/Programın genelinde öğretim elemanlarının araştırma geliştirme performansını izlemek ve değerlendirmek üzere oluşturulan mekanizmalar kullanılmaktadır. | Öğretim elemanlarının araştırma geliştirme performansı izlenmekte ve öğretim elemanları ile birlikte değerlendirilerek iyileştirilmektedir. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|   | <p><b>Kanıt</b></p> <p><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i></p>  |   |   |   |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>   | Tüm Bölümler/Programlar   |   |   |   |   |

**D. TOPLUMSAL KATKI****D.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi ve Toplumsal Katkı Kaynakları**

Birim, toplumsal katkı faaliyetlerini stratejik amaçları ve hedefleri doğrultusunda yönetmelidir. Bu faaliyetler için uygun fiziki altyapı ve mali kaynaklar oluşturmalı ve bunların etkin şekilde kullanımını sağlamalıdır.

|   | 1  | 2  | 3  | 4  | 5   |
|---|--|--|--|--|---|
| <b><u>D.1.1. Toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi</u></b><br><br>Birim toplumsal katkı politikası birim toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısı kurumsallaşmıştır. Toplumsal katkı süreçlerinin yönetim ve organizasyonel yapısı kurumun toplumsal katkı politikası ile uyumludur, görev tanımları belirlenmiştir. Yapının işlerliği izlenmekte ve bağlı iyileştirmeler gerçekleştirilmektedir. | Bölümde/Programda toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısına ilişkin bir planlama bulunmamaktadır. | Bölümün/Programın toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısına ilişkin planlamaları bulunmaktadır. | Bölümün/Programın genelinde toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısı kurumsal tercihler yönünde uygulanmaktadır. | Bölümde/Programda toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısının işlerliği ile ilişkili sonuçlar izlenmekte ve önlemler alınmaktadır. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|   | <b>Kanıt</b><br><br><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i>  |  |  |  |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>   | Tüm Bölümler/Programlar  |  |  |  |   |

**D. TOPLUMSAL KATKI****D.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi ve Toplumsal Katkı Kaynakları**

|  | 1   | 2   | 3  | 4   | 5   |
|--|---|---|--|---|---|
| <b><u>D.1.2. Kaynaklar</u></b><br><br>Toplumsal katkı etkinliklerine ayrılan kaynaklar (mali, fiziksel, insan gücü) belirlenmiş, paylaşılmış ve kurumsallaşmış olup, bunlar izlenmekte ve değerlendirilmektedir. | Bölümün/Programın toplumsal katkı faaliyetlerini sürdürebilmesi için yeterli kaynağı bulunmamaktadır. | Bölümün/Programın toplumsal katkı faaliyetlerini sürdürebilmek için uygun nitelik ve nicelikte fiziki, teknik ve mali kaynakların oluşturulmasına yönelik planları bulunmaktadır. | Bölümün/Programın toplumsal katkı kaynaklarını toplumsal katkı stratejisi ve birimler arası dengeyi gözeterek yönetmektedir. | Bölümde/Programda toplumsal katkı kaynaklarının yeterliliği ve çeşitliliği izlenmekte ve iyileştirilmektedir. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|  | <b>Kanıt</b><br><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i>   |   |  |   |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>  | Tüm Bölümler/Programlar   |   |  |   |   |

**D. TOPLUMSAL KATKI****D.2. Toplumsal Katkı Performansı**

Birim, toplumsal katkı stratejisi ve hedefleri doğrultusunda yürüttüğü faaliyetleri periyodik olarak izlemeli ve sürekli iyileştirmelidir.

|   | 1   | 2   | 3  | 4   | 5   |
|---|---|---|--|---|---|
| <b><u>D.2.1. Toplumsal katkı performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi</u></b><br><br>Birim, Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları ile uyumlu, dezavantajlı gruplar dahil toplumun ve çevrenin ihtiyaçlarına cevap verebilen ve değer yaratan toplumsal katkı faaliyetlerinde bulunmaktadır. Ulusal ve uluslararası düzeyde kurumsal iş birlikleri, çeşitli kamu kurum ve kuruluşlarına yapılan görevlendirmeler ile kurumun bünyesinde yer alan birimler aracılığıyla yürütülen eğitim, hizmet, araştırma, danışmanlık vb. toplumsal katkı faaliyetleri izlenmektedir. İzleme mekanizma ve süreçleri yerleşik ve sürdürülebilirdir. İyileştirme adımlarının kanıtları vardır. | Bölümde/Programda toplumsal katkı performansının izlenmesine ve değerlendirmesine yönelik mekanizmalar bulunmamaktadır. | Bölümde/Programda toplumsal katkı performansının izlenmesine ve değerlendirmesine yönelik ilke, kural ve göstergeler bulunmaktadır. | Bölümün/Programın genelinde toplumsal katkı performansını izlemek ve değerlendirmek üzere oluşturulan mekanizmalar kullanılmaktadır. | Bölümde/Programda toplumsal katkı performansı izlenmekte ve ilgili paydaşlarla değerlendirilerek iyileştirilmektedir. | İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır. |
|   | Kanıt<br><i>Kanıtlar Metinde Sunulmuştur</i>  |   |  |   |   |
| <b>Sorumlu Birim/Birimler</b>   | Tüm Bölümler/Programlar   |   |  |   |   |