

PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU 2025

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 hedeflenmektedir.

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 açlarına 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	gunsetlibaran@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 20 yıl 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 alarak 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 Kararnamelerde 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 ¹	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	Giriş Puanı		Giriş Başarı Sırası		Yerleştirme puan türü
			En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük	
[2025]	67	58	321.44215	248.24914	205133	881000	TYT
[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

¹İçinde 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 ^{1,2}	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programa Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programda Çift Anadala Başlamış Olan Başka Bölümün Öğrenci Sayısı	Başka Bölümlerde Çift Anadala Başlamış Olan Program Öğrenci Sayısı
[2025]	2			
[2024]	-6	-9	-	-
[2023]	-	-	-	-
[2022]	-	-	-	-
[2021]	-	-	-	-
[2020]	-	-	-	-

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

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

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.

Ek Madde 1 ile yatay geçiş usulleri mevzuata uygun bir şekilde uygulanmaktadır.

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 yapılabilir.

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 (Duygu KILINÇ). 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-95063033-903.07-170579
Konu : Birimiçi Görevlendirme (Memur
Duygu KILINÇ)

19.02.2025

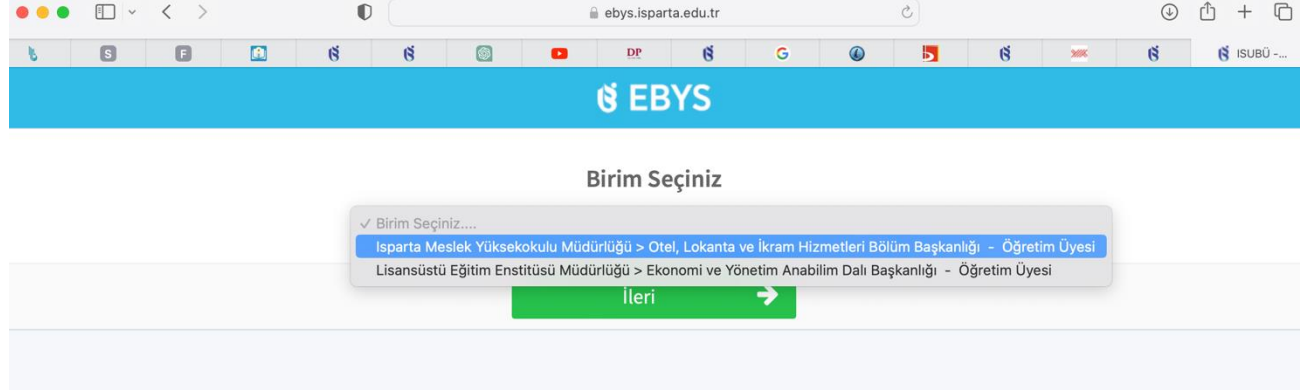
Memur Duygu KILINÇ

Yüksekokulumuz birimiçi görev dağılımı kapsamında; Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Sekreterliğinde görevlendirildiniz.

Gereğini rica ederim.

Öğr.Gör. Faik AY
Yüksekokul Müdürü

Kanıt: EBYS-Bölüm Yönetim Haberleşme-Yazışma Sistemi



Aşçılık programı yönetim modeli ve idari yapı, 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. Görev tanımları, iş akış süreçleri vardır ve gerçeği yansıtmaktadır; ayrıca bunlar yayımlanmış ve işleyişin paydaşlarca bilinirliği sağlanmıştır.

Bu bağlamda bölüm içinde yönetim süreçlerinin işleyişi için gerekli komisyonlar resmi görevlendirmeler ile kurulmuş ve işleyiş bölüm içi komisyon toplantıları öğrenci temsilcileri ile kurulmuş olan WhatsApp grubu aracılığı ile yönetim süreci işler hale getirilmiştir. EBYS üzerinden kararlar ve duyurular iletilmektedir.

Öğrenciler ile OBS üzerinden SMS, e-mail vb. iletişim kanallarının kullanılmasının yanı sıra duyuru panosu ve istek görüş ve öneri kutusu kontrolü sağlanmaktadır. Paydaş geri bildirimleri formlar aracılığıyla ve OBS üzerinden mesaj alanı kontrolü ile sağlanabilmektedir.

Planlama Faaliyetleri: Bölümün öğrenci gelişim süreçlerinin daha iyi bir şekilde yapılabilmesi için çeşitli teknik gezi, söyleşi vb. çalışmalar her sene planlanmaktadır. 2025 öğretim yılı bahar dönemi için planlanan faaliyetler bölüm öğretim elemanlarınca kararlaştırılmış ve resmi yazı ile okul yönetimine iletilmiştir. Culinary Forum Teknik Gezi, Bıçak Türleri Eğitimi gibi etkinlikler yanında uygulamalı derslerde ortaya çıkarılan yemeklere özgü fotoğraflar kapsamında fotoğraf sergisi etkinliği düzenlenmektedir. Etkinliklere yönelik paydaş geri bildirim formları alınmakta ve etkinliklere katılımların sosyal transkripte işlenmesi sağlanmaktadır.

Kanıt: 2025 Eğitim Öğretim Dışı planlanan ve uygulanan faaliyetler



Anasayfa

Akts (Bölüm)

Koordinatör İşlemleri

Akts (Birim)

Koordinatör İşlemleri

Akreditasyon (MÜDEK vb)

YÖKAK

Özdeğerlendirme

Bitirme Danışman

İşlemleri

Bitirme Komisyon

İşlemleri

Bitirme Jüri İşlemleri

Bölüm Başkanı

İşlemleri

Birim/Bölüm Başkanı

Anket Sonuçları

Bölüm Başkanı

Uzaktan Dersler

Bölüm Staj

Sonuçları

MYO(3+1) İşyeri

Eğitimi Dönem Onayı

MYO(3+1) İşyeri

Eğitimi İşyeri Onayı

İşyeri Eğitimi Anket

Sonuçları

Fakülte İşyeri Eğitimi

Dönem Onayı

Fakülte İşyeri Eğitimi

İşyeri Onayı

İşyeri Eğitimi Öğrenci

Raporları

Dışarıdan Yaz Okulu

Ders Alma Onayı

Ders Muafiyet/

İntibak Onayı

Danışmanlık Form

İşlemleri

Ders Dokümanları

Ders İçerikleri

Ders Programı

Ders Programı Gün-

Saat Seçimi

Devamsızlık İşlemleri

Dosyadan Not Yükle

Dönem Ders Bilgileri

Uzaktan Öğretim

Sınav Takip Modülü

Ek Arasınay Girişi

Sosyal Transkript

Mesaj/EPosta Gönder

Not Girişi

Not Girişi Bütünleme

Program Çıktıları Etkinlik Düzenleme Sistemi

Etkinlik Bilgileri

FAKÜLTE MYO

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MODÜRLÜĞÜ

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MODÜRLÜĞÜ

Bölüm

Turizm ve Otel İşletmeciliği

Açıklık

İşlemler

Etkinlik Anket Sonuçları

Etkinlik Katılımı Listesi

PC Etkinlik Katılı Metriği

Toplumsal Katılı Anketi

Bölüm Sonuçları

Toplumsal Katılı Anketi

Birim Sonuçları

Etkinlik Adı

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Adı

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Etkinlik Türü

Kanıt: Planlanan Faaliyetlere ilişkin Resmi Yazı



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



Sayı : E-10070701-051-184000
Konu : 11 Nolu Bölüm Kurul Toplantısı

21.04.2025

DAĞITIM YERLERİNE

Bölümümüzün Bölüm Kurulu 22.04.2025 Salı günü saat 10.00' da aşağıdaki gündem maddelerini görüşmek üzere toplanacaktır.

Bilgilerini ve gereğini rica ederim.

BÖLÜM KURULU GÜNDEMİ

1	Bölümümüz programlarının 'Bölümümüz Fotoğraf Sergisi' yapılmasının görüşülmesi
2	Bölüm içi akademik ödül ölçütlerin değerlendirilmesinin görüşülmesi
3	Bölümümüz programlarının aktif öğrencilerine 'Özgeçmiş (CV) Hazırlama Eğitimi' nin verilmesinin görüşülmesi
4	Dikey Geçiş Sınavı (DGS) hakkında bilgilendirme yapılmasının görüşülmesi
5	'Ödev, sunum ve hazırlamada kaynakça kullanımı' hakkında bilgilendirme toplantısının yapılmasının görüşülmesi
6	Bölümümüz programlarının öğrencilerine yönelik 'Erasmus Bilgilendirme Toplantısı' nın yapılmasını görüşülmesi
7	Ek gündem

Uygulama Faaliyetleri

Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü Komisyon Üyeleri

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

Kontrol Etme Faaliyetleri

<https://ispartamyoy.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. Paydaş görüşleri hem kontrol hem de önlem almada kullanılabilir.

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 inisiyatifi 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 REKTÖRLÜĞÜ
Personel Daire Başkanlığı



Sayı : E-17041760-774-216609
Konu : Hizmet İçi Eğitim

09.09.2025

DAĞITIM YERLERİNE

İlgi : a) 27.12.2024 tarihli ve E-17041760-030-157827 sayılı yazımız.
b) Bartın Üniversitesi Rektörlüğünün (Personel Daire Başkanlığı) 08.09.2025 tarihli ve E-57119363-774.01-2500099210 sayılı yazısı.

Bartın Üniversitesi Eğitim Fakültesi Yabancı Diller Eğitimi Bölümü İngiliz Dili Eğitimi Anabilim Dalı Dr. Öğr. Üyesi Doğan Can AKÇİN tarafından çevrim içi olarak "Yapay Zeka Araçlarıyla Akademik Yazma Becerilerini Güçlendirme" konulu hizmet içi eğitimin gerçekleştirileceği ilgi (b)'de kayıtlı ile bildirilmiştir.

Söz konusu eğitimin ilgi (a)'da kayıtlı Hizmet İçi Eğitim Faaliyetlerinde İş Birliği Protokolü ve (b)'de kayıtlı yazıya istinaden tüm personele duyurulmasını rica ederim.

Prof. Dr. Ayhan GÖSTERİT
Rektör V.

DAĞITIM:
Gereği
Tüm Birimlere



7°C Çok bulutlu





T.C.
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Personel Daire Başkanlığı



Sayı : E-17041760-774.01-220731
Konu : Finansal Okuryazarlık Eğitimi

24.09.2025

DAĞITIM YERLERİNE

Üniversitemizde görev yapan personele Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi Uzaktan Eğitim Kapısı Sistemi üzerinden “Finansal Okuryazarlık” eğitim yapılması planlanmıştır.

Belirtilen internet sayfasına (uzaktanegitimkapisi.cbiko.gov.tr) her bir personelin kendi e-devlet şifresi ile giriş yapıldıktan sonra, arama motorundan "Finansal Okuryazarlık" başlıklı eğitim aratıldığında söz konusu modüle ulaşılabilir. Eğitimin %100 olarak izlenip tamamlanması gerekmektedir. %100 olarak tamamlanmaması halinde sistem eğitimi tamamlanmış kabul etmemektedir.

Bölüm başkanının Culinary Forum daveti (Planlama Faaliyeti Kanıtı)

III. CULINARY FORUM
"Global Exchange For Culinary Minds"

XPERIENCE
23-28
February
2025

CF
CULINARY FORUM
GLOBAL EXCHANGE FOR CULINARY MINDS

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&B direktörlerini, satın alma müdürlerini, yelleri, gastronomi yazarlarını, gastronomi ve turizm endüstrisini destekleyen ve sektöre değer katan birçok ismi bir araya getirecek olan III. Culinary Forum "Global Exchange For Culinary Minds" a 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 misafir etmekten mutluluk duyarız.

Doç. Dr. Adem ARMAN

24 Şubat

**Türkiye'nin ilk ekşi maya çalıştayı
"buğday çemberi"**

Buğday ve ekşi mayeyi odağına alarak kurulan Buğday Çemberi, kolektif yapısı ile bu odanın alanında keskin kurum ve kişileri 24 Şubat 2025 tarihinde bir araya getirecek Türkiye'nin ilk ekşi maya çalıştayı gerçekleştirmeyi hedeflemektedir.

Bir gün sürecek Buğday Çemberi çalıştayının programını; konu ile ilgili 40 meslek profesyonelinin bir araya gelerek, üretim ve tüketim alanında Türkiye'nin buğday - ekşi maya ilişkisini ele alması oluşturmaktadır. Bu programda konuşmacılar kendi alanlarında becerilerini konular üzerinden mevcut yapının iyileştirilmesi ve geliştirilmesine kaynak oluşturacak bilgi birikimlerini paylaşmaya hazırlanmaktadır.

25 Şubat

**Networking Hall -1
"AI & Gastronomi Deneyim Alanı "**

Yenilikçi çözümleri ve Avrupa kalitesindeki ürünleriyle HolteCa alanında Türkiye'nin ilk ve tek markası olan Bonna, gastronomi dünyasının geleceğini şekillendirecek bir etkinlikle karşınıza çıkıyor!

1983 yılından bu yana elde ettiği köklü deneyimini 2014'te hayata geçirdiği genç ve dinamik yapıyla birleşen Bonna, "Yapay Zeka ve Gastronomi" söyleşisi kapsamında yaratıcılığın sınırlarını zorluyor. Etkinlik sırasında, Bonna'nın kullanıcılarına açtığı özel portal üzerinden ürettiği yapay zeka destekli tabak tasarımlarının nasıl ortaya çıktığına dair süreçleri ile elden geçirmeye fırsat yakalayacaksınız.

**Networking Hall -2
"Yeni Nesil Pişirme Teknolojileri
Deneyim Alanı "**

Etkinlik kapsamında, ConnectedCooking ve iCookingSuite gibi yenilikçi özelliklerin mutfak süreçlerine getirdiği hız, enerji tasarrufu ve maliyet avantajları detaylı bir şekilde aktarılacaktır.

Bu etkinlik, gastronomi profesyonellerine mutfak verimliliğini artıran teknolojiler hakkında

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



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



Sayı : E-10070701-051 -239037
Konu : 27 Nolu Bölüm Kurul Toplantısı

08.12.2025

DAĞITIM YERLERİNE

Bölümümüzün Bölüm Kurulu 09.12.2025 Salı günü saat 10.00' da aşağıdaki gündem maddelerini görüşmek üzere toplanacaktır.

Bilgilerini ve gereğini rica ederim.

BÖLÜM KURULU GÜNDEMİ

1.	2025-2026 Eğitim-Öğretim yılı bahar yarıyılında bölümümüz programlarında işlenecek derslere ait ders görevlendirmesinin görüşülmesi;
2.	Ek Gündem

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN
Bölüm Başkanı

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



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



Sayı : E-10070701-050 -241525
Konu : 27 Nolu Bölüm Kurulu Kararı (
Ders Görevlendirme ve
Uzaktan(Çevrimiçi) Ders

18.12.2025

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi :08.12.2025 tarihli ve E-10070701-051-239037 sayılı yazımız.

İlgi' de kayıtlı yazı 09.12.2025 tarihli Bölüm Kurulu toplantısında görüşülmüş olup, konu ile ilgili alınan 27 nolu Bölüm Kurul Kararı ve ekleri ekte sunulmuştur.
Gereğini bilgilerinize arz ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN
Bölüm Başkanı

Ek

1 - 27 Nolu Bölüm Kurul Kararı (2 Sayfa)

2 - 2025/2026 Eğitim-Öğretim Bahar Yarıyılı'nın Ders Görevlendirme Tablosu(2 Sayfa)

Kontrol Etme: Komisyonların Toplantı ve Kararlara Katılımı ve PUKO Çalışmaları Kanıtları aşağıda yer almaktadır.



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



Sayı : E-10070701-051-178575
Konu : Sürekli İyileştirme Komisyon İle
Değerlendirme ve Akreditasyon
Komisyon Kar

17.03.2025

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 07.03.2025 tarihli ve E-10070701-051-176361 sayılı yazımız.

İlgi'de kayıtlı yazıya istinaden bölümümüz programları Sürekli İyileştirme Komisyon ile Değerlendirme ve Akreditasyon Komisyon toplantıları yapılmış olup alınan komisyon kararları ekte sunulmuştur.

Gereğini bilgilerinize arz ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN
Bölüm Başkanı

Ek: Komisyon Kararları (4 Sayfa)



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



Sayı : E-10070701-050.99 -190339
Konu : Sürekli İyileştirme Komisyonu
Faaliyetleri Raporu

27.05.2025

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : Öğrenci İşleri Biriminin 24.03.2025 tarihli ve E-62770580-050.99-179787 sayılı yazısı.

İlgili yazıya istinaden bölümümüz programlarının eğitim-öğretim süreçleri ile ilgili sürekli iyileştirme için oluşturulan çözüm önerilerinin, bu önerilerin uygulamalarının gerçekleştirilme zamanlarının, gerçekleştirilenlerin izlenmesinin ve yapılan iyileştirmelerin yeterlilik değerlendirilmesinin Sürekli İyileştirme ve PÜKO Döngüleri Hazırlama Kılavuzu doğrultusunda yapılmış olup ekte sunulmuştur.

Gereğini bilgilerinize arz ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN
Bölüm Başkanı

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

Clunary Forum ve Endüstriyel işletmelere geziler mesleğe yönelik atölye uygulamalarına katılım.

Kontrol Etme Faaliyetleri







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



Sayı : E-10070701-821 -235331
Konu : Teknik Gezi

18.11.2025

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

Bölümümüz programları öğrencilerine yönelik 25.11.2025 Salı günü saat 07.00'da Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Rektörlük binası önünden hareket ederek, Kristal Endüstriyel Teknik Gezi etkinliği Antalya/Kepez/Kristal Endüstriyel'e Dr.Öğr. Gürkan KALKAN ve Öğr. Gör. Cengiz Han ALABACAK gözetiminde teknik gezi düzenlenecektir. Konu ile ilgili formlar ekte sunulmuştur. Gereğini bilgilerinize arz ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN
Bölüm Başkanı

Ek: Teknik Gezi Ekleri (11 Sayfa)

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

3★ 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 Açıcılık 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

Belge Doğrulama Kodu: 67DC6967

Bu belge güvenli elektronik imza ile onaylanmıştır.

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

Isparta Meslek Yüksekokulu Çarşı/ISPARTA

Tel No: (0306) 000-0000 Faks No: (246) 237-0611

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

Keşif Adresi: isbu@isbu1.kep.tr

Bilgi İçin: Aytem BERGDAYLI

Ayır

Tel No:



 ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ	ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ BÖLÜM KURUL KARARI	Toplantı Tarihi	29.09.2025
		Toplantı Sayısı	24
		Sayfa No	1 / 1

07. Bölümümüzün Programlarında 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı İçin Öğrenci Kalite Temsilcilerinin I.Sınıflar İçin Yeni Üyeler Belirlenmesi Ve Ayrıca II.Sınıflar Kapsamında Seçilen Kalite Temsilcilerinin Bilgilerinin Güncellenmesi

Görüşme Neticesinde; Değerlendirme ve akreditasyon komisyonu tarafınca 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı içerisinde bölümümüz programların öğrenci kalite komisyon üyeleri belirlen olup üyelerin kabulüne ve Yüksekokul Müdürlüğü'ne arzına;

Oy Birliği ile Kabul edilmiştir.

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 dışa 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 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 (Ölçütle 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 ölçütle 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 Cümhür/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.

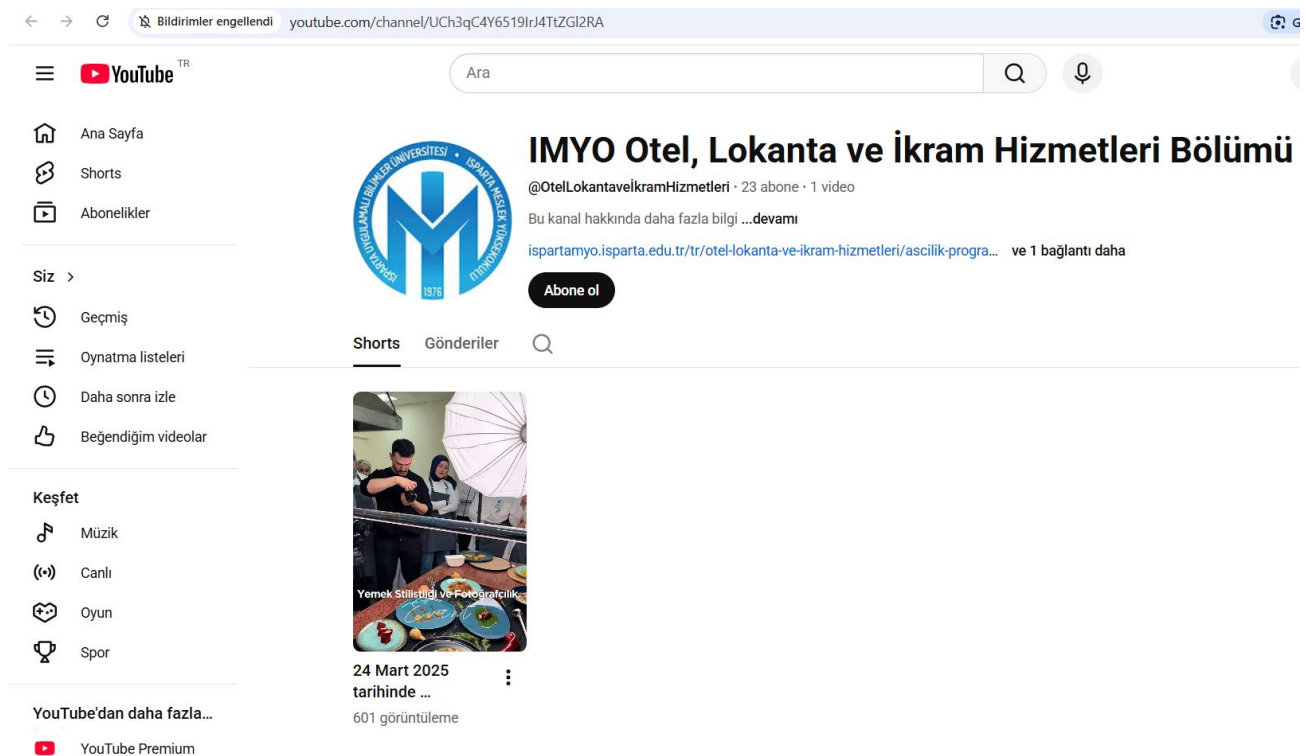
Belge Takip Adresi: <https://ebys.isparta.edu.tr/EvrakDogrula.html>

Bilgi İçin:Aysun TEKELİ
Bilgisayar İşletmeni

Tel No:



- ISUBÜ Ziraat Fakültesi Böcek Müzesinde 30 Bin Böcek Örneği Sergileniyor
- ISUBÜ ve PAÜ'den Orman Mühendisleri ve Öğretmenlere Yönelik Orman Okulu Eğitmen Eğitimi
- Üniversitemizin MEDEK'e Başvuran 9 Programının Tamamı 4 Yıl Tam Akreditasyon Aldı
- Rektör Prof. Dr. Yılmaz Çatal'ın Yeni Yıl Mesajı
- Üniversitemiz Akademisyenlerinin Ak Zambak Üretimini Hızlandırma Çalışmaları Devam Ediyor
- Üniversitemiz Önlisans Programlarında Kalite ve Akreditasyon Kültürü Kademeli Bir Modele Yaygınlaştırılıyor
- Eğirdir Gölü İçin Tarihi Adım: İklim Direnciiliği Projesi Ankara'da İmzalandı
- Öğrencilerimiz Havalı Silah Mühimmatlarına Karşı



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.)

2 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. Ayrıca Program web sitesinde program hedefleri ve diğer ilgili bilgilere yer verilmektedir. Aşçılık Programı akreditasyon sürecinden geçerek belge almaya hak kazanmış bir programdır. Bu yönde stratejik çalışmalar gerçekleştirmektedir.

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 (Ölçütü ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

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

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

Sayfa 119



ispartamyo.isparta.edu.tr/tr/otel-lokanta-ve-ikram-hizmetleri/ascilik-programi-734s.html

Aşçılık Programı Hedefleri

- PH1:** Turizm ve yiyecek-içecek sektöründe temel, uygulamalı ve yenilikçi bilgileri kazandırmak.
- PH2:** Turizm, yiyecek-içecek ve çevre ilişkisini bilen öğrenciler yetiştirmek.
- PH3:** İş Sağlığı ve Güvenliği mevzuatı ve hijyen-sanitasyon prensiplerine yönelik farkındalık kazandırmak.
- PH4:** İş süreçlerinde kalite esaslarının kazandırılmasını sağlamak.
- PH5:** Mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri ve sürdürülebilir uygulamaları aktarmak.
- PH6:** Mesleki konularda analitik değerlendirme ve çözüm yetkinliği kazandırmak.
- PH7:** Mesleği ile ilgili bilgisayar paket programlarını kullanabilen ve yazışmaları yapabilen öğrenciler yetiştirmek.
- PH8:** Ekip çalışmasına yatkın, organize olabilen, yazılı-sözlü iletişim yolu ile mesleki birikimini aktarabilen öğrenciler yetiştirmek.
- PH9:** Kariyer planlamasına yönelik farkındalık kazandırmak.
- PH10:** Sorumluluk bilincine sahip, etik değerlere hâkim bireyler yetiştirmek.
- PH11:** Mesleği ile ilgili uluslararası terimlere hâkim ve iletişimde yabancı dil bilgisini kullanabilen öğrenciler yetiştirmek.

Mesleki Eğitim Akreditasyon Kurulu (MEDEK) tarafından yapılan değerlendirme sonucunda programımız 01.01.2025 / 31.12.2028 tarihleri arasında geçerli olmak üzere Akreditasyon almaya hak kazanmıştır.



MEDEK hakkında ayrıntılı bilgi için [tıklayınız](#)

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 yansıma 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

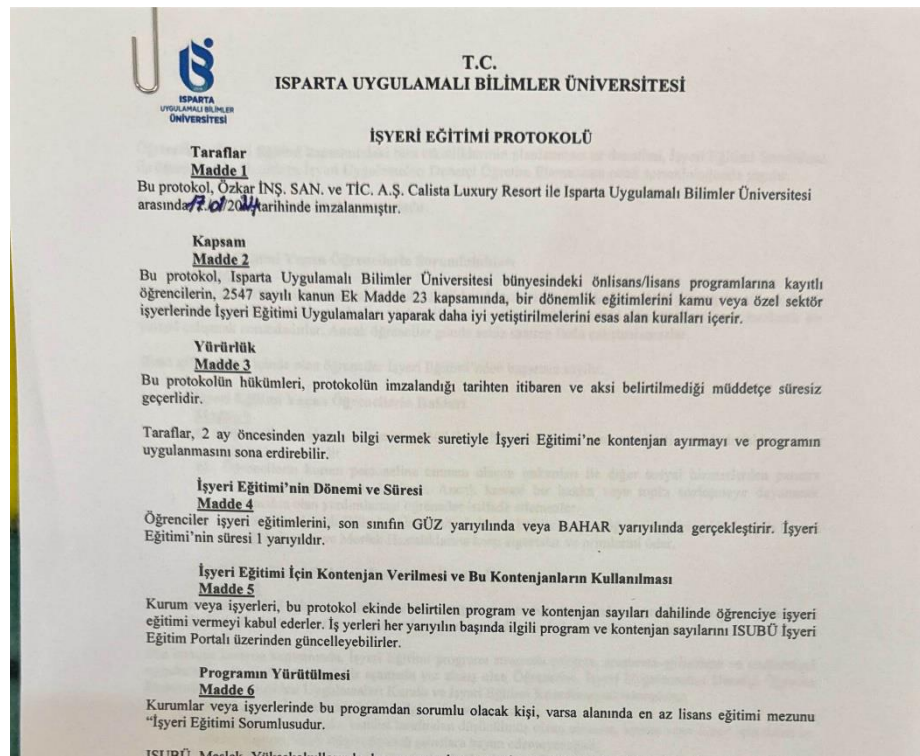
İlgili stratejik plan doğrultusunda sektör iş birlikleri üzerinde çalışmalar yapılmıştır. Bu kapsam turizm sektörü temsilcileri ile iş birliği protokolleri imzalanmış ve protokol maddeleri kapsamında bulunan işlerle ilgili ortak çalışmalar yapılmıştır.

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.)





ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM PROTOKOLÜ

Doküman No	MYK-SVP-0002
Yürürlük Tarihi	12.04.2023
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	-
Sayfa No	1 / 4

Taraflar

Madde 1

Bu protokol, ... Aggih Tourism İnşaat 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 sonsa erebilebilir.

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 Eğitimci 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

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.

İsparta 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

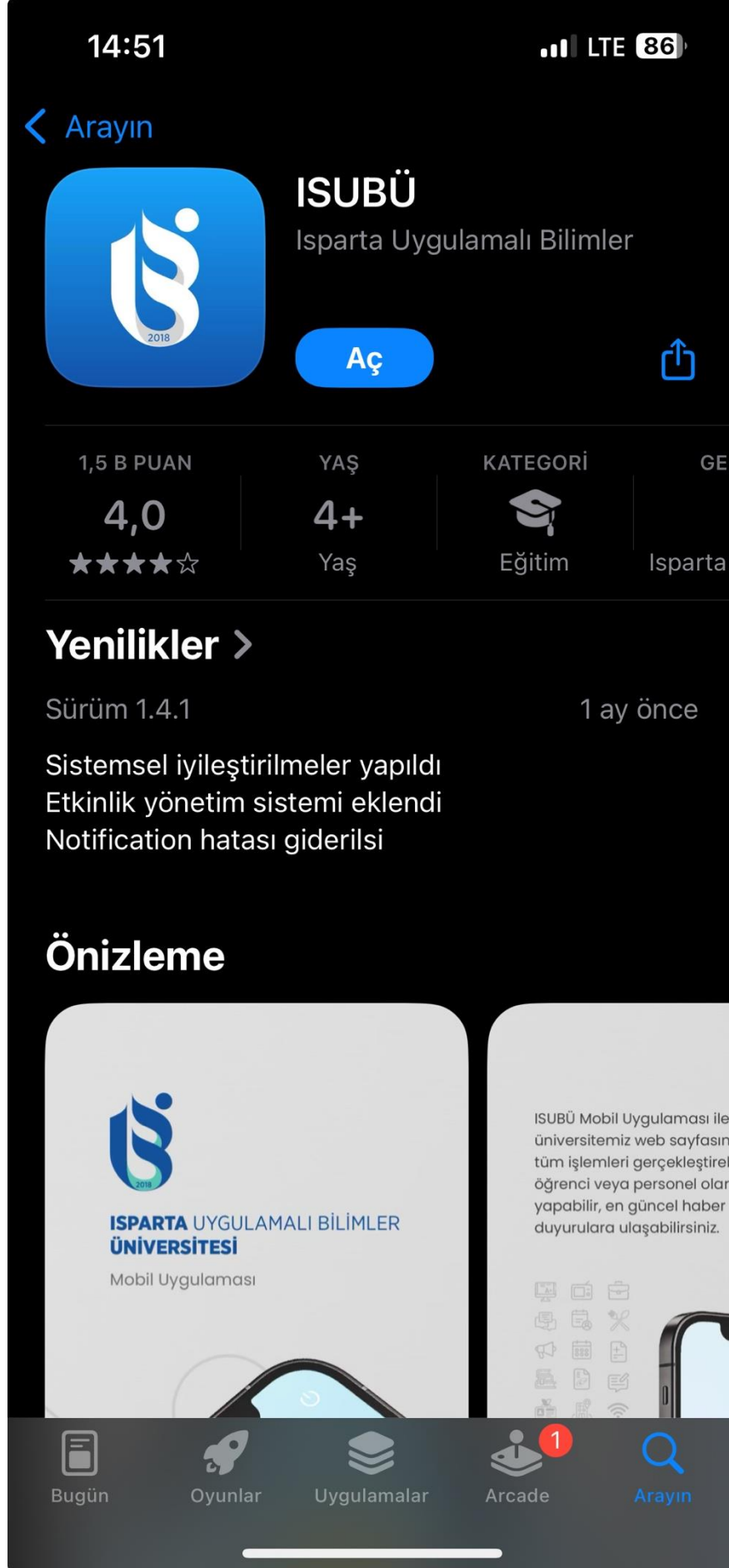
Örnek Gösterilebilir Uygulamalar

OBS sistemi ve akıllı telefon uygulamaları.

Olgunluk Düzeyi (Ölçütü 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 ölçütlerle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarından (Ek-2) ulaşılabilir.)





Öğrenci Girişi	Duyuru	Bağlantılar
Öğrenci No : Şifre : 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 " Öğrenci No Öğren " bağlantısını kullanabilirler. Şifresini unutan kullanıcılar ise sağ taraftaki menüden " Şifremi Unuttum " bağlantısını kullanarak şifrelerini yenileyebilirler.	Şifremi Unuttum Öğrenci No Öğren Öğretim Elemanı Girişi Öğrenci İşleri Girişi

İŞKUR GENÇLİK PROGRAMI KURA ÇEKİLİŞİ Sal, 18.Şub.2025
İŞKUR GENÇLİK PROGRAMI BAŞVURULARI BAŞLADI Çar, 12.Şub.2025
ERASMUS BAŞVURULARI BAŞLIYOR! Sal, 11.Şub.2025
İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM USUL VE ESASLARI DEĞİŞİKLİĞİ Paz, 09.Şub.2025
BAHAR DÖNEMİ DERS KAYITLARI 10-14 ŞUBAT 2025 TARİHLERİNDE YAPILACAKTIR Per, 06.Şub.2025
ÜNİVERSİTEMİZDE SOSYAL TRANSKRİPT UYGULAMASI BAŞLADI Pzt, 30.Ara.2024
ÖĞRENCİLERİN BANKA HESAPLARINA AİT ŞİFRELERİNİ PAYLAŞMASI UYARISI 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. Ayrıca akademik personel değerlendirme anket sonuçları dikkate alınması sistemli hale getirilmiştir. Ödüllendirme sistemi planlanmıştır.

Uygulama Faaliyetleri

<https://kbys.isparta.edu.tr/geribildirim> adresinden sistem işletilebilir durumdadır. Akademik personel değerlendirme sonuçlarına göre ödül sistemine ait kanıt aşağıda yer almaktadır.

Kontrol Etme Faaliyetleri

<https://kbys.isparta.edu.tr/geribildirim> sistemine gelen bildirimler kontrol edilmektedir. Akademik personel/öğretim elemanı ders değerlendirme sonuçlarının kontrol edilmesi esastır.

Önlem Alma Faaliyetleri

Gelen bildirimler çerçevesinde işlem yapılmaktadır.

Örnek Gösterilebilir Uygulamalar

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



T.C.
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Personel Daire Başkanlığı



Sayı : E-17041760-044-213685
Konu : Personel Memnuniyet Anketi

28.08.2025

DAĞITIM YERLERİNE

Personel Daire Başkanlığı kalite çalışmaları kapsamında paydaşlara yönelik memnuniyet anketi hazırlanmıştır.

Ankete https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfLchaSxB8RwGcdppSfuXzI0J5PTm_J2vJYxZZBaPFQ_AV_nA/viewform linkinden ulaşılabilir.

Biriminizdeki personelin ankete katılım sağlamasını rica ederim.

Prof. Dr. Yılmaz ÇATAL
Rektör

Dağıtım:
Tüm Birimlere

ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ	BOLUMU BÖLÜM KURUL KARARI	Sayfa No	1 / 1
--	------------------------------	----------	-------

Bölüm kurulu bölüm başkanı Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN' ın başkanlığında toplanarak oturum açıldı ve gündem maddesinin görüşülmesine geçildi.

01.Bölümümüzün Programlarında Aktif Veya Mezun Olmuş Öğrencileri İle Programlara Uygun İlgili Sektördeki İşverenlere Uygulanan Anket Sonuçlarının Görüşülmesi,

Görüşme Neticesinde;İç ve Dış paydaşlarımızın iyileştirilme adına önerilen alanların üzerine tekrar bir değerlendirme yapılması ve sürecin Sürekli İyileştirme komisyonu tarafından takip edilmesine karar verilmiştir.

02. 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Dönemi İçin Akademik Dönem Toplantısının Yapılmıştır.

Görüşme Neticesinde; Bölümümüz programlarının müfredatla ilgili ders içeriklerinin güncellenmesi hakkında bilgi verilmiş ve değerlendirme yapılmıştır. İç paydaş olan öğrencilerimizden paydaş görüş formu üzerinden öneri ve istek alınmasına karar verilmiştir.

03. 2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Döneminin Ders Başarı Oranlarının Değerlendirilmesi;

Görüşme Neticesinde; OBS sistemimizde yer alan 'öğretim elemanı ve ders değerlendirme' anket sonuçları EK 1' de yer almakta olup değerlendirildiğinde genel olarak ortalamanın 4 ve üzeri olduğu tespit edilmiştir. Bunun sürdürülebilmesi adına her yıl düzenli olarak bu değerlendirmenin yapılmasına karar verilmiştir.

Ek1 : Değerlendirme anket sonuçları



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



Sayı : E-10070701-051-184754
Konu : 'Bölüm İçi Akademik Ödül
Etkinliği' nin Düzenlenmesi

25.04.2025

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 24.04.2025 tarihli ve E-10070701-050-184500 sayılı yazımız.

Bölümümüzün akademik personeline yönelik olarak, 11 Nolu Bölüm Kurul Kararı ile belirtilen ölçütler doğrultusunda, 7 Mayıs 2025 tarihinde saat 16.00'da Aşçılık Programı Uygulama Mutfağı Bahçesinde "Bölüm İçi Akademik Ödül Etkinliği"nin düzenlenmesi planlanmaktadır. Konuya ilişkin evraklar ekte sunulmuş olup gerekli izinlerin sağlanması ve afişin duyuru panolarında ilan edilmesi hususunda gereğini bilgilerinize arz ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN
Bölüm Başkanı

- Ek
1 - Etkinlik Başvuru Formu (1 Sayfa)
2 - Etkinlik bildirim Formu (1 Sayfa)
3 - Afiş (1 Sayfa)
4 - Etkinlik Katılım Tutanağı (7 Sayfa)
5 - Etkinlik İç Paydaş Geri Bildirim Formu (3 Sayfa)

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

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

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

<https://kbys.isparta.edu.tr/geribildirim> paydaş görüş anketi sistemi

GERİ BİLDİRİM PANELİ

Ad-Soyad

E-Posta

İlgili Birim

Geri Bildirim Türü

Seçiniz...

Paydaş Türü

Seçiniz...

Konu



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



Sayı : E-10070701-010.99-87111
Konu : Anket Aksiyon Formları.

14.02.2024

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 12.02.2024 tarihli ve E-17088780-010.99-86512 sayılı yazı

Bölümümüz, Kalite çalışmalarımız kapsamında memnuniyet düzeylerini yükseltmek için iyileştirme önerilerimiz ile ilgili yapılan "Anket Aksiyon Formları" ekteki bölüm Kurul Kararı ile sunulmuştur.

Gereğini arz ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN
Bölüm Başkanı

Ek: 1-Anket Aksiyon Formları.

Kanıt: Personel Daire Başkanlığı Memnuniyet Anketi

Boyut	İfade	Frekans
Personel Daire Başkanlığı Hakkındaki Genel Değerlendirme	Gerektiğinde İlgili Kişiler ile Görüşme Olanğı 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 İlgi	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 Değerlendir mesi	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.

Kanıt: Personel öneri/şikayet formu

oidb.isparta.edu.tr/tr/daire-baskanligi/ic-kontrol-standartlari-12006s.html

BİS2- Raporlama-Birim Faaliyet Raporları

[2021 Yılı Faaliyet Raporu](#)

[2022 Faaliyet Raporu](#)

[2023 Yılı Birim Faaliyet Raporu](#)

[2024 Yılı Birim Faaliyet Raporu](#)

BİS3- Kayıt Dosyalama Sistemi (EBYS-Arşiv güncel ve düzenlidir.)

BİS4- Hata, Usulsüzlük ve Yolsuzlukların Bildirilmesi

[Personel Öneri Formu](#)

[Şikayet Dilekçesi Form](#)

[Tutanak Formu](#)

5-İZLEME

İS1- İç Kontrol Değerlendirmesi

[İç Kontrol Değerlendirme Formu](#)

İS2- İç Denetim

Kanıt: Hizmet İçi Eğitim



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.

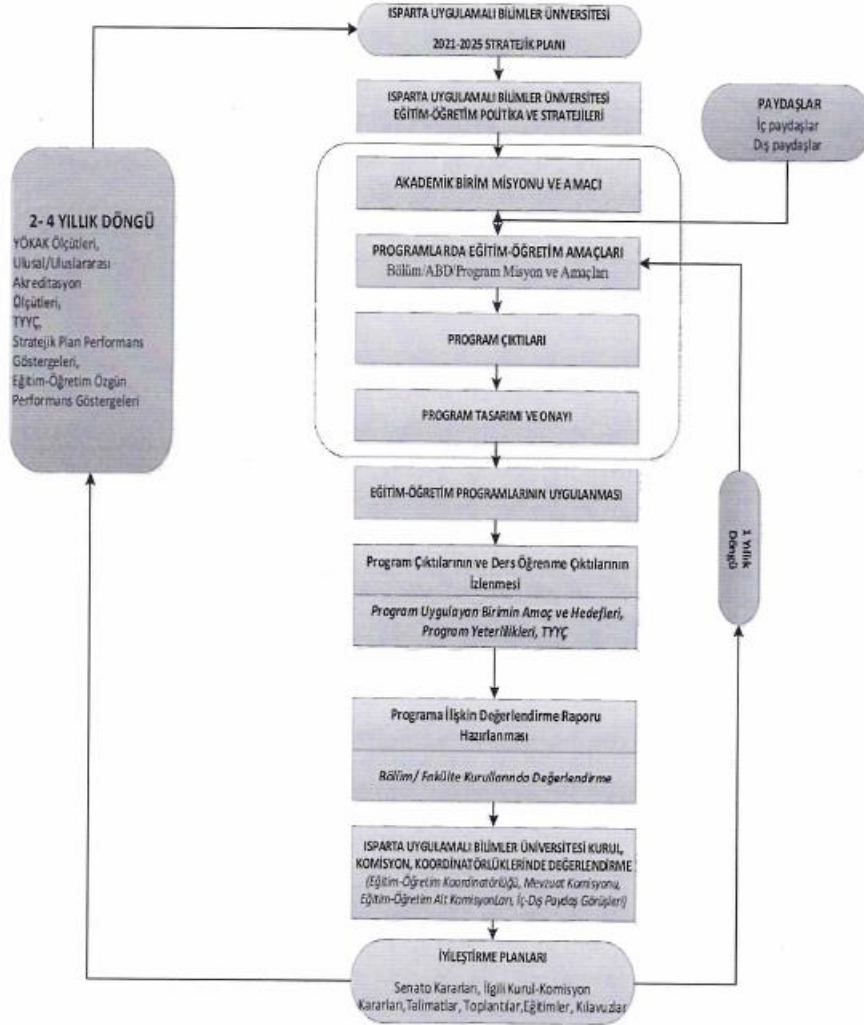
Önlem Alma Faaliyetleri

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>

	ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ		Doküman No	KK-YÖD-0001
	EĞİTİM-ÖĞRETİM KALİTE GÜVENCE		Yürürlük Tarihi	10.11.2023
	POLİTİKASI		Revizyon Tarihi	-
			Revizyon No	+
			Sayfa No	5 / 6



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

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

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

obs.isparta.edu.tr/Birimler/Akademik/StajBasvurulari.aspx

Öğrenci Bilgi Sistemi

ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
ÖĞRENCİ BİLGİ SİSTEMİ

Ana Sayfa Çıkış

Dr. Öğretim Üyesi
GÜNSELİ GÜÇLÜTÜRK
BARAN
29:50

Anasayfa	Öğrenci Staj Başvuru Onaylan				İşlemler																					
Akts (Bölüm) Koordinatör İşlemleri	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	R	S	T	U	Ü	V	Y	Z	TÜMÜ	Onaylanmayan Öğrenciler
Akts (Birim) Koordinatör İşlemleri	Başvuru Tarihi 7.10.2025 >=																								Onaylanan Öğrenciler	
Akreditasyon (MÜDEK vb)	Öğrenci No Öğrenci Numarasına Göre Ara																								Seçili Öğrencilerin Stajını Onayla	
YÖKAK Özdeğerlendirme	Tüm liste için Başvuru Tarihi kutucuğunu boş bırakınız veya yandaki işlem seçiminden >, <, >=, <= seçebilirsiniz.																								Katkı Payı Onaylanmayanlar	
Bitirme Danışman İşlemleri	Onaylanan Öğrenci Listesi																								Katkı Payı Onaylananlar	
Bitirme Komisyon İşlemleri	KAYIT BULUNMADI																								Katkı Payı Raporunu Onayla	
Bitirme Jüri İşlemleri	Staj Yapan Öğrencinin																								Stajı Kabul Edilenler	
Bölüm Başkanı İşlemleri	Başvuru No																								Stajı Kabul İşlemi Yapılmayanlar	
Birim/Bölüm Başkanı Anket Sonuçları	Öğrenci No																								Stajı Ret Edilenler	
Bölüm Başkanı Uzaktan Dersler	Adı-Soyadı																								Seçili Öğrencilerin Stajını Kabul Et	
Bölüm Staj Sorumlusu	Bölümü/Müfredatı /																								Staj Takvimi	
MYO(3+1) İşyeri Eğitimi Dönem Onayı	Öğrenci Mail/Tel /																								Ziyaret Edilenler	
MYO(3+1) İşyeri Eğitimi İşyeri Onayı	Firma Ülke																								Ziyaret Edilmeyenler	
İşyeri Eğitimi Anket Sonuçları	Firma İli																								Raporlar	
Fakülte İşyeri Eğitimi Dönem Onayı	Firma																								Staj İstatistikleri (Yeni)	
Fakülte İşyeri Eğitimi	Firma Adı																								Staj Değerlendirme Formu 1	
	Adresi																								Staj Değerlendirme Formu 1 EN	
	2. Adres																								Staj Değerlendirme Formu 2	
	Üretim/Hizmet Alanı																								İlgili Makama Yazısı	
	Firma Yetkilisi																								Staj Yapmıştır Yazısı	
	Tel																								Onaylanan Rapor	
	E-posta																								Onaylanmayan Raporu	
	Staja Başlama Tarihi																								Kabul Edilen Raporu	
	Staj Süresi																									
	Bölümdeki Staj																									
	Vergi No																									
	Mühendis/ Tekniker vb.																									
	Fax																									
	Web																									
	Bitiş Tarihi																									
	İş günü																								İş Günü Hesapla	

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

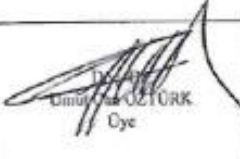
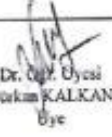
01: Bölümümüz programlarında 2024-2025 Eğitim-Öğretim yılı bahar dönemi ders görevlendirme taleplerinin görüşülmesi

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.

 Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN Bölüm Başkanı	 Doç. Dr. Mustafa KANDİME	 Doç. Dr. Umurhan ÖZTÜRK Üye	 Dr. Öğr. Üyesi Gökhan KALKAN Üye
 Öğr. Gör. Cengiz HANCI ADIYAK Üye	 Öğr. Gör. M. Anıl KURUYAMAN Üye	 Öğr. Gör. Cemalettin GÜL 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 oluşturmali 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 (Ölçütlerle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

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

	ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU OTEL,LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ BÖLÜM KURUL KARARI	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 görülerek oturum açıldı ve gündem maddesini 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 Süleyman Demirel Caddesi No:57 Merkez / ISPARTA
Harun ŞAKAYIK	Barida Otel / İşletme Müdürlüğü	0 532 607 01 09	102. Cadde No:81 Barida Otel Merkez / ISPARTA

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN Bölüm Başkanı (İzinli)	Doç. Dr. Hamza KANDİDEMİR Üye	Doç. Dr. Umut Can ÖZTÜRK Üye
Dr. Öğr. Üyesi Gürkan KALKAN Üye	Öğr. Gör. Cemalettin GÜVEN Üye	Öğr. Gör. Cengiz Han ALABACAK Üye
Öğr. Gör. M.Amîl KÜÇÜKYAMAN Üye		

ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ İSPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU AŞÇILIK PROGRAMI

DIŞ PAYDAŞ GERİ BİLDİRİM FORMU

Aşağıda belirtilen derslerin ve ders içeriklerinin katkısı nedir ve nasıl olmalıdır ?

Dersler	Ders İçerikleri
Piştirme Yöntemleri	
Soğuk Mutfak	Ülkemizde ve dünya mutfaklarında soğuk başlangıç tabakları sıklıkla kullanılmaktadır. Bu sebepten dolayı soğuk mutfak ürünleri talep görmektedir. Menü sıralamasında ilk olarak karşımıza çıkan ürünler olması nedeniyle müfredatta bu dersin olması büyük fayda sağlayacaktır.
Dünya Mutfakları	
Menü Planlama	
Yiyecek Mutfağı	
Mutfak Ürünleri	
İstane Ürünleri	
Yiyecek İçecek Maliyet Kontrol	
Mek Stilistliği ve Fotoğrafçılık	
Küresel Mutfaklar	
İngilizce 2	Sektörde kalifiyeli personel bulmanın önemi artmıştır. Mutfakta kullanılan bir çok ürünün isimleri İngilizce olarak belirtilmektedir. Özellikle bizim gibi zincir otellerde yurtdışına personel temini zorlaşmaktadır. Bu sebepten dolayı İngilizce dersi, küresel turizm pazarında önemli bir fayda sağlayacaktır.
Yiyecek İçecek Endüstrisinde Yeni Trendler	

Boris Zolner ZS

Removal OPEL

MERKEZ İNŞAAT TURİZM
ZÜCCACIYE GIDA SAN. VE TİC. A.Ş.
Bahçelievler Mah. 3035 Sok. No: 25/1 - İSPARTA
Tel: 0246 720 2000 - faks: 0246 720 0018
E-posta: informat@graminsaatpartia.com
Mersis No: 0810001500000000000000000000000000
Ticaret Sicil No: 11494/13578
Kaymakam V.D. 464 062 1923

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	10.03.2025
----------------------	------------

Geri Bildirim Türü			
☒ Öneri	☐ İstek	☐ Memnuniyet	☐ Şikayet

Geri Bildirimi İleten Kişinin			
Adı Soyadı	Duyula H.		
Cep Telefonu	[Redacted]		
E-Posta Adresi	[Redacted]		
Paydaş	☒ Öğrenci	☐ Çalışan	☐ Diğer

Geri Bildirim Açıklaması
Boyle etkinlikler staj zamanında ve mesun olduktan sonra bize yet göstereceği için güzel bir etkinlik durumunun gelmesini isterim.

Öğrenci Bilgi Sistemi



ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ

ÖĞRENCİ BİLGİ SİSTEMİ

Ana Sayfa | Çıkış
Dr. Öğretim Üyesi
GÜNSELİ GEÇLÜTÜRK
BARAN
29-48

Anasayfa

- Akts (Bölüm) Koordinatör İşlemleri
- Akts (Birim) Koordinatör İşlemleri
- Akreditasyon (MÜDEK vb)
- YÖKAK Özdeğerlendirme
- Bitirme Danışman İşlemleri
- Bitirme Komisyon İşlemleri
- Bitirme Jüri İşlemleri
- Bölüm Başkanı İşlemleri
- Birim/Bölüm Başkanı Anket Sonuçları
- Bölüm Başkanı Uzaktan Dersler
- Bölüm Staj Sorumlusu
- MYO(3+1) İşyeri Eğitimi Dönem Onayı
- MYO(3+1) İşyeri Eğitimi İşyeri Onayı
- İşyeri Eğitimi Anket Sonuçları
- Fakülte İşyeri Eğitimi Dönem Onayı
- Fakülte İşyeri Eğitimi

Eğitim-Öğretim Yılı ve dönemi Final Sınavlarından itibaren yapılan derslerinizin anket sonuçlarına aşağıdaki ilgili dersi seçip ulaşabilirsiniz.

Birim	30 - Isparta Meslek Yüksekokulu
Bölüm	19 - Açıklık
Sınıf	0
Yıl	
Dönem	
Bölüm Derslerini Listele	

Öğretim elemanları:

- Öğretim Elemanı Anket Sonuçlarını Raporla
- Lütfen Öğretim elemanı seçiniz
- Bölüm Ders Anket Sonuçlarını Raporla
- Birim Ders Anket Sonuçlarını Raporla
- Bölüm Memnuniyet Anket Sonuçlarını Raporla
- Birim Memnuniyet Anket Sonuçlarını Raporla
- Bölüm Yeni Öğrenci Memnuniyet Anket Sonuçlarını Raporla
- Birim Yeni Öğrenci Memnuniyet Anket Sonuçlarını Raporla
- 2012 Yüzde 25
- Lütfen Önce Müfredatı seçiniz.
- Bölüm Ders İçerik Kontrol
- Birim Ders İçerik Kontrol

4: Katılıyorum	11		11	44	
3: Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum	12		12	36	
2: Katılmıyorum	3		3	6	
1: Kesinlikle Katılmıyorum	2		2	2	
GENEL TOPLAM	28	3,14	28	88	3,14

5-Bölümünün öğretim elemanları eğitim ve öğretim dönemlerinde alanımızda daha iyi olabilmemiz için gerekli desteği bize sunmaktadırlar	ÖNLİSANS		GENEL		
	ÖĞR.	ORTALAMA	TOPLAM ÖĞR.	TOPLAM PUAN	ORTALAMA
5: Kesinlikle Katılıyorum	2		2	10	
4: Katılıyorum	17		17	68	
3: Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum	6		6	18	
2: Katılmıyorum	2		2	4	
1: Kesinlikle Katılmıyorum	1		1	1	
GENEL TOPLAM	28	3,61	28	101	3,61

6-Bölüm idari personelin yaklaşımı ve tutumu olumlu ve sorunlarımızı çözme çabası içerisindedir	ÖNLİSANS		GENEL		
	ÖĞR.	ORTALAMA	TOPLAM ÖĞR.	TOPLAM PUAN	ORTALAMA
4: Katılıyorum	11		11	44	
3: Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum	13		13	39	
2: Katılmıyorum	3		3	6	
1: Kesinlikle Katılmıyorum	1		1	1	
GENEL TOPLAM	28	3,21	28	90	3,21

7-Öğrenci işleri personelinin yaklaşımı ve tutumu olumlu ve sorunlarımızı çözme çabası içerisindedir	ÖNLİSANS		GENEL		
	ÖĞR.	ORTALAMA	TOPLAM ÖĞR.	TOPLAM PUAN	ORTALAMA
4: Katılıyorum	10		10	38	
3: Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum	12		12	39	
4: Katılıyorum	2		2	7	
5: Kesinlikle Katılıyorum	4		4	12	

GERİ BİLDİRİM PANELİ

Ad-Soyad	
E-Posta	
İlgili Birim	
Geri Bildirim Türü	Seçiniz...
Paydaş Türü	Seçiniz...
Konu	
Açıklama	

Bildirim Gönder

Bize iletmış 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 çıktıları değerlendirmeleri gereklidir. Kariyer Merkezinin çalışmalarının bu ölçüte 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.

Kanıt: Aşçılık Bölümü Öğrenci Mezun Sayıları

NORMAL ÖĞRETİM EĞİTİMİN PROGRAM SÜRESİNDE BİTİRİLME ORANI					MEZUNİYET YILI
BİRİM	PROGRAM	PROGRAM SÜRESİNDE BİTİREN SAYISI	TOPLAM MEZUN SAYISI	ORAN %	
Isparta Meslek Yüksekokulu	Aşçılık	25	25	100	2013
Isparta Meslek Yüksekokulu	Aşçılık	20	23	86	2014
Isparta Meslek Yüksekokulu	Aşçılık	8	22	36	2015
Isparta Meslek Yüksekokulu	Aşçılık	18	29	62	2016
Isparta Meslek Yüksekokulu	Aşçılık	17	29	58	2017
Isparta Meslek Yüksekokulu	Aşçılık	17	29	58	2018
Isparta Meslek Yüksekokulu	Aşçılık	25	40	62	2019
Isparta Meslek Yüksekokulu	Aşçılık	31	49	63	2020
Isparta Meslek Yüksekokulu	Aşçılık	3	51	5	2021
Isparta Meslek Yüksekokulu	Aşçılık	26	42	61	2022
Isparta Meslek Yüksekokulu	Aşçılık	8	35	22	2023
Isparta Meslek Yüksekokulu	Aşçılık	9	33	27	2024
Isparta Meslek Yüksekokulu	Aşçılık	6	43	13	2025
		213	450	47.33	

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

Diploma işlemleri öncesi mezuniyet kararları için ilgili yönetmeliğe göre işlemler yapılmaktadır. En az 120 AKTS ve zorunlu derslerin başarılı bir şekilde tamamlanması, dönemlik en az 30 AKTS başarmış olması esastır. Öğrencinin mezun durumuna gelmesinde staj ve 3+1 sistemde ve Program ders planında yer alan yer alan uygulamalı dersini başarılı sonuçlandırmış olması esastır. Mezuniyet komisyonu inceleme yapar ve onay verilmesinin ardından Yönetim tarafından karara bağlanır. GNO 2 ve üzeri olan öğrenciler dilekçe ile Öğrenci İşleri birimine başvurarak ilişik kesme sürecine girer. Ayrıca mezunlara yönelik kariyer süreçleri hakkında komisyon oluşturulması planlanmıştır. Mezunlarla etkinlikler yapılması planlanmıştır.

Uygulama Faaliyetleri

Üniversitemiz mezun takip sisteminin işleyişi planlanmıştır.

Kontrol Etme Faaliyetleri

Mezun takip sistemini çıktıları kontrol edilmektedir

Önlem Alma Faaliyetleri

Mezun anketleri ve görüşleri doğrultusunda öğrenci danışmalıklarının güncellenmesi. Mentörlük sistemi uygulanmakla birlikte bu sistem takip ve kontrol edilmektedir.

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>

alabileceği derslerdir. Seçmeli dersler, her bölümün öğretim planında yer alması şartıyla tek tek veya belirlenmiş ders grupları halinde açılabilir.

(5) Her yarıyıl başında açılacak seçmeli dersler ilgili bölüm kurulunun teklifi üzerine ilgili kurullarca karara bağlanır.

(6) Önlisans ve lisans programları için üniversiteye bağlı birimlerin öğretim elemanları tarafından önerilen derslerden ilgili kurulların kararı ve Senatonun onayı ile ortak seçmeli dersler havuzu oluşturulabilir. Ortak seçmeli derslerin yürütülmesine ilişkin hükümler Senato tarafından düzenlenir.

Derslerin kredi değeri

MADDE 15 – (1) Eğitim-öğretim çalışmalarının değerlendirilmesi kredi esasına göre yapılır. Ders kredilerinin hesaplanmasında; öğrencinin kazanacağı bilgi, beceri ve yetkinliklere o dersin katkısı ifade eden öğrenim kazanımları ile açıkça belirlenmiş teorik veya uygulamalı ders saatleri ve öğrenciler için öngörülen diğer faaliyetler için gerekli çalışma saatlerini göz önünde bulunduran öğrenci iş yükü esas alınır.

(2) Öğrenci iş yükü, ders saatlerinin yanı sıra laboratuvar, atölye, klinik çalışması, ödev, uygulama, proje, seminer, sunu, sınava hazırlık, sınav, staj, iş yeri eğitimi gibi eğitim-öğretim etkinliklerinde harcanan bütün zamanı ifade eder.

(3) Önlisans, lisans programlarından **mezun** olabilmek için, önlisans öğrencilerinin en az 120 kredi, lisans öğrencilerinin en az 240 kredi, Diş Hekimliği ve Eczacılık gibi bütünlük program öğrencilerinin en az 300 kredi, Tıp Doktorluğu programı için en az 360 kredi ders almaları gerekir.

(4) İsteğe bağlı staj uygulayan önlisans ve lisans programları için staj dersi kredisi mezun olabilmek için alınması zorunlu olan kredi toplamının dışında tutulur.

Ders yükü ve üst yarıyıldan ders alma

MADDE 16 – (1) Bir öğrencinin her yarıyıl/yılda alacağı normal ders yükü; öğrencinin bu Yönetmeliğin 15 inci maddesine göre tespit edilecek o yarıyıl/yıla ait derslerin kredi değerleri toplamıdır.

(2) Genel not ortalaması (GNO) 1.80 ve üzerinde olan öğrencilerin ders yükleri staj dersi hariç, bulundukları yarıyılın ders yükünün 2/3'ünü aşmayacak şekilde artırılabilir.

(3) GNO'su 1.80'den az olan öğrencilerin ders yükleri kayıt olunan yarıyıldan staj dersi bulunması durumunda staj dersi kredisi kadar artırılabilir. Kayıt olunan yarıyıldan staj dersi bulunmaması durumunda ders yükleri artırılamaz.

(4) Bir öğrenci önceki yarıyıldan başarısız dersi olmaması ve genel not ortalamasının 2.50 ve üzerinde olması halinde üst yarıyıldan ders alabilir. Bu durumdaki öğrencinin ders yükü staj dersi hariç 2/3 oranında artırılabilir.

	ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ	Doküman No	SNT-YNG-0010
	DİPLOMA, DİPLOMA EKİ VE DİĞER BELGELERİN	Senato Yürürlük Tarihi - No	27/06/2019 - 25/03
	DÜZENLENMESİNE İLİŞKİN YÖNERGE	Revizyon Tarihi	-
		Revizyon No	-
		Sayfa No	1 / 5

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1- (1) Bu Yönergenin amacı; Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi'nde önlisans, lisans ve lisansüstü derecesi veren öğretim programlarında öğrenimlerini tamamlayan öğrenciler için hazırlanacak olan diploma, diploma eki ve mezuniyet belgeleri ile diğer belgelerin düzenlenmesine ilişkin usul ve esasları belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2- (1) Bu Yönerge, Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi'nde öğrenimlerini tamamlayan öğrencilere verilecek diploma, diploma eki ve mezuniyet belgeleri ile diğer belgelere ilişkin esasları kapsar.

Dayanak

MADDE 3- (1) Bu Yönerge, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu, 2809 sayılı Yükseköğretim Kurumları Teşkilatı Kanunu, Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği ve Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Eğitim-Öğretim Yönetmeliğinin ilgili hükümlerine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 - (1) Bu Yönergede geçen;

- a) Birim: Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi'ne bağlı enstitü, fakülte, yüksekokul ve meslek yüksekokulunu,
 - b) Dekan: Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi'ne bağlı fakültelerin dekanlarını,
 - c) Müdür: Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi'ne bağlı enstitü, yüksekokul ve meslek yüksekokullarının müdürlerini,
 - ç) Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı: Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Öğrenci İşleri Daire Başkanlığını,
 - d) Rektör: Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Rektörünü,
 - e) Senato: Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Senatosunu,
 - f) Üniversite: Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesini,
- ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM



Anasayfa	MEZUNİYET KOMİSYONU/BÖLÜM BAŞKANI MEZUNİYET KARARI				İşlemler					
Akts (Bölüm)	FAKÜLTE/MYO		BÖLÜM		Mezuniyet Kararı					
Koordinatör İşlemleri	BÖLÜM SEÇİNİZ	ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜ	Turizm ve Otel İşletmeciliği		Verilenleri Raporla					
Akts (Birim)	BÖLÜM SEÇİNİZ	ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜ	Aşçılık		Ders Listesi BOLOGNA					
Koordinatör İşlemleri	BÖLÜM SEÇİNİZ	ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜ	Turizm ve Otel İşletmeciliği		Ders Listesi 2012					
Akreditasyon (MÜDEK vb)	BÖLÜM SEÇİNİZ	ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜ	Aşçılık		Ders Listesi 2015					
YÖKAK Özdeğerlendirme	☐ Detaylı Transkript Gör ☒ 1. öğretim ☐ 2. öğretim ☐ Çiftanadal				Ders Listesi 2019					
Bitirme Danışman İşlemleri	Sınıf	2								
Bitirme Komisyon İşlemleri	Başarısız Ders Sayısı	=	0							
Bitirme Jüri İşlemleri	Akts/Kredi	>=	120							
Bölüm Başkanı İşlemleri	GNO	>=	2							
Birim/Bölüm Başkanı Anket Sonuçları	Öğrencinin Kayıt Yılı	2011	☐ Tek Dersi Kalanlar ☐ Stajı Kalanlar							
Bölüm Başkanı Uzaktan Dersler	Öğrencileri Listele	Seçili Öğrencilerin Mezuniyet Kararını Onayla								
Bölüm Staj Sorumlusu	NO	ADI	SOYADI	GNO	KREDİ	AKTS	BAŞARISIZ DERS SAYISI	Staj Kredisi	MÜFREDAT	
MYO(3+1) İşyeri Eğitimi Dönem Onayı	Transkript	2113019008	SELİME	İPEK	2.92	113	121	0	8	☐
MYO(3+1) İşyeri Eğitimi İşyeri Onayı	Transkript	2013019054	ALEYNA	AKTAŞ	2.79	113	121	0	8	☐
İşyeri Eğitimi Anket Sonuçları	Transkript	2213019030	SABRİ	AYDIN	2.72	113	121	0	8	☐
Fakülte İşyeri Eğitimi Dönem Onayı	Transkript	2213019032	OSMAN CAN	ÇAKIR	2.72	113	121	0	8	☐
Fakülte İşyeri Eğitimi İşyeri Onayı	Transkript	2313019047	GİZEM	GÖK	2.61	113	121	0	8	☐
	Transkript	2313019017	CEVDET	DİNÇ	2.52	113	121	0	8	☐
	Transkript	1713019044	DOĞUKAN	ORHAN	2.46	112	120	0	8	2012 %25 Seçmeli ☐

KAYIT BULUNAMADI



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



Grup bilgisi



ISP Aşçılık-Turizm Mezun

Grup · 416 üye



Sesli Sohbet



Ekle



Ara

Sevgili mezunlarımız,

Bu grup, Isparta Meslek Yüksekokulu Aşçılık ve Turizm programlarından mezun olan tüm değerli üyeleri bir araya getirmek, mezunlar arası iletişimi güçlendirmek, sektörel paylaşımlarda bulunmak ve birbirimize destek olmak amacıyla kurulmuştur.



Burada;

- Güncel sektör haberlerini, iş/staj fırsatlarını,
 - Etkinlik ve eğitim duyurularını,
 - Güncel iş ilanı paylaşımları,
 - Mezun buluşmaları ve networking imkanlarını,
- Paylaşabilirsiniz.

Yeni katılan tüm üyelerimize aramıza hoş geldiniz diyor, grubun hepimize ilham ve fayda sağlamasını diliyorum



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



Sayı : E-10070701-051-184674
Konu : 'Kepçe-Zil Devir Teslim Töreni ve
Geleneksel Mezun Buluşması'
Etkinliği

24.04.2025

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 14.04.2025 tarihli ve E-10070701-051-182710 sayılı yazımız.

Bölümümüz programlarının aktif öğrencilerine yönelik olarak, 10 Nolu Bölüm Kurul Kararı'yla 7 Mayıs 2025 tarihinde, saat 14.00'te Aşçılık Programı Uygulama Mutfağı Bahçesi'nde, 'Kepçe-Zil Devir Teslim Töreni ve Geleneksel Mezun Buluşması' adlı bir etkinliğin düzenlenmesi planlanmaktadır. Konuya ilişkin evraklar ekte sunulmuştur. Söz konusu etkinliğin gerçekleştirilmesi ve ekte yer alan afişin duyuru panolarına asılması talep edilmektedir.

Gereğini bilgilerinize arz ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN
Bölüm Başkanı

- Ek
1 - Etkinlik Başvuru Formu (1 Sayfa)
2 - Etkinlik Bildirim Formu (1 Sayfa)
3 - Etkinlik İç Paydaş Geri Bildirim Formu (6 Sayfa)
4 - Afiş (1 Sayfa)
5 - Etkinlik Katılım Tutanağı (7 Sayfa)



7°C Çok bulutlu

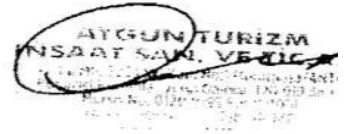




Aşağıda isimleri bulunan personel Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Isparta Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı öğrencisi olarak işyeri eğitimi yapmış ve personel olarak işletmemizde çalışmaktadır.

Saygılarımızla,

Ad, Soyad	Ad, Soyad
Melisa Koska	İrem Yüksekçinar
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
Tolga Ayköl	Ceyda Nur Aydın
Dilan Kırca	Eren Demirekin
Gülistan Kaya	Adnan Altundal



Şimdiki işiniz? (Kurum)	Şu an çalışmakta olduğunuz iş okuduğunuz bölümle ilişkili mi?	Aldığınız eğitim çalışma hayatınızda 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

[illegible]

A.5. Uluslararasılaşma

Programların uluslararasılaşma (değişim programlarına katılım, uluslararası akademik iş birliği, yabancı öğretim üyesi istihdamı, yabancı uyruklu öğrenci, uluslararası fonlara dayalı projeler vb.) konusundaki mekanizmalarının ve yaklaşımlarının açıklanması beklenmektedir. Müfredatın uluslararası yaklaşımlarla ve kurumun uluslararasılaşma politikası ile uyumlu olması sağlanmalıdır. Ayrıca, üniversitemiz ders kataloğunda/bilgi paketinde bulunan program bilgilerinin ve programdaki ders bilgilerinin (örneğin ders içeriğinin, kaynaklarının) uluslararası niteliklere uygun olması önem taşımaktadır. Programa gelmek isteyen Erasmus öğrencileri ders kataloğunu inceleyip ders seçmektedir. Program bilgilerinin güncelliği önem taşımaktadır. Üniversiteyi ve programı uluslararası öğrenciler ve araştırmacılar için bir çekim merkezi haline getirmeye yönelik faaliyetler yürütülmelidir ve uluslararasılaşma alanında kurumsal kapasitenin güçlendirilmesi sağlanmalıdır. Uluslararası değişim programları (Erasmus/Mevlana anlaşmaları, gelen/gönderilen öğrenci ve akademisyen sayısı ile uluslararası ortaklarla birlikte yürütülen akademik faaliyetler itibarıyla programların etkinliği, akademik işbirliği ile yurt dışına giden değerlendirmelidir.

A.5.1. Uluslararasılaşma Süreçlerinin Yönetimi

Uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısı kurumsallaşmıştır. Kurumun uluslararasılaşma politikası ile uyumludur. Yönetim ve organizasyonel yapının işleyişi ve etkinliği irdelenmektedir.

Planlama Faaliyetleri

Erasmus programı ile uluslararasılaşma planlanmıştır.

Uygulama Faaliyetleri

Öğrenciler ve öğretim elemanları turizm odaklı Erasmus projeleri ile yurtdışında eğitim alma ve verme etkinliklerine katılma imkânı bulmaktadırlar. Duyurular yaygınlaştırılmış ve ERASMUS staj ve eğitim alma programlarına öğrenci kabul görmüştür.

Kontrol Etme Faaliyetleri

Sözlü şekilde sorunların olup olmadığı üzerine değerlendirme yapılmıştır. Duyurular paylaşılmıştır.

Önem Alma Faaliyetleri

Örnek Gösterilebilir Uygulamalar

Erasmus etkinliğine öğrenci ve öğretim elemanlarının katılımına açıktır.

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

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

Erasmus kapsamında hak kazanan öğrenci Aşçılık programında bulunmaktadır. Aşçılık Programından kabul almış Öğretim elemanı da vardır. Aşağıda öğrenim hareketliliğine yönelik kabul edilen Aşçılık Programı öğrencimizin belgelerinden onay belgesine yer verilmiştir.



Learning Agreement (for student Berra Karataş) - confirmation request

Kimden: no-reply@learning-agreement.eu

Kime: gunselibaran@isparta.edu.tr

Dear Erasmus+ Coordinator,

Please login to the EWP Dashboard here [1] to access the Learning Agreement (LA) that the Student has prepared. Read it carefully and if you agree with the choice of subjects, please sign to approve it.

If there are any objections, it is possible to decline the proposal and send your comments to the student.

The EWP Dashboard is a platform created for supporting Higher Education Institutions in managing Erasmus+ mobility administrative aspects as well as interacting with the students via Online Learning Agreement platform as well as the Erasmus+ App.

Best regards,

The EWP Dashboard team

[1]

<https://ewp-dashboard.eu/ola/outgoing/648f7add-c1dd-4773-8d9a-2e12c0081b60>

A.5.2. Uluslararasılaşma Kaynakları

Bu ölçüt bölüm/program bazında doldurulmayacaktır.

Uluslararasılaşma Performansı

Uluslararasılaşma performansı izlenmektedir. İzlenme mekanizma ve süreçleri yerleşiktir, sürdürülebilirdir, iyileştirme adımlarının kanıtları vardır.

Çizelge 4. Uluslararası Okuyan Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ¹	Sınıf ²				Öğrenci Sayıları ³			Mezun Sayıları ³		
	1.	2.	3.	4.	L	YL	D	L	YL	D
[2025]		1	0	0	0	0	0	0	0	0
[2024]			0	0	0	0	0	0	0	0
[2023]			0	0	0	0	0	0	0	0
[2022]			0	0	0	0	0	0	0	0
[2021]			0	0	0	0	0	0	0	0

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 kazandırılabilceği (yeterlilik-ders-öğretim yöntemi matrisleri) belirlenmiştir. Alan farklılıklarına göre yeterliliklerin hangi eğitim türlerinde (örgün, karma, uzaktan) kazandırılabilceği 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 her yıl ele alınması paydaş görüşlerinin toplanması

Uygulama Faaliyetleri

Akreditasyon sürecinde program çıktılarının güncellenmesi-pç ulaşma durumunun incelenmesi

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-ders kazanımlarının eşleşmediği durumda ders anlatış biçimlerinin öğretim elemanı tarafından gözden geçirilmesi.

Örnek Gösterilebilir Uygulamalar

MEDEK akreditasyon belgesinin 4 yıl süre ile kazanılması. PÇ ulaşma durumu ve %50 başarı durumuna göre dersler ve buna göre toplantı yaparak aksiyon alma

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

Kanıtlar: İlgili Bölüm Kurul Kararları

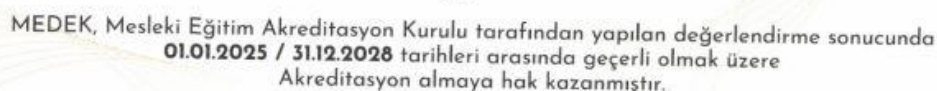
	ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ BÖLÜM KURUL KARARI	Toplantı Tarihi	29.09.2025
		Toplantı Sayısı	24
		Sayfa No	1 / 1

Bölüm kurulu bölüm başkanı Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN' ın başkanlığında toplanarak oturum açıldı ve gündem maddesinin görüşülmesine geçildi.

03. 2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Döneminin Ders Başarı Oranlarının Değerlendirilmesi;

Ek1 : Değerlendirme anket sonuçları

Tarih/Date:01.11.2024

[illegible]

Form 2

Tarih/Date:15.01.2026

ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
Ders Değerlendirme ve Öğretim Elemanı Değerlendirme Anketleri PÇ
(PROGRAM AND COURSE INFORMATION PACKAGE)

Ders Değerlendirme Anketi								
PÇ NO	2020-2021	2021-2022	2022-2023	2023-2024	2024-2025	2025-2026	ORT.	
1	88,51	86,33	84,32	82,09	84,55	86,11	85,32	
2	90,83	86,4	84,17	81,81	84,8	85,91	85,65	
3	89,23	86,62	84,43	82,32	85,82	85,44	85,64	
4	89,8	86,76	84,59	82,21	86,29	85,25	85,82	
5	90,13	86,97	84,32	82,49	86,7	85,06	85,94	
6	89,34	86,75	84,59	82,6	85,08	85,64	85,67	
7	89,77	86,43	84,35	82,08	85,18	86	85,64	
8	90,28	86,49	84,28	82,24	84,5	86,11	85,65	
9	89,77	86,37	84,42	82	84,31	86,11	85,5	
10		86,67	84,34	81,87	86,58	84,89	84,87	
11		86,93	84,35	82,07	86,78	84,89	85	
12		86,73	84,39	81,91	85,51	85,15	84,74	
13		86,49	84,4	81,67	86,74	84,89	84,84	
14		86,57	84,44	81,72	86	85,15	84,78	
15		87,69	84,11	82,88	85,28	82,79	84,55	
16		87,98	84,09	83,06	85,39	82,72	84,65	
17		87,69	85,6	82,05	87,82	85,3	85,69	

Drs Başarı Oranı %50 Altında Kalan Dersler

	2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı Güz Dönemi Başarı Oranları														
KOD	DERS	ÖĞR. SAYI	AA	BA	BB	CB	CC	DC	DD	FD	FF	NA	BO	GBO	
ASC-4205	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrol	35	3 %8.6	1 %2.9	2 %5.7	6 %17.1	3 %8.6	2 %5.7	0 %0	5 %14.3	11 %31.4	2 %5.7	48.57	66.91	

	2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı Bahar Dönemi Başarı Oranları														
KOD	DERS	ÖĞR. SAYI	AA	BA	BB	CB	CC	DC	DD	FD	FF	NA	BO	GBO	
ASC-4160	Mutfak Ürünleri	14	4 %28.6	0 %0	0 %0	0 %0	0 %0	0 %0	1 %7.1	0 %0	2 %14.3	7 %50	35.71	85	

Güz Dönemi Başarı Oranı %50 Altındaki Dersler

Oran(%)

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 güncellemesi 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.

Programa özgü derslerin tam zamanlı akademik personel/öğretim elemanı tarafından verilmesi esastır. Ders dağılımı bölüm kurul toplantılarında görüşülerek karara bağlanmaktadır. Aşağıda ilgili kanıtlar sunulmuştur. Ders planında yer alan Üniversite ortak seçmeli dersler, alan dışı seçmeli dersler ve YÖK zorunlu dersler alanında uzman diğer bölümlerden görevlendirilmektedir.

Kanıt: Ders dağılımı verisi ve ders görevlendirme kararları

ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
2024 2025 Güz ÖĞRETİM ELEMANLARI DERS DAĞILIMI

SICİL	BİRİM	PROGRAM	ADI SOYADI	ÖĞRENCİ SAYISI	DERS SAATI	DERS YÜKÜ
1489	Isparta Meslek Yüksekokulu	Aşçılık	Dr. Öğretim Üyesi Gürkan KALKAN	235	19	0
	Isparta Meslek Yüksekokulu	Aşçılık İ.Ö.	Dr. Öğretim Üyesi Gürkan KALKAN	37	14	0
	Isparta Meslek Yüksekokulu	Turizm Ve Otel İşletmeciliği	Dr. Öğretim Üyesi Gürkan KALKAN	218	9	0
	Lisansüstü Eğitim Enstitüsü	Ekonomi Ve Yönetim (Disiplinlerarası)	Dr. Öğretim Üyesi Gürkan KALKAN	8	14	0
			TOPLAM	498	56	
2271	Isparta Meslek Yüksekokulu	Aşçılık	Öğr. Gör. CENGİZ HAN ALABACAK	188	15	12
	Isparta Meslek Yüksekokulu	Aşçılık İ.Ö.	Öğr. Gör. CENGİZ HAN ALABACAK	36	6	12
	Isparta Meslek Yüksekokulu	Turizm Ve Otel İşletmeciliği	Öğr. Gör. CENGİZ HAN ALABACAK	91	3	12
			TOPLAM	315	24	
2401	Isparta Meslek Yüksekokulu	Aşçılık	Öğr. Gör. MEHMET ANIL KÜÇÜKYAMAN	60	14	12
	Isparta Meslek Yüksekokulu	Aşçılık İ.Ö.	Öğr. Gör. MEHMET ANIL KÜÇÜKYAMAN	66	9	12
	Isparta Meslek Yüksekokulu	Turizm Ve Otel İşletmeciliği	Öğr. Gör. MEHMET ANIL KÜÇÜKYAMAN	92	2	12
			TOPLAM	218	25	
2674	Isparta Meslek Yüksekokulu	Aşçılık	Öğr. Gör. CEMALETTİN GÜVEN	112	11	12
	Isparta Meslek Yüksekokulu	Aşçılık İ.Ö.	Öğr. Gör. CEMALETTİN GÜVEN	38	3	12
	Isparta Meslek Yüksekokulu	Turizm Ve Otel İşletmeciliği	Öğr. Gör. CEMALETTİN GÜVEN	345	17	12
			TOPLAM	495	31	

Kanıt: 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)	7	3.0
2022-2023	Güz	Isparta Meslek Yüksekokulu	Lojistik	LOJ-806	Lojistik ve Teknoloji	4	3.0
			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	3.0
			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

Öğretim planının, öğrenciyi meslek kariyerine veya aynı disiplinde öğretimini sürdürmeye nasıl hazırladığını, program öğretim amaçlarına ve program çıktılarına erişimi nasıl desteklediğini açıklayınız. Burada, öğretim planında yer alan her dersin, program öğretim amaçları ve program çıktıları bileşenlerine katkılarını gösteren bir tablo kullanılması önerilir. Program çıktılarının her biri için, o çıktıyı tüm öğrencilere edindirmek amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamaları ayrıntılı olarak açıklayınız.

Öğretim amaçlarına uygun uygulamalı eğitim ağırlıklı seçmeli derslerle öğrencilerin ilgi alanına göre ders seçeneklerinin sunulması esas olup ders işlenişinde ödev, sunum, bilgisayar kullanımına yönelik öğrencinin çalışma hayatına hazırlanması amaçlanmıştır. Mesleki bilgiler yanında yabancı dil bilgisini geliştirmek ve toplumsal konulara dikkat çekilerek (sürdürülebilir çevre, atık yönetimi, hijyen, iş güvenliği vb.) ve sanatsal faaliyetlerde (fotoğraf sergisi açmak vb.) etkinlikler düzenlenerek öğrenci desteklenmektedir. Program amaçları ve çıktılarına uygun ders içerikleri ders görevlendirmesi bulunan öğretim elemanı tarafından kontrol edilmektedir.

Kanıt: Ders Kazanımları PÇ ilişkisi

Birim:İsparta Meslek Yüksekokulu Bölüm:Aşçılık																					
DERSLER		PROGRAM ÇIKTILARI																			
Kod	Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15	PÇ16	PÇ17	T	%	
Zorunlu																					
ASC-4107	Mutfak Kalite Yönetimi	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	1	1	1	1	1	1	27	31.76	
ASC-4109	Genel Turizm	4	5	4	5	3	4	5	4	4	5	4	4	5	4	5	4	5	74	87.06	
ASC-4111	Yiyecek İçecek Servisi	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	1	1	1	1	1	1	27	31.76	
ASC-4113	Soslar	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	68	80	
ASC-4115	İşçi Sağlığı Güvenliği ve Mevzuatı	4	3	4	4	4	4	4	4	4	1	1	1	1	1	1	1	1	35	41.18	
ASC-4101	Pişirme Yöntemleri I	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	30	35.29	
ASC-4103	Hijyen Sanitasyon	1	1	1	1	2	5	3	2	1	3	3	2	2	2	5	1	1	29	34.12	
ASC-4105	Mutfak Sanatlarına Giriş	4	4	4	3	3	4	3	4	5	2	3	4	2	4	2	4	1	55	64.71	
ING-3000	İngilizce	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	3	3	3	1	1	2	1	38	44.71	
ASC-4106	Dünya Mutfakları	3	2	3	4	4	4	3	4	4	5	5	5	2	2	5	5	2	62	72.94	
ASC-4104	Soğuk Mutfak	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	80	94.12	
ASC-4102	Pişirme Yöntemleri II	5	4	5	5	4	4	5	5	5	2	5	4	2	5	3	4	2	69	81.18	
ASC-4205	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrol	5	4	5	5	4	5	4	5	5	5	4	5	4	5	4	5	4	78	91.76	
ASC-4267	Pastane Ürünleri	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	32	37.65	
MYO-3014	Kurum Stajı	5	5	5	5	4	5	5	5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	44	51.76	
MYO-3020	İşletmede Mesleki Eğitim	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1	1	70	82.35	
ATA-3000	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	1	1	1	1	1	1	3	2	3	2	1	5	1	1	1	1	1	15	17.65	
TUR-3000	Türk Dili	2	1	2	1	2	5	2	2	2	1	1	1	2	1	1	2	1	21	24.71	
TOPLAM		59	54	59	58	57	67	64	63	63	44	45	50	38	40	37	37	19			
Kod	Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15	PÇ16	PÇ17	T	%	
Seçmeli																					
ASC-4150	Menü Planlama	5	5	5	2	5	2	5	4	2	4	2	2	4	2	4	2	2	57	67.06	
ASC-4152	Ziyafet Mutfağı	2	2	2	2	3	3	2	1	2	1	2	3	2	1	2	2	2	31	36.47	
ASC-4156	Mesleki İngilizce I	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	36	42.35	
ASC-4160	Mutfak Ürünleri	2	2	3	3	4	4	2	2	2	2	4	2	1	3	2	4	1	41	48.24	
ASC-4251	Yemek Stistiği ve Fotoğrafçılık	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	80	94.12	
ASC-4253	Yiyecek İçecek Endüstrisinde Yeni Trendler	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	40	
ASC-4255	Mesleki İngilizce II	4	4	3	3	3	2	4	4	4	3	3	1	1	1	1	2	1	39	45.88	
TOPLAM		22	22	22	19	24	20	22	19	19	18	20	16	15	14	19	19	8			
Kod	Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15	PÇ16	PÇ17	T	%	
Seçmeli 1																					
ASC-4206	Yiyecek İçecek Sektöründe Kariyer Planlama	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	
TOPLAM		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			

ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
PROGRAM DERS BİLGİ PAKETİ
PROGRAM ÇIKTILARI-TYYÇ İLİŞKİSİ

Form 3

Tarih/Date:1/15/2026

Bölüm: Isparta Meslek Yüksekokulu Aşçılık					
TYYÇ DÜZEY YETERLİKLERİ		TYYÇ TEMEL ALAN YETERLİKLERİ		PROGRAM ÇIKTILARI	
Düzy:ÖNLİSANS					
TYYÇ:5.DÜZEY					
EQF-LLL:5.DÜZEY					
QF-EHEA:KISA DÜZEY					
BİLGİ					
Kuramsal ve/veya olgusal bilgi sınıflandırmasına göre düzenlenmiştir.					
-Ortaöğretim düzeyinde kazanılan yeterliliklere dayalı olarak alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olma.		1-Alanı ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibidir. 2-Alanındaki yasal düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgi sahibidir. 3-Alanındaki örgütlerin iç ve dış çevre faktörleri hakkında bilgi sahibidir. 4-Alanındaki hizmet verme süreçleri ve işlemleri ile ilgili bilgi sahibidir.		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.
BECERİLER					
Bilişsel ve/veya uygulama becerileri olarak düzenlenmiştir.					
- Alanında edindiği temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri aynı alanda bir ileri eğitim düzeyinde veya aynı düzeydeki bir alanda kullanabilme becerileri kazanma.		1-Alanı ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır. 2- Alanında faaliyet gösteren örgütlerin iç ve dış çevrelerindeki değişimleri takip eder, akılcı analizler yapar, yorumlar, karar verir ve değişimlere uyum sağlar. 3-Alanı ile ilgili hizmet süreçlerini, tüketici ihtiyaç ve istekleri doğrultusunda ve tüketiciyi tatmin edecek biçimde yerine getirir, değerlendirir, geliştirir ve hizmet		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,

Anasayfa	FAKÜLTE/MYO			BÖLÜM	Listele																																																																																				
Akts (Bölüm)	BÖLÜM SEÇİNİZ	ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜ	Turizm ve Otel İşletmeciliği	Tüm Mezun Öğrenci-Program Çıktıları Gerçekleşme Oranı																																																																																					
Koordinatör İşlemleri	BÖLÜM SEÇİNİZ	ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜ	Aşçılık																																																																																						
Akts (Birim)	Bölüm/Program Öğrencileri																																																																																								
Koordinatör İşlemleri	☒ MEZUN DURUMUNDA ☐ MEZUN ☐ DİĞER																																																																																								
Akreditasyon (MÜDEK vb)	Mezuniyet Tarihi: 07.10.2025 - 15.01.2026																																																																																								
YÖKAK Özdeğerlendirme	PÇ Ölçme Türü Seçiniz: Başarı Oranı Harf notu-DK																																																																																								
Bitirme Danışman İşlemleri	Sınav Türü: Vize																																																																																								
Bitirme Komisyon İşlemleri	PÇ No Seçiniz/Ders Türü: 0 / Dersin Türü: Tüm Dersler																																																																																								
Bitirme Jüri İşlemleri	PÇ Katkı Düzeyi: Katkı düzeyi 4-5																																																																																								
Bölüm Başkanı İşlemleri	Öğrenci PÇ Değerlendirmesi Raporu																																																																																								
Birim/Bölüm Başkanı Anket Sonuçları	Öğrencinin PEA ve PÇ Karnesi Öğrencinin PEA ve PÇ Karnesi EN																																																																																								
Bölüm Başkanı Uzakdan Dersler	Öğrenci PÇ Alt Bileşen Karnesi																																																																																								
Bölüm Staj Sorumlusu	Öğrencinin Ders İçerikleri Öğrencinin Ders İçerikleri EN																																																																																								
MYO(3+1) İşyeri Eğitimi Dönem Onayı	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>NO</th> <th>ADI</th> <th>SOYADI</th> <th>SINIF</th> <th>ŞUBE</th> <th>Not Ort.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 Öğrenci SEÇİNİZ</td> <td>1513019039</td> <td>MEVLÜT</td> <td>DİKMEN</td> <td>2</td> <td></td> <td>2,23</td> </tr> <tr> <td>2 Öğrenci SEÇİNİZ</td> <td>1713019044</td> <td>DOĞUKAN</td> <td>ORHAN</td> <td>2</td> <td></td> <td>2,46</td> </tr> <tr> <td>3 Öğrenci SEÇİNİZ</td> <td>1813019051</td> <td>SENEM GONCAGÜL</td> <td>YAKUT</td> <td>2</td> <td></td> <td>2,59</td> </tr> <tr> <td>4 Öğrenci SEÇİNİZ</td> <td>1813019077</td> <td>ASLI</td> <td>CURA</td> <td>2</td> <td></td> <td>2,77</td> </tr> <tr> <td>5 Öğrenci SEÇİNİZ</td> <td>2013019025</td> <td>ESİN</td> <td>ÇİFTÇİ</td> <td>2</td> <td></td> <td>2,45</td> </tr> <tr> <td>6 Öğrenci SEÇİNİZ</td> <td>2013019028</td> <td>İREM</td> <td>AKIN</td> <td>2</td> <td></td> <td>2,25</td> </tr> <tr> <td>7 Öğrenci SEÇİNİZ</td> <td>2013019054</td> <td>ALEYNA</td> <td>AKTAŞ</td> <td>2</td> <td></td> <td>2,79</td> </tr> <tr> <td>8 Öğrenci SEÇİNİZ</td> <td>2013019065</td> <td>FATMA</td> <td>GÜLMAK</td> <td>2</td> <td></td> <td>2,65</td> </tr> <tr> <td>9 Öğrenci SEÇİNİZ</td> <td>2013019086</td> <td>MEHMET CAN</td> <td>TORKUT</td> <td>2</td> <td></td> <td>3,19</td> </tr> <tr> <td>10 Öğrenci SEÇİNİZ</td> <td>2113019008</td> <td>SELİME</td> <td>İPEK</td> <td>2</td> <td></td> <td>2,92</td> </tr> <tr> <td>11 Öğrenci SEÇİNİZ</td> <td>2113019022</td> <td>DOĞAN</td> <td>BÜYÜKALAYLI</td> <td>2</td> <td></td> <td>2,37</td> </tr> </tbody> </table>						NO	ADI	SOYADI	SINIF	ŞUBE	Not Ort.	1 Öğrenci SEÇİNİZ	1513019039	MEVLÜT	DİKMEN	2		2,23	2 Öğrenci SEÇİNİZ	1713019044	DOĞUKAN	ORHAN	2		2,46	3 Öğrenci SEÇİNİZ	1813019051	SENEM GONCAGÜL	YAKUT	2		2,59	4 Öğrenci SEÇİNİZ	1813019077	ASLI	CURA	2		2,77	5 Öğrenci SEÇİNİZ	2013019025	ESİN	ÇİFTÇİ	2		2,45	6 Öğrenci SEÇİNİZ	2013019028	İREM	AKIN	2		2,25	7 Öğrenci SEÇİNİZ	2013019054	ALEYNA	AKTAŞ	2		2,79	8 Öğrenci SEÇİNİZ	2013019065	FATMA	GÜLMAK	2		2,65	9 Öğrenci SEÇİNİZ	2013019086	MEHMET CAN	TORKUT	2		3,19	10 Öğrenci SEÇİNİZ	2113019008	SELİME	İPEK	2		2,92	11 Öğrenci SEÇİNİZ	2113019022	DOĞAN	BÜYÜKALAYLI	2		2,37
	NO	ADI	SOYADI	SINIF	ŞUBE	Not Ort.																																																																																			
1 Öğrenci SEÇİNİZ	1513019039	MEVLÜT	DİKMEN	2		2,23																																																																																			
2 Öğrenci SEÇİNİZ	1713019044	DOĞUKAN	ORHAN	2		2,46																																																																																			
3 Öğrenci SEÇİNİZ	1813019051	SENEM GONCAGÜL	YAKUT	2		2,59																																																																																			
4 Öğrenci SEÇİNİZ	1813019077	ASLI	CURA	2		2,77																																																																																			
5 Öğrenci SEÇİNİZ	2013019025	ESİN	ÇİFTÇİ	2		2,45																																																																																			
6 Öğrenci SEÇİNİZ	2013019028	İREM	AKIN	2		2,25																																																																																			
7 Öğrenci SEÇİNİZ	2013019054	ALEYNA	AKTAŞ	2		2,79																																																																																			
8 Öğrenci SEÇİNİZ	2013019065	FATMA	GÜLMAK	2		2,65																																																																																			
9 Öğrenci SEÇİNİZ	2013019086	MEHMET CAN	TORKUT	2		3,19																																																																																			
10 Öğrenci SEÇİNİZ	2113019008	SELİME	İPEK	2		2,92																																																																																			
11 Öğrenci SEÇİNİZ	2113019022	DOĞAN	BÜYÜKALAYLI	2		2,37																																																																																			
İşyeri Eğitimi Anket Sonuçları																																																																																									
Fakülte İşyeri Eğitimi Dönem Onayı																																																																																									
Fakülte İşyeri Eğitimi İşyeri Onayı																																																																																									
İşyeri Eğitimi Öğrenci Raporları																																																																																									
Dışarıdan Yaz Okulu Ders Alma Onayı																																																																																									

Öğretim planında yer alan tüm derslerin (bölüm dışı dersler dahil) izlencelerini, EK olarak veriniz.

Ekte programa özgü izlenceleri içeren ders içerik bilgileri ayrıntılı bir şekilde sunulmuştur.

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 görüştüğten sonra dersin programdaki öğrencilere fayda sağlayabileceği düşünülmüştür.

Çizelge 7.1. Ders ve Sınıf Büyüklükleri Aşçılık Programı

Dersin Kodu	Dersin Adı	Son İki Yarıyıl Dersi Seçen Öğrenci Sayısı	Dersin Türü ¹			
			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	Piştirme 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 Stilistliği 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 ²
		T	U	K	AKTS	
1. Yarıyıl						
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	
2. Yarıyıl						
Pişirme Yöntemleri 2	Türkçe	Teorik	Uygulama		8	
Soğuk mutfak	Türkçe	Teorik	Uygulama		5	
Dünya Mutfakları	Türkçe	Teorik	Uygulama		5	
Ziyafet Mutfacı	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	
3. Yarıyıl						
Pastane Ürünleri	Türkçe	Teorik	Uygulama		7	
Yiyecek içecek maaliyet	Türkçe	Teorik			4	
Yöresel Mutfaklar	Türkçe	Teorik	Uygulama		7	
Yemek stilişliğı fot.	Türkçe	Teorik	Uygulama		3	
Mesleki İngilizce	Türkçe	Teorik			3	
Yiyecek içecek 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	
4. Yarıyıl						
Pastane Ürünleri	Türkçe	Teorik	Uygulama		7	
Yiyecek içecek maaliyet	Türkçe	Teorik			4	
Yöresel Mutfaklar	Türkçe	Teorik	Uygulama		7	
Yemek stilişliğı fot.	Türkçe	Teorik	Uygulama		3	
Mesleki İngilizce	Türkçe	Teorik			3	
Yiyecek içecek 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 bir ders paylaşımı ve izlenceleri aşağıda sunulmuştur.

Bölüm					
Isparta Meslek Yüksekokulu Aşçılık					
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 MENÜDE İÇERİK, İŞLEV, SÜREÇ VE MALZEME MENÜ TÜRLERİ MENÜ PLANLAMA VE GELİŞTİRME MENÜ PLANLAMA SÜRECİ MENÜ PLANLARKEN DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN NOKTALAR, MENÜ PLANLAMADA İHMAL EDİLEN UNSURLAR STANDART MENÜ PLANLAMA KLASİK MENÜ, MODERN MENÜ, MENÜ KARTLARI DENGELİ BESLENME İÇİN GEREKLİ BESİNLER VE ÖZELLİKLERİ ÖZEL GÜNLER İÇİN MENÜ PLANLAMA FARKLI YAŞ GRUPLARI VE BESLENME ALIŞKANLIKLARI İÇİN MENÜ PLANLAMA MENÜDE MALİYET KONTROLÜ MENÜ PAZARLAMA MENÜ TASARIM İLKELERİ
Önkoşul Dersleri	
Dersi İşleyiş Yöntemi	Yüz Yüze
DERSİN KATEGORİSİ	
Dersin Kategorisi (Genel)	Katkı Düzeyi (%)
Temel/Alana Özğü 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

DERSİN KAZANIMLARI (Revizyon Tarihi:11.06.2024 15:09:00)	
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	evrimii 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 çalışması 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		
Yılıın 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 Çalış. / 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-BECERİLER	
Bilişsel ve/veya uygulama becerileri olarak tanımlanmıştır.	
PROGRAM YETERLİKLERİ	Katkı Düzeyi

DERSİN KAZANIMLARI - PROGRAM YETERLİKLERİ SAYISAL İLİŞKİ DÜZEYİ																	
KAZANIMLAR	PROGRAM YETERLİKLERİ																
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	T	%
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		

	HAFTALIK DERS İZLENCESİ
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 Aktivesi/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

Akreditasyon iş akış süreci kontrol mekanizmasını işler hale getirmiştir. Bu açıdan Aşçılık bölümü MEDEK akreditasyon değerlendirme sonucunda akreditasyon belgesini 4 yıl süre ile almaya hak kazanması dinamik bir yapı oluşturmuştur.

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 ulaşarak 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. PUKO ve sürekli iyileştirme faaliyeti yürütülmüştür.

Kontrol Etme Faaliyetleri

OBS üzerinden kontrol faaliyeti gerçekleştirilmektedir. Yönetim belgeler EBYS üzerinden gönderilmiştir.

Önlem Alma Faaliyetleri

OBS üzerinden önlem alma faaliyeti gerçekleştirilmektedir.

Örnek Gösterilebilir Uygulamalar

OBS üzerinden Mutfak sanatları dersi ile ilgili örnek uygulama yer almaktadır. PUKO kararı kanıtta sunulmuştur.

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

Kanıtlar (Örnek kanıtlara ölçütlerle 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 örnekendirir

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.

 ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ	ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU		Toplantı Tarihi	20.05.2025
	OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ		Toplantı Sayısı	2
	TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI		Sayfa No	1 / 1

Sürekli iyileştirme komisyonu Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN başkanlığında toplandı. Üyelerin çoğunluğunun hazır olduğu görülerek oturum açıldı ve gündem maddelerinin görüşülmesine geçildi.

01: Sürekli iyileştirme ile PÜKO Döngüleri kapsamında yapılan faaliyetlerin değerlendirilmesinin görüşülmesi:

Görüşme neticesinde; 2024-2025 eğitim-öğretim döneminde Sürekli iyileştirme Komisyonu Faaliyetleri Raporu belirtilen forma işlenerek ekte sunulmuş olup uygunluğuna oy birliği ile karar verilmiştir.

Ek1: Birim İzleme ve Takip (PUKÖ) Formu ve Diğer Ekler

Komisyon Başkanı	Üye	Üye
Doç.Dr.Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN	Doç.Dr.Ümut Can ÖZTÜRK	Doç. Dr. Hamza KANDEMİR

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 paylaşılmakta, 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 açıklayınız.

Seçmeli Dersler ders planında önceki dönemlerde planlanmış ve oranı 2024 yılında arttırılmıştır. Üniversite Tüm ders listesine ve ortak seçmeli ders listesine akts.isparta.edu.tr adresinden erişilebilmektedir. MEYOK toplantısına istinaden seçmeli ders ve ders planlama çalışmaları TYÇ, YÖK ve akreditasyon çalışmalarına göre ele alınmıştır. Diğer programlardan öğrencilerin Açıcılık Programında ders görebilmeleri için öğrencilerin tercihine yönelik alan dışı farklı dersler eklenmiştir. Açıcılık öğrencileri de diğer programlardan alan dışı seçmeli ders alabilmektedir.

Yiyecek İçecek Sektöründe Kariyer Planlama ve Baharatlar-Kahve Kültürü dersleri, seçmeli dersler kapsamında değerlendirilip planlamaya dahil edilmiştir. Öğrencilerin kariyer desteği ya da alanında mesleğini destekleyecek ders olarak verilmektedir. Öğrenci ve sektör paydaşlarından geri bildirim sağlanması yoluyla ders planlama faaliyeti yürütülmüştür.

Kanıt: Bölüm Kurul Kararı

Bölüm To...1 / 189%+





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



Sayı : E-10070701-199-104194
Konu : Bölüm Toplantısı

22.05.2024

DAĞITIM YERLERİNE

Bölümümüz programlarında 22.05.2024 Çarşamba günü saat 15.00'te okulumuz Isparta Meslek Yüksekokulu 263 nolu odada akademik çalışanların akademik dönem ile ilgili talep ve düşüncelerinin paylaşılması, medek ve akredite süreçleri, bölümümüz öğrencilerinin ders geri bildirimlerinin alınması, ders bilgi paketlerinin güncellenmesi hakkında toplantı yapılacaktır.

Bilgilerini ve gereğini rica ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN
Bölüm Başkanı

DAĞITIM:
Gereği
Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN
Doç. Dr. Hamza KANDEMİR



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



Sayı : E-10070701-051-105929
Konu : İç Paydaş Toplantısı

29.05.2024

DAĞITIM YERLERİNE

Bölümümüz programlarında kalite süreçlerinin etkin yürütülmesine yönelik gönüllü öğrencilerin, iç paydaş kalite elçisi olarak 30.05.2024 tarihinde saat 10.00'da belirlenmesi ve bölümümüz akademik personeli ile iç paydaş kalite elçilerinin 30.05.2024 tarihinde saat 14.00'te toplantı yapılması ve geri bildirim alınması hususunda;

Bilgilerini ve gereğini rica ederim.

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



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



Sayı : E-10070701-105.01-116521
Konu : 2024 -2025 Eğitim- Öğretim
Yılından İtibaren Uygulanması
Planlanan Ders Programı

10.07.2024

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : Öğrenci İşleri Daire Başkanlığının 08.07.2024 tarihli ve E-71097544-105.01-115523 sayılı yazısı.

İlgide kayıtlı konu ile ilgili 2024-2025 Eğitim-Öğretim yılından itibaren uygulanması planlanan bölümümüz Aşçılık programına ait ders planı ve ders değişikliği hakkındaki teklifimiz güncellenmiş olup, ekte sunulmuştur.

Gereğini bilgilerinize arz ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN
Bölüm Başkanı

Ek: Aşçılık Programı Teklif Edilen Ders Programı (3 Sayfa)

Ders izlencelerinde öğrenci iş yükü hesaplaması AKTS ilişkisi yer almaktadır. Aşağıda ve ekte sunulmuştur.

Dersi Verenler	Dr. Öğr. Ü. Gürkan KALKAN				
Dersin Amaçları	Öğrencilerin yiyecek ve içecek üretiminde kullanılan baharatı tanımlarını sağlamak; çeşitli sos hazırlama tekniklerini bilme ve uygulama becerisi kazandırmak.				
Dersin İçeriği	Baharat tanımı ve sınıflandırılması; Türkiye’de yaygın olarak tüketilen baharat çeşitleri ve özellikleri; dünyanın diğer bölgelerinde baharat kültürü; baharatın saklanması; yiyecek ve içecek çeşidine göre baharat seçimi; baharat kullanımında dikkat edilecek hususlar; baharatın saklanması; çeşitli sıcak ve soğuk sosların hazırlanması, kullanılması ve sunumu				
Önkoşul Dersleri					
Ders Öğrenme-Öğretme Yöntemi	Ders Laboratuvar Uygulama				
Dersi İşleyiş Yöntemi	Yüz Yüze				
DERSİN KATEGORİSİ					
Dersin Kategorisi (Genel)	Katkı Düzeyi (%)	Dersin Kategorisi (Genel)	Katkı Düzeyi (%)	Dersin Kategorisi (Genel)	Katkı Düzeyi (%)
Temel Mesleki Ders	100	Uzmanlık/Alan Dersi	0	Beceri, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersi	0
Destek Dersi	0	Aktarılabılır Beceri Dersi	0		
Akts/İş Yüğü Tablosu				Değerlendirme Ölçütleri	
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam	Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayısı Katkı Payı
Ders Süresi (Sınav Haftaları Hariç)	14	2	28	Finalin Başarıya Oranı	1 60
Sınıf Dışı Ders çalışma Süresi	14	2	28	Toplam	1 100
Ödevler	0	0	0	Yıl İçinin Başarıya Oranı	1 40
Sunum	0	0	0		
Proje	0	0	0		
Laboratuvar Çalışması	0	0	0		
Arazi ya da Alan Çalışması	0	0	0		
Ara Sınavlar	1	3	3		
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	3	3		
İş Yüğü Saati(30)	0				
Toplam İşyükü/Saat	62				
Dersin Akts Kredisi	3				
HAFTALIK KONULAR					

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. Yukarıda kanıtlar sunulmuştur.

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			Öğrenme Çıktılarına Katkısı	Kazanımları	Kazanımlar Yet.İlişkisi
1.Sınıf / Güz Dönemi													
Ders Adı													
Piştirme Yöntemleri I													
Mutfak Sanatlarına Giriş													
Yiyecek İçecek Servisi													
İşçi Sağlığı Güvenliği ve Mevzuatı													
İngilizce													
1.Sınıf / Bahar Dönemi													
Ders Adı													
Piştirme Yöntemleri II													
Soğuk Mutfak													
Dünya Mutfakları													
Zıvafet Mutfakı													
Mesleki İngilizce I													
Mutfak Sanatlarına Giriş													
2.Sınıf / Güz Dönemi													
Ders Adı													
Yiyecek İçecek Maliyet													
Yemek Stiliği ve Fotoğrafçılık													
Yiyecek İçecek													
Mesleki İngilizce II													
2.Sınıf / Bahar Dönemi													
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.

Birim:İsparta Meslek Yüksekokulu																				
Bölüm:Aşçılık																				
DERSLER			PROGRAM ÇIKTILARI																	
Kod	Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15	PÇ16	PÇ17	T	%
Zorunlu																				
ASC-4107	Mutfak Kalite Yönetimi	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	1	1	1	1	1	1	27	31.76
ASC-4109	Genel Turizm	4	5	4	5	3	4	5	4	4	5	4	4	5	4	5	4	5	74	87.06
ASC-4111	Yiyecek İçecek Servisi	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	1	1	1	1	1	1	27	31.76
ASC-4113	Soslar	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	68	80
ASC-4115	İşçi Sağlığı, Güvenliği ve Mevzuatı	4	3	4	4	4	4	4	4	4	1	1	1	1	1	1	1	1	35	41.18
ASC-4101	Pişirme Yöntemleri I	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	30	35.29
ASC-4103	Hijyen Sanitasyon	1	1	1	1	2	5	3	2	1	3	3	2	2	2	5	1	1	29	34.12
ASC-4105	Mutfak Sanatlarına Giriş	4	4	4	3	3	4	3	4	5	2	3	4	2	4	2	4	1	55	64.71
ING-3000	İngilizce	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	3	3	3	1	1	2	1	38	44.71
ASC-4106	Dünya Mutfakları	3	2	3	4	4	4	3	4	4	5	5	5	2	2	5	5	2	62	72.94
ASC-4104	Soğuk Mutfak	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	80	94.12
ASC-4102	Pişirme Yöntemleri II	5	4	5	5	4	4	5	5	5	2	5	4	2	5	3	4	2	69	81.18
ASC-4205	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrol	5	4	5	5	4	5	4	5	5	5	4	5	4	5	4	5	4	78	91.76
ASC-4267	Pastane Ürünleri	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	32	37.65
MYO-3014	Kurum Stajı	5	5	5	5	4	5	5	5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	44	51.76
MYO-3020	İşletmede Mesleki Eğitim	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1	1	70	82.35
ATA-3000	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	1	1	1	1	1	1	3	2	3	2	1	5	1	1	1	1	1	15	17.65
TUR-3000	Türk Dili	2	1	2	1	2	5	2	2	2	1	1	1	2	1	1	2	1	21	24.71
TOPLAM		59	54	59	58	57	67	64	63	63	44	45	50	38	40	37	37	19		
Kod	Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15	PÇ16	PÇ17	T	%
Seçmeli																				
ASC-4150	Menü Planlama	5	5	5	2	5	2	5	4	2	4	2	2	4	2	4	2	2	57	67.06
ASC-4152	Ziyafet Mutfağı	2	2	2	2	3	3	2	1	2	1	2	3	2	1	2	2	2	31	36.47
ASC-4156	Mesleki İngilizce I	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	36	42.35
ASC-4160	Mutfak Ürünleri	2	2	3	3	4	4	2	2	2	2	4	2	1	3	2	4	1	41	48.24
ASC-4251	Yemek Stistliği ve Fotoğrafçılık	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	80	94.12
ASC-4253	Yiyecek İçecek Endüstrisinde Yeni Trendler	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	40
ASC-4255	Mesleki İngilizce II	4	4	3	3	3	2	4	4	4	3	3	1	1	1	1	2	1	39	45.88
TOPLAM		22	22	22	19	24	20	22	19	19	18	20	16	15	14	19	19	8		
Kod	Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15	PÇ16	PÇ17	T	%
Seçmeli 1																				
ASC-4206	Yiyecek İçecek Sektöründe Kariyer Planlama	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0
TOPLAM		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		

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 Kısa Sınav
			Yiyecek İçecek Servisi		Ara Sınav 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 Mutfakı		Ara Sınav
			Mesleki İngilizce I		Ara Sınav
					Ara Sınav
			Mutfak Sanatlarına Giriş		

Dersi Verenler	Öğr. Gör. Cengiz Han ALABACAK				
Dersin Amaçları	Mutfakta Kalite Yönetimi dersinde öğrencilere mutfakta gıda maddelerinin kalite kontrollerini yapılması, doğru satın alma teknikleri, doğru depolama teknikleri, depo kontrollerini yapılması ve besinleri saklama yöntemlerinin öğretilmesi ve konular ile ilgili bilgi ve beceri yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.				
Dersin İçeriği	1. Mutfakta yemeklerin kalite kontrolü ve Besin hazırlama ve pişirmede hijyen 2. Yemeklerden numune alma ve Mutfakta Hizmetlerin kalitesini değerlendirme 3. Gıda maddelerinin depo giriş-çıkış kontrolleri 4. Depoların fiziki özelliklerini planlaması Depoların ısı kontrolleri 5. İşlenmemiş yiyeceklerin depolanması 6. İşlenmemiş yiyecekleri depolanması 7. Hazırlanmış yiyeceklerin depolanması Donmuş gıdaların depolanması 8. Besinlerin Soğutma Yöntemiyle Saklanması Besinlerin Dondurma Yöntemiyle Saklanması Besinlerin Tuzlanarak Saklanması 9. Besinlerin Baharatla Saklanması 10. Besinlerin Şekerle Saklanması 11. Besinlerin Kurutularak Saklanması 12. Besinlerin Konserve Yapılarak Saklanması 13. Besinlerin Konserve Yapılarak Saklanması 14. Besinlerin Fermente Edilerek Saklanması				
Önkoşul Dersleri					
Ders Öğrenme-Öğretme Yöntemi	Ders Okuma				
Dersi İşleyiş Yöntemi	Yüz Yüze				
DERSİN KATEGORİSİ					
Dersin Kategorisi (Genel)	Katkı Düzeyi (%)	Dersin Kategorisi (Genel)	Katkı Düzeyi (%)	Dersin Kategorisi (Genel)	Katkı Düzeyi (%)
Temel Mesleki Ders	100	Uzmanlık/Alan Dersi	0	Beceri, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersi	0
Destek Dersi	0	Aktarılabılır Beceri Dersi	0		

Akts/İş Yüğü Tablosu			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam
Ders Süresi (Sınav Haftaları Hariç)	14	4	56
Sınıf Dışı Ders çalışma Süresi	14	4	56
Ödevler	0	0	0
Sunum	0	0	0
Proje	0	0	0
Laboratuvar Çalışması	0	0	0

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Finalin Başarıya Oranı	1	60
Toplam	1	100
Yıl İçinin Başarıya Oranı	1	40

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 (öğün, 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	12
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.

(İMZA) Prof. Dr. Yılmaz ÇATAL Rektör	(İMZA) Prof. Dr. Murat ÖZTÜRK Rektör Yardımcısı	(İMZA) Prof. Dr. Ramazan ÖZÇELİK Rektör Yardımcısı	(İMZA) Prof. Dr. Ayhan GÖSTERİT Rektör Yardımcısı
(İMZA) Prof. Dr. Ömer Kürşad TÜFEKÇİ Büyükkurul Uyg. Bil. Fak. Dekanı	(İMZA) Prof. Dr. Aysegül KUBILAY Eğitir Su Ürünleri Fak. Dekanı V.	(İMZA) Prof. Dr. Yılmaz ÇATAL İşletme Fak. Dekanı V.	(İMZA) Prof. Dr. Hasan ALKAN Orman Fak. Dekanı
(İMZA) Prof. Dr. Reşat SELBAŞ Teknoloji Fak. Dekanı V.	(İMZA) Prof. Dr. Mahmut DEMİR Turizm Fak. Dekanı V.	(İTOPLANTIYA KATILMADI) Prof. Dr. Deniz YILMAZ Ziraat Fak. Dekanı	(İMZA) Prof. Dr. Abdullah SÜTCÜ Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürü
(İMZA) Öğr. Gör. Yakup SÖNMEZ Yabancı Diller Y.O. Müdürü	(İMZA) Prof. Dr. Ahmet Aker BABALIK Aksu M. Süreyya Demiraslan MYO Müdürü	(İMZA) Doç. Dr. Sultan Filiz GÜÇLÜ Atabey M.Y.O. Müdürü	(İMZA) Öğr. Gör. Mustafa GÖK Eğitir M.Y.O. Müdürü
(İMZA) Öğr. Gör. Ebru VURAL ARSLAN Gelendost M.Y.O. Müdür V.	(İMZA) Prof. Dr. Murat ÇELİKER Gönen MYO Müdürü	(İMZA) Doç. Dr. Perihan TUNÇ Isparta M.Y.O. Müdür V.	(İMZA) Öğr. Gör. Semih DOĞRUKOL Isparta OSB M.Y.O. Müdürü
(İMZA) Doç. Dr. Ebru YILMAZ İNCE Isparta Bilişim Teknolojileri MYO Müdürü	(İMZA) Dr. Öğr. Üyesi İknur ÜNGÖR ARMAGAN Keçiborlu MYO Müdürü	(İMZA) Öğr. Gör. Gökhan BAYRAKTAR Senirkent M.Y.O. Müdür V.	(İMZA) Doç. Dr. Mehmet Güvenc NEGİZ Sütlüler Prof. Dr. Hasan Gürbüz MYO Müdürü
(İMZA) Doç. Dr. Mehmet KAPLAN Şarkikaraağaç M.Y.O. Müdür V.	(İMZA) Öğr. Gör. Hasan GÖKSU Şarkikaraağaç Turizm MYO Müdürü	(İMZA) Prof. Dr. Sengiz ÖZEL Teknik Bil. M.Y.O. Müdürü	(İMZA) Doç. Dr. Muhammet Hamdi MÜCEVHER Uluborlu Selahattin Karasoy MYO. Müdürü
(İMZA) Doç. Dr. Hanife ÇİVRİL Uzaktan Eğitim M.Y.O. Müdür V.	(İMZA) Öğr. Gör. Anıl ÇETİN Yalvaç M.Y.O. Müdür V.	(İMZA) Doç. Dr. Mustafa Bircü HUBAN Yalvaç Tekn. Bil. M.Y.O. Müdürü	(İMZA) Dr. Öğr. Üyesi Canpolat KAYA Yenişarbademli M.Y.O. Müdürü
(TOPLANTIYA KATILMADI) Dr. Öğr. Üyesi Mehmet YİĞİT Büyükkurul Uyg. Bil. Fak. Senatorü	(GÖREVLİ) Prof. Dr. Hüseyin SEVGİLİ Eğitir Su Ürün. Fak. Senatorü	(İMZA) Prof. Dr. Mehmet EKER Orman Fak. Senatorü	(TOPLANTIYA KATILMADI) Prof. Dr. Metin DAVRAZ Teknoloji Fakültesi Senatorü
(İMZA) Doç. Dr. Gonca MANAP DAVRAS Turizm Fakültesi Senatorü	(İZİNLI) Prof. Dr. Levent BAŞAYIĞIT Ziraat Fakültesi Senatorü		
			Dr. N. Fıratcan ÇINAR Genel Sekreter V. (Raporları)

ASLI GİBİDİR
29/08/2024
Dr. N. Fıratcan 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, bütüncü, vaka/uygulama temelinde öğrenmeyi öncelleyen 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 (Ölçütle 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 Çalış. / Ödevi
			İşçi Sağlığı Güvenliği ve Mevzuatı		Küçük grup tartışması
			Pişirme Yöntemleri I		Grup Çalış. / Ödevi
			Mutfak Sanatlarına Giriş		
			İngilizce		
			Dünya Mutfakları		Grup Çalış. / Ödevi
			Soğuk Mutfak		
			Pişirme Yöntemleri II		
					Grup Çalış. / Ödevi
			Ziyafet Mutfağı		
			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.

Önlem Alma Faaliyetleri

Akreditasyon ve kalite süreçleri kapsamında ölçme teknikleri yazılı belge haline getirilmiş ve olası ihtiyaçlar doğrultusunda önlem 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 Kısa Sınav
			Yiyecek İçecek Servisi		Ara Sınav 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 kurumlara 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 (Ölçütlerle ilgili Dereceli Derecelendirme Anahtarı (Ek-2) kullanılmalıdır.)

Kanıtlar (Örnek kanıtlara ölçütlerle 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](#)

 ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ	ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU ÖNCEKİ ÖĞRENMENİN TANINMASI TALEP FORMU	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)

Wine
Windo



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/-

	ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ DERS MUAFİYET / İNTİBAK KOMİSYON KARARI	Doküman No	ÖİDB-FRM-0065
		Yürürlük Tarihi	31.12.2021
		Revizyon Tarihi	-
		Revizyon No	-
		Sayfa No	5 / 5

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

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
Aktis (Bölüm) Koordinatör İşlemleri	BÖLÜM SEÇİNİZ
Aktis (Birim) Koordinatör İşlemleri	BÖLÜM SEÇİNİZ
Akre dıtasyon (MÜDEK vb)	Anket Adı
YÖKAK Özdeğerlendirme	Açıklama
Bitirme Danışman İşlemleri	Anket Yayında mı? ☐ Evet
Bitirme Komisyon İşlemleri	Başlama Tarihi
Bitirme Jüri İşlemleri	Bitiş Tarihi
Bölüm Başkanı İşlemleri	Anket Kaydet
Birim / Bölüm Başkanı Anket Sonuçları	Anketi Güncelle
Bölüm Başkanı Uzaktan Dersler	Mezunlara Anket Linkini SMS At/Mail Gönder
Bölüm Staj Sorumlusu	Lütfen önce anketi seçiniz. Anket yayında ve başlamış olmalıdır.
MYO(3+1) İşyeri Eğitimi Dönem Onayı	Anket Soruları
MYO(3+1) İşyeri Eğitimi İşyeri Onayı	Soru Numarası
İşyeri Eğitimi Anket Sonuçları	Soru Metni
Fakülte İşyeri Eğitimi Dönem Onayı	Soru Açıklama
Fakülte İşyeri Eğitimi İşyeri Onayı	Soru Seçenek Tasarım Tipi
İşyeri Eğitimi Öğrenci Raporları	Katılıyorum-Katılmıyorum
Dışarıdan Yaz Okulu Ders Alma Onayı	Soru ile Program Yeterliği Eşleştirme
Ders Muafiyet/İntibak Onayı	☐ PÇ1 ☐ PÇ3 ☐ PÇ5 ☐ PÇ7 ☐ PÇ9 ☐ PÇ11 ☐ PÇ13 ☐ PÇ15 ☐ PÇ17 ☐ PÇ19
Danışmanlık Form İşlemleri	☐ PÇ2 ☐ PÇ4 ☐ PÇ6 ☐ PÇ8 ☐ PÇ10 ☐ PÇ12 ☐ PÇ14 ☐ PÇ16 ☐ PÇ18
Ders Dokümanları	Soru Listele
Ders İçerikleri	Soru Kaydet
	Anket Seçenekleri-Seçenek Tipleri
	Seçenek Listele
	Seçenek Kaydet
	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 örneklandırır.
	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:Alan 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:Alan 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 görünümüne 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.

Mezuniyet komisyonu

OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ				
Program	Komisyon Başkanı	İntibak Komisyonu 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
Program	Komisyon Başkanı	Staj Komisyonu 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
Program	Komisyon Başkanı	İşletmede Mesleki Eğitim Komisyonu 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
Program	Komisyon Başkanı	Mezuniyet Komisyonu 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
Program	Komisyon Başkanı	%10'a Giren Öğrencilerin Komisyonu 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
Program	Komisyon Başkanı	Yatay Geçiş Komisyonu 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.

Psikolojik destek ve rehberlik, spor faaliyetlerinde destek, sağlık hizmetleri yanında kariyer desteği hem ders kapsamında hem de danışmanlık hizmeti ve eğitimlerin/etkinliklerin/yarışmaların duyurulması yoluyla sağlanmaktadır. Bölüm kütüphanesi yapılandırılmış ve öğrencilerin yararlanmasına açılmıştır. Aşçılık ile Turizm ve Otel İşletmeciliği Program öğrencilerine yönelik uygulamalı ders kapsamında yer alan yiyecek içecek servisi dersi için uygulama sınıfı oluşturulmuştur. Kariyer etkinlikleri düzenlenerek kariyer fırsatları, CV hazırlama gibi önemli bilgiler sektör yöneticileri tarafından aktarılmıştır.

Kanıt: Öğrenci İhtiyaçlarına Yönelik Faaliyetler

skbdb.isparta.edu.tr/tr/haber/psikolojik-danismanlik-ve-rehberlik-birimimiz-hizmete-acilmistir-33521h.html

Bağlantılar



ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR SPOR DAİRE BAŞKANLIğI

Sitede arc

Genel Birimler Topluluklar Form & Belge

Psikolojik Danışmanlık ve Rehberlik Birimimiz Hizmete Aç

Yayın Tarihi: 24.08.2023 10:45

- Destek Hizmetleri Şube Müdürlüğü
- Beslenme Şube Müdürlüğü
- Sağlık Şube Müdürlüğü
- Sosyal İşler, Kültür Ve Spor Şubesi



Psikolojik Danışmanlık ve Rehberlik
Birimimiz Hizmete Açılmıştır





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



Sayı : E-10070701-622-188188
Konu : Sınıf Tahsisi Talebi

14.05.2025

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 11.03.2025 tarihli ve E-10070701-051-177092 sayılı yazımız.

İlgi’de kayıtlı yazımızda, “Kitap Okuma ve Kitap Paylaşım Etkinliği” düzenleneceği bildirilmiş olup, etkinlik sonrasında toplanan kitapların muhafaza edilebilmesi amacıyla Yüksekokulumuzun bünyesinde bir kütüphane oluşturulması talep edilmektedir.

Ayrıca, bölümümüz Turizm ve Otel İşletmeciliği programı müfredatında yer alan TRM-3105 Kat Hizmetleri ve TRM-3119 Yiyecek İçecek Servisi I derslerinin uygulamalı olarak işlenmesi amacıyla da uygun sınıf ortamına ihtiyaç duyulmaktadır. Bu doğrultuda, Yüksekokulumuz bünyesinde uygun gördüğünüz iki dersliğin bölümümüz programlarına tahsis edilmesi hususunda gereğini bilgilerinize arz ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN
Bölüm Başkanı



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



Sayı : E-10070701-051 -190376
Konu : “Turizm Kariyer Kapıda 2”
Etkinliği

27.05.2025

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

Bölümümüz programlarının aktif öğrencilerine yönelik olarak,28 Mayıs 2025 tarihinde, saat 14.00’te Isparta Meslek Yüksekokulu Naci Karaduman Konferans Salonu’nda, Marmaris Turunç Otel Yetkilileri tarafından “Turizm Kariyer Kapıda 2’ etkinliğinin düzenlenmesi planlanmaktadır. Konuya ilişkin evraklar ekte sunulmuştur. Söz konusu etkinliğin gerçekleştirilmesi ve ekte yer alan afişin duyuru panolarına asılması talep edilmektedir.

Gereğini bilgilerinize arz ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN
Bölüm Başkanı

Ek

- 1 - Etkinlik başvuru formu (1 Sayfa)
- 2 - Etkinlik bildirim formu (1 Sayfa)
- 3 - Afiş (1 Sayfa)
- 4 - Etkinlik Katılım Tutanağı (7 Sayfa)



Sayı : E-95863906-100-188657
Konu : Kalite Yönetim Sistemi
Bilgilendirme Eğitimi

16.05.2025

DAĞITIM YERLERİNE

22 Mayıs 2025 Perşembe günü 14:00 - 16:00 saatleri arasında Merkez Müdürlüğümüz tarafından online (<https://i24.im/XfO6>) olarak ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi Bilgilendirme Eğitimi yapılması planmaktadır. Eğitimin öğrencilere duyurularak katılımın sağlanması hususunda gereğini arz ederim.

Doç. Dr. Tolga GÜL
Merkez Müdürü

Ek: Afiş (1 Sayfa)

Dağıtım:
Gereği:
Büyükokul Uygulamalı Bilimler Fakültesi
Dekanlığına
Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dekanlığına
İşletme Fakültesi Dekanlığına
Orman Fakültesi Dekanlığına
Teknoloji Fakültesi Dekanlığına
Turizm Fakültesi Dekanlığına
Ziraat Fakültesi Dekanlığına
Yabancı Diller Yüksekokulu Müdürlüğüne
Aksu Mehmet Süreyya Demiraslan Meslek
Yüksekokulu Müdürlüğüne
Aksu Meslek Yüksekokulu Müdürlüğüne

Bilgi:
İç Denetim Birimi Başkanlığına

B.3.1. Öğrenme Ortam ve Kaynakları

Sınıflar, laboratuvarlar, öğrenme salonları, çalışma salonları ve diğer elektronik teçhizat/ altyapı, eğitim amaçlarına ve program çıktılarına 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 çıktılarına 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

Bölüm uygulama sınıfı oluşturulması ve bölüm derslerinde ihtiyaç duyulan kitapların toplanarak öğrencilere sunulması. Mutfak uygulama alanı donanım, makine vb .eksikliklerin belirlenmesi

Uygulama Faaliyetleri

Öğrencilerin bölüm öğrenme hedefleri ve program çıktılarına ulaşmaları için yeterli alt yapı ve öğrenme imkanları sunularak akreditasyon çalışmaları çerçevesinde düzenlemeler yapılmıştır. Yukarıda belirtildiği üzere bölüm kitaplığı/kütüphanesi ve uygulama sınıfı oluşturulması planlanarak gerekli yazılarda ihtiyaç duyulan unsurlar belirtilmiştir. Yönetim onayı sonucu ilgili sınıflar öğrencilerin kullanımına açılmıştır.

Kontrol Etme Faaliyetleri

İlgili birimler tarafından kaynaklar ölçüsünde yenileme ve bakım hizmetleri yapılır. Malzeme talebi uygulama mutfağı için sağlanmıştır.

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.)



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



Sayı : E-10070701-622 -242003
Konu : Mutfak Ekipman Talebi

22.12.2025

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

Bölümümüz Aşçılık programının, uygulama dersleri kapsamında kullanmış olduğu mutfak ekipmanlarının yenilenmesi ve eksik olanlarında temin edilmesi için talep listesi hazırlanmış olup ekte sunulmuştur.

Gereğinin arz ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN
Bölüm Başkanı



ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ
AŞÇILIK PROGRAMI UYGULAMA MUTFAĞI

ATÖLYE VE LABORATUVARA ALINACAK YA DA BAKIMI YAPILACAK
CİHAZLARIN VE GEREKÇELERİN TALEBİ

S.N.	ÜRÜN ADI	MİKTARI
1	TEFLON KREP TAVA 4mm.28cm.METAL KULP	17 Adet
2	ÇELİK HELVANE TENCERE 40*17	3 Adet
3	SİLİKON SERVİS KAŞIK FUNKE	10 Adet
4	SLOKON SPATULA 36cm. (İSİYA DAYANIKLI)	10 Adet
5	POLİETİLEN GASTRONORM KUVET 1/3-65	6 Adet
6	POLİETİLEN GASTRONORM KUVET 1/1-065	6 Adet
7	TEFLON WOK TAVA 4mm. 24cm. METAL KULP	10 Adet
8	KEK KALIBI KELEPÇELİ	10 Adet
9	PB.G4Y ALANYA SU BARDAK 200cc.	60 Adet
10	ÇELİK TENCERE MAYONEZ 30CM.	10 Adet
11	PASTA SIVAMA STANDI30 PASLANMAZ ÇELİK	3 Adet
12	PASTA SPATULASI BELLİ 25CM.	5 Adet
13	PASTA SPATULASI 25CM.	5 Adet
14	POLİETİLEN GASTRONORM KUVET 1/6-65	6 Adet
15	HAVAN	1 Adet
16	SERVİS KAŞIK	5 Adet
17	SİLİKON SİLİPAT 30*40cm.	10 Adet
18	RENDE BADDAL SANAYİ TİPİ ÇELİK	3 Adet
19	MANDOLİN CİPS DİLİMLEYİCİ	1 Adet
20	TART KALIBI 10CM.	20 Adet
21	TART KALIBI 28CM.	5 Adet
22	DÜDÜKLÜ TENCERE 8LT	2 Adet



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



Sayı : E-62770580-100-188282
Konu : Sınıf Tahsis

15.05.2025

OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜM BAŞKANLIĞINA

İlgi : 14.05.2025 tarihli ve E-10070701-622-188188 sayılı yazınız.

İlgi yazınızla belirtmiş olduğunuz talepler ile ilgili Yüksekokulumuz bünyesinde bulunan Çatı 1 ve Çatı 2 derslikleri tahsis edilmiştir.

Bilgilerini ve gereğini rica ederim.

Öğr.Gör. Faik AY
Yüksekokul Müdürü

BKÖDADİ	KODU	ADI	KAPASİTE	KAT	TOPLAM ALANI	HACİM	EN	BOY	YÜKSEKLİK
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 diğer 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;

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

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 Açının 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, Yalvac 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
- "VOLKANIO" Takımımız, Beton Kano Yarışmasında Üniversitemizi Temsil Etti
- İSUBÜ 6. Kuruluş Yıldönümü, Akademik Başarı Ödül Töreni ve 2023-2024 Akademik Yılı Birlik Töreni Coshuyla Gerçekleştirildi
- Akademisyenimiz, Dünya Bilim Literatürü İçin Yeni Bir Çocuk Balığı Türü Tanımlaması Yaptı
- Öğretim Elemenamızın TOBITAK 4008 Projesi Desteklenmeye Hak Kazandı
- Komrat Devlet Üniversitesi ile Üniversitemiz Arasındaki Mütabakat Zaptı (MoU) Yenilendi

» Tüm Haberler

DUYURULAR

- Üniversitemiz "Öğrenci Kalite Rehberi" Yayınlandı
- Sözleşmeli Personel (4/B) Alım İlanı (2024/1)
- Görevde Yükselme Sınavı Hakkında Bilgilendirme
- 'Ebru Sanat' ve 'Uygulamalı Tıbbi Sağlık Yetiştiriciliği' Eğitimleri İçin Ön Kayıtlarımız Başlamıştır

Siz de daha iyi bir kullanıcı deneyimi sunabilmek için çerezler (cookie) kullanıyoruz. Çerez politikamızı ve kişisel verilerin korunması hakkında açıklama metnini incelemek için [tıklayınız](#).

30°C Güneşli

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

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

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



HABERLER

- İSUBÜ, 2024 Mezurlarını Verdi
- "VOLKANIO" Takımımız, Beton Kano Yarışmasında Üniversitemizi Temsil Etti
- İSUBÜ 6. Kuruluş Yıldönümü, Akademik Başarı Ödül Töreni ve 2023-2024 Akademik Yılı Birlik Töreni Coshuyla Gerçekleştirildi
- Akademisyenimiz, Dünya Bilim Literatürü İçin Yeni Bir Çocuk Balığı Türü Tanımlaması Yaptı
- Öğretim Elemenamızın TOBITAK 4008 Projesi Desteklenmeye Hak Kazandı
- Komrat Devlet Üniversitesi ile Üniversitemiz Arasındaki Mütabakat Zaptı (MoU) Yenilendi

» Tüm Haberler

DUYURULAR

- Üniversitemiz "Öğrenci Kalite Rehberi" Yayınlandı
- Sözleşmeli Personel (4/B) Alım İlanı (2024/1)
- Görevde Yükselme Sınavı Hakkında Bilgilendirme
- 'Ebru Sanat' ve 'Uygulamalı Tıbbi Sağlık Yetiştiriciliği' Eğitimleri İçin Ön Kayıtlarımız Başlamıştır

Siz de daha iyi bir kullanıcı deneyimi sunabilmek için çerezler (cookie) kullanıyoruz. Çerez politikamızı ve kişisel verilerin korunması hakkında açıklama metnini incelemek için [tıklayınız](#).

30°C Güneşli

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.





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



Sayı : E-10070701-952-179880
Konu : Deprem, Yangın Ve Afet
Eğitiminin Verilmesi

24.03.2025

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

Deprem ve yangın gibi acil durum farkındalığının oluşturulmasına yönelik bölümümüz akademik personelimize ve bölümümüz programlarında aktif eğitim gören öğrencilerimize deprem, yangın ve afet eğitiminin verilmesi gerekmektedir.

Bilgilerini ve gereğini arz ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN
Bölüm Başkanı



T.C.
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
Meslek Yüksekokulları Koordinatörlüğü



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: isbu@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

Belge Doğrulama Kodu: 77824C6A

Isparta Meslek Yüksekokulu Çiftçi Eğitim Merkezi
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 İçin:Ayten BUĞDAYLI
Aşçı

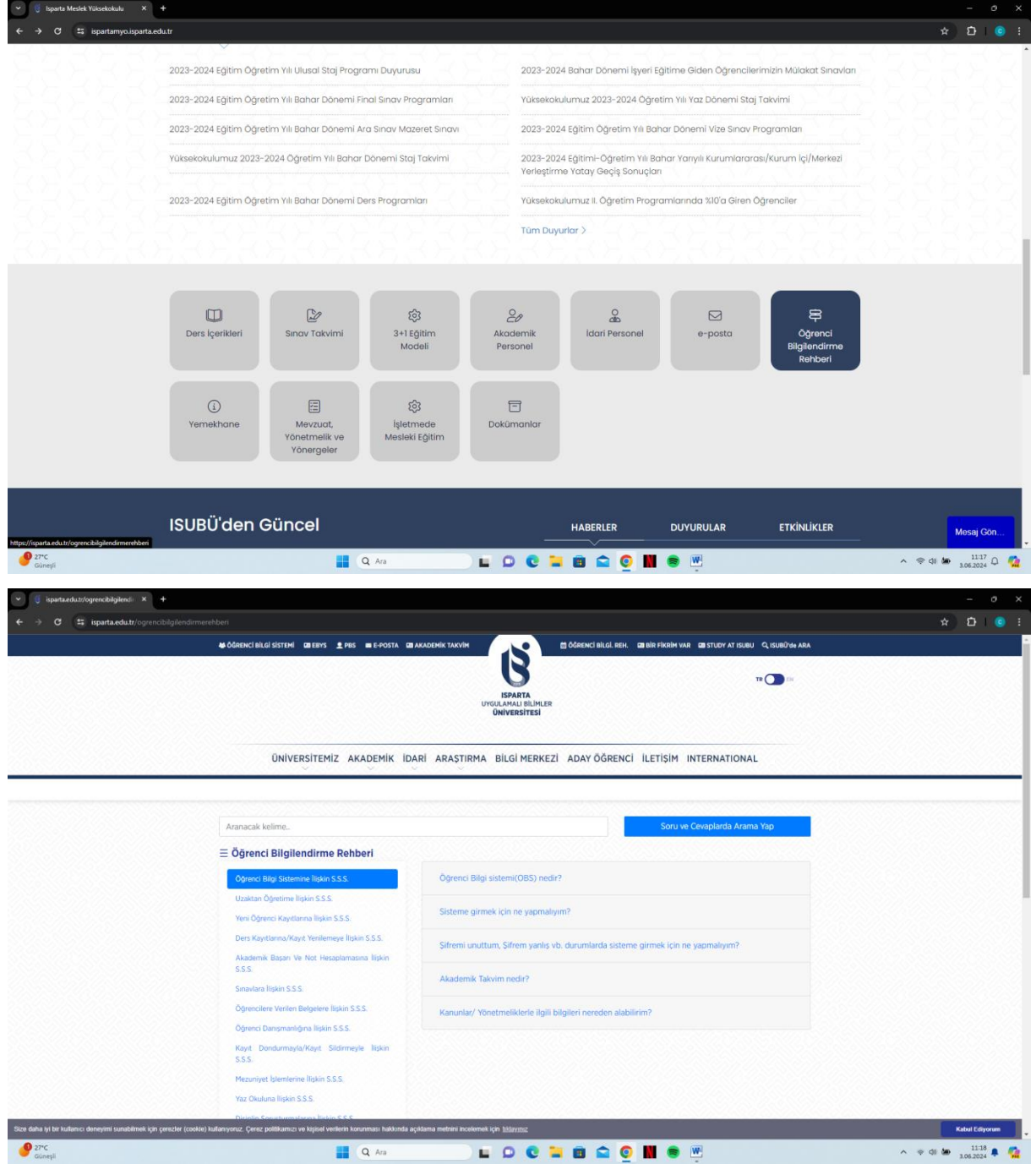
Tel No:



Bilgiye Erişim Olanakları

Öğrencilerin çeşitli bilgilere ulaşmaları için kullanılan bir internet sayfası bulunmaktadır.

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



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 kep içerisinde saklı olmalı, dışarıya taşıp sarkmamalıdır. Öğrencilerin tırnakları kısa olmalıdır.

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

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

MADDE 14- (1) Uygulama mutfağında öğrencilerin takma kirpik, takma tırnak, oje, tırnak parlaticısı 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.

Aşcılık 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
İsparta 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

İsparta 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
Kep Adresi: isubu@hs01.kep.tr

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

Bilgi İçin:Ayten BUĞDAYLI

Aşçı

Tel No:



DAĞITIM YERLERİNE

İlgi : Yükseköğretim Kurulu Başkanlığının (Eğitim-Öğretim Dairesi Başkanlığı) 10.04.2025 tarihli ve E-75850160-199-22852 sayılı yazısı.

İlgide kayıtlı yazıda bulunan "Kapsayıcı Eğitimde Engelli Bireylerin Yükseköğretim Deneyimi Araştırma Anketi"ne biriminizde eğitim almakta olan engelli öğrenciler tarafından katılım sağlanması gerekmektedir.

Bilgilerini ve gereğini rica ederim.

Prof. Dr. Ramazan ÖZÇELİK
Rektör Yardımcısı

Dağıtım:

Gereği:

Büyükktülü Uygulamalı Bilimler Fakültesi
Dekanlığına

Bilgi:

İç Denetim Birimi Başkanlığına

Sayı : E-94407643-010.99 -235464
Konu : Engelli Bireyler İçin Afet ve Acil
Durum Farkındalığı Eğitimi

GÜNLÜDÜR
18.11.2025

DAĞITIM YERLERİNE

19 Kasım 2025 Çarşamba günü saat 16.00'da, Engelsiz ISUBÜ Birimi ile Isparta İl Afet ve Acil Durum Müdürlüğü-AFAD iş birliğinde "Engelli Bireyler İçin Afet ve Acil Durum Farkındalığı" konulu çevrimiçi bir eğitim gerçekleştirilecektir.

Afet ve acil durumlarda engelli bireylerin karşılaşılabileceği riskler, alınabilecek önlemler ve doğru davranış biçimlerinin ele alınacağı bu eğitimin biriminizdeki engelli öğrencilere ve personele bildirilmesi, katılımlarının teşvik edilmesi hususunda,

Gereğini arz ederim.

Çevrimiçi gerçekleştirilecek eğitimin katılım bağlantısı (Google Meet): <https://meet.google.com/qup-evhw-mmw>



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



Sayı : E-62770580-106.99-181765
Konu : Sınav Uyarlamaları

08.04.2025

DAĞITIM YERLERİNE

İlgi : 07.04.2025 tarihli ve E-94407643-106.99-181517 sayılı yazısı.

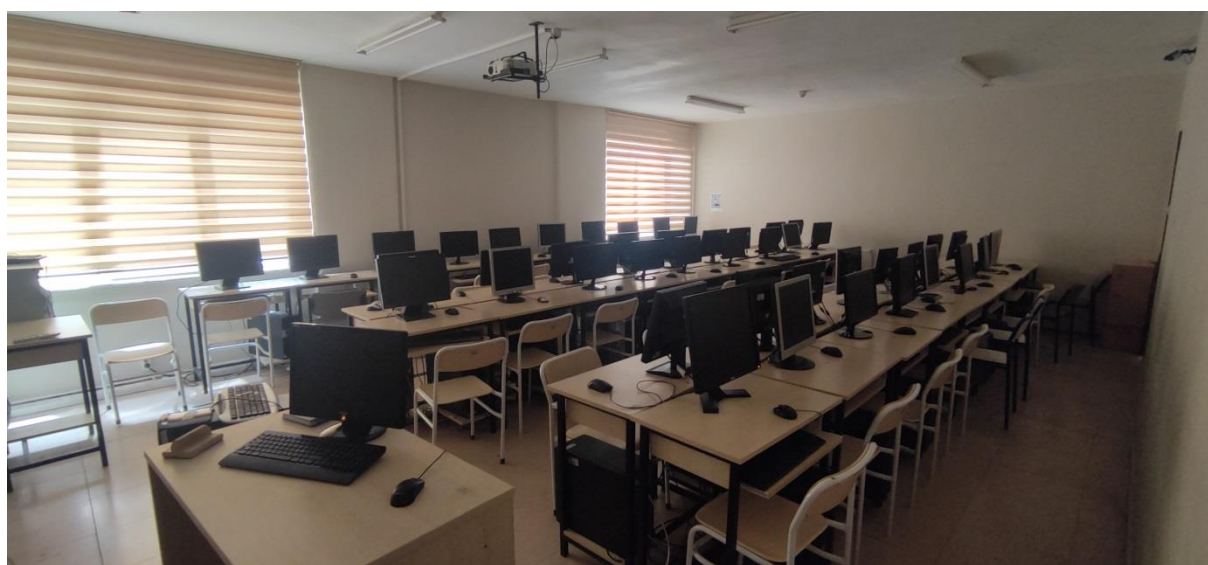
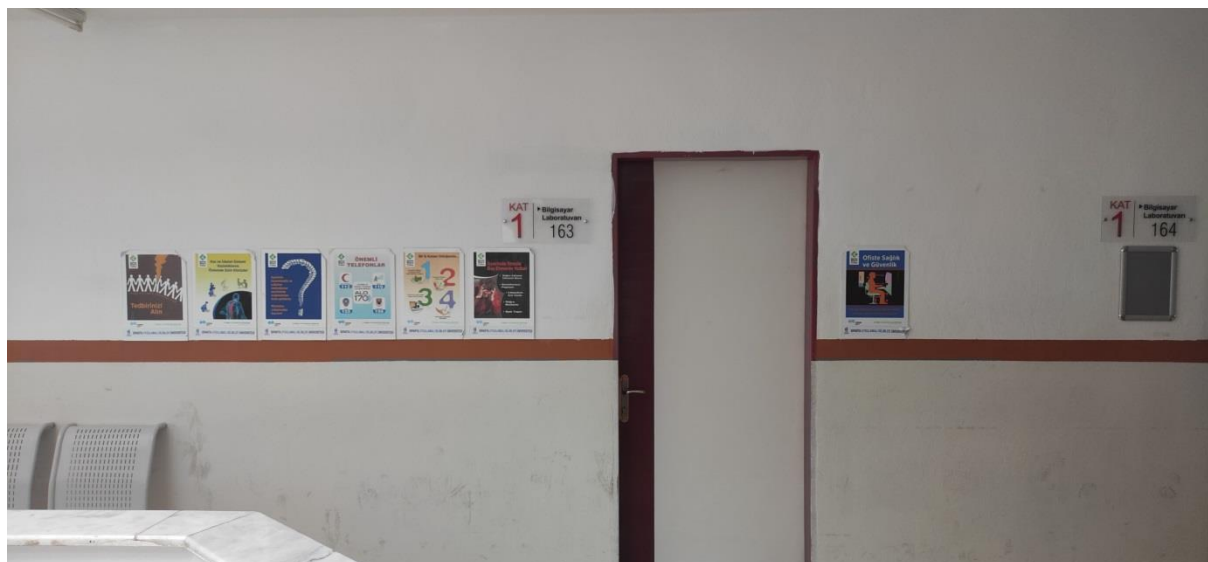
İlgide kayıtlı yazıda bahse konu olan bölümünüz programlarında özel gereksinimli öğrencilerinin 2024-2025 Eğitim-Öğretim yılı Bahar döneminde vize, final ve bütünleme sınavlarının başarılı bir şekilde geçmesi amacıyla Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Engelli Öğrenci Eğitim-Öğretim Sınav Uygulamaları Yönergesi 7.Maddesinin uygulanması ve öğrencilerin sınavlara yönelik taleplerinin Engelsiz ISUBÜ Birimi web sayfasından dökümanlar sekmesinde bulunan "ELZ-FRM-001 Uyarlama Talep Formu" kullanılarak kaydedilmesi, taleplerin bölüm kurullarında görüşülerek gerekli düzenlemelerin yapılması alınan kararların en geç 10.04.2025 Perşembe günü mesai bitimine kadar Müdürlüğümüze gönderilmesi hususunda;

Bilgilerini ve gereğini rica ederim.



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

[illegible]

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 BilgilendirmeMerhaba Sevgili Öğrencilerimiz, 30.12.2024 tarihinde Pazartesi günü saat 14:40'da 255 NO'LU derslikte Danışmanlık toplantısı yapılacaktır. Katılımınız önemle rica olunur. Toplantı Konusu:	2478	1513014024	True	26.12.2024 10:22:00

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

Uygulama Faaliyetleri

Tesis ve altyapılar (uygulama mutfacı) 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 KKF-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-TARTILIMİKSER-	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	INFRARED 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-KÜÇÜK 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	KÖKTEYL MASALARI-MARKASIZ-KÖKTEYL 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 L1 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 taşınırılar kullanılmak üzere eksiksiz olarak teslim edilmiştir.

Tarih: 20/02/2025

TAŞINIR KAYIT YETKİLİSİ ADI,SOYADI: HİDAYET UYSAL UNVANI: Taşınır Kayıt Yetkilisi İMZA:.....	TESLİM ALAN ADI, SOYADI:..... UNVANI:..... 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 etkin



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



Sayı : E-10070701-952-179880
Konu : Deprem, Yangın Ve Afet
Eğitiminin Verilmesi

24.03.2025

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

Deprem ve yangın gibi acil durum farkındalığının oluşturulmasına yönelik bölümümüz akademik personelimize ve bölümümüz programlarında aktif eğitim gören öğrencilerimize deprem, yangın ve afet eğitiminin verilmesi gerekmektedir.

Bilgilerini ve gereğini arz ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN
Bölüm Başkanı



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) Teknik Bilimler MYO B Blok Isparta OSB MYO Uluborlu MYO Eğirdir MYO 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
Müh. Müh.


Burak İNCEKUM
Müh. Müh.

ONAY
11.07.2024
A. Jeodezi ve Kadastro



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 ENGELİSİZ 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
Elektrik Mühendisi

Windows'u Et
Windows'u etkinle

Mutfak için yardımcı/destek personelin resmi görevlendirme yazısı



T.C.
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı



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.

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@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. Oryantasyon eğitimi öğrenci ilk başladığı hafta verilmektedir. Danışman öğretim üyesi görevlendirilmektedir. Kulüp etkinlikleri anlatılmakta ve duyuruları yapılmaktadır.

Uygulama Faaliyetleri

Gastronomi yarışmalarına katılım, otel teknik gezi planlamaları.

Kontrol Etme Faaliyetleri

Uygulama ve gezi sürecinde ilgili kontroller yapılmaktadır.

Önlem Alma Faaliyetleri

İş güvenliği, öğrenciye duyurular, etkinlik formları gibi hazırlıklar yapılarak gerekli önlemler alınmaktadır.

Örnek Gösterilebilir Uygulamalar

Etkinlikler

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

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

Öğrencinin etkinliklere katılımı sonucu sosyal transkriptinde bu etkinlikler görünmektedir. Her etkinlik için anket doldurulması, geribildirim mekanizmasını aktif hale getirmektedir. Sosyal transkript için toplumsal katkı temelinde bir form doldurularak OBS üzerinde öğrenci katıldığı etkinlikleri görebilmekte ve başvuru alan tüm etkinlikler kayıt altına alınmaktadır. Aşağıda ilgili kanıtlara yer verilmiştir.

14:20

LTE 66



İMYO_ASCİLİK
Gönderi



36



gurkanalkannn ve diğer kişiler beğendi

imy_o_ascilik 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 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.

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. Personeli geliştirmek amaçlı eğitimcilerin eğitimi hizmeti duyurulmaktadır.

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

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

Çizelge 8. Öğretim Kadrosunun Analizi

Öğretim elemanının adı ve soyadı ¹	Unvanı	TZ, YZ, DSÜ ²	Aldığı son akademi unvan	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet Yılı	Deneyim süresi, yıl			Etkinlik düzeyi ³ (yüksek, orta, düşük, yok)		
					Kamu/ özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurumdaki deneyimi	Mesleki kuruluşlarda	Araştırmada	Dış paydaşlara verilen
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						

Özgeçmiş paneli Isparta MYO web sitesinde, Personel, Akademik Personel sekmelerinden Bölüm ve Program bağlamında bulunabilmektedir. YÖKSİS üzerinden veri girişi sağlanmasının ardından öğretim elemanı güncel bilgilerini üniversite sayfasından da eş güncelleme yapabilmektedir. <https://ispartamyo.isparta.edu.tr/tr/akademik-kadro>

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>

Kanıt: Aşçılık programı Akademik Teşvik Yönetmeliği ve 2025 Yılı Rehberine Göre İlgili Komisyon Onayı Alan Öğretim Elemanı Puan Tablosu (2025 yılı için ATS üzerinden Kabulü)

ÜNİVERSİTESİ		ÜNİVERSİTESİ	
		Rapor Tarihi: 14.01.2026	
Ünvan	: Öğretim Görevlisi	Başvurulan Birim	: Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı
Ad Soyad	: Cengiz HanALABACAK	Bilim Alanı	: Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Temel Alanı
		Başvuru Tarihi	: 12:54 05.01.2026
Başvuru Puan Bilgisi		Birim Komisyonu Onaylanan Puan Bilgisi	
Faliyet Türü	Ham Puan	Net Puan	
Proje	0	0	
Araştırma	0	0	
Yayın	12,3	12,3	
Tasarım	0	0	
Sergi	0	0	
Patent	0	0	
Tebliğ	0	0	
Atıf	26,4	26,4	
Ödül	0	0	
Toplam	38,7	38,7	

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 dönüştürülebilen 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 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.

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.



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

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.)

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.

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

BAP ve diğerk projelerde görev alma, kongre vb etkinliklere katılma gibi faaliyetler akademik takvim ve iş akış süreçlerine göre teşvik başvuruları, ödüllü kongre gibi faaliyetlerin YÖKSİS ve teşvik sistemine girilmesi önem gösterir.

Uygulama Faaliyetleri

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

Kontrol Etme Faaliyetleri

Kontrol komisyon tarafından sağlanır, üst komisyon ve yönetim tarafından incelenir ve onaylanır.

Önlem Alma Faaliyetleri

Bölüm, program komisyonu yanında ek incelemelere tabi tutmak

Örnek Gösterilebilir Uygulamalar

Üst maddede verilen Öğr. Gör. Cengiz Han Alabacak komisyon akademik teşvik komisyonunun sistem üzerinden onayı.

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

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

Akademik teşvik alan bölüm öğretim elemanları sarı ile altı çizili şekilde belirtilmiştir. (2025 henüz üst komisyon tarafından sonuçlanmamıştır)

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**** TÛ****	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	Doçent	Um**** ÖZ****	Isparta M.Y.O.	30
67	Doçent	Mu**** DE****	Isparta M.Y.O.	60
68	Doçent	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. Ayrıca öğrenci kulüpleri etkinliklerine katılım da gösterilmektedir.

Planlama Faaliyetleri

Program yeterliliklerinde olması planlanmıştır.

Uygulama Faaliyetleri

Program yeterliliklerinde yer alması sağlanmıştır.

Kontrol Etme Faaliyetleri

Sosyal transkript Toplumsal katkı üzerinden faaliyete alınmaktadır.

Önlem Alma Faaliyetleri

Hem bölüm hem toplumsal katkı etkinlikleri envantere işlemektedir.

Örnek Gösterilebilir Uygulamalar

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

obs.isparta.edu.tr/Birimler/Akademik/ProgramYeterlikleriEtkinlik.aspx

Sistemi

ÖĞRENCİ BİLGİ SİSTEMİ

Program Çıktıları Etkinlik Düzenleme Sistemi

Etkinlik Bilgileri

FAKÜLTE BAŞKANI

İSPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Tarım ve Orm. İşletmeciliği

Applik

Etkinlik Adı

Etkinlik Yapan Birim/Bölüm

Açıklama

Etkinlik Tarihi

Etkinlik Listesi

Etkinlik Adı

Etkinlik Türü

Etkinlik Tarihi

Anakartı

ANASAYFA

Akts (Bölüm)

Koordinatör İşlemleri

Akts (Birim)

Koordinatör İşlemleri

Akreditasyon (MÜDEK vb)

YÖKAK Özdeğerlendirme

Bitirme Danışman İşlemleri

Bitirme Komisyon İşlemleri

Bitirme Jüri İşlemleri

Bölüm Başkanı İşlemleri

Birim/Bölüm Başkanı Anket Sonuçları

Bölüm Başkanı Uzaktan Dersler

Bölüm Staj Sorumlusu

MYO(3+1) İşyeri Eğitimi Dönem Onayı

MYO(3+1) İşyeri Eğitimi Dönem Onayı

İşyeri Eğitimi Anket Sonuçları

Fakülte İşyeri Eğitimi Dönem Onayı

Fakülte İşyeri Eğitimi İşyeri Onayı

İşyeri Eğitimi Öğrenci Raporları

Dışardan Yaz Okulu Ders Alma Onayı

Ders Muafiyet/ İntibak Onayı

Danışmanlık Form İşlemleri

Ders Dokümanları

Ders İçerikleri

Ders Programı

Ders Programı Gün-Saat Seçimi

Devamsızlık İşlemleri

Dosyadan Not Yükle

Dönem Ders Bilgileri

Uzaktan Öğretim Sınav Takip Modülü

Ek Arasnav Girişi

Sosyal Transkript

Mesaj/EPosta Gönder

Not Girişi

Not Girişi Bütünleme

Etkinlik Anket Sonuçları

Etkinlik Katılımcı Listesi

PC-Etkinlik Katkı Matrisi

Toplumsal Katkı Anketi Bölüm Sonuçları

Toplumsal Katkı Anketi Birim Sonuçları

BARAN 29.44



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



Sayı : E-10070701-040 -243609
Konu : Toplumsal Katkı Faaliyetlerinin
İzlenmesi

29.12.2025

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : Öğrenci İşleri Biriminin 15.12.2025 tarihli ve E-62770580-040-240548 sayılı yazısı.

İlgide kayıtlı yazıda bahse konu Bölümümüze ait toplumsal katkı içerikli etkinlik, proje, patent, ödül, danışmanlık gibi faaliyetler istenilen forma işlenerek ekte sunulmuştur.

Gereğini arz ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN
Bölüm Başkanı

Ek: Form (4 Sayfa)

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

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.)

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

Üniversite etkinliklerine öğrenci yönlendirilmiştir. Öğrenci kulüpleri kapsamında toplumsal katkı faaliyetleri yapılabilmektedir. Öğrenciler kulüplere üye olabilmektedir. Toplumsal katkı birimi üzerinden etkinlik duyurulmakta ve tüm birimler faaliyetlerini bu birim üzerinden kayıt altına alabilmektedir.

Uygulama Faaliyetleri

Etkinlik bildirim formları doldurularak iletilir. Karekod üretilir ve bu karekod ile etkinlik başlangıcında girişi yapılır. Etkinlik sonunda düzenli anket doldurulur ve etkinlikler ile anket verileri kayıt altına alınır.

Kontrol Etme Faaliyetleri

Toplumsal katkı birimi kontrol eder. Bölüm/program personeli ya da öğrenci OBS üzerinden etkinliklerin kontrolünü liste kontrolü ile sağlar.

Önlem Alma Faaliyetleri

En az 15 gün önceden etkinlik yazışmaları yapılmış olur.

Örnek Gösterilebilir Uygulamalar

Kanıta yer almaktadır.

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 REKTÖRLÜĞÜ
Isparta Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı



Sayı : E-10070701-040 -243609
Konu : Toplumsal Katkı Faaliyetlerinin
İzlenmesi

29.12.2025

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : Öğrenci İşleri Biriminin 15.12.2025 tarihli ve E-62770580-040-240548 sayılı yazısı.

İlgide kayıtlı yazıda bahse konu Bölümümüze ait toplumsal katkı içerikli etkinlik, proje, patent, ödül, danışmanlık gibi faaliyetler istenilen forma işlenerek ekte sunulmuştur.

Gereğini arz ederim.

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN
Bölüm Başkanı

Ek: Form (4 Sayfa)

skbdb.isparta.edu.tr/tr/ogrenci-topluluklari/ogrenci-topluluklari-7924s.html

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 Inovasyon Topluluğu	Prof. Dr. Ahmet KABUL	SENA KAHRAMAN
5	Aşçılık ve Gastronomi Topluluğu	Öğr. Gör. Mehmet Anıl 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 ÇIVÇA	HİLAL METİN
12	Drama Tiyatro Topluluğu	Dr. Öğr. Üyesi Tolgahan ERMERGEN	FURKAN KADAYIF
13	Eğirdir MYO Öğrenci Topluluğu	Öğr. Gör. Ahmet BÜYÜKKÜPÇÜ	İBRAHİM BAHİ 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	BESTAMİ 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 ATAĞAN 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 DOĞRUKOL	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 BACAK	ÖMER FARUK DOĞRU
54	Turizm ve Seyahat Topluluğu	Dr. Öğr. Üyesi Ali DALGIÇ	METİN KARAGÖZOĞLU
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

Bölümün/Programın güçlü yönleri ile iyileşmeye açık yönlerinin **Liderlik, Yönetişim ve Kalite, Eğitim ve Öğretim, Araştırma ve Geliştirme ve Toplumsal Katkı** başlıkları altında özet olarak sunulması beklenmektedir. Bölüm/Program daha önce bir dış değerlendirme sürecinden geçmiş ve kuruma sunulmuş bir Kurumsal Geri Bildirim/Kurumsal Akreditasyon/İzleme Raporu varsa bu raporda belirtilen **gelişmeye açık yönlerin** giderilmesi için birim düzeyinde alınan **önlemler**, gerçekleştirilen faaliyetler sonucunda sağlanan **iyileştirmeler** ve **ilerleme kaydedilemeyen** noktaların neler olduğu açıkça sunulmalı ve mevcut durum değerlendirmesi ayrıntılı olarak verilmelidir.

Bu rapor, Aşçılık Programı'nın güçlü yönlerini ve gelişmeye açık alanlarını ele almakta; Liderlik, Yönetişim ve Kalite, Eğitim ve Öğretim, Araştırma ve Geliştirme ve Toplumsal Katkı başlıkları altında mevcut durum değerlendirmesi yapmaktadır. Ayrıca, kurumsal geri bildirim ve dış değerlendirme süreçleri sonucunda belirlenen eksikliklere yönelik alınan önlemler ve sağlanan iyileştirmeler açıklanmaktadır.

1. Liderlik, Yönetişim ve Kalite

Güçlü Yönler:

- Programın yönetim süreçleri, **PUKÖ (Planla-Uygula-Kontrol Et-Önlem Al) döngüsü** çerçevesinde sürekli iyileştirilmektedir.
- Bölüm Başkanı ve yönetim ekibi, eğitim-öğretim, kalite yönetimi ve akreditasyon süreçlerinde aktif rol almaktadır.
- Öğrenci ve dış paydaş katılımı, kalite süreçlerine dahil edilerek geri bildirim mekanizması işletilmektedir.
- Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS) üzerinden tüm duyuru ve yazışmalar resmi olarak yürütülmekte, şeffaflık sağlanmaktadır.

- Programın kalite güvence sistemine uygunluğu sağlanmış olup, akreditasyon süreci tamamlanmıştır (MEDEK akreditasyonu).

Gelişmeye Açık Alanlar ve Alınan Önlemler:

- *Gelişmeye Açık Alan:* Kurumsal geri bildirim raporlarında, öğrenci geri bildirim mekanizmasının yetersiz olduğu belirtilmiştir.
- *Alınan Önlem:* Öğrenci memnuniyet anketleri belirli periyotlarla uygulanarak OBS üzerinden analiz edilmeye başlanmıştır.
- *Gelişmeye Açık Alan:* Bölüm içi yönetim süreçlerinin daha fazla belgeye dayalı hale getirilmesi gerektiği belirtilmiştir.
- *Alınan Önlem:* Tüm yönetim süreçleri yazılı hale getirilmiş, kalite komisyonları oluşturulmuş ve prosedürler tanımlanmıştır.

Gelişmeye Açık Alan: Program çıktılarının kalite döngüsü içinde sürekli iyileştirilmesi gerekmektedir.
Alınan Önlem: Öğrenme çıktıları ve program çıktıları arasındaki uyum OBS sistemi üzerinden düzenli olarak gözden geçirilmekte ve güncellenmektedir.

2. Eğitim ve Öğretim

Güçlü Yönler:

- *Ders kazanımları program çıktılarıyla ilişkilendirilmiş ve akreditasyon süreçleri ile uyumlu hale getirilmiştir.*
- *Öğrenci iş yüküne dayalı AKTS belirleme yöntemleri tanımlanmış ve öğrenci geri bildirimleri ile güncellenmektedir.*
- *Öğrenci merkezli öğretim yöntemleri uygulanmaktadır. Farklı öğrenme türlerine uygun olarak örgün, uzaktan ve karma eğitim stratejileri geliştirilmiştir.*
- *Öğrenci iş yükü izlenmekte ve her dersin AKTS yükü güncellenerek web sayfasında paylaşılmaktadır.*
- *Öğrenciler için staj ve uygulamalı eğitim olanakları sağlanmaktadır. İşletmede Mesleki Eğitim Süreci, sektörle entegrasyonu desteklemektedir.*
- *Ölçme ve değerlendirme süreçleri, öğrenci performansına uygun olarak tasarlanmıştır. Ödev, proje, laboratuvar, kısa sınav, ara sınav, final sınavı ve staj gibi farklı değerlendirme yöntemleri kullanılmaktadır.*

Gelişmeye Açık Alanlar ve Alınan Önlemler:

- *Gelişmeye Açık Alan:* Ders içeriklerinin sektör gereksinimlerine tam olarak uyum sağlamadığı belirtilmiştir.
- *Alınan Önlem:* Müfredat güncellenmiş, sektör temsilcileri ve mezunlarla danışma kurulu toplantıları yapılarak sektörel beklentiler dikkate alınmıştır.
- *Gelişmeye Açık Alan:* Öğrencilerin daha fazla uygulamalı deneyime sahip olmaları gerektiği belirtilmiştir.
- *Alınan Önlem:* Mutfak uygulama ders saatleri artırılmış, otel ve restoran iş birlikleri geliştirilmiştir.
- *Gelişmeye Açık Alan:* Ölçme ve değerlendirme yöntemlerinin çeşitlendirilmesi önerilmiştir.
- *Alınan Önlem:* Süreç odaklı değerlendirme teknikleri (portfolyo, vaka analizi, proje bazlı değerlendirme) sisteme entegre edilmiştir.

3. Araştırma ve Geliştirme

Güçlü Yönler:

- Türk Mutfağı Araştırma ve Uygulama Merkezi ile iş birliği sağlanmış, bilimsel ve sektörel araştırmalar yapılmaktadır.
- Öğretim üyeleri akademik araştırma faaliyetlerini sürdürmekte ve teşvik edilmektedir.
- Gastronomi alanında uygulamalı araştırmalar, akademik personel ve öğrenciler tarafından yürütülmektedir.
- Ulusal ve uluslararası projelerde iş birlikleri geliştirilmektedir.

Gelişmeye Açık Alanlar ve Alınan Önlemler:

- Gelişmeye Açık Alan: Bölümün araştırma çıktılarının sayısının artırılması gerekmektedir.
- Alınan Önlem: Öğretim üyelerine araştırma teşvik desteği verilmiş ve akademik yayın sayısının artırılması için hedefler belirlenmiştir.
- Gelişmeye Açık Alan: Uluslararası araştırma iş birliklerinin artırılması önerilmiştir.
- Alınan Önlem: Uluslararası ortak projeler geliştirilmiş ve öğrenci değişim programları teşvik edilmiştir.

4. Toplumsal Katkı

Güçlü Yönler:

- Engelsiz Üniversite kapsamında erişilebilirlik düzenlemeleri yapılmıştır.
- Öğrenci toplulukları ve etkinlik organizasyonları desteklenmektedir.
- Sosyal sorumluluk projeleri yürütülmektedir.
- Mezun takip sistemi oluşturulmuş ve mezunların sektördeki durumları analiz edilmektedir.

Gelişmeye Açık Alanlar ve Alınan Önlemler:

- Gelişmeye Açık Alan: Engelli öğrencilerin eğitim ortamlarına tam erişimi sağlanamamaktadır.
- Alınan Önlem: Engellilere yönelik altyapı talepleri yönetime iletilmiş ve gerekli düzenlemeler yapılmıştır.
- Gelişmeye Açık Alan: Topluma yönelik gastronomi bilincinin artırılması gerekmektedir.
- Alınan Önlem: Yerel ve ulusal gastronomi organizasyonlarıyla iş birlikleri artırılmış ve toplumsal bilinçlendirme etkinlikleri düzenlenmiştir.
- Gelişmeye Açık Alan: Mezunlarla sürekli iletişim sağlanamamaktadır.
- Alınan Önlem: Mezun takip sistemi dijitalleştirilmiş ve kariyer rehberliği hizmetleri sunulmaya başlanmıştır.

Sonuç ve Genel Değerlendirme

Bölüm/Program, liderlik ve yönetim, eğitim-öğretim, araştırma ve toplumsal katkı alanlarında önemli ilerlemeler kaydetmiş, dış değerlendirme süreçlerinde belirtilen gelişmeye açık alanları gidermek için çeşitli önlemler almıştır. Kalite güvencesi ve akreditasyon süreçleri tamamlanmış, müfredat güncellenmiş, araştırma çıktıları artırılmış ve öğrenci merkezli öğretim süreçleri güçlendirilmiştir.

Öneri:

- Sürekli iyileştirme süreci kapsamında, tüm süreçlerin düzenli olarak izlenmesi ve akreditasyon gerekliliklerine uyum sağlanması önerilmektedir.

Bu rapor, programın gelişim sürecini izlemek, ilerleme kaydedilen ve iyileştirilmesi gereken alanları belirlemek amacıyla hazırlanmıştır.

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
A.1.1. Yönetişim modeli ve idari yapı 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 misyonu ile 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.
	Kanıtlar - Mevzuata ve işleyişe yönelik komisyonlar listesi. - Bölüm kurul kararları ile değerlendirme akreditasyon süreçlerinde başarılı bulunması ve belge sahibi olması				
Sorumlu Birim/Birimler	Tüm Bölümler/Programlar				

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

	1	☆ ₂	3	4	5
<u>A.1.2. Liderlik</u> 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. 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. Akademik ve idari birimler ile yönetim arasında etkin bir iletişim ağı oluşturulmuştur. 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.
	Kanıtlar <i>Kalite odaklı hizmet anlayışı benimsenmeye başlanmış ve paydaş görüşleri yanında kalite (değerlendirme ve akreditasyon koordinasyon ve kalite /sürekli iyileştirme komisyonları kurulmuştur.</i>				
Sorumlu Birim/Birimler	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.

Bölümde/Programda değişim yönetimi bulunmamaktadır.

2
Bölümde/Programda değişim ihtiyacı belirlenmiştir.

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

4
Amaç, misyon ve hedefler doğrultusunda gerçekleştirilen değişim yönetimi uygulamaları izlenmekte ve önlemler alınmaktadır.

5
İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

Kanıt

Sorumlu Birim/Birimler

Tüm Bölümler/Programlar

A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE**A.1. Liderlik ve Kalite****1****2****3****4****5****A.1.4. İç kalite güvencesi mekanizmaları**

PUKÖ çevrimleri itibarı ile takvim yılı temelinde hangi işlem, süreç, mekanizmaların devreye gireceği planlanmış, akış şemaları belirlidir. Sorumluluklar ve yetkiler tanımlanmıştır. Gerçekleşen uygulamalar değerlendirilmektedir.

Takvim yılı temelinde tasarlanmayan diğer kalite döngülerinin ise tüm katmanları içerdiği kanıtları ile belirtilmiştir, gerçekleşen uygulamalar değerlendirilmektedir.

Birime ait kalite güvencesi rehberi gibi, politika ayrıntılarının yer aldığı erişilebilen 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.

Bölümün/Programın tanımlanmış bir iç kalite güvencesi sistemi bulunmamaktadır.

Bölümün/Programın iç kalite güvencesi süreç ve mekanizmaları tanımlanmıştır.

İç kalite güvencesi sistemi
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.

Kanıt**Sorumlu Birim/Birimler****Tüm Bölümler/Programlar**

A.1. Liderlik ve Kalite

	1	☆ 2	3	4	5
<u>A.1.5. Kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik</u> 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. İçe 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.	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.
	Kanıt Web sitesi duyuru haber mekanizması bulunması ile birlikte istek öneri şikayet takibi				
Sorumlu Birim/Birimler	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
<u>A.2.1. Misyon, vizyon ve politikalar</u> Misyona ve vizyona ifadesi tanımlanmıştır, birim çalışanlarınca bilinir ve paylaşılır. Birime özeldir, sürdürülebilir bir gelecek yaratmak için yol göstericidir. 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. 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 özellikler taşıyor. 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.	Misyon, vizyon ve politikalar doğrultusunda gerçekleştirilen uygulamalar izlenmekte ve paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.	İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.
Sorumlu Birim/Birimler	Kanıt https://ispartamyoo.isparta.edu.tr/tr/otel-lokanta-ve-ikram-hizmetleri/turizm-ve-otel-isletmeciliqi-735s.html				
	Tüm Bölümler/Programlar				

A.2. Misyon ve Stratejik Amaçlar



	1	2	3	4	5
<u>A.2.2. Stratejik amaç ve hedefler</u> 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.
	Kanıt				
Sorumlu Birim/Birimler	Tüm Bölümler/Programlar				

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

	1	 2	3	4	5
A.2.3. Performans yönetimi 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. Tüm temel etkinlikleri kapsayan kurumsal (genel, anahtar, uzaktan eğitim vb.) performans göstergeleri tanımlanmış ve paylaşılmıştır. Performans göstergelerinin iç kalite güvencesi sistemi ile nasıl ilişkilendirildiği tanımlanmış ve yazılıdır. Kararlara yansımaya örnekleri mevcuttur. 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.
	Kanıt Ders performansı, atıf performansı gibi kriterler üzerinden ödül sistemi bölüm ve program içinde tanımlanmış bölüm kurul kararı ile onay alınmıştır.				
Sorumlu Birim/Birimler	Tüm Bölümler/Programlar				

A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE**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.

**A.3.1. Bilgi yönetim sistemi**

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.

Bölümde/Programda bilgi yönetim sistemi bulunmamaktadır.

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

Bölüm/Program genelinde temel süreçleri (eğitim ve öğretim, araştırma ve geliştirme, toplumsal katkı, kalite güvencesi) destekleyen entegre bilgi yönetim sistemi işletilmektedir.

Bölümde/Programda entegre bilgi yönetim sistemi izlenmekte ve iyileştirilmektedir.

İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

Kanıt

<https://ebys.isparta.edu.tr/>
<https://pbs.isparta.edu.tr/>
<https://eposta.isparta.edu.tr/>

Sorumlu Birim/Birimler**Tüm Bölümler/Programlar**

A.3. Yönetim Sistemleri

**A.3.2. İnsan kaynakları yönetimi**

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.

Bölümde/Programda insan kaynakları yönetimine ilişkin tanımlı süreçler bulunmamaktadır.

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

Bölümün/Programın genelinde insan kaynakları yönetimi doğrultusunda uygulamalar tanımlı süreçlere uygun bir biçimde yürütülmektedir.

Bölümde/Programda insan kaynakları yönetimi uygulamaları izlenmekte ve ilgili iç paydaşlarla değerlendirilerek iyileştirilmektedir.

İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

Kanıt

Sorumlu Birim/Birimler

Tüm Bölümler/Programlar

A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE**A.3. Yönetim Sistemleri**

	1	 2	3	4	5
<u>A.3.4. Süreç yönetimi</u> 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.
	Kanıt <i>Toplumsal katkı birimi üzerinden etkinlik takibi sistemli hale gelmiştir. Formlar tanımlanmış ve etkinlik bildirimi, onayı ve uygulanması EBYS üzerinden yapılmakta etkinlik sonunda duyurularak anket toplanmaktadır. Sosyal transkript uygulamasına geçilmiştir. Eğitim öğretim yönetmeliği usul ve esasları dikkate alınmaktadır.</i>				
Sorumlu Birim/Birimler	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
A.4.1. İç ve dış paydaş katılımı 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.
	Kanıt https://oidb.isparta.edu.tr/tr/memnuniyet-anketleri/ic-ve-dis-paydas-memnuniyet-anketleri-sonuclari-12513s.html				
Sorumlu Birim/Birimler	Tüm Bölümler/Programlar				

A.4. Paydaş Katılımı

		2	3	4	5
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.	Bölümde/Programda öğrenci geri bildirimlerinin alınmasına yönelik mekanizmalar bulunmamaktadır.	Bölümde/Programda öğretim süreçlerine ilişkin olarak öğrencilerin geri bildirimlerinin (ders, dersin öğretim elemanı, program, öğrenci iş yükü* vb.) alınmasına ilişkin ilke ve kurallar oluşturulmuştur.	Programların genelinde öğrenci geri bildirimleri (her yarıyıl ya da her akademik yıl sonunda) alınmaktadır.	Tüm programlarda öğrenci geri bildirimlerinin alınmasına ilişkin uygulamalar izlenmekte ve öğrenci katılımına dayalı biçimde iyileştirilmektedir. Geri bildirim sonuçları karar alma süreçlerine yansıtılmaktadır.	İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.
	Kanıt https://kbys.isparta.edu.tr/geribildirim				
Sorumlu Birim/Birimler	Tüm Bölümler/Programlar				

A.4. Paydaş Katılımı

			3	4	5
A.4.3. Mezun ilişkileri yönetimi 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.
	Kanıt https://mezun.isparta.edu.tr/account/login				
Sorumlu Birim/Birimler	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.

			3	4	5
<u>A.5.1. Uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimi</u> 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.
	Kanıt https://erasmus.isparta.edu.tr/				
Sorumlu Birim/Birimler	Tüm Bölümler/Programlar				

A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE**A.5. Uluslararasılaşma**

	1	☆ 2	3	4	5
<u>A.5.3. Uluslararasılaşma performansı</u> 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.
	<i>Kanıt</i> <i>Uluslararasılaşma ERASMUS değişim programları aracılığıyla sağlanmaktadır. Öğrencilere yönelik staj ve eğitim alma hareketliliği bulunmaktadır. Giden öğrenci verisi vardır. Personel için ERASMUS hareketliliği başvurusu faaliyetleri de ayrıca yürütülmektedir.</i>				
Sorumlu Birim/Birimler	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 verdiğinden emin olmak için periyodik olarak değerlendirmeli ve güncellemelidir.

	1	 2	3	4	5
<u>B.1.1. Programların tasarımı ve onayı</u> Programların amaçları ve öğrenme çıktıları (kazanımları) oluşturulmuş, TYYP 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) 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 kazandırılabilceği (yeterlilik-ders-öğretim yöntemi matrisleri) belirlenmiştir. Alan farklılıklarına göre yeterliliklerin hangi eğitim türlerinde (örgün, karma, uzaktan) kazandırılabilceği 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, TYYP ile uyum ve paydaş katılımını içeren tanımlı süreçler bulunmaktadır.	Tanımlı süreçler doğrultusunda; Bölüm/program genelinde, tasarımı ve onayı gerçekleşen 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 Program akreditasyonu MEDEK tarafından onaylanmıştır. Değerlendirme sonucunda 4 yıl süre ile tam akreditasyona sahiptir. Güncel ders planlamasından mezun olan öğrenci diplomaları TYÇ logosu ile takdim edilecektir.</i>					
Sorumlu Birim/Birimler	Tüm Bölümler/Programlar				

B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

	1	☆ 2	3	4	5
<u>B.1.2. Programın ders dağılım dengesi</u> 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.	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.
	<i>Kanıt. Ders dağılımı akademik personelin ders konularında uzmanlığına göre dağıtılmaktadır. Bölüm kurul kararı ve yönetim, senato onayı ile gerçekleştirilmektedir.</i>				
Sorumlu Birim/Birimler	Tüm Bölümler/Programlar				

B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

	1	★ ₂	3	4	5
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. Ders öğrenme kazanımlarının gerçekleştiğinin nasıl izleneceğine dair planlama yapılmıştır, özellikle alana özgü olmayan (genel) kazanımların irdelenme yöntem ve süreci ayrıntılı belirtilmektedir.	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.
	Kanıt AKTS Isparta ve OBS sisteminden ders içerikleri dönemlik kontrol edilerek güncellenmektedir ve Tanımlı olan program çıktılarıyla eşleştirilmesi yapılmaktadır. Mezun öğrenci Ders PÇ ilişkisi verisi sistem üzerinden elde edilebilmektedir.				
Sorumlu Birim/Birimler	Tüm Bölümler/Programlar				

B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

	1	☆ ₂	3	4	5
<u>B.1.4. Öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımı</u> Tüm derslerin AKTS değeri web sayfası üzerinden paylaşılmakta, 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.	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.
	Kanıt. Derslerin AKTS hesaplanmasında ders yükü dikkate alınmaktadır. Ödev, sunum , sınav tanımlamaları dersi veren akademik personel tarafından dönemlik incelenmektedir. Ders izlenceleri kapsamında tüm ders dokümanına erişilebilmektedir.				
Sorumlu Birim/Birimler	Tüm Bölümler/Programlar				

B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi					
	★	2	3	4	5
<u>B.1.5. Programların izlenmesi ve güncellenmesi</u> 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.	Program çıktılarının izlenmesine ve güncellenmesine ilişkin mekanizma bulunmamaktadır.	Program çıktılarının izlenmesine ve güncellenmesine ilişkin periyot, ilke, kural ve göstergeler oluşturulmuştur.	Programların genelinde program çıktılarının izlenmesine ve güncellenmesine ilişkin mekanizmalar işletilmektedir.	Program çıktıları bu mekanizmalar ile izlenmekte ve ilgili paydaşların görüşleri de alınarak güncellenmektedir.	İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.
	<i>Kanıt</i>				
Sorumlu Birim/Birimler	Tüm Bölümler/Programlar				

B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi					
		★	3	4	5
<u>B.1.6. Eğitim ve öğretim süreçlerinin yönetimi</u> 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.	Bölümde/Programda eğitim ve öğretim süreçlerini bütüncül olarak yönetmek üzere bir sistem bulunmamaktadır.	Bölümde/Programda eğitim ve öğretim süreçlerini bütüncül olarak yönetmek üzere sistem, ilke ve kurallar bulunmaktadır.	Bölümün/Programın genelinde eğitim ve öğretim süreçleri belirlenmiş ilke ve kuralara uygun yönetilmektedir.	Bölümde/Programda eğitim ve öğretim yönetim sistemine ilişkin uygulamalar izlenmekte ve izlem sonuçlarına göre iyileştirme yapılmaktadır.	İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.
	<i>Kanıt</i> https://isparta.edu.tr/duyuru/8925/isparta-uygulamali-bilimler-universitesi-2021-2022-egitim-ogretim-yili-egitim-ogretim-sureci-uygulama-esaslari				
Sorumlu Birim/Birimler	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.

		★	3	4	5
B.2.1. Öğretim yöntem ve teknikleri Öğretim yöntemi öğrenciyi aktif hale getiren ve etkileşimli öğrenme odaklıdır. Tüm eğitim türleri içerisinde (öğün, 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. Öğün 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> https://oidb.isparta.edu.tr/assets/uploads/sites/73/files/oidb-klv-0027-ogretim-yontem-ve-teknikleri-kilavuzupdf-25032024.pdf				
Sorumlu Birim/Birimler	Tüm Bölümler/Programlar				

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

3

4

5

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.

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.

Programlarda öğrenci merkezli ölçme ve değerlendirme yaklaşımları bulunmamaktadır.

Öğrenci merkezli ölçme ve değerlendirmeye ilişkin ilke, kural ve planlamalar bulunmaktadır.

Programların genelinde öğrenci merkezli ve çeşitlendirilmiş ölçme ve değerlendirme uygulamaları bulunmaktadır.

Öğrenci merkezli ölçme ve değerlendirme uygulamaları izlenmekte ve ilgili iç paydaşların katılımıyla iyileştirilmektedir

İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

Kanıt

<https://oidb.isparta.edu.tr/assets/uploads/sites/73/files/ogrenci-merkezli-olcme-ve-degerlendirme-kilavuzu-26032024.pdf>

Sorumlu Birim/Birimler

Tüm Bölümler/Programlar

B. EĞİTİM ve ÖĞRETİM

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

		2	3	4	5
<u>B.2.3. Öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesi*</u> 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.	Bölümde/Programda öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesine ilişkin süreçler tanımlanmamıştır.	Bölümde/Programda öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesine ilişkin ilke, kural ve bağlı planlar bulunmaktadır.	Bölümün/Programın genelinde öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesine ilişkin planlar dahilinde uygulamalar bulunmaktadır.	Öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesine ilişkin süreçler izlenmekte, iyileştirilmekte ve güncellemeler ilan edilmektedir.	İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.
	Kanıt https://isparta.edu.tr/duyuru/9448/2023-2024-uluslararasi-ogrenci-basvuru-ve-kayit-islemleri				
Sorumlu Birim/Birimler	Tüm Bölümler/Programlar				

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

		★	3	4	5
<u>B.2.4. Yeterliliklerin sertifikalandırılması ve diploma</u> Yeterliliklerin onayı, mezuniyet koşulları, mezuniyet karar süreçleri açık, anlaşılır, kapsamlı ve tutarlı şekilde tanımlanmış ve kamuoyu ile paylaşılmıştır. Sertifikalandırma ve diploma işlemleri bu tanımlı süreçte uygun olarak yürütülmekte, izlenmekte ve gerekli önlemler alınmaktadır.	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.
	<i>Kanıt</i> https://obs.isparta.edu.tr/Public/DiplomaSorgulama.aspx				
Sorumlu Birim/Birimler	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
B.3.1. Öğrenme ortam ve kaynakları 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.	Bölümün/Programın eğitim-öğretim faaliyetlerini sürdürebilmek için yeterli kaynağı bulunmamaktadır.	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.	Bölümün/Programın genelinde öğrenme kaynaklarının yönetimi alana özgü koşullar, erişilebilirlik ve birimler arası denge gözetilerek gerçekleştirilmektedir.	Öğrenme kaynaklarının geliştirilmesine ve kullanımına yönelik izleme ve iyileştirilme yapılmaktadır.	İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.
	Kanıt. Uygulama sınıfları, bilgisayar lab. ve derslikler mevcut ve yeterlidir. Envanter listesi ve rapor içerisindeki kanıtlar ilgili başlıklarda sunulmuştur.				
Sorumlu Birim/Birimler	Tüm Bölümler/Programlar				

B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri					
	1	☆ ₂	3	4	5
<u>B.3.2. Akademik destek hizmetleri</u> 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.	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.
	Kanıt. Danışmanlık hizmeti verilmektedir. Danışmanlık her sene Güz dönemi başında güncellenmekte bölüm kurul kararı ile onaylanmaktadır. Kariyer odaklı ders öğrencilere verilmekte ve seçmeli dersler içerisinde ilgi alanlarına yönelik dersler alan dışından sunulmaktadır. Kariyer merkezi üniversite kapsamında hizmet vermektedir. Bölüm ve programda eğitim, teknik gezi, staj ve sektör temsilcileriyle etkinlikler düzenlenerek kariyer temelinde destek sağlanmaktadır. Mentörlük hizmeti ve mezun öğrenci etkinlikleri ile vizyoner bakış açısı kazandırmak planlanmaktadır. Bölüm kurul kararları ile ilgili kararlar alınmış süreçler takip edilmektedir. İlgili formlara ve sisteme işlenmektedir.				
Sorumlu Birim/Birimler	Tüm Bölümler/Programlar				

B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri					
	1	2	3	4	5
B.3.3. Tesis ve altyapılar 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.	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.
	<i>Kanıt</i> https://kutuphane.isparta.edu.tr/ https://yemek.isparta.edu.tr/menu https://bidb.isparta.edu.tr/tr/servisler/kampus-disi-erisim-6932s.html				
Sorumlu Birim/Birimler	Tüm Bölümler/Programlar				

B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

	1	☆ ₂	3	4	5
<u>B.3.4. Dezavantajlı gruplar</u> 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.	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.	İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.
	Kanıt. IMYO binasında asansör ve rampa ile giriş bulunmaktadır. Sınav kağıtlarının okunmasına yönelik talep durumu analiz edilmekte destek isteyen dezavantajlı/engelli öğrencilere personel görevlendirmesi ya da kağıtta yazı karakterleri kapsamında punto büyüklüğünün ayarlanması sağlanmaktadır. İlgili yazılar MYO idari birimleri ile bölüm başkanlığı arasında koordineli ve resmi kanalla yapılmaktadır.				
Sorumlu Birim/Birimler	Tüm Bölümler/Programlar				

B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

		2	3	4	5
<u>B.3.5. Sosyal, kültürel, sportif faaliyetler</u> 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.	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.
	Kanıt https://sksdb.isparta.edu.tr/				
Sorumlu Birim/Birimler	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.

		★	3	4	5
B.4.1. 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.	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.
	Kanıt https://isparta.edu.tr/duyuru/9174/isparta-uygulamali-bilimler-universitesi-akademik-yukseltme-ve-atanma-olcutleri-yonergesinde-yapilan-degisiklik				
Sorumlu Birim/Birimler	Tüm Bölümler/Programlar				

B.4. Öğretim Kadrosu					
	1	☆ 2	3	4	5
<u>B.4.2. Öğretim yetkinlikleri ve gelişimi</u> 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.	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 elamanları ile birlikte irdelenerek önlemler alınmaktadır.	İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.
	Kanıt				
Sorumlu Birim/Birimler	Tüm Bölümler/Programlar				

	B. EĞİTİM ve ÖĞRETİM
B.4. Öğretim Kadrosu	

	1	☆ ₂	3	4	5
<u>B.4.3. Eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme</u> 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.	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.
	Kanıt				
Sorumlu Birim/Birimler	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 dönüştürülebilen biçimde yönetmelidir. Bu faaliyetler için uygun fiziki altyapı ve mali kaynaklar oluşturmalı ve bunların etkin şekilde kullanımını sağlamalıdır.



		2	3	4	5
C.1.1. Araştırma süreçlerinin yönetimi 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.
	Kanıtlar				
Sorumlu Birim/Birimler	Tüm Bölümler/Programlar				

C. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME**C.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları**

	1	2	3	4	5
<u>C.1.3. Doktora programları ve doktora sonrası imkanlar</u> 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 çıktıları düzenli olarak izlenmekte ve iyileştirilmektedir.	İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.
	Kanıtlar https://turizm.isparta.edu.tr/tr/lisansustu.html				
Sorumlu Birim/Birimler	Tüm Bölümler/Programlar				

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		3	4	5
<u>C.2.1. Araştırma yetkinlikleri ve gelişimi</u> 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.
	Kanıtlar https://ats.isparta.edu.tr/ akademik teşvik yönetmeliği ve BAP desteği sunulmaktadır.				
Sorumlu Birim/Birimler	Tüm Bölümler/Programlar				
Örnek	Akademik personelin araştırma alanı/uzmanlık birikimi (tüm öğretim elemanı), Program, bölüm, birim bazında (ör.; Lojistik Programı; Yönetim ve Organizasyon Bölümü; Isparta Meslek Yüksekokulu)				
Örnek	Akademik personelin araştırma yetkinliklerinin geliştirilmesi için birim bazında yapılan eğitim, çalıştay, proje pazarı gerçekleştirme sayısı (her bir eylem ayrı bir şekilde birim bazında hazırlanmalı)				

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
C.3.1. Araştırma performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi 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 izlenmek ve değerlendirmek üzere oluşturulan mekanizmalar kullanılmaktadır.	Bölümde/Programda araştırma performansı izlenmekte ve ilgili paydaşlarla değerlendirilerek iyileştirilmektedir.	İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.
	Kanıt https://ats.isparta.edu.tr/				
Sorumlu Birim/Birimler	Tüm Bölümler/Programlar				
Örnek	Araştırma Performansı (%) (Kabul Edilen Başvuru Sayısı/Başvurulan Proje Sayısı) Tüm Proje Türleri temelinde (başvurulan proje sayısı, süreci devam eden proje sayısı, kabul edilmeyen proje sayısı, kabul edilen proje sayısı)				
Sorumlu Birim/Birimler	Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Meslek Yüksekokulları Koordinatörlüğü				
Örnek	Paydaş geri bildirimleri (anket) Bölgenin gereksinimlerine (Isparta ve Uygulamalı Eğitim Temalı) göre başvuru yapılan proje sayısı (... temalı başvuru yapılan proje sayısı/toplam başvuru yapılan proje sayısı)				

C. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

C.3. Araştırma Performansı

	1		3	4	5
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.	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.
	Kanıt https://ats.isparta.edu.tr/				
Sorumlu Birim/Birimler	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 oluşturmali ve bunların etkin şekilde kullanımını sağlamalıdır.

	1		3	4	5
<u>D.1.1. Toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi</u> Birimin toplumsal katkı politikası birimin 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.
	Kanıt https://toplumsalkatki.isparta.edu.tr/				
Sorumlu Birim/Birimler	Tüm Bölümler/Programlar				

D. TOPLUMSAL KATKI**D.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi ve Toplumsal Katkı Kaynakları**

	1		3	4	5
<u>D.1.2. Kaynaklar</u> 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.
	Kanıt https://toplumsalkatki.isparta.edu.tr/				
Sorumlu Birim/Birimler	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		3	4	5
<u>D.2.1. Toplumsal katkı performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi</u> 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 izlenmek 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 https://toplumsalkatki.isparta.edu.tr/				
Sorumlu Birim/Birimler	Tüm Bölümler/Programlar				

SORU	1	2	3	4	5
A.1.1		X			
A.1.2		X			
A.1.3	X				
A.1.4	X				
A.1.5		X			
A.2.1	X				
A.2.2	X				
A.2.3		X			
A.3.1	X				
A.3.2	X				
A.3.3	X				
A.3.4		X			
A.4.1	X				
A.4.2	X				
A.4.3	X				
A.5.1	X				
A.5.2	X				
A.5.3		X			
B.1.1		X			
B.1.2		X			
B.1.3		X			
B.1.4		X			
B.1.5	X				
B.1.6	X				
B.2.1	X				
B.2.2	X				
B.2.3	X				
B.2.4	X				
B.3.1		X			
B.3.2		X			
B.3.3		X			
B.3.4		X			
B.3.5	X				
B.4.1	X				
B.4.2		X			
B.4.3		X			
C.1.1	X				
C.1.2	X				
C.1.3	X				

C.2.1	X				
C.3.1	X				
C.3.2	X				
D.1.1	X				
D.1.2	X				
D.2.1	X				