

## **Öz Değerlendirme Raporu**

**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**EMİRDAĞ MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**AŞÇILIK PROGRAMI**

Dr. Erhan BABAÇ (Başkan)

Öğr. Gör. Hülya MUTLU (Üye)

Öğr. Gör. Osman KAZANCI (Üye)

**31.07.2022**

## **0. GİRİŞ**

### **0.1. PROGRAMA AİT BİLGİLER**

Aşçılık Programı, 2017 yılında Resmi Gazetede yayımlanan kararla kurulan Afyon Kocatepe Üniversitesi Emirdağ Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü bünyesinde kurulmuştur. Aşçılık Programında kadrolu olarak görev yapan 1 doktor öğretim üyesi, 1 öğretim görevlisi doktor ve 2 öğretim görevlisi olmak üzere toplamda 4 öğretim elemanı bulunmaktadır. Aşçılık programının eğitim ve öğretim süresi 2 (iki) yıldır. Aşçılık Programında Normal Öğretim (NÖ) ve İkinci Öğretim (İÖ) olmak üzere iki adet örgün öğretim programı bulunmaktadır. Bu programda öğrenci alımına 2018-2019 eğitim öğretim yılında başlanmış olup, program ilk mezunlarını 2019-2020 eğitim-öğretim yılında vermiştir. Aşçılık programı Emirdağ Meslek Yüksekokuluna ait olan Emirdağ Aziziye Külliyesi'nde yer almaktadır.

#### **Kanıtlar**

Afyon Kocatepe Üni. Emirdağ Meslek Yüksekokulu Resmi Web Sitesi:  
<https://emirdagmyo.aku.edu.tr/>

## **1. ÖĞRENCİLER**

Programa kabul edilen öğrenciler, programın kazandırmayı hedeflediği çıktıları (bilgi, beceri ve davranışları) öngörülen sürede edinebilecek altyapıya sahip olmalıdır. Öğrencilerin kabulünde göz önüne alınan göstergeler izlenmeli ve bunların yıllara göre gelişimi değerlendirilmelidir.

### **1.1. Öğrenci Kabulleri**

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Emirdağ Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı Birinci Örgün Öğretim Programına öğrenci kaydı, Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından uygulanan merkezi sınav sonuçlarına göre yapılmaktadır. ÖSYM tarafından yapılan sınav sonuçlarına göre bölümümüze yerleştirilen öğrencilerin kesin kayıtları, Yüksek Öğretim Kurulu (YÖK), ÖSYM ve Rektörlük tarafından belirlenen ilkeler (2547 Sayılı Yükseköğretim Kanununun Eğitim ve Öğretim ile İlgili Yükseköğretime Giriş Maddeleri) uyarınca istenen belgelerle, her yıl belirlenen ve ilan edilen tarihlerde, Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı tarafından yürütülmektedir. Kayıt için zamanında başvurmayan veya gerekli belgeleri zamanında sağlamayan öğrenciler kayıt hakkını kaybetmektedirler. Kayıt için

sunulan belgelerde eksiklik veya tahrifat olduğunun belirlenmesi, öğrencinin başka bir yükseköğretim kurumuna kayıtlı olması veya başka bir yükseköğretim kurumundan çıkarma cezası almış olması hallerinde, kesin kayıt yapılmış olsa bile kayıt iptal edilmektedir. Ayrıca, öğrenciler kayıt işlemlerini kendileri E-devlet üzerinden gerçekleştirebilmektedirler.

Yabancı öğrencilerin bölüme kabulü “Afyon Kocatepe Üniversitesi Uluslararası Öğrenci Kabul Yönergesi” esaslarına göre yapılmaktadır. İlgili yönerge <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/160237> adresinde yer almaktadır.

### **Programa Kabul Edilen Öğrencilerin Genel Değerlendirmesi**

2018-2019 eğitim-öğretim döneminde ilk öğrencilerini kabul eden bölüme 23 öğrenci kayıt yaptırmıştır. Takip eden akademik yıllardan 2019-2020 döneminde 66, 2020-2021 döneminde ise 72 öğrenci kabul edilmiştir.

**Tablo 1.1. Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları**

Öğrenci / Mezun	[4. sınıfların programa girdiği yıl]	[3. sınıfların programa girdiği yıl]	[2. sınıfların programa girdiği yıl]	[1. sınıfların programa girdiği yıl]	[İçinde bulunulan yıl]
Öğrenci	-	-	-	138	2021
Mezun	-	-	-	23	2021

**Tablo 1.2 Lisans Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi**

Akademik Yıl <sup>1</sup>	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	Giriş Puanı		Giriş Başarı Sırası	Yerleştirme puan türü
			En yüksek	En düşük		
[1 önceki yıl]	72	72	341,19	217,98	1.327.550	TYT
[2 önceki yıl]	70	68	331,12	208,291	1.447.714	TYT

### **Kanıtlar**

YÖK Atlas Web Adresi: <https://yokatlas.yok.gov.tr/onlisans.php?y=100490194>.

### **1.2. Yatay Geçiş Muafiyeti Uygulamaları**

Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin

değerlendirilmesinde uygulanan politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.

Aşçılık Programı yatay geçiş ve dikey geçiş hakkı kazanan öğrencilerin intibak işlemleri bölüm yatay geçiş ve muafiyet komisyonu tarafından yapılmaktadır. Bölüm kurulu kararı ile mürülük makamına bildirilen ve öğrencilerin yatay geçiş ve dikey geçiş ders muafiyet uygulamalarını gerçekleştiren ilgili komisyonlarda görev yapan öğretim elemanları şu şekildedir:

#### **Bölüm Yatay Geçiş Komisyonu**

Dr. Erhan BABAÇ (Başkan)

Öğr. Gör. Hülya MUTLU (Üye)

Öğr. Gör. Osman KAZANCI (Üye)

#### **Bölüm Dikey Geçiş Komisyonu**

Dr. Erhan BABAÇ (Başkan)

Öğr. Gör. Hülya MUTLU (Üye)

Öğr. Gör. Osman KAZANCI (Üye)

Ders muafiyeti kapsamında, yatay geçiş, dikey geçiş, çift anadal ve yandal uygulamaları ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesi Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Sınav Yönetmeliğinin esaslarına ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Muafiyet İşlemleri Yönergesi esaslarına göre uygulanmaktadır.

Yönerge esaslarına göre intibak işlemleri aşağıdaki basamaklar izlenerek yapılmaktadır:

1. ÖSYM yerleştirme sonuçlarına son kayıt tarihinden sonra iki hafta içerisinde birim öğrenci işlerine dilekçe ile intibak ve muafiyet başvurusu öğrenci tarafından yapılır. Yatay geçiş öğrencilerinin ayrıca başvuru yapmasına gerek yoktur.
2. Dilekçeye öğrencinin daha önce başarılı olduğu ders içerikleri (mühürlü, kaşeli ve imzalı) ve not belgesi eklenmesi zorunludur. Belge eksikliği olan dilekçeler işleme alınmaz.

3. Son başvuru tarihini takip eden bir hafta içerisinde Birim/Bölüm Muafiyet ve İntibak Komisyonları tarafından değerlendirilerek Bölüm Yönetim Kurulu tarafından karara bağlanması beklenir.
4. Öğrenci intibak ve muafiyet sonuçlarına Bölüm Yönetim Kurulu kararının öğrenciye tebliğ tarihinden itibaren 5 iş günü içerisinde itiraz edebilir. İtirazlar, komisyonlar tarafından yeniden incelenir varsa değişiklik Bölüm Yönetim Kurulu ile karara bağlanır. İtirazlar varsa komisyon tarafından tekrar incelenir ve Birim yönetim Kurulu tarafından karara bağlanır.
5. Alınan kararlar birim öğrenci işlerine iletilerek öğrencinin muaf tutulduğu derslerin harf notu karşılıkları eklenir ve öğrenci muafiyet işlemleri tamamlanır.

### **Kanıtlar**

Afyon Kocatepe Üniversitesi Yatay Geçiş Yönergesi:  
<https://ogrenci.aku.edu.tr/yuksekogretim-kurumlarinda-onlisans-ve-lisans-duzeyindeki-programlar-arasinda-gecis-cift-anadal-yan-dal-ile-kurumlar-arasi-kredi-transferi-yapilmasi-esaslarina-iliskin-yonetmeligi-universitemizdeki-2/>.

### **1.3. Öğrenci Değişimi**

Emirdağ Meslek Yüksekokulu Açılış Programı için henüz yurt dışından herhangi bir üniversite ile yapılmış bir anlaşma mevcut değildir. Bu konuda çalışmalar yürütülüyor olup, en kısa sürede bir ve daha fazla kurumla anlaşma yapılması planlanmaktadır.

#### **1.3.1. Öğrenci Hareketliliğini Teşvik Edecek Düzenlemeler**

Afyon Kocatepe Üniversitesi Uluslararası İlişkiler Araştırma ve Uygulama Merkezi tarafından öğrenci hareketliliği programları hakkında her yıl bilgilendirme seminerleri düzenlenmektedir. Bilgilendirme seminerleri kapsamında Erasmus hareketlilik türleri anlatılmakta ve izlenecek süreçler hakkında bilgi verilmektedir. Erasmus kapsamında Emirdağ Meslek Yüksekokulu Erasmus Koordinatörü Dr. Erhan BABAÇ tarafından toplantılar düzenlenmekte ve Erasmus hareketliliğine katılmak için yurt dışındaki üniversitelerle anlaşmalar için görüşmeler gerçekleştirilmektedir. Akademik Oryantasyon dersi kapsamında ulusal ve uluslararası düzeydeki Erasmus, Mevlana ve Farabi gibi değişim programları hakkında bilgilendirmeler birinci yarıyıl itibari ile yapılmaktadır.

Eğitim hareketliliğinin yanı sıra öğrencilere Afyon Kocatepe Üniversitesi Uluslararası İlişkiler Araştırma ve Uygulama Merkezi tarafından ESC-52 Gençlik Projeleri de sunulmaktadır. Avrupa Dayanışma Programı, gençlerin kişisel, eğitimsel, sosyal, sivil ve

mesleki gelişimlerini teşvik ederken, kendi ülkelerinde veya yurtdışında topluma yarar sağlayan projelerde gönüllü olmaları, çalışmaları veya ağ kurma faaliyetlerinde bulunmaları için fırsatlar yaratan, toplumsal ihtiyaçları karşılamayı hedefleyen yeni bir Avrupa Birliği girişimidir. Türkiye’de bu sertifikaya sahip 45 üniversiteden biri olarak 18-30 yaş arasındaki öğrencilerimizin herhangi bir AB ülkesinde veya kendi ülkesinde 2 haftadan 12 aya kadar gönüllülük programlarına ister yaz dönemlerinde isterlerse mezuniyet sonrasında katılma imkânı sağlanmaktadır.

**Tablo 1.4. Erasmus Bilgilendirme Toplantıları**

Toplantı Konusu	Tarih	Yer
Erasmus+ Koordinatörler Toplantısı	18.09.2019	UİM Erasmus Cafe
Erasmus+ Öğrenci Bilgilendirme Toplantısı	25.09.2019	Emirdağ MYO

## **Kanıtlar**

Afyon Kocatepe Üni. Uluslararası İlişkiler Uyg. ve Araştırma Merkezi: <https://uim.aku.edu.tr/>

Afyon Kocatepe Üni. Uluslararası İlişkiler Uyg. ve Araştırma Merkezi Erasmus Koordinatörler Listesi: <https://uim.aku.edu.tr/erasmus-koordinatörleri/>

## **1.4. Danışmanlık ve İzleme**

### **1.4.1. Danışmanlık Hizmetleri**

Aşçılık programı öğrencileri üniversiteye kayıt oldukları zaman diliminden başlamak üzere akademik danışman kontrolünde eğitimlerine devam etmektedir. Akademik danışman, öğrencilerin kariyer hedefleri doğrultusunda öğrencilere yardımcı olmaktadır. Emirdağ Meslek Yüksekokulu tarafından her yıl güz döneminin ilk haftasında oryantasyon etkinliği düzenlenerek; üniversite, meslek yüksekokulu ve kendi bölümleri ile ilgili bilgiler verilmektedir. Bu kapsamda öğrencilerin mezun olduktan sonra elde edebileceği kariyer fırsatları ve bu fırsatlardan faydalanmak için yapması gerekenlerin bilgisi de verilmektedir. Ayrıca öğrencilere staj yeri bulmak için fırsat sunan kariyer günleri düzenlenmekte, 30 iş günü zorunlu staj eğitimi kapsamında sektörü yakından tanıtmak için fırsatlar verilmektedir.

### **1.4.2. Öğretim Elemanlarının Danışmanlık Hizmetlerine Katkıları**

2020-2021 eğitim öğretim yılında Açıcılık programı öğrencilerine yönelik akademik danışmanlık hizmetleri iki öğretim elemanı tarafından yürütülmektedir. Bu doğrultuda, 2020-2021 eğitim öğretim yılından itibaren danışmanlık hizmetlerinin yürütülmesinden 1 öğretim elemanı sorumlu olmaktadır. Akademik danışmanlık kapsamında öğretim elemanları öğrencilerin ders seçimlerini sağlıklı bir şekilde yapmasını sağlamanın yanı sıra staj danışmanlığı ile öğrencilerin staj konusunda bilgilendirilmesini de sağlamaktadırlar. Bu kapsamda danışmanlık hizmeti veren öğretim elemanlarına ilişkin bilgiler kanıtlar kısmında sunulmuştur.

**Tablo 1.5. Giriş Yılına Göre Öğrenci Danışmanlıklarının Dağılımı**

ÖĞRENCİ DANIŞMANLIKLARI		
GİRİŞ YILI	DANIŞMAN	SAYI
2021	Dr. Erhan BABAÇ	40
2021	Öğr. Gör. Hülya MUTLU	40
2020	Dr. Erhan BABAÇ	40
2020	Öğr. Gör. Hülya MUTLU	30
2019	Dr. Erhan BABAÇ	40
2019	Öğr. Gör. Hülya MUTLU	30
2018	Dr. Erhan BABAÇ	28

## Kanıtlar

Afyon Kocatepe Üni. Emirdağ Meslek Yüksekokulu Danışmanlıklar Listesi:

<https://emirdagmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/95/2021/05/EMYO-STAJ-PROGRAMI-2021.pdf>

## 1.5. Başarı Değerlendirmesi

### 1.5.1. Başarı Ölçme ve Değerlendirme Yöntemi

Öğrencilerin derslerdeki başarıları, sınav, ödev, sunum ve proje ödevleri gibi araçlarla ölçülmektedir. Öğrencilerin derslerdeki başarılarının değerlendirilmesinde hangi araçların kullanılacağı ve ağırlıklarının ne kadar olacağı, dersi verecek öğretim elemanı tarafından her yarıyıl başında sistemde tanımlanarak öğrenciye ilan edilmektedir. İlgili ders için öğrencilerin sorumlu olacakları yarıyıl içi sınavı, kısa sınavlar, ödevler, projeler, sunumlar, yarıyıl sonu sınavı vb. araçlar ve başarı oranlarına etkileri tanımlanmaktadır. Yarıyıl içerisinde yapılması gereken tüm sınavların programları önce taslak olarak hazırlanmakta, öğrencilerden ve öğretim elemanlarından gelen geribildirimler doğrultusunda son halini almakta Fakülte Yönetim Kurulu onayını aldıktan sonra kesinleşmekte ve herkese duyurulmaktadır.

Öğrencinin başarısı, yarıyıl başında tanımlanmış olan başarı değerlendirme araçlarında aldığı notların belirtilen oranlar dâhilinde hesaplanması ile elde edilmektedir. Yarıyıl sonunda öğrencilerin 100 üzerinden elde ettikleri notlar, genel başarı düzeyi de göz önüne alınarak, harf notuna dönüştürülmekte ve dörtlük sistemdeki karşılıkları hesaplanmaktadır.

Başarı ölçme ve değerlendirme yöntemleri Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim- Öğretim ve Sınav Yönetmeliği esaslarına göre değerlendirilmektedir. Öğrenci başarısını ifade eden notların sayısal değerleri ve onlara karşılık gelen harf notları ile başarıyı tanımlayan özel koşullar yönetmelik çerçevesinde tanımlıdır. İlgili yönetmelik <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/40519> adresinde yer almaktadır.

### **1.5.2. Ölçme ve Değerlendirme Yöntemlerinin Uygulanması**

Sınavlar öğrencilerin görebileceği ilan panolarında, web sitesinde ve her katta bulunan ekranlarda ilan edilen kurallar çerçevesinde, gözetmen eşliğinde öğrenci sayısına uygun sınıflarda gerçekleştirilmektedir. Açıklık programı öğrencileri Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin sınavlar ve değerlendirme esasları çerçevesinde teorik ve uygulamalı derslerde ara sınav ve yarıyıl sonu sınavlarına girmektedirler. Ara sınav ve yarıyıl sonu sınav uygulamasının yanı sıra ders içerisinde verilen ödevler, devam durumu ve öğrencinin başarısı göz önüne alınmaktadır. Diğer taraftan uygulama dersleri kapsamında öğrenciler uygulama notları almaktadır. Öğrencilerin açıklanan sınav sonuçlarına, sınav sonuçlarının ilan tarihini izleyen beş iş günü içerisinde dilekçe ile itiraz etme hakkı bulunmaktadır.



**Tablo 1.3. Muafiyet ve İntibak Not Dönüşüm Tablosu**

Üniversite Başarı Katsayısı	Üniversite Başarı Notu	Diğer Karşılıklar				Üniversite Başarı Notu Aralığı
4,0	AA	5	A	Mükemmel / Excellent	> 3,50	90 – 100
3,5	BA	4	B	Pekiyi / Very Good	3,25 – 3,50	85 – 89
3,0	BB	3	C	İyi / Good	2,75 – 3,24	75 – 84
2,5	CB	2	D	Orta / Good Satisfactory	2,50 – 2,74	70 – 74
2,0	CC	1	E	Geçer / Satisfactory	2,00 – 2,49	60 – 69
1,5	DC		FX-F	Şartlı Geçer / Pass / Sufficient	1,50 – 1,99	50 – 59
1,0	DD			Başarısız / Fail	1,00 – 1,49	40 – 49
0,5	FD			Başarısız / Fail	0,50 – 0,99	30 – 39
0,0	FF			Başarısız / Fail	< 0,50	0 – 29

Sınavların adil ve şeffaf olmasını sağlamak amacıyla aşağıda listelenen Turizm Fakültesi Sınav Kuralları uygulanmaktadır ve bu kurallar yazılı olarak ilan edilmektedir. Sınav kuralları aynı zamanda sınavların gerçekleştirildiği salonların kapılarına da asılmaktadır.

1. Sınava girecek öğrencilerin kimlik kartlarını sıranın üzerinde bulundurmaları gerekmektedir.
2. Kimliksiz öğrenciler sınava alınmaz.
3. Sınava girecek öğrencilerin yanlarında cep telefonu vb. iletişim ve elektronik cihazlarını sınav salonuna getirmemeleri gerekmektedir. Zorunlu nedenlerden dolayı getirmek zorunda olanların tüm cep telefonu ve diğer cihazlarını sınav gözetmeninin gösterdiği yere bırakmaları zorunludur. Sınav sırasında öğrencinin üzerinde, sırasında, çanta vb. yanında bulunduğunun tespiti halinde gözetmen tarafından öğrencinin sınav kâğıtları alınarak tutanak tutulur. Yanında cep telefonu vb. cihaz getirenlerin bu cihazlarının kaybolması durumunda Turizm Fakültesi sorumlu değildir, sorumluluk tamamıyla öğrencilere aittir.
4. Öğrenciler sınava Fakülteye sınavdan en az 15 dakika önce gelmek ve hangi salonda sınavı gireceğini duyuru alanından öğrenmekle yükümlüdür. Salondan öğrenci çıkışına izin verilebilecek sınavın ilk 15 dakikasından sonra gelen öğrenciler sınava alınmaz.

Yanlış salonda veya yanlış dersin sınavına girilmesi durumunda sorumluluk tamamıyla öğrencilere ait olup herhangi bir hak talep edemez.

5. Sınav salonunda oturma düzeninden sınav görevlileri yetkilidir. Sınav başlamadan veya sınav esnasında gerekli gördüğü durumlarda öğrencinin yerini değiştirebilir.
6. Sınav esnasında her ne sebeple olursa olsun salondan çıkan öğrenci tekrar sınava alınmaz.
7. Soruların dağıtımını sırasında sınıfta olan öğrenciler sınava girmiş sayılır. Sınav tutanağını imzalamadan ve sınav kâğıdını teslim etmeden sınavdan çıkması mümkün değildir.
8. Sınav süresince sınavı yürüten görevlilere sorularda oluşabilecek hatalar dışında soru sormak yasaktır.
9. Sınav sırasında cevap kâğıtlarındaki kimlik bilgilerinin doldurulması ve imzaların tükenmez kalemle atılması zorunludur.
10. Dersi yürüten öğretim elemanının izniyle; sınav sırasında hesap makinesi, sözlük, hesap planı gibi araçlar kullanılabilir (Cep telefonları hesap makinesi olarak kullanılamaz). Ayrıca sınav esnasında silgi, kalem ve hesap makinesi gibi araçların değiştirilmesi yasaktır.
11. Sınav görevlileri; sınav kurallarını, düzenini ve işleyişini bozan, sınavın yapılmasını engelleyen ve sınav görevlilerine hakaret eden öğrenciler hakkında tutanak tutar ve bu öğrenciler hakkında işlem yapar.
12. Sınava girerken sıraların veya diğer demirbaşların üzerine yazılan yazılar o sıralarda oturan öğrenciler tarafından silinmelidir. Aksi takdirde mesuliyet bizzat öğrenciye aittir.
13. Sınav görevlileri tarafından, kopya çeken veya kopya çekmeye teşebbüs eden öğrencilerin tespit edilmesi halinde tutanak tutularak ders sorumlusu öğretim elemanına teslim edilir. Kopya çeken veya teşebbüs eden öğrenciler uyarılmak zorunda değildir.

Sınavlarda kopya çeken, kopyaya teşebbüs eden, kopya veren; ödev, rapor, bitirme tezi ve benzeri çalışmalarda referans vermeden alıntı yapan öğrenci o dersten başarısız sayılmaktadır. Ayrıca öğrenci hakkında disiplin işlemi yapılmaktadır. Öğrencilerle ilgili disiplin süreci 18/8/2012 tarihli ve 28388 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği” hükümleri uyarınca yürütülmektedir. Bu kapsamda bölümde yürütülen disiplin süreci aşamaları genel olarak şu şekildedir:

1. Disiplinsiz davranışlarda bulunan öğrencilerin tespit edilmesi durumunda ilgili öğretim elemanı tarafından konu hakkında tutanak tutulması ve meslek yüksekokulu müdürlüğüne teslim edilmesi,
2. Meslek yüksekokulu müdürü tarafından disiplin işlerinden sorumlu soruşturmacı öğretim üyesinin atanması ve disiplinsizlikle ilgili belgelerin ulaştırılması,
3. Soruşturmacı öğretim elemanı tarafından belgelerin incelenmesi, ilgili öğrencinin konu hakkında bilgilendirilmesi, savunmasının talep edilmesi (Öğrencinin 7 gün içerisinde savunmasını teslim etmesi zorunludur.),
4. Soruşturmacı öğretim elemanı tarafından öğrenci savunması ve öğretim elemanı tutanaklarının karşılıklı olarak incelenerek değerlendirilmesi ve meslek yüksekokulu öğrenci işlerinden öğrencinin daha önceki dönemlere ait disiplin cezası durumunun sorgulanması,
5. Soruşturmacı öğretim elemanının nihai öneri/sonuç raporunu fakülte dekanlığına sunması,
6. Meslek yüksekokulu müdürlüğü tarafından disiplin cezasının kesinleştirilmesi ve öğrenciye cezanın tebliğ edilmesi.

Bölümde öğrencilere kopya çekme hususunda verilecek cezalar şu şekildedir:

1. Sınavda kopya çekmeye teşebbüs etmek fiili “Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği”nin 5(d) Maddesi uyarınca Kınama cezası ile,
2. Sınavda kopya çekmek veya çektirmek fiili “Aynı Yönetmeliğin 7(e) Maddesi uyarınca” Yüksek Öğretim Kurumundan bir yarıyıl uzaklaştırma cezası ile,
3. Kendi yerine başkasını sınava sokmak veya başkasının yerine sınava girmek fiili “Aynı Yönetmeliğin 8(d) Maddesi uyarınca” Yüksek Öğretim Kurumlarından İki Yarıyıl uzaklaştırma cezası ile cezalandırılır.

## **Kanıtlar**

Afyon Kocatepe Üni. Eğitim-Öğretim Sınav Yönetmeliği: <https://ogrenci.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/97/2020/02/y%C3%B6netmelikLisansonlisans-1.pdf>

## **1.6. Öğrencilerin Mezuniyeti**

İlk mezunlarını 2019-2020 eğitim öğretim döneminde veren Açılış programı öğrenci ve mezun sayılarına ilişkin bilgiler Tablo 1.6.’da verilmiştir.

**Tablo 1.6. Öğrenci ve Mezun Sayıları**

Akademik Yıl <sup>1</sup>	Sınıf <sup>2</sup>				Öğrenci Sayıları <sup>3</sup>			Mezun Sayıları <sup>3</sup>		
	1.	2.	3.	4.	ÖL	L	YL	ÖL	L	YL
[İçinde bulunulan akademik yıl]					68			68		
[1 önceki yıl]					28			28		

### 1.6.1. Mezuniyet Belirleme Yöntemleri

Öğrencilerin mezuniyet karar süreci Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Sınav Yönetmeliğinin <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/40519> diploma ile ilgili esaslara ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönergeye göre düzenlenmektedir. Bu kapsamda;

1. Bölüm ve programın yükümlülüklerini yerine getiren ve mezuniyetine hak kazanan öğrencilerin seçimi Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden yapılır. OBS üzerinden mezun onayı alınamayan hallerde ilişik kesme işleminin manuel olarak belge düzenlenmesi ve onay verecek birim sorumluların isim ve imzalarının bulunması gerekmektedir.
2. Mezuniyete onay verecek bölüm/program sorumluları OBS üzerinde tanımlanır, tanımlanan onay birimlerince mezuniyet onay işlemi gerçekleştirilir.
3. Mezuniyet onay işlemi sona eren öğrenciler için ilgili birimlerce düzenlenen transkript ve diploma föyleri, oluşturulur.
4. Mezuniyet Komisyonunca incelenerek “Mezuniyet Komisyon Raporu” düzenlenir. Enstitülerde ise Enstitünün Yönetim Kurulu kararına istinaden transkript ve diploma föyleri düzenlenir.
5. Mezuniyet Komisyon Raporu, transkript ve diploma föyü diploma basımı için Öğrenci İşleri Daire Başkanlığına gönderilir.

Birimlerinden OBS üzerinde alınan “ilişik kesme” belgeleri iki nüsha olarak düzenlenir. Belge üzerindeki imzalar tamamlandıktan sonra bir belge öğrenciye verilir. İkinci nüsha ilgili birimce dönem itibarıyla arşivlenir ve imha edilmez. Enstitülerde ilişik kesme işlemlerinde, ilgili enstitünün ilişik kesme belgesi kullanılır. İlişik kesme belgesi ile başvuran mezuna diploması vb. belgeleri verilir.

### 1.6.2. Mezuniyet Belirleme Yöntemlerinin Güvenilirliği

Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği beşinci bölüm diploma ile ilgili yönetmelik maddelerine ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönerge 'ye ilave olarak öğrenci işleri tarafından öğrenci bilgi sistem programında yer alan mezun adayların işlemlerinde;

1. AGNO kontrolü,
2. Kredi kontrolü,
3. AKTS kontrolü, zorunlu ders kontrolü,
4. Seçmeli ders kontrolü,
5. Başarısız ders kontrolü,
6. Staj kontrolü yapılır ve mezun öğrencilerin listesi oluşturulur.

Mezun listesinin oluşturulmasında otomasyon kullanılması tüm öğrenciler için eşit ve güvenilir bir sonuç ortaya çıkartmaktadır. Mezun öğrencilerin listesi öğrencilerin akademik danışmanına öğrenci bilgi sistemi üzerinden gönderilmektedir ve danışman tarafından öğrencilerin mezuniyet şartlarını sağladığına dair onay alınmaktadır. Onaylanan öğrenciler transkriptleri ile birlikte bölüm yönetim kurulunun onayının alınması için bölüme gönderilmektedir. Bölüm yönetim kurulu kararı ile öğrencilerin mezuniyetlerine karar verilmektedir. Sonuç olarak, mezun öğrencilerin belirlenmesi için otomasyon programının kullanılması, akademik danışman onayının alınması ve yönetim kurulu kararının alınması mezuniyet koşullarının sağlanması için güvenilirliği artırmaktadır.

## **Kanıtlar**

Tablo 1.6.

## **2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI**

**2.1.** Değerlendirilecek her program için program eğitim amaçları tanımlanmış olmalıdır.

### **2.1.1. Tanımlanan Program Eğitim Amaçları**

Aşçılık Programı öğretim amaçları;

**Tablo 2.1 Program Eğitim Amaçları**

No	Program Eğitim Amaçları
PEA1	Otel, lokanta, yemek işletmeleri, fast-food, slow-food, pastane, fırın vb. yerlerde yiyecek-içecek hazırlayan ve sunumunu sağlayan, koku ve tat alma duyusu gelişmiş, çabuk ve düzenli çalışabilen bireyler yetiştirmek.
PEA2	Dikkatli ve titiz, sorumluluk duygusu yüksek, hijyen ve sağlık konularına dikkat eden, aynı zamanda gurmelik, yemek fotoğrafçılığı vb. sanatsal alanları benimseyen, yurt içi ve yurt dışı yiyecek ve içecek işletmelerinde aranan insan gücü yetiştirmek.

### **2.1.2. Program Eğitim Amaçlarının Yayınlanması**

Program öğretim amaçlarına Afyon Kocatepe Üniversitesi Bologna Bilgi Sistemi içerisinde yer verilmektedir. Bununla birlikte Aşçılık program öğretim amaçları emirdagmyo.aku.edu.tr web adresinde yayınlanmaktadır.

#### **Kanıtlar**

<https://emirdagmyo.aku.edu.tr/isletme-yonetimi/>

## **2.2. Bölüm Özgörevleriyle Tutarlılık**

### **2.2.1. Bölüm Özgörevleri**

Aşçılık programının özgörevi; otel, lokanta, yemek işletmeleri, fast-food, slow-food, pastane, fırın vb. yerlerde yiyecek-içecek hazırlayan ve sunumunu sağlayan, koku ve tat alma duyusu gelişmiş, çabuk ve düzenli çalışabilen, dikkatli ve titiz, sorumluluk duygusu yüksek, hijyen ve sağlık konularına dikkat eden, aynı zamanda gurmelik, yemek fotoğrafçılığı vb. sanatsal alanları benimseyen, yurt içi ve yurt dışı yiyecek ve içecek işletmelerinde aranan insan gücü yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

### **2.2.2. Bölüm Özgörevlerinin Yayınlanması**

Aşçılık programının özgörevlerine Emirdağ MYO resmi web adresinden ulaşılabilir. İlgili alana <https://emirdagmyo.aku.edu.tr/isletme-yonetimi/> web adresi üzerinden erişim sağlanabilmektedir.

**Tablo 2.2 Program Eğitim Amaçlarının Kurum, Fakülte, Bölüm Vizyon ve Misyonu ile Uyumu**

	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ		Emirdağ MYO		Aşçılık Programı	
	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon
<b>Program Eğitim Amaçları (PEA)</b>	Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen, nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.	Bilimsel araştırma ve eğitim faaliyetlerinde kaliteyi sürekli artırarak bölgesel kalkınmaya katkı sunan, yenilikçi projelerle ulusal düzeyde girişimci üniversiteler arasında yer almak ve uzun vadede uluslararası tanınır bir üniversite haline gelmektir.	Mesleki yeterliliğe sahip, toplumda ihtiyaç duyulan bilgi ve becerileri kazanmış, değişen ve gelişen koşullara göre kendini geliştirebilen bireyler yetiştirmektir.	Dünyanın ve ülkemizin değişmekte olan bilimsel, sosyal ve teknolojik şartlarına uyum sağlayabilen, kaliteli eğitim almış, ihtiyaç duyulan yeterli donanıma sahip, kalifiye ara eleman yetiştiren ve her anlamda tercih edilen meslek yüksekokulu olmaktadır.	Yerel kültürümüzde sahip olduğumuz besinlerimizi gelecek nesillere aktaran ve uluslararası alanlara taşıyan, kendini her daim geliştiren ve inovasyonel çalışmalara önem veren öğrenciler yetiştirmektir.	Ülkemizin ve dünyanın endüstri 4.0 anlayışı ile değişmekte olan bilimsel, sosyal ve teknolojik şartlarına uyum sağlayabilen, kaliteli eğitim almış, ihtiyaç duyulan yeterli donanıma sahip, kalifiye ara eleman yetiştiren ve her anlamda tercih edilen aşçılık meslek okullarından biri olmaktadır.
PEA1.					Otel, lokanta, yemek işletmeleri, fast-food, slow-food, pastane, fırın vb. yerlerde yiyecek- içecek hazırlayan ve sunumunu sağlayan, koku ve tat alma duyusu gelişmiş, çabuk ve düzenli çalışabilen bireyler yetiştirmek.	
PEA2.					Dikkatli ve	

					titiz, sorumluluk duygusu yüksek, hijyen ve sağlık konularına dikkat eden, aynı zamanda gurmelik, yemek fotoğrafçılığı vb. sanatsal alanları benimseyen, yurt içi ve yurt dışı yiyecek ve içecek işletmelerinde aranan insan gücü yetiştirmek.	
--	--	--	--	--	--	--

### 2.2.3. Program Öğretim Amaçları ve Bölüm Özgörevinin Uyumu

Aşçılık programının öğretim amaçları ile bölüm özgörevlerinin bileşenleri ile aralarındaki çapraz ilişkiler ve uyum Tablo 2.2.'de ele alınmıştır.

#### Kanıtlar

Tablo 2.2.

<https://emirdagmyo.aku.edu.tr/genel-tanitim/stratejik-plan/>

### 2.3. Üniversitenin Özgörevleriyle Tutarlılık

Afyon Kocatepe Üniversitesi Özgörevleri; “Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.”

#### 2.3.1. Üniversite Özgörevlerinin Yayınlanması

Afyon Kocatepe Üniversitesi Özgörevleri üniversite web sitesi üniversite hakkında genel bilgiler sekmesi altında misyonumuz ve vizyonumuz başlığı altındaki <https://aku.edu.tr/hakkimizda/universitemizgenel-bilgiler/misyon-vizyonumuz/> belirtilen web adresinde yer almaktadır.



## **2.3.2. Program Öğretim Amaçları ve Üniversite Özgörevlerinin Uyumu**

Aşçılık programı öğretim amaçları ile Afyon Kocatepe Üniversitesi özgörevlerinin bileşenleri ile aralarındaki çapraz ilişkiler ve uyum Tablo 2.2.'de ele alınmıştır.

## **2.3.3. Meslek Yüksekokulu Özgörevleri**

Meslek Yüksekokulu Özgörevleri: “Mesleki yeterliliğe sahip, toplumda ihtiyaç duyulan bilgi ve becerileri kazanmış, değişen ve gelişen koşullara göre kendini geliştirebilen bireyler yetiştirmektir. Dünyanın ve ülkemizin değişmekte olan bilimsel, sosyal ve teknolojik şartlarına uyum sağlayabilen, kaliteli eğitim almış, ihtiyaç duyulan yeterli donanıma sahip, kalifiye ara eleman yetiştiren ve her anlamda tercih edilen meslek yüksekokulu olmaktır.”.

### **2.3.3.1. Meslek Yüksekokulu Özgörevlerinin Yayınlanması**

Emirdağ MYO internet sitesinden ulaşılabilmektedir.

### **2.3.3.2. Program Öğretim Amaçları ve Meslek Yüksekokulu Özgörevlerinin Uyumu**

Aşçılık Programı öğretim amaçları ile Emirdağ MYO özgörevlerinin bileşenleri ile aralarındaki çapraz ilişkiler ve uyum Tablo 2.2.'de ele alınmıştır.

## **Kanıtlar**

Tablo 2.2.

[emirdagmyo.aku.edu.tr](http://emirdagmyo.aku.edu.tr)

## **2.4. Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde İç ve Dış Paydaşların Rolü**

### **2.4.1. Program İç Paydaşları**

Aşçılık programı iç paydaşları arasında; öğrenciler, öğretim elemanları, Emirdağ MYO müdürlüğü ve birimleri ile rektörlük ve birimleri olmak üzere 4 temel yapıtaşısı bulunmaktadır.

- Aşçılık Programının İç Paydaşları;
- Aşçılık Ön Lisans Programı öğrencileri,
- Aşçılık Programı öğrenci temsilcisi Bekircan Onay TOSUN, Aşçılık Programı öğretim elemanları,
- MYO bünyesindeki diğer bölümlerin öğrencileri,
- MYO bünyesindeki diğer bölümlerin öğretim elemanları,
- MYO Müdürlüğü,
- MYO İdari Birimleri (MYO Sekreterliği, Öğrenci İşleri, Ayniyat, Tahakkuk),

- Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü.

## **2.4.2. Programın Dış Paydaşları**

Aşçılık Programının Dış Paydaşları aşağıdaki şekildedir;

- Yasal Kuruluşlar (Milli Eğitim Bakanlığı, Yüksek Öğretim Kurumu, Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi)
- Mezunlar
- Sektör İşletmeleri
- Meslek Odaları/Birlikler
- Diğer Üniversitelerin Aşçılık programları
- Kısa Süreli İş Ortaklığı İçerisinde Bulunulan Kurumlar

### **2.4.2.1. Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde Dış Paydaşların Katkısı**

Aşçılık programı danışma kurulu MYO müdürü, müdür yardımcıları, bölüm başkanı, diğer bölüm başkanları ve öğrenci temsilcilerinden oluşmaktadır. MYO Danışma Kurulu toplantısı yılda bir defa dönem başında yapılmaktadır. Aşçılık programı dış paydaşları ile etkinlikler başta olmak üzere farklı iletişim kanalları yoluyla iletişim kurulmakta ve bu süreçte program ile ilgili görüşleri alınmaktadır.

### **Kanıtlar**

emirdagmyo.aku.edu.tr

## **2.5. Program Öğretim Amaçlarının Yayınlanması**

Program öğretim amaçlarına Afyon Kocatepe Üniversitesi Bologna Bilgi Sistemi içerisinde yer verilmektedir. Bununla birlikte Aşçılık programı program öğretim amaçları <https://emirdagmyo.aku.edu.tr/isletme-yonetimi/> web adresinde yayınlanmaktadır. Bölüm tanıtım sayfasında program öğretim amaçlarına ulaşmak için link verilmiştir.

## **2.6. Program İç ve Dış Paydaşlarının Gereksinimleri**

### **2.6.1. Program Öğretim Amaçlarının İç Paydaşların Gereksinimlerine Göre Güncellenme Yöntemi**

Aşçılık programı öğretim amaçları esasen öğrencilerin mesleki ve akademik kariyer gelişimlerine mümkün olan en fazla katkıyı verecek şekilde oluşturulmuştur. İç paydaşlardan alınan istek, görüş ve öneriler doğrultusunda program içeriğinde zenginleştirmeler yapılmaktadır. İç paydaşlardan çeşitli yöntemler ile (memnuniyet anketleri, öğrenci temsilcisi,

bölüm öğretim elemanlarının görüşlerinin alınması vb.) elde edilen bilgiler, kalite komisyonunda değerlendirildikten sonra, genellikle bölüm genel kurullarında görüşülerek karara bağlanmakta; gerekli durumlarda MYO müdürlüğüne sunulmaktadır. Seçmeli ders havuzunun güncellenmesi, mesleki derslerde uygulama oranının artırılması, sektör temsilcilerinin eğitim süreçlerinde daha aktif olarak katılmasına yönelik uygulamalar (seminer, konferans, uygulamalı dersler, workshop vb.), iç paydaş gereksinimine göre gerçekleştirilen güncellemeler arasında değerlendirilebilir.

### **2.6.2. Program Öğretim Amaçlarının Dış Paydaşların Gereksinimlerine Göre Güncellenme Yöntemi**

Aşçılık programında dış paydaşların gereksinimlerine göre güncelleme yöntemleri aşağıdaki şekildedir;

- MEB, YÖK ve ÖSYM gibi yasal kuruluşlarca getirilen yeni düzenlemeler doğrultusunda gerekli değişiklik ve güncellemeler ivedilikle yerine getirilmektedir.
- Mezunlardan alınan bilgiler doğrultusunda program içeriğinde ne gibi zenginleştirmeler yapılabileceği hususunda bölüm başkanlığı ve öğretim elemanları arasında fikir alışverişleri yapılmaktadır.

### **2.6.3. Program Öğretim Amaçlarına Ulaşma**

Program öğretim amaçlarına <https://emirdagmyo.aku.edu.tr/isletme-yonetimi/> adresinden ulaşım sağlanabilmektedir.

### **2.6.4. Program Öğretim Amaçlarının Tespiti İçin Süreç Yönetimi**

Aşçılık programı öğretim amaçlarının tespiti sürecinde iç ve dış kaynaklardan alınan bilgiler ile periyodik olarak gerçekleştirilen ders içerik analizleri ve birim kalite komisyonu çalışmaları aylık olarak düzenlenen bölüm kurulu toplantılarında tartışılmaktadır. Bölüm kurulu toplantılarında öğretim amaçlarına ulaşılma durumu gözden geçirilerek, bölüm içerisinde gerçekleştirilebilecek faaliyetler için eyleme geçilirken, hem bölüm içi eylem faaliyetleri hem de fakülte bazında gerçekleştirilecek iyileştirme faaliyetleri için dönem başı ve sonlarında gerçekleştirilen MYO Akademik Kurul toplantılarında konu gündeme getirilmektedir. Aylık Bölüm Kurulu toplantıları ve MYO Akademik Kurul toplantılarında alınan kararlar neticesinde gerekli durumlarda program öğretim amaçları için (gerekli durumlarda) iyileştirme çalışmaları gerçekleştirilmektedir.

### **Kanıtlar**

### 3. PROGRAM ÇIKTILARI

#### 3.1.1. Aşçılık Programı Program Çıktıları

Aşçılık programı program çıktılarının oluşturulması sürecinde Türkiye Yükseköğrenim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ), Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurumu lisans düzeyi ortak çıktı ölçütleri ve Aşçılık programı çıktı ölçütleri dikkate alınmıştır.

#### PROGRAM ÇIKTILARI

*Tablo 3.1 Program Çıktıları*

No	Program Çıktısı
PÇ1	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları, kuramları ve yeni akımları bilir.
PÇ2	Menü planlama, pişirme yöntemleri, sunum ve servis, malzeme tedarik ve stok uygulamaları gibi çeşitli konularda bilgi sahibi olur.
PÇ3	Türk ve dünya mutfaklarını bilir ve uygular.
PÇ4	İş süreçlerini bilir ve ekibi organize eder.
PÇ5	Araç gereç ve ekipmanların kullanımını bilir ve bakımını sağlar.
PÇ6	Kriz yönetme ve ilk yardım bilgi ve becerisine sahiptir.
PÇ7	Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerini bilir ve uygular.

#### Kanıtlar

TURAK Ölçütleri erişim: <https://drive.google.com/file/d/1HZaGKJBIEk-U1VhznpgGx0u5D15ZUtZT/view>

#### 3.2. Program Çıktılarını Değerlendirme Süreci

##### 3.2.1. Program Çıktılarının Sağlanma Düzeyine İlişkin Ölçme ve Değerlendirme Yöntemi

Program çıktılarının sağlanma düzeyine ilişkin ölçme ve değerlendirme yöntemi olarak öğrencileri OBS sistemi üzerinden dönem sonunda anketler uygulanmaktadır.

**3.3.** Programlar mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin program çıktılarını sağladıklarını kanıtlamalıdır.

### **3.3.1. Program Çıktılarını Sağlamak İçin Yaklaşım ve Uygulamalar**

Program çıktılarının karşılığında yer alan derslerden başarılı olan öğrencilerin bu çıktılara ulaştıkları düşünülmektedir. Derslerin ölçme değerlendirme yöntemi, Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'ne göre yapılmaktadır. Buna göre öğrencilere; ara sınav, küçük sınav, yarıyıl/yılsonu sınavı, staj sonu sınavı, bütünleme sınavı, tek ders sınavı ve mazeret sınavı yapılmaktadır. Her ders için en az bir ara sınav ve yarıyıl/yılsonu veya staj sonu sınavı yapılır. Bu sınavlar sonunda DC, DD, FD, FF veya YZ harf notu alanlar için bütünleme sınavı açılır. Sınavlar yazılı, sözlü ve/veya uygulamalı yapılabileceği gibi, alan ve zorluk düzeyine göre tasnif edilerek güvenli biçimde saklanan bir soru bankasından, her bir adaya farklı zamanlarda farklı soru sorulmasına izin verecek şekilde elektronik ortamda da yapılabilir. Seminer, proje, tez ve sanat alanlarındaki performanslara yönelik sınavlar ile sunumlar jüri/sınav komisyonu önünde de yapılabilir. İlgili öğretim elemanının talebi ve bölüm/program başkanlığının önerisi ile birim kurulu sınav türlerinden hangisinin uygulanacağını ve bunların her birinin başarı notuna katkısını yarıyılın ilk iki haftası içerisinde belirleyerek ilan eder.

### **3.3.2. Program Çıktısı Ölçme ve Değerlendirme Sistemi**

Değerlendirme sonuçlarına göre Uzaktan Eğitim Sistemi üzerinden yürütülen 2020-2021 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Dönemine ait toplam 17 adet dersin puan ortalaması 4,07'dir. Temelinde uygulamalı eğitimleri barındıran bir program olan Aşçılık programında 4 ve üzeri her puan iyileştirmeye ve geliştirmeye olanak tanıyan, mevcut öğrencilerimize yönelik olarak verilen eğitimin kalitesini gösteren ve gelecekte yapılacak çalışmalar için olumlu bir kazanım olan bir durum sağlamaktadır. Aşçılık Programı bazında en yüksek ortalama Menü Planlama dersine ait olup, ortalama puanı 4,68'dir. Bu puan oldukça yüksek bir puan olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu puanı 4,67 ile Pişirme Yöntemleri dersi takip etmiştir. Yöresel Mutfak dersi puan ortalaması ise 4,63 olmuştur. Aşçılık mesleğinin en temel derslerinden üçünün böylesine yüksek puan ortalamalarına sahip olması, Emirdağ Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programının eğitim ve öğretim kalitesini ve akademik kadrosunun yeterliğini ortaya çıkarmıştır.

### **3.3.3. Program Çıktısına Ulaşıldığına Dair Kanıtlar**

Aşçılık program çıktılarının her biri için çıktının karşılandığına dair kanıtlayıcı istatistikler karşılaştırmalı olarak 3.3.2. başlığı altında sunulmuştur.

#### **4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME**

Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemlerinden elde edilen sonuçların programın sürekli iyileştirilmesine yönelik olarak kullanıldığına ilişkin kanıtlar sunulmalıdır.

##### **4.1. Kurulan Ölçme Değerlendirme Sisteminin Sürekli İyileştirilmesi**

Aşçılık programında eğitim öğretim kalitesinin artırılması ve belirlenen sorunların giderilmesi kapsamında sürekli iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır. Bu kapsamda, öncelikli olarak iç ve dış paydaşlardan görüşler alınmaktadır. Aşçılık programının iç paydaşlarından olan bölüm öğrencileri, mezun durumda olan öğrenciler, bölüm öğretim elemanları ve meslek yüksekokulundaki diğer bölüm öğretim elemanlarından bölüm özgörevleri, program öğretim amaçları ve program çıktılarının belirlenmesi hususlarında anket/görüş formu aracılığıyla görüş ve önerileri alınmaktadır. Ayrıca, iç paydaşlardan olan Emirdağ MYO Müdürlüğü ve Rektörlükten alınan bilgi ve talimatlar doğrultusunda bölümde yapılan/yapılacak olan faaliyet ve uygulamalara yönelik düzenlemeler ve değişiklikler yapılmaktadır.

##### **Kanıtlar**

Emirdağ Meslek Yüksekokulu Kalite Kurul Toplantıları

##### **4.2. İyileştirme Çalışmalarının Sistematiği ve Kanıtlara Dayanması**

Aşçılık programı sürekli iyileştirme çalışmaları, Toplam Kalite Yönetimi gereğince belirlenmiş temel alanlarda kalite geliştirme hedefi doğrultusunda sürdürülmektedir.

##### **Kanıtlar**

Emirdağ Meslek Yüksekokulu Kalite Kurul Toplantıları

#### **5. EĞİTİM PLANI**

Her programın program eğitim amaçlarını ve program çıktılarını destekleyen bir eğitim planı (müfredatı) olmalıdır. Eğitim planı bu ölçütte verilen ortak bileşenler ve disipline özgü bileşenleri içermelidir.

##### **5.1.1. Aşçılık Programı Ön Lisans Öğretim Programı**

Aşçılık programı ön lisans öğretim planında yer alan dersler Emirdağ Meslek Yüksekokulu resmi web sitesinde ilan edilmiştir.

## **Kanıtlar**

<https://emirdagmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/95/2019/01/ascilik.pdf>

## **5.2. Öğretim Planını Uygulama Yöntemi**

### **5.2.1. Öğretim Planının Uygulanmasında Kullanılan Öğretim Yöntemleri**

Bölüm Eğitim Planında bulunan derslerin öğrenciye etkin bir biçimde aktarılabilmesi için teorik konuların yanında uygulamalar, projeler, teknik geziler vb. faaliyetler gerçekleştirilmektedir. Turizm İşletmeciliği eğitiminin temelini ifade eden içerik, teorik olarak konu bazında öğrencilere anlatılırken, konunun daha iyi kavratılabilmesi için örneklemeler, iş hayatındaki güncel ve gerçek uygulamalar dersin sorumlu öğretim üyesi tarafından kullanılmaktadır. Dersler yarıyıl bazında sekiz dönem halinde öğrencilere verilmekte, yarıyıl içerisindeki dersler 15 hafta üzerinden işlenmektedir. Tüm dersler 100 puan üzerinden değerlendirilmekte ve başarı katsayısı 4.0 üzerinden hesaplanmaktadır.

Öğretim planında yer alan derslerin içeriğine bağlı olarak öğretim yöntemi belirlenmektedir. Teorik dersler derse dayalı olarak işlenmekte, uygulama dersleri alan çalışmasına bağlı olarak işlenmekte ve iş başı uygulamalı eğitim dersi iş yerinde uzman personel nezaretinde uygulamalı olarak verilmektedir. Öğretim planı doğrultusunda bölümde kullanılan öğretim yöntemleri (anlatım, tartışma, gösterip yaptırma, sorun (problem) çözme, işbirlikli öğrenme, gösteri, benzetişim (simülasyon), proje, gezi, görüşme, beyin fırtınası, ders notları ve kitaplar, stajlar, işbaşı uygulamalı eğitim) şunlardır:

#### **5.2.1.1. Anlatım**

Öğretim elemanının merkezde olduğu yöntemlerin başında gelmektedir. Öğretim elemanının konuyu aktif olarak anlattığı, öğrencinin ise pasif dinleyici olduğu bir yöntemdir. Bu yöntemle ders; rapor, betimleme ve açıklama şeklinde işlenmektedir. Uygun olan derslerde çağdaş sunum tekniklerinin kullanılması sayesinde derslerin görsel zenginliği arttırılmakta, daha etkin sınıf içi iletişim kurulmakta ve ders süresi daha verimli kullanılabilir.

#### **5.2.1.2. Tartışma**

Duruma göre sınıftaki bütün öğrencilerin ya da sınıflarda oluşturulan gruplar vasıtasıyla öğrencilerin katılımını sağlayan bir yöntemdir. Bu yöntemde, grup üyeleri tartışma konusunu çeşitli görüş noktalarına göre ele alarak tartışmakta ve problem çözme ile ilgili alternatif görüşler ortaya çıkarmaktadırlar. Tartışmada esas olan noktalardan biri; grubun birlikte düşünme ve düşüncelerini belli bir mantık örüntüsü içinde ifade etme çabasıdır. Öğrencilerin düşünme, ifade becerileri ve demokratik tutum geliştirmelerine katkı sağlamaktadır.

#### **5.2.1.3. Gösterip Yaptırma**

Bu yöntem özellikle alana özgü uygulama derslerinde (Dünya Mutfakları, Pişirme Yöntemleri vb.) öğretim elemanı sınıf önünde yaparak göstermekte ve sonrasında öğrencilerin yapmaları sağlanmaktadır. Öğrenciler sadece bakarak ve izleyerek değil, aynı zamanda yaparak ve deneyerek öğrenmeye çalışmaktadırlar.

#### **5.2.1.4. Sorun (Problem) Çözme**

Öğrencinin bir konuyu başından sonuna kadar ele alması ve irdelemesi sağlanmaktadır. Bu kapsamda; (a) Sorun belirlenir, (b) Sorun tanımlanır, (c) Olası çözüm yolları aranır ve hipotez geliştirilir, (d) Çözüm yolu sınanır, (e) Sınama doğru çözüme götürürse hipotez doğrulandığı için genellemeye gidilir, (f) Sınama doğru çözüme götürmezse, geriye dönülerek sınama etkinlikleri gözden geçirilir, seçilen diğer bir hipotez tekrar sınanır. Bu yöntem öğrencinin problem çözme, bağımsız çalışma, yaratıcı düşünme, eleştirel düşünme gibi yeteneklerini geliştirmektedir.

#### **5.2.1.5. İşbirlikli Öğrenme**

İşbirlikli öğrenme, öğrencilerin ortak bir amaç için birlikte çalışmalarına dayanan bir öğrenme türüdür. Farklı yeteneklere sahip öğrenciler, heterojen gruplarda bir araya gelerek birbirlerine yardımcı olmakta ve birlikte öğrenmektedirler. İşbirliği kurma sırasında yardım etme ve yardım alma, içinde bulunduğu grup birliğinin farkına varma gibi önemli deneyimler edinilmektedir. Böylece gelecekte iş yaşamında çok önemli bir beceri olan ekip çalışmasına yatkınlık konusunda kazanımlar gerçekleşmektedir. Uygulama derslerinde öğrenciler belirli gruplar halinde ekip çalışması ile bir hizmet sürecini yürütmesi veya bir ürün hazırlaması işbirlikçi öğrenme ile sağlanmaktadır.

#### **5.2.1.6. Gösteri**

Uygulama derslerinde çoğu zaman öğretim elemanının örneğini gösterdiği şekilde hizmet süreçleri veya ürünlerin öğrenciler tarafından yapılması sağlanmaktadır. Bazı durumlarda ise



sadece eğitimci tarafından ilgili konunun gösterilmesi sağlanır. (Bkz. Düzenlenen workshoplar)

#### **5.2.1.7. Benzetişim (Simülasyon)**

Özel sektörde öğrencilerin karşılaşacağı ancak eğitim döneminde öğrenemeyecekleri etkinlikler benzetişim tekniği ile öğrenciye aktarılmaktadır. Burada özel sektörde uygulanan yöntemler öğrenci tarafından uygulanmaktadır. Örneğin, yiyecek ve içecek işletmeleri alanına yönelik öğretim planında yer alan Yiyecek ve İçecek Servisi dersinde öğrencilere verilen banket organizasyonu salon düzenine ilişkin teorik altyapının uygulamalı olarak sektördeki işletmelerde örneğinin gösterilmesi amacıyla öğrencilere bir banket salonu hazırlanmaktadır.

#### **5.2.1.8. Proje**

Proje tabanlı öğrenim, öğrencileri ilginç sorunlarla uğraşmaya ve bunun sonunda sıra dışı ürünler oluşturmaya yönlendiren bir öğretim yoludur. Öğrencilerin yaratıcılıklarını kullanmalarına olanak sağlar ve olaylara geniş açıdan bakmalarını gerektirir. Bu kapsamda eğitim planında yer alan ilgili derslerde bu yöntem kullanılmaktadır.

#### **5.2.1.9. Gezi**

Öğrenmeyi sınıf dışına taşıyan bir yöntemdir. Doğal ve tarihi çekicilikler, konaklama ve yiyecek içecek işletmelerine ve fuar, kongre ve sergi gibi özel etkinlik alanlarına teknik gezi düzenlenerek öğrencilerin doğrudan gözlem yapmaları ve bilgi edinmeleri sağlanmaktadır.

#### **5.2.1.10. Görüşme**

Öğrencilerin bilgiyi kaynağından alması için sektör temsilcilerinin ve alanında uzman kişilerin ders kapsamında eğitim vermesi sağlanmaktadır. Öğrencilere dersler kapsamında verilen araştırma konuları ile ilgili, öğrencilerin sektör temsilcileri ile birebir görüşmeleri sağlanmaktadır.

#### **5.2.1.11. Beyin Fırtınası**

Beyin fırtınası, değerlendirme ya da sınırlama olmaksızın bir sorunun çözümüne ilişkin mümkün olduğunca çok çözüm yollarını elde etmek için düzenlenmiş olan bir grup çalışması sürecidir. Beyin fırtınasının amacı, öğrencilerin fikir üretmelerini sağlamak ve kendilerini ifade etmelerini kolaylaştırmaktır. Bu teknik, üst düzey tartışma tekniği olarak kullanılmaktadır.

#### **5.2.1.12. Ders Notları ve Kitapları**

Öğretim planındaki tüm derslerde, ilk hafta ders içeriği ve akışı doğrultusunda ders kapsamında kullanılacak temel ve yardımcı kaynaklar, ders notları ve diğer materyaller hakkında bilgi verilmektedir. Bu bilgiler ayrıca Bologna Bilgi Sistemi ve Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden öğrenciler ile paylaşılmaktadır.

### **5.2.1.13. Staj**

Staj, öğrencilerin derslerde edindikleri teorik ve uygulamalı bilgileri sektördeki işletmelerde uygulama imkanı buldukları bir öğrenme yöntemidir. Bu amaçla öğrenciler eğitim süreleri içerisinde herhangi bir yaz döneminde 30 işgünü staj yapmaktadırlar.

### **5.2.2. Öğretim Planında Derslerin Alınması İlişkisi**

İngilizce dersleri; 1. ve 2. yarıyıllarda temel İngilizce olarak verilmektedir. Genel olarak birbirini takip eden dersler aynı akademik yıl içerisinde verilmektedir. Müfredat dersleri içerisinde ön ders şartı yer almamakta olup öğrencinin alt yarıyıldan dersi kalması durumunda danışman öğretim elemanı tarafından ders kayıtları esnasında öncelikli olarak bu derslerin verilmesi sağlanmaktadır. Öğrencinin bilgi birikiminin tümdengelim yöntemi ile aşamalı olarak geliştirilmesi stratejisi izlenmektedir.

### **5.2.3. Öğretim Planı**

Aşçılık programı öğretim planı tümdengelim yöntemi ile oluşturulmuştur. Bununla birlikte, öğretim planının oluşturulması sürecinde Türkiye’de ve bazı ülkelerde Aşçılık alanında ön lisans düzeyinde eğitim veren diğer üniversitelerin öğretim planları da incelenmiştir. Öğretim planı oluşturulmasında dikkat edilen diğer hususlar ise Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi Uyum ve Müfredat Revizyonu Kılavuzu’nda belirtilen kriterlerdir. Bölüm öğretim planındaki derslerin dağılımı ise genel dersleri takiben mesleğe yönelik derslerin verilmesi ve dil derslerinin ardışıklık ilkesi doğrultusunda bütünleşik program mantığı ile yerleştirilmesi şeklinde gerçekleştirilmektedir.

Aşçılık programı öğretim planının ilk yarıyılı, öğrenciyi üniversite hayatına ve yiyecek ve içecek sektörüne hazırlayıcı nitelikte temel dersleri içermektedir. İkinci yarıyıl dersleri de birinci yarıyılı destekler nitelikte olup bu yarıyıldan öğrenciyi hem sektörü hem de sektörü oluşturan işletmeler hakkında bilgilenmesi sağlanmakta ve uygulamalı derslere giriş yapılmaktadır. İlk iki yarıyıldan temel bilgileri alan öğrencilere üçüncü yarıyıldan itibaren ilgili alana özgü dersler vermeye başlanmaktadır. Dördüncü yarıyıldan itibaren sektöre yönelik

uygulamalı derslere devam edilmektedir. Bu süreçte birikimli bilginin verilmesi kapsamında dersler öncelik sırasına göre öğretim planına yerleştirilmektedir.

Yukarıdaki açıklamalar doğrultusunda, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Emirdağ Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programında eğitim alan öğrenciler, öncelikle ön lisans düzeyi eğitime adapte edilmekte, sonrasında sektör ile ilgili genel bilgilere erişmekte, bunları takiben ise yiyecek ve içecek alanına yönelik ihtiyaç duyacakları bilgileri belirli bir sistematik dâhilinde almaktadırlar. Öğretim planında derslerin kalitesi ve kapsamı dönemsel olarak bölüm kurullarında görüşülmekte, ayrıca derslere ilişkin öğrenci memnuniyet anketlerinden elde edilen veriler doğrultusunda dersi veren öğretim elemanı ile bilgi alışverişi gerçekleştirilmektedir. Öğretim planında kalitenin sağlanması amacı ile aynı zamanda güncel gelişmeler takip edilerek uygun derslerde bu gelişmeler öğrencilere aktarılmaktadır. Öğretim planının etkinliğinin artırılması amacı ile teknolojik gelişmeler de öğretim yöntemlerinde destek unsur olarak kullanılmaktadır.

### **5.3. Öğretim Planı Yönetim Sistemi**

#### **5.3.1. Öğretim Planının Geliştirilmesine Yönelik Yönetim Sistemi**

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Emirdağ Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı 2017 yılından beri süregelen bu süreçte Öğretim Planını sürekli iyileştirme ve geliştirme çabası içinde olmuştur. Öğretim Planı, Bölüm Başkanı ve öğretim elemanlarından oluşan Bölüm Kurulu tarafından sürekli olarak incelenmektedir. Bu kurul, tüm bölüm öğretim elemanlarını Öğretim Planı konusunda bilgilendirmekte ve Akademik Kurulda alınan kararlar doğrultusunda çalışmalarını yürütmektedir.

Her akademik yılda açılması planlanan derslere yönelik öğretim üyesi görevlendirmesi Bölüm Kurul kararı ve Fakülte onayı ile gerçekleştirilmektedir. Güz ve bahar yarıyılları sonunda yapılan Bölüm Kurul toplantılarında, o yarıyılın değerlendirilmesi yapılmakta ve gelecek yarıyıl için de görüş ve öneriler alınmaktadır. Öğretim planının yürütülmesinde, akademik açılış ve kapanış toplantılarına ilave olarak bölümde görevli tam zamanlı, yarı zamanlı ve ders saati ücretli öğretim elemanları ile belirli aralıklarla toplantılar yapılmaktadır. Düzenlenen bu toplantılarda, meslek yüksekokulu yönetiminden, öğretim elemanlarından ve öğrencilerden gelen geri bildirimlere göre planlama yapılmaktadır.

Öğretim planında yer alan derslerin içerik, değerlendirme, öğrenim çıktıları, ders planı vb. bilgilerinin standart bir şekilde sunumu ve uygulama birliği için her derse ait ders planı Bologna Bilgi Sistemine tanımlanmaktadır. Aşçılık programı öğretim planı AKÜ Bologna

Bilgi Sistemi ile yürütülmektedir. Bölüm öğretim planında yer alan tüm bilgiler (ders çıktıları, ders içerikleri, ders kaynakları vb.) dönem başında bu sistem yardımı ile güncellenmektedir.

**5.4. Eğitim Planı,** En az bir yıllık ya da en az 32 kredi ya da en az 60 AKTS kredisi tutarında temel bilim eğitimi içermelidir.

#### **5.4. Öğretim Planında "Temel Bilim Eğitimi" Düzeyi**

Öğretim planında yer alan temel bilimler 40 AKTS düzeyindedir.

#### **Kanıtlar**

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=16&curSunit=421790#>

#### **5.5. Öğretim Planında İlgili Disipline Uygun Mesleki Eğitim Düzeyi**

Öğretim planında yer alan ilgili disipline uygun mesleki eğitim öğretimi sağlayan derslerin AKTS toplamı 120'dir.

#### **Kanıtlar**

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=16&curSunit=421790#>

**5.6. Eğitim programının teknik içeriğini bütünleyen ve program amaçları doğrultusunda genel eğitim olmalıdır.**

#### **5.6.1. Öğretim Planının Program Öğretim Amaçları ve Çıktılarına Erişim Desteği**

Öğretim planının program öğretim amaçlarına katkı düzeyi tüm öğretim elemanlarına yönelik olarak dönem bazından paylaşılmaktadır.

**5.7. Öğrenciler,** önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanacakları, ilgili standartları ve gerçekçi kısıtları ve koşulları içerecek bir ana uygulama/tasarım deneyimiyle, hazır hale getirilmelidir.

#### **5.7. Öğretim Planı Uygulama Deneyimi**

Aşçılık programı öğretim planında, mesleki uygulamalı derslerin yanı sıra alınan teorik ve kavramsal eğitimin alanda uygulanmasına yönelik "Staj" (Zorunlu) dersleri bulunmaktadır. "Staj" kapsamında, öğrenciler sektör işletmelerinde dönem içerisinde aldıkları teorik ve uygulamalı dersleri staj ve işbaşı uygulamalı eğitim derslerinde uygulamalı olarak

gerçekleştirmekte ve bilgi, beceri ve yetkinliklerini geliştirerek güncel tutmakta ve gerçekçi koşullar ile öğrendiklerini birleştirmektedirler.

### **5.7.1. Staj**

Staj, öğrencilerin derslerde edindikleri teorik ve uygulamalı bilgileri sektördeki işletmelerde uygulama imkanı buldukları bir öğrenme yöntemidir. Bu amaçla öğrenciler eğitim süreleri içerisinde herhangi bir yaz döneminde 30 işgünü staj yapmaktadırlar.

## **6. ÖĞRETİM KADROSU**

**6.1.** Öğretim kadrosu, her biri yeterli düzeyde olmak üzere, öğretim üyesi-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, sanayi, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişkiyi sürdürebilmeyi sağlayacak ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterli olmalıdır.

### **6.1. Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği**

Aşçılık Programı, bir doktor öğretim üyesi, bir öğretim görevlisi doktor, iki öğretim görevlisi dört kişilik akademik kadrosu ile bölüm faaliyetlerini yürütmektedir. Bölüm öğretim elemanları haricinde Turizm Fakültesi bünyesindeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanları ile üniversitenin diğer birimlerinden öğretim elemanları ile dersler eksiksiz olarak sürdürülmektedir. Programda tüm eğitim-öğretim faaliyetlerini başarılı bir şekilde yürütecek sayıca öğretim kadrosu yeterli düzeydedir.

**6.2.** Öğretim kadrosu yeterli niteliklere sahip olmalı ve programın etkin bir şekilde sürdürülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlamalıdır.

### **6.2. Öğretim Kadrosunun Nitelik Bakımından Yeterliliği**

Aşçılık Programı öğretim kadrosunun analizi ekteki tablolar yardımıyla gösterilmektedir.

**Tablo 6.1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti**  
[Aşçılık Programı]

Öğretim elemanının adı ve soyadı	TZ, YZ, DSÜ <sup>1</sup>	Son iki yarıyılıda verdiği dersler (Dersin kodu/kredisi/yarıyılı/yılı) <sup>2</sup>	Toplam etkinlik dağılımı <sup>3</sup>		
			Öğretim	Araştırma	Diğer <sup>4</sup>
Erhan BABAÇ	TZ	(Dersin Adı-Dersin kodu/kredisi/yarıyılı/yılı) Mutfak Planlama-143-3-Güz-2020 Mutfak Planlama-143-3-Güz-2020 Mutfak Organizasyonu-145-2-Güz-2020 Yiy. İçecek Servisi-149-3-Güz-2020 Yiy. İçecek Servisi-149-3-Güz-2020 Mes. Yab. Dil-223-3-Güz-2020 Mes. Yab. Dil-223-3-Güz-2020 Soğuk Mutfak-227-4-Güz-2020 Soğuk Mutfak-227-4-Güz-2020 Mutfak Ürünleri-229-4-Güz-2020 Pişirme Yöntemleri-142-4-Bahar-2021 Pişirme Yöntemleri-142-4-Bahar-2021 Menü Planlama-144-3-Bahar-2021 Menü Planlama-144-3-Bahar-2021 Yöresel Mutfak-146-4-Bahar-2021 Yöresel Mutfak-146-4-Bahar-2021 Ziyafet Mutfağı-230-4-Bahar-2021	100		
Hülya MUTLU	TZ	-			
Osman KAZANCI	TZ	-			
Seda YALÇIN	TZ	-			

<sup>1</sup>TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli öğretim elemanı.

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

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

<sup>4</sup>Uzun süreli izinler ve sektör etkinlikleri bu sütunda gösterilir.

**Tablo 6.2 Öğretim Kadrosunun Analizi**

**[Aşçılık]**

Öğretim elemanının adı ve soyadı <sup>1</sup>	Unvanı	TZ, YZ, DSÜ <sup>2</sup>	Aldığı son akademik unvan	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet Yılı	Deneyim süresi, yıl			Etkinlik düzeyi <sup>3</sup> (yüksek, orta, düşük, ...)		
					Kamu/ özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurumdaki deneyimi	Mesleki kuruluşlarda	Araştırmada	Dış paydaşlara verilen danışmanlıkta
Erhan BABAÇ	Dr.	TZ	Dr.	Anadolu Üni. 2021	6	6	6	-	6	-
Seda YALÇIN	Dr.	TZ	Post Dr.	BOKU 2013	19	19	19	-	19	-
Hülya MUTLU	Öğr. Gör.	TZ	Öğr. Gör.	AKÜ 2017	3	3	3	-	3	-
Osman KAZANCI	Öğr. Gör.	TZ	Öğr. Gör.	ADÜ 2018	4	4	7	-	4	-

<sup>1</sup>Tabloyu programdaki her öğretim üyesi için doldurunuz. Gerekliyse ek sayfa kullanabilirsiniz.

<sup>2</sup>TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli öğretim elemanı.

<sup>3</sup>Etkinlik düzeyi son 3 yılın ortalamasını yansıtmalıdır.

### 6.2.1. Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri

Aşçılık programı öğretim kadrosunun ders verme dışındaki niteliklerine ilişkin bilgiler yukarıda ekteki tablolar yardımıyla gösterilmektedir.

## Özgeçmiş-1

### ÖZGEÇMİŞ (Bölüm Başkanı)

<b>ADI- SOYADI</b>	<b>ERHAN BABAÇ</b>			
<b>UNVANI</b>	<b>DR.</b>			
<b>Doğum Tarihi</b>	<b>09.11.1989</b>			
<b>Yabancı Dil</b>	<b>İngilizce</b>	<b>Sınav: YDS</b>	<b>Puan: 65</b>	<b>Yıl: 2015</b>

### ALINAN DERECELER

<b>Alınan Derece</b>	<b>Bölüm/program</b>	<b>Üniversite</b>	<b>Tarih</b>
Lisans	Konaklama İşletmeciliği	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2012
Yüksek lisans	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	Balıkesir Üniversitesi	2014
Doktora	Turizm İşletmeciliği	Anadolu Üniversitesi	2021

### KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	18/02/2016	
Kurumdaki hizmet süresi	5 yıl 6 ay	
<b>Kurumda alınan unvanlar</b>	<b>Birim</b>	<b>Tarih</b>
Öğretim Görevlisi	Emirdağ MYO	2016
Dr. Öğretim Görevlisi	Emirdağ MYO	2021-Halen

### DİĞER İŞ DENEYİMİ

<b>Çalışılan Kurum /işletme</b>	<b>Çalışma süresi</b>	<b>Pozisyon/Unvan</b>
ISO International San Antonio, TX	4 ay	Supervisor
Anemon Hotels	5 ay	Sous Chef
Dış İşleri Bakanlığı	12 ay	Proje Uzmanı

### KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

<b>Yıl</b>	<b>Görev</b>	<b>Başlangıç tarihi</b>	<b>Bitiş Tarihi</b>
2021	Bölüm Başkanı (Afyon Kocatepe Üniversitesi Emirdağ Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı)	2017	....

### SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

- BABAÇ, E. ve KARAMAN, S. (2013). "Ekoturizmin Sürdürülebilirliği ve Kızılırmak Deltası Açısından Değerlendirilmesi", Samsun Sulak Alanlar Kongresi, 2013.
- BABAÇ, E., ŞAHİN, B. ve AYDEMİR, B. (2013). "Turizm İşletmelerinde Yönetmel Ergonomi: Balıkesir İli Örneği", 19. Ulusal Ergonomi Kongresi, Balıkesir, 2013.
- BABAÇ, E. ve ABDULLAH, A. (2016). "Economic Sanctions on Russia and The Effects of Air Crisis with Turkey", İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi- Journal of the Human and Social Science Researches, 5 (7), 2134-2143. DOI: 10.15869/itobiad.260255.
- BABAÇ, E. ve ÖNÇEL, S. (2017). "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Özyeterliklerine Yönelik Nitel Bir Araştırma", International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability, Mersin.



5. BABAÇ, E. ve YÜNCÜ, H.R. (2018). "Web 1.0'dan Web 3.0'a Yiyecek ve İçecek Endüstrisi", VII. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, İskenderun Teknik Üniversitesi, 20-21 Nisan 2018, İskenderun.
6. BABAÇ, E. ve YÜNCÜ, H.R. (2018). "Industry 4.0 vs. Tourism 4.0", International Symposium on Advancements In Information Sciences and Technologies (AIST 18), 5-8 September 2018, Podgorica, Montenegro.
7. İPAR, M. S., BABAÇ, E. ve KÖK, A. (2020). "Yeşil Nesil Restoranlara Yönelik Müşteri Yorumlarının İçerik Analizi İle Değerlendirilmesi", Journal of Gastronomy Hospitality and Travel, 3(2), 260-269. DOI: 10.33083/joghat.2020.48.
8. YÜNCÜ, H. R., EKMEKÇİ, R. ve BABAÇ, E. (2021). "Yiyecek İşletmeleri Web Sitelerindeki Görsel İçeriklerin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma", Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 5(1): 722-736.
9. BABAÇ, E. vd. (2017). "Afyonkarahisar Kent Müzesi Projesi: Turizm Kenti Afyonkarahisar", Afyon Kocatepe Üniversitesi ve Afyonkarahisar Belediyesi tarafından ortak yürütülen çalışma, Afyonkarahisar.
10. YÜNCÜ, H.R. ve BABAÇ, E. (2021). " Yiyecek İşletmeleri Web Sitelerinde Kullanıcı Deneyiminin Nöropazarlama Teknikleriyle Belirlenmesi". Anadolu Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projesi, 2021.

## **Kanıtlar**

Ekli tablolar

Özgeçmiş-1

### **6.3. Atama ve Yükseltme**

#### **6.3.1. Öğretim Üyesi Atama ve Yükseltme Kriterleri**

Öğretim üyesi atama ve yükseltmeler Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönergesi esaslarına yapılmaktadır. Kadro ilanı sonrasında, öğretim üyeliği kadrolarına başvuracak olan adaylar, 2547 sayılı Kanun ve Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönetmeliği ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönergesi kapsamında istenen bilgi ve belgeler ile akademik çalışmalarının yer aldığı dosyayı ilanda belirtilen ilgili birime sunar. Ayrıca başvuru sahibi, dosyasındaki yayınların ve etkinliklerin yer aldığı dijital kopyayı içeren jüri sayısı kadar taşınabilir belleği, başvuru dosyasına ilave eder.

İlan edilen kadroya başvuran adayların dosyaları, Rektör tarafından belirlenecek Ön İnceleme ve Değerlendirme Komisyonunca ön incelemeye alınır. Bir rektör yardımcısının başkanlığında, ilandaki unvanlar da dikkate alınarak, en az üç öğretim üyesinden oluşan Ön İnceleme ve Değerlendirme Komisyonu, adayların dosyalarını bu yönergede atanma için şart koşulan asgari koşulları sağlayıp sağlamadığı yönünden inceler ve hazırlayacağı raporu Rektörlüğe sunar. Ön görülen asgari koşulları sağlayan adayın ilan edilen kadrolara başvurusu

kabul edilir. Asgari koşullar açısından dosyası reddedilen adaylar, tebliğ tarihinden itibaren yedi gün içerisinde Komisyona sunulmak üzere itirazlarını Rektörlüğe yaparlar. Komisyon yapılan itirazı üç gün içerisinde karara bağlar.

Kabul edilen başvuru için Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönergesinin ilgili maddesine göre süreç başlamış olur.

## 7. ALTYAPI

### 7.1. Öğretim için Kullanılan Sınıflar ve Donanımı

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

#### 7.1.1. Öğretim için Kullanılan Sınıflar ve Donanımı

Emirdağ Meslek Yüksekokulu bünyesinde, Aşçılık Programı ve diğer programlardaki öğrencilerinin kullanabilmesi için; meslek yüksekokulu yaklaşık 6.280 m<sup>2</sup> kapalı alanı bulunan iki bloktan oluşmaktadır. 1 müdür odası, 1 müdür yardımcısı odası, 1 meslek yüksekokulu sekreteri odası, 1 müdür sekreteri odası, 10 öğretim elemanı odası, 1 tahakkuk, 1 öğrenci işleri servisi, 1 çay ocağı, 1 toplantı odası, 1 malzeme deposu, 1 kütüphane, 2 konferans salonu, 2 bilgisayar laboratuvarı, 16 derslik, 1 uygulama mutfağı, 2 yapı atölyesi, 1 harita uygulama atölyesi, 1 bankacılık uygulama sınıfından oluşmaktadır. Blok dışında; 340 m<sup>2</sup>'lik öğrenci kantini ile 1 inşaat atölyesi bulunmaktadır. 40.000m<sup>2</sup>'lik alan içerisinde 1 voleybol sahası ile 1 basketbol sahası ve Amfi Tiyatro alanı bulunmaktadır. Okulumuz bahçesi içerisinde çam, akasya ve çeşitli meyve ağaçları ile yeşil bir alan mevcuttur.

**Tablo 7. 1 Program Tarafından Kullanılan Sınıflar**

Bulunduğu Kat	Mekan Adı (Derslik)	Büyüklüğü (m <sup>2</sup> )	Sıra Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
1	101	60	44	88
1	102	60	44	88
1	103	60	44	88
1	104	60	44	88
1	105	60	44	88
1	106	60	44	88
1	107	60	44	88
1	108	60	44	88
2	201	60	44	88
2	202	60	44	88
2	203	60	44	88
2	204	60	44	88

2	205	60	44	88
2	206	60	44	88
2	207	60	44	88
2	208	60	44	88

**Tablo 7.2 Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar**

Bulunduğu Kat	Laboratuvar No	Mekanın Adı (Derslik/Lab)	Büyükülüğü (m <sup>2</sup> )	Sıra/Masa Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
Zemin	1	Uygulama Mutfağı	220	-	50
1	3	Bilgisayar Laboratuvarı	220	-	50

### 7.1.2. Öğretim Planında Kullanılan Derslikler ve Kullanımı

Öğretimde kullanılan başlıca sınıflar ve donanımı Tablo 7.1. ve Tablo 7.2’de verilmiştir.

#### Kantlar

Tablo 7.1.

Tablo 7.2.

### 7.2. Ders Dışı Etkinliklere İlişkin Ortam ve Altyapı

Emirdağ MYO bünyesinde öğrencilerin ders aralarında sosyalleşebilmeleri için, atıştırma ve çeşitli sıcak soğuk içeceklerle ulaşabilecekleri ve vakit geçirebilecekleri MYO kantini bulunmaktadır. Emirdağ Meslek Yüksekokulu Aziziye Külliyesi bahçesinde doğal ağaçlardan üretilen kamelyalar bulunmaktadır. Ayrıca kampüs içerisinde yer alan üniversite öğrencilerinin kullanımına açık 1 adet spor salonu mevcut olup, öğrencilerin sosyalleşmesi için hizmet vermektedir.

Ders dışı sosyal ve bilimsel etkinlikler için ise bir adet konferans salonu mevcuttur.

**7.3.** Programlar öğrencilerine modern mühendislik araçlarını kullanmayı öğrenebilecekleri olanakları sağlamalıdır. Bilgisayar ve enformatik altyapıları, programın eğitim amaçlarını destekleyecek doğrultuda, öğrenci ve öğretim üyelerinin bilimsel ve eğitsel çalışmaları için yeterli düzeyde olmalıdır.

#### 7.3.1. Uygulama Alanlarına İlişkin Genel Bilgiler

Emirdağ Meslek Yüksekokulu Aşçılık programı öğrencilerinin uygulama derslerinde kullanabilecekleri bir adet uygulama mutfağı mevcuttur. 220 m<sup>2</sup> kullanım alanına sahip, son derece modern teknoloji ile inşaa edilmiş bu mutfağın içeriği ise aşağıdaki gibidir;

- 19 adet 4'lü büyük ocak (Öztiryakiler)



- 2 adet konvansiyonel büyük fırın (Öztiryakiler)
- 1 adet mikrodalga fırın
- 2 adet kızartma büfesi
- 4 adet küçük boy büfe altı buzdolabı
- 1 adet hamur yoğurma makinesi
- 1 adet çırpma makinesi
- 1 adet 4'lü plate ocak (elektrikli)
- 2 adet büyük buzdolabı (Öztiryakiler)
- 4 adet erzak saklama dolabı
- 2 adet et kesim büfesi
- 1 adet salamander ızgara
- 2 adet seyyar mobil büfe
- 1 adet çorba büfesi
- 9 adet sabit büfe
- 1 adet dilimleme makinesi

## **Kanıtlar**

### **7.3.1. Uygulama Mutfığı Malzeme Listesi**

### **7.3.2. Öğretim Elemanlarının Olanakları**

### **7.3.2.1. Öğretim Elemanlarının Ofis Olanakları**

Emirdağ MYO öğretim elemanlarının kendilerine ait genelde bir veya ikişer kişilik ofisleri bulunmaktadır. Ofisler oldukça geniş ve havadar aynı zamanda öğrencilerin ihtiyaç duyduklarında kolayca erişebilecekleri noktalarda konumlandırılmış ve tasarlanmıştır.

### **7.3.2.2. Öğretim Elemanlarına Ofislerde Sağlanan Donanımlar**

Öğretim elemanlarına ofislerinde çalışma masası, bilgisayar masası, ofis koltuğu, masaüstü bilgisayar, diz üstü bilgisayar (öğretim üyelerine tahsis edilmektedir), yazıcı, kitaplık, misafir koltukları, sehpa, giysi dolabı, internet, telefon, masa üzeri kırtasiye ekipmanları gibi olanaklar sağlanmaktadır. Ayrıca kırtasiye malzemeleri desteği de verilmektedir. Öğretim elemanlara sağlanan destekler gerek bilimsel araştırma faaliyetlerinin yürütülmesi gerekse öğretim amaçlı derslerin yürütülmesinde ihtiyaç duyulan talebi karşılayacak niteliktedir.

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

### **7.4. Kütüphane**

Afyon Kocatepe Üniversitesi Kütüphanesi; görevlerini en iyi şekilde yerine getirmek ve üniversitenin en önemli bilgi yuvalarından biri haline gelmek için özveri, kararlı ve her türlü imkânı seferber eden bir prensip anlayışı ile çalışmaktadır. Bu amaçla teknolojik gelişmelere paralel olarak, gerek ulusal gerekse uluslararası standartlar takip edilerek, üniversite ve araştırmacılara hizmet verilmektedir. Bütün bu çalışmaların sonucunda üniversite ve araştırmacılar için oluşturulan koleksiyonda ekte yer verilen olanaklar yer almaktadır.

Kütüphanede bulunan basılı yayınlar, süreli yayınlar, elektronik kaynaklar ve diğer kütüphane kaynakları öğrencilerin kullanımına sunulmuştur. Ayrıca kütüphane içinde bulunan genel çalışma alanları, grup çalışma odaları, 7/24 çalışma salonu, bilgisayar salonu, self-check cihazı (otomatik ödünç-iade makinesi), katalog tarama bilgisayarları, internet erişimi ve fotokopi-çıkı hizmetinden öğrencilerimiz faydalanabilmektedir.

Engelli bireylerin kütüphane olanaklarından yararlanmalarını sağlamak ve kolaylaştırmak amacıyla kütüphane girişinde engelli giriş yolları, anonslu asansör ve bina içerisinde her katta engelli tuvaletleri bulunmaktadır. Kütüphanede sunulan veritabanları Tablo 7.3.'de sunulmuştur.

*Tablo 7.3. Veritabanları ve Deneme Veritabanları*

<b>VERİTABANLARI</b>
<a href="#">AYEUM (Araştırma Yöntemleri Eğitim ve Uygulama Merkezi)</a>
<a href="#">Bmj Journals</a>
<a href="#">Cab Abstract (ULAKBİM)</a>
<a href="#">EBSCO e - Books</a>
<a href="#">EBSCO (EKUAL) Veritabanları</a>
<a href="#">Elsevier e - Book</a>
<a href="#">Emerald e - Journals Premier</a>
<a href="#">Grammarly Premium Aboneliği</a>
<a href="#">IEEE Xplore</a>
<a href="#">IEEE MIT e - Books Library</a>
<a href="#">IGI Global</a>
<a href="#">IThenticate</a>
<a href="#">İdeonline Elektronik Veritabanı</a>
<a href="#">JSTOR Archive Journal Content</a>
<a href="#">Legal Online Veri Tabanı</a>
<a href="#">Mendeley</a>
<a href="#">Nature Journals</a>
<a href="#">Ovid - LWW</a>
<a href="#">ProQuest Dissertations &amp; Theses</a>
<a href="#">Sage</a>
<a href="#">ScienceDirect</a>
<a href="#">Scopus</a>
<a href="#">Sobiad - Sosyal Bilimler Atıf Dizini</a>
<a href="#">Springer Link</a>
<a href="#">Taylor &amp; Francis Online Journals (Informaworld)</a>
<a href="#">Turnitin</a>
<a href="#">VETİS</a>
<a href="#">Wiley Online Library</a>
<a href="#">Wiley E-Book Library</a>
<a href="#">World eBook Library</a>
<a href="#">WoS - Web of Science</a>
<b>DENEME VERİTABANLARI</b>
CABI Vetmed Resource Veri Tabanı Deneme Erişimi
Education Source Deneme Erişimi
Engineering Source Deneme Erişimi
Humanities Source Ultimate Deneme Erişimi
Rosetta Stone Library Solution Veritabanı Deneme Erişimi

## **Kanıtlar**

Tablo 7.4.

### **7.5.1. Güvenlik Önlemleri**

#### **7.5.1. Kampüste ve Binada Alınan Güvenlik Önlemleri**

Kampüs girişinde güvenlik görevlileri bulunmaktadır. Meslek yüksekokulunda görev yapan toplamda sekiz adet güvenlik görevlisi bulunmaktadır. Ayrıca bina içi ve çevresi güvenlik kamerası ile 24 saat izlenmektedir.

#### **7.5.1.1. Programın Gerekthirdiđi İlave Güvenlik Önlemleri**

Program ilave güvenlik önlemleri olarak uygulama alanları kamera kaydı ile kontrol edilmektedir.

#### **7.5.2. Yangın Önlemleri**

##### **7.5.2.1. Kampüs Ortamı ve Eğitim Binasında Alınan Yangın Önlemleri**

Afyon Kocatepe Üniversitesi Emirdağ Aziziye Külliyesi'nde yer alan tüm akademik, idari ve sosyal amaçlı binalarda 26735 sayılı Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik doğrultusunda yangın önlemleri alınmış durumdadır. Bu kapsamda Emirdağ Meslek Yüksekokulu bünyesindeki binalar dâhil olmak üzere, binaların her katında periyodik olarak bakım ve dolumu yapılan yangın tüpleri ile birlikte olası bir yangın durumunda uygulanması gereken yönergeler bulunmaktadır.

##### **7.5.2.2. Programın Gerekthirdiđi İlave Yangın Önlemleri**

Aşçılık programı uygulama mutfağında kullanılan ocak, fırın, fritöz, ızgara gibi yangına sebep olabilecek donanım bulunmasından dolayı mutfak içerisinde ısı ve duman sensörlü uyarı sistemi kullanılmaktadır.

#### **7.5.3. İlk Yardım Önlemleri**

##### **7.5.3.1. Kampüste ve Binada Sağlanan İlk Yardım Önlemleri**

İlk yardım hizmetleri kapsamında tüm akademik ve idari birimlere dönemlik bilgilendirme yapılmaktadır.

#### **7.5.4. Engelliler için Önlemler**

Afyon Kocatepe Üniversitesi Emirdağ Meslek Yüksekokulu Engellilere yönelik gerçekleştirmiş olduğu çalışmalar doğrultusunda “Engelsiz Üniversite” Belgesi almıştır. Bu kapsamda meslek yüksekokulu ve üniversite genelinde engelliler için geniş çaplı düzenlemeler gerçekleştirilmiştir. Bunun sonucunda da üniversitemiz “Engelsiz Üniversite Ödülleri 2020”de Birincilik Ödülüne layık görülmüştür.

##### **7.5.4.1. Kampüs Ortamında Rampaların Varlığı**

Meslek yüksekokulu binasında engelliler için hissedilebilir engelli yolları, her katta bina planını gösteren kabartmalı yönlendirme sistemleri, bina girişinde tekerlekli sandalye rampası ve bina içerisinde bir adet engelli asansörü bulunmaktadır. Üniversitemiz YÖK tarafından Engelsiz Üniversite Belgesine sahiptir. Bu kapsamda engelliler için fakülte ve üniversite genelinde yeterli düzenlemeler mevcuttur.

#### **7.5.4.2. Eğitim Binasında Rampaların Varlığı**

Bina girişinde tekerlekli sandalye rampası bulunmaktadır.

#### **7.5.4.3. Eğitim Binasında Engelli Asansörü Varlığı**

Bina içerisinde bir adet engelli asansörü bulunmaktadır. Bireylerin bina içerisinde üst katlara çıkması için kullanılan engelli asansörüne giriş kapısından itibaren hissedilebilir engelli yolu ile ulaşılabilen, asansör her katta zemin ile aynı hizada açılarak tekerlekli sandalyeler ve diğer engelli bireyler için dizayn edilmiş ekipman için kolay hareket imkânı sağlamaktadır.

#### **7.5.4.4. Eğitim Binasında Engelli Lavabosunun Bulunurluğu**

Bina içerisinde bir adet engelli lavabosu bulunmaktadır. İlgili lavabo uygulama binası zemin katta yer almaktadır.

## **8. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR**

### **8.1. Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek**

#### **8.1.1. Program Bütçesinin Oluşturulma Süreci**

Aşçılık Programı program bütçesi Emirdağ Meslek Yüksekokulu bütçesi içerisinde yer almaktadır. Aşağıda belirtilen kalemlerden oluşan meslek yüksekokulu bütçesi her yıl teklif olarak Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı'na iletilmekte, ilgili daire başkanlığı mali yılsonunda (Aralık ayı) okul bütçesini netleştirmekte ve takip eden yılın ilk ayında (merkezi bütçe onayına bağlı olarak) onaylamaktadır. Okul bütçesi içerisinde mali yıl süresince gelir ve giderlerin takibi yapılmakta ve ilgili daire başkanlığına bildirilmektedir. Aşçılık program bütçesi gelirlerinin tamamı döner Sermaye olmaksızın Afyon Kocatepe Üniversitesi merkezi bütçesinden sağlanan destekle oluşmaktadır. İlgili destek her mali yıl, kanun ve yönetmelikler doğrultusunda değişen oranlarda düzenli olarak bölüme tahsis edilmektedir. Diğer bütçe kalemleri ise;

- Temel Maaşlar Taban Aylığı



- Zamlar ve Tazminatlar Ödenekler
- Sosyal Haklar
- Ek Çalışma Karşılıkları Ek Ders Ücretleri
- Yabancı Uyruklu Sözleşmeli Personelin Ücretleri Sosyal Güvenlik Primi Ödemeleri
- Sağlık Primi Ödemeleri
- Sosyal Güvenlik Primi ödemeleri Sağlık Primi Ödemeleri
- Sosyal Güvenlik Primi Ödemeleri Kırtasiye Alımları
- Temizlik Malzemesi Alımları Yurtiçi Geçici Görev Yollukları Yurtiçi Sürekli Görev Yollukları Posta ve Telgraf Giderleri
- Bilgisayar, Bilgisayar Sistemleri ve Yazılımları Kiralaması Giderleri Büro ve İşyeri Makine ve Teçhizat Alımları
- Diğer Dayanıklı Mal ve Malzeme Alımları Makine Teçhizat Bakım ve Onarım Giderleri Okul Bakım ve Onarımı Giderleri
- Ek Ders Ücretler.

## **8.2. Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği**

### **8.2.1. Öğretim Kadrosu Açısından Bütçenin Yeterliliği**

Öğretim kadrosu açısından bütçe yeterlidir.

### **8.2.2. Öğretim Elemanlarına Kendilerini Geliştirmesi İçin Sağlanan Bütçe Olanakları**

Emirdağ Meslek Yüksekokulu'nda görevli her öğretim elemanına, her yarıyılıda bir ulusal ya da uluslararası bilimsel etkinliğe katılım için yolluk-yevmiye desteği sağlanmaktadır. Öğretim elemanlarının projeler için ihtiyaç duydukları finansal destekler Afyon Kocatepe Üniversitesi bünyesinde faaliyet gösteren Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi (BAP) tarafından sağlanmaktadır. Bu kapsamda lisansüstü tez projeleri, tematik projeler, fikri ve sınai mülkiyet hakları destek projesi ve kariyer destek projeleri BAP tarafından değerlendirmeye alınmakta ve uygun görülen projeler BAP koordinatörlüğünde yürütülmektedir.

## **8.3. Altyapı ve Donanım Desteği**

### **8.3.1. Altyapı ve Donanımı Temin Etmek İçin Parasal Desteğin Yeterliliği**

Aşçılık programında altyapı ve donanımı temin etmek için uygun olan parasal desteğin yeterli olduğu tespit edilmiştir.

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

#### **8.4.1. Teknik ve İdari Personelin Sayıca Yeterliliği**

Emirdağ Meslek Yüksekokulu kapsamında bir MYO sekreteri, iki öğrenci işleri, bir ayniyat ve bir tahakkuk biriminde olmak üzere beş idari personelin yanı sıra dört adet idari personel daha bulunmaktadır.

#### **8.4.2. Teknik ve İdari Personelin Niteliksel Yeterliliği**

Meslek Yüksekokulu idari personeli görevlerini gerçekleştirmede yeterli niteliksel becerilere sahiptir.

#### **8.4.3. İdari Personele Sağlanan Bütçe Olanakları**

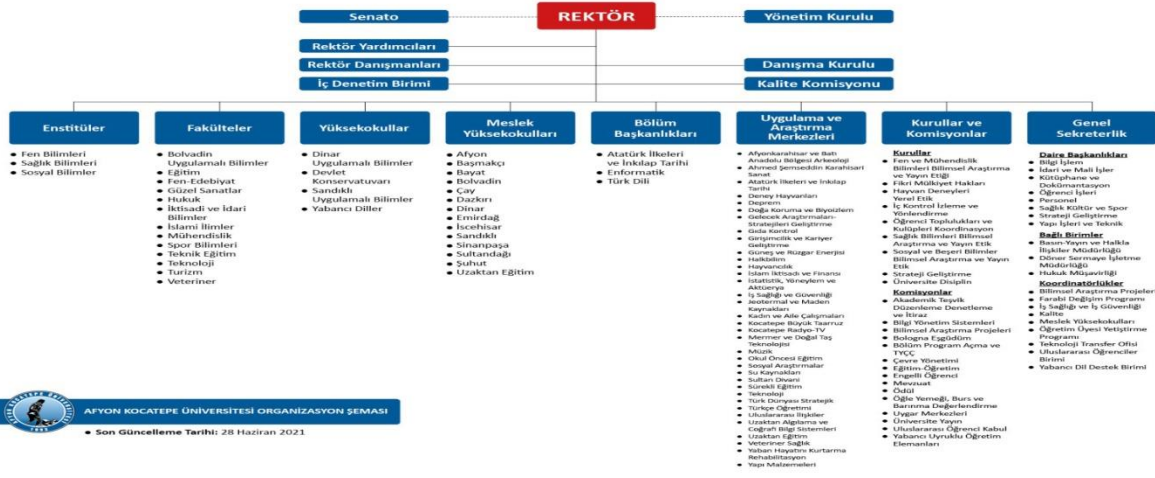
İdari personelin mesleki becerilerinin gelişimini sağlamak amacıyla üniversite bünyesinde yapılan hizmetiçi eğitimlere katılımları sağlanmaktadır. İlgili eğitimlerin giderleri üniversite rektörlüğü bütçesinden karşılanmakta olup fakülte bünyesinden idari personel için ilave bütçe ayrılmamaktadır.

## **9. ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ**

### **9.1. Kurulan Ölçme Değerlendirme Sisteminin Sürekli İyileştirilmesi**

Emirdağ Meslek Yüksekokulu olarak uygulanan ölçme ve değerlendirme sisteminin sürekliliğinin sağlanması ve süreç içerisinde iyileştirme çalışmalarının yapılması için meslek yüksekokulu yönetim kurulu tarafından dönemlik toplantılarla sorunlar ve çözüm önerileri üzerinde durulmaktadır. Aynı zamanda Rektörlük makamından gelen iyileştirme çalışmaları sürekli olarak takip edilmekte ve uygulanmaktadır.

**Tablo 9.1. Üniversite Organizasyon Şeması**



**Tablo 9.2. Aşçılık Programı Organizasyon Şeması**

<b>Emirdağ Meslek Yüksekokulu Müdürü</b>	
<b>Emirdağ Meslek Yüksekokulu Müdür Yardımcısı</b>	<b>Emirdağ Meslek Yüksekokulu Müdür Yardımcısı</b>
<b>Programlar</b>	
Aşçılık Programı	Bankacılık ve Sigortacılık Programı
Bilgisayar Programcılığı Programı	Harita ve Kadastro Programı
Yapı Denetimi Programı	Laborant ve Veteriner Sağlık Programı

## Kanıtlar

Organizasyon şemaları

## 10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

### 10.1. Programa Özgü Ölçütlerin Sağlanma Yöntemi

Aşçılık programında programa özgü ölçütlerin sağlanmasında öğretim planı dersleri temel alınmaktadır. Bu kapsamda derslerden öğrenilen bilgi ve becerilerin ölçümü için ara sınavlar ve dönem sonu sınavları somut ölçüm yöntemi olarak kullanılmaktadır.

## **Kanıtlar**

Uygulanan ara sınav ve dönem sonu sınavları.

## **SONUÇ**

Gastronomi bilincinin gelişimiyle birlikte sektör oldukça önemli hale gelmiştir. Sektörün dinamikleri ile birlikte çalışanların niteliğinin de artması kaçınılmazdır. Aşçılık alanında çalışanların niteliklerinin artırılmasında ve geliştirilmesinde ön lisans eğitiminin önemi büyüktür. Aşçılık eğitimi alan kişilerin sahip oldukları sektörel bakış açısı ve bilinci, birçok anlamda farklı olabilmektedir.

Gastronomi, insanların en temel ihtiyacı olan yeme-içme kültürünün sanatsal olarak sunulmasını sağlayan bir bilimdir. Bilim olarak gastronomi yeme-içmedeki tat ve hislerin yanı sıra, son yıllarda sunum açısından da büyük bilinirlik kazanmıştır. Gastronomi, küreselleşen ve bilginin hızla yayıldığı günümüz dünyasında değişimin sürekli hissedildiği bir bilim alanıdır. Gelişen ve değişen kültürler, teknoloji, çevresel faktörler ve ekonomik yapıyla birlikte yeme-içme alışkanlıkları da değişmiştir. Bu doğrultuda dünyanın birçok yerinden farklı tarzda yemek pişirme yöntemleri, çeşitleri ve sunumları bilinir ve tercih edilir hale gelmiştir.

Sektörel gelişim ve değişimlerin böylesine büyük bir şekilde yaşandığı bir alan olan aşçılık eğitimi, bireylerin sektördeki başarılarını etkileyen en temel faktörü oluşturabilmektedir. Dolayısıyla aşçılık ile ilgili alınan eğitimin değeri ortaya çıkmaktadır.

Üniversitemizin vizyon ve misyonu, Emirdağ Meslek Yüksekokulu'nun değişen, gelişen ve sürekli yenilenen yapısı, genç ve dinamik akademik kadro ve aşçılık eğitimiyle ilgili gerekli olabilecek tüm altyapıya sahip olan Aşçılık programı, öğrencilerin aşçılık eğitimlerini doğru ve verimli bir şekilde sürdürmelerini sağlamaktadır. Mezun olan öğrencilerimizin mevcut konumlarına bakıldığında, bu durum net bir şekilde ortaya çıkmaktadır. Dolayısıyla Aşçılık programının mevcut durumu oldukça önemlidir. Hazırlanan bu rapor ile bir kez daha görülmektedir ki; bu programın geleceği başarılarla doludur. Bu amaçla programda herhangi bir değişikliğe gidilmeden faaliyetler sürdürülecektir. Çünkü programın en güçlü yanlarından biri sahip olduğu eğitimsel donanımdır. Bir çok üniversitede var olmayan imkanlar, bu program ile öğrencilerimize sunulmaktadır. Bu, öğrencilerimizin gelişimine yönelik olarak oldukça önemli bir durumdur. 2022-2023 eğitim öğretim yılında Aşçılık Programına 40 Normal Öğretim ve 40 İkinci Öğretim olmak üzere toplamda 80 adet öğrenci alımı

yapılacaktır. YKS tercih döneminde uygulanan reklamlar, sosyal medya stratejileri ve mevcut öğrencilerimizin memnuniyet durumları, önümüzdeki dönemde potansiyel öğrencilerimiz için ışık tutmaktadır. Programımızın kontenjanlarının geçen sene olduğu gibi yüzde 100 doluluk oranında dolacağı düşünülmektedir. Bu da programın güçlü bir şekilde sürdürülebilmesi ve gelişmesi açısından bir motivasyon kaynağı sağlayabilmektedir.