



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
Emirdağ Meslek Yüksekokulu



Sayı :E-33600055-060-481946
Konu :2025-2026 Aşçılık Programı Öz
Değerlendirme raporu

31.07.2026

EMİRDAĞ MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

Bölümümüz Aşçılık Programı 2025-2026 Eğitim- Öğretim yılı Öz değerlendirme çalışmaları tamamlanmış olup hazırlanan öz değerlendirme raporu ekte sunulmuştur.
Bilgilerinizi ve gereğiniz arz ederim.

Dr.Öğr.Üyesi Hülya MUTLU
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm
Başkanı

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu :BSCNL0AALF

Belge Takip Adresi :
<https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=5381&eD=BSCNL0AALF&eS=481946>

Adres:Emirdağ Meslek Yüksekokulu / EMİRDAĞ / AFYONKARAHİSAR
Telefon:0 272 442 56 83 Faks:0 272 442 56 83
e-Posta:emirdmyo@aku.edu.tr
Kep Adresi:aku@hs01.kep.tr

Bilgi için: Hülya MUTLU
Unvanı: Öğretim Görevlisi



Öz Değerlendirme Raporu
(2025-2026)

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
EMİRDAĞ MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI

Dr. Öğr. Üyesi Hülya MUTLU (Takım Başkanı)

01.07.2026 – 31.07.2026

PROGRAMA İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

1. İletişim Bilgileri

Dr. Öğr. Üyesi Hülya MUTLU hulyamutlu@aku.edu.tr

2. Program Başlıkları

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programı

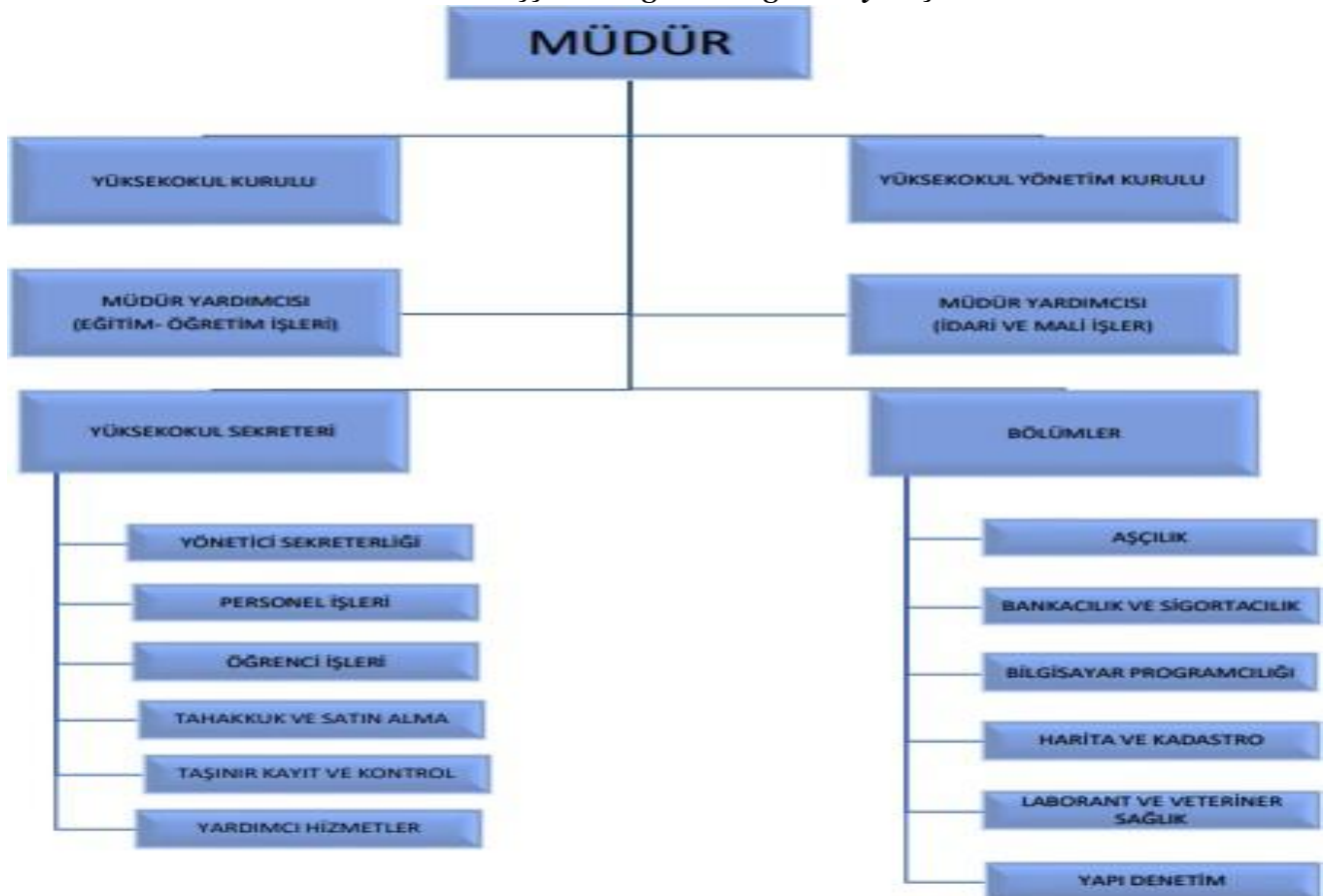
3. Programın Türü

Aşçılık Programı iki yıllık ön lisans eğitimi vermekte olup normal öğretim kapsamında eğitim-öğretim faaliyetlerini sürdürmektedir.

4. Yönetim Yapısı

Aşçılık programı, yüksekokul yapılanmasında Müdür makamına bağlı temel akademik birimden biridir. Bölümün eğitim-öğretim ve müfredat süreçleri Müdür Yardımcısı (Eğitim-Öğretim İşleri) ile Yüksekokul Kurulu koordinesinde yürütülürken; idari ve mali süreçleri Müdür Yardımcısı (İdari ve Mali İşler) ile Yüksekokul Yönetim Kurulu tarafından yönetilmektedir. Aşçılık bölümünün öğrenci kayıtları, personel özlük işleri ile uygulama mutfaklarının satın alma ve malzeme/demirbaş takibi gibi tüm operasyonel işleri ise Yüksekokul Sekreteri altındaki ilgili idari birimlerce yürütülmektedir.

Tablo 4. Aşçılık Programı Organizasyon Şeması



5. Programın Kısa Tarihçesi ve Değişiklikler

Aşçılık Programı 2017 yılında Resmî Gazete’de yayımlanan karar doğrultusunda kurulan Afyon Kocatepe Üniversitesi Emirdağ Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü bünyesinde faaliyet göstermektedir. Programda 1 doktor öğretim üyesi ve 2 öğretim görevlisi olmak üzere toplam 3 akademik personel görev yapmaktadır. Programa ilk kez 2018–2019 eğitim-öğretim yılında öğrenci kabul edilmiş olup ilk mezunlarını 2019–2020 eğitim-öğretim yılında vermiştir. Programın eğitim-öğretim faaliyetleri, Afyon Kocatepe Üniversitesi Emirdağ Meslek Yüksekokulu’na ait Emirdağ Aziziye Külliyesi yerleşkesinde yürütülmektedir.

Programda gerçekleştirilen son kapsamlı müfredat revizyonunda öğrencilerin mesleki bilgi, beceri ve yetkinliklerini artırmaya yönelik önemli düzenlemeler yapılmıştır. Bu kapsamda aşçılık mesleğine özgü teorik ve uygulamalı derslerin sayısı artırılmış, ders içerikleri güncel sektör ihtiyaçları, sürdürülebilir gastronomi anlayışı, gıda güvenliği ve çağdaş mutfak uygulamaları dikkate alınarak yeniden yapılandırılmıştır. Uygulama ağırlıklı derslerin kapsamı genişletilerek öğrencilerin mesleki uygulama becerilerinin geliştirilmesi hedeflenmiş, mezunların istihdam edilebilirliğini artıracak bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmıştır.

6. Önceki Yetersizliklerin ve Gözlemlerin Kaldırılması Yönünde Alınan Önlemler

Aşçılık Programı önceki değerlendirme raporunda tespit edilen gelişmeye açık alanlar ile ilgili düzenlemeler yapılmıştır. Bu kapsamda geliştirilmeye açık yönlerde yer alan "Program müfredatında uzun süredir herhangi bir değişiklik yapılmaması... İç ve dış paydaşların talepleri doğrultusunda müfredatın güncellenmesi..." ve "Sektör ihtiyaçları doğrultusunda yeni derslerin müfredata dâhil edilmesi..." tespiti yapılmıştır. Yapılan iyileştirme kapsamında sektörün dinamik yapısına, güncel mutfak trendlerine ve iç/dış paydaş taleplerine uyum sağlamak amacıyla müfredat güncellenmiş; öğrencilerin sektörel rekabetçiliğini artıracak ders düzenlemeleri hayata geçirilmiştir. Geliştirilmeye açık yönler arasındaki "Programın teknolojik altyapısının güçlendirilmesi..." maddesine yönelik uygulama mutfağının donanımı yeni demirbaş malzemelerle takviye edilerek teknolojik altyapı güçlendirilmiş; öğrencilerin teorik bilgiyi endüstriyel standartlardaki ekipmanlarla pratiğe dönüştürme imkânları pekiştirilmiştir. Kurum dışı etkinlik ve organizasyonların sayısı artırılarak öğrencilerin sektördeki yenilikleri yerinde görmeleri, farklı mutfak kültürleriyle tanışmaları ve mezuniyet sonrası iş hayatına uyum sağlamaları kolaylaştırılmıştır. Programın öğrenci merkezli anlayışı doğrultusunda, öğrencilerin eğitim süreçlerindeki imkânlarını iyileştirmek ve odaklanmalarını sağlamak amacıyla maddi destek mekanizmaları devreye sokulmuştur.

1.ÖĞRENCİLER

1.1. Öğrenci Kabulleri

1.1.1. Programa Kabul Edilen Öğrencilerin Genel Değerlendirmesi

Afyon Kocatepe Üniversitesi Emirdağ Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı örgün öğretim programına öğrenci kaydı Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından uygulanan merkezi sınav sonuçlarına göre yapılmaktadır. ÖSYM tarafından yapılan sınav sonuçlarına göre bölüme yerleştirilen öğrencilerin kesin kayıtları Yükseköğretim Kurulu (YÖK), ÖSYM ve Rektörlük tarafından belirlenen ilkeler (2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunun 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 sağlayamayan öğrenciler kayıt hakkını kaybetmektedir. 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 gerçekleştirebilmektedir.

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.

Afyon Kocatepe Üniversitesi Emirdağ Meslek Yüksekokulu Aşçılık programına kabul edilen öğrenciler farklı lise geçmişlerine ve kişisel özelliklere sahip olmalarına rağmen programın kazandırmayı hedeflediği bilgi, beceri ve yetkinlikleri öngörülen sürede edinebilecek niteliklere büyük ölçüde sahiptirler. Meslek liselerinden gelen öğrenciler, pratik becerileri ile öne çıkarken, genel liselerden gelen öğrenciler, teorik bilgi ve akademik başarıları ile bu dengeyi sağlamaktadır. Programın dengeli ve kapsamlı müfredatı, uygulamalı eğitim fırsatları ve akademik destek mekanizmaları öğrencilerin sektörde gerekli yetkinliklere sahip bireyler olarak yer almalarını sağlayacaktır.

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]
Hazırlık Öğrencisi	-	-	-	-	-
Öğrenci				89	2025
Mezun				30	2025
Öğrenci				80	2024
Mezun				40	2024
Öğrenci	-	-	-	84	2023
Mezun	-	-	-	29	2023
Öğrenci	-	-	-	82	2022
Mezun	-	-	-	31	2022

Aşçılık programına kayıt yaptıran öğrencilerin sayıları, bu öğrencilere ait en yüksek ve en düşük puanlar ve bu puanlara karşılık gelen başarı sıraları ile programın kontenjanları son beş akademik yıl için Tablo 1.2.'de sunulmuştur.

Tablo 1.2. 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	
2025-2026	40	40	308,57275	286,41383		1.023.247	TYT
2024-2025	40	41	368,13212	280,26491		1.158.946	TYT
2023-2024	80	82	368,0173	267,64418		1.326.789	TYT
2022-2023	80	82	312,25738	269,31141		1.195.370	TYT
2021-2022	80	82	254,01317	217,54834		1.196.135	TYT

1.1.3.

Tablo 1.2 incelendiğinde Aşçılık programının son beş akademik yılda kontenjanlarının tamamını doldurduğu görülmektedir. Programa yerleşen öğrencilerin giriş puanları incelendiğinde, yıllara göre değişiklikler görülmekle birlikte, tüm yerleştirmelerin TYT puan türü ile gerçekleştirildiği görülmektedir. En düşük giriş puanı 2021-2022 akademik yılında 217,54834 iken, sonraki yıllarda genel olarak artış göstermiş ve 2025-2026 akademik yılında 286,41383'e yükselmiştir. Aşçılık programına kabul edilen öğrenciler, farklı lise geçmişlerine ve kişisel özelliklere sahip olmalarına rağmen programın kazandırmayı hedeflediği bilgi, beceri ve yetkinlikleri öngörülen sürede edinebilecek niteliklere büyük ölçüde sahiptirler.

1.1.4.

Programa kabul edilen öğrenciler için hazırlık sınıfı uygulaması bulunmamaktadır.

1.2. Yatay Geçiş Muafiyeti Uygulamaları

Ön lisans programı olması sebebiyle sadece yatay geçiş uygulaması bulunmakta olup programda dikey geçiş, yandal ve çift anadal uygulaması bulunmamaktadır. Aşçılık programına yatay geçiş hakkı kazanan öğrencilerin intibak işlemleri bölümdeki Muafiyet ve İntibak Komisyonu tarafından yapılmaktadır. Ders muafiyeti kapsamında yatay geçiş 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 eksik 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.
5. Alınan kararlar öğrenci işlerine iletilerek öğrencinin muaf tutulduğu derslerin harf notu karşılıkları eklenir ve öğrenci muafiyet işlemleri tamamlanır.

Tablo 1.3. Yatay Geçiş 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
2025-2026	-	-	-	-
2024-2025	-	-	-	-
2023-2024	2	-	-	-
2022-2023	1	-	-	-
2021-2022	-	-	-	-

Tablo 1.4. 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

1.3. Öğrenci Hareketliliği

Emirdağ Meslek Yüksekokulu Aşçılık 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 Edici Düzenlemeler

Uluslararası Değişim programları, öğrencilere çok uluslu ortamlarda eğitim alma olanağı sağlayan programlar olarak öne çıkmaktadır. Bu bağlamda uluslararası değişim programları avantajları arasında en önemli faktörlerden biri; bu programların öğrencinin yabancı dilini geliştirmesine olanak vermesidir. Bunun yanı sıra uluslararası değişim programlarına katılan öğrenciler farklı kültürlerden insanlarla etkileşim kurma şansı bulduklarından dolayı yabancı dil konuşma becerisi de kazanmaktadır. Uluslararası değişim programlarının diğer bir avantajı farklı bir kültürle iç içe geçme şansına sahip olmalarıdır. Bu şansları sayesinde öğrenciler farklı bir mutfak kültürünü yakından tanıyabilir ve bu kültürü oluşturan değerleri, örfleri ve adetleri inceleme şansı edinebilmektedir. Ulusal değişim programlarına katılan öğrenciler ise ülke içerisinde farklı yerel kültürleri tanıma imkânına sahip olmakla birlikte yerleşik olduğu üniversite haricinde başka bir üniversiteden ders alma şansına sahip olmaktadır. Bu durum akademik ve uygulamalı alanda önemli katkılar sağlamaktadır. 2026 yılı itibarıyla Erasmus sınavını kazanan ve Gastronomi Staj Konsorsiyumu ile Belçika'ya staj imkanı sağlayan Aşçılık programı öğrencimiz bulunmaktadır. 2026 yılı Temmuz-Eylül aylarında Erasmus stajı için Belçika'da çalışmak için gidiş sağlayacaktır. Gastronomi Konsorsiyumu staj anlaşmaları ile Erasmus staj hareketliliğine katılımın artması beklenmektedir.

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. Emirdağ Meslek Yüksekokulu Aşçılık programı olarak özellikle akademik danışmanlık toplantılarında ulusal ve uluslararası düzeydeki Erasmus, Mevlana ve Farabi gibi değişim programları hakkında bilgilendirme birinci yarıyıl itibari ile yapılmakta olup öğrencilerin değişim programına katılımı teşvik edilmektedir.

1.4-Danışmanlık Hizmeti

1.4.1. Danışmanlık Hizmetleri

Emirdağ Meslek Yüksekokulu tarafından her yıl güz döneminin ilk haftasında oryantasyon etkinliği düzenlenerek üniversite, meslek yüksekokulu ve kendi bölümleri ile ilgili bilgiler verilmektedir. Ayrıca akademik danışmanlık toplantılarında öğrencilere üniversite, MYO ve kendi bölümleri ile ilgili bilgiler verilmektedir. Bunların yanı sıra akademik danışmanlar, öğrencilerin kariyer hedefleri doğrultusunda öğrencilere yardımcı olmaktadır. Öğrencilerin mezun olduktan sonra elde edebileceği kariyer fırsatları ve bu fırsatlardan yararlanmak için yapması gerekenlerin bilgisi verilmektedir. Ayrıca öğrencilere staj yeri bulma fırsatı sağlayan İstihdam ve Kariyer Günleri düzenleyen üniversitelere ziyaret gerçekleştirerek sektör ve öğrencilerin bir araya gelmesi sağlanmaktadır. Her dönem ders kapsamında öğrencilere uygulamalı eğitim verilerek sektörü yakından tanıtmak için fırsatlar sunulmaktadır. Bölüm bazında alanında uzman kişiler ile eğitimler, seminerler düzenlenmektedir. Ayrıca her yarıyıl iki kez sektör ve öğrencilerin bir araya gelmesini sağlayan etkinlikler düzenlenmektedir.

1.4.2. Öğretim Elemanlarının Danışmanlık Hizmetlerine Katkıları

2025-2026 eğitim öğretim yılında Aşçılık programı öğrencilerine yönelik akademik danışmanlık hizmetleri bir doktor öğretim üyesi ve bir öğretim görevlisi tarafından yürütülmektedir. Bu doğrultuda 2025-2026 eğitim öğretim yılından itibaren danışmanlık hizmetlerinin yürütülmesinden iki öğretim elemanı sorumlu olmaktadır. Akademik danışmanlık kapsamında öğretim elemanları öğrencilerin ders seçimlerini planlı bir şekilde yapmasını sağlamanın yanı sıra staj danışmanlığı ile öğrencilerin staj konusunda bilgilendirilmesini de sağlamaktadırlar. Buna ilaveten her yarıyıl bir kez akademik danışmanlık toplantısı yapılmaktadır.

Tablo 1.5. Giriş Yılına Göre Öğrenci Danışmanlıklarının Dağılımı

GİRİŞ YILI	DANIŞMAN	SAYI
2026	Dr. Öğr. Üyesi Hülya MUTLU	137
2026	Öğr. Gör. İrem ÇAFA	40
2025	Dr. Öğr. Üyesi Hülya MUTLU	40
2025	Öğr. Gör. İrem ÇAFA	42
2024	Dr. Öğr. Üyesi Hülya MUTLU	40
2024	Öğr. Gör. İrem ÇAFA	82
2023	Dr. Öğr. Üyesi Hülya MUTLU	115
2022	Dr. Öğr. Üyesi Hülya MUTLU	170

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 oldukları 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 geri bildirimler doğrultusunda son halini almakta Yönetim Kurulu onayını aldıktan sonra kesinleşmekte ve 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 Ön lisans 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.

Aşçılık Programında ölçme ve değerlendirme süreçleri Afyon Kocatepe Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği hükümleri doğrultusunda yürütülmektedir. Öğrencilerin başarı değerlendirmesinde teorik ve uygulamalı derslerin niteliğine uygun olarak ara sınav, yarıyıl sonu sınavı, uygulama performansı, ödev, proje ve ders içi etkinlikler birlikte dikkate alınmaktadır. Böylece öğrencilerin yalnızca sınav performansı değil, dönem boyunca gösterdikleri akademik gelişim ve uygulama becerileri de değerlendirme sürecine yansıtılmaktadır.

Ölçme ve değerlendirme süreçlerinin şeffaflığını sağlamak amacıyla sınav takvimi, sınav salonları ve sınav kuralları sınavlardan önce öğrencilere ilan panoları, kurumsal web sayfası aracılığıyla duyurulmaktadır. Sınavlar yeterli fiziki koşullara sahip sınıflarda gözetmen eşliğinde gerçekleştirilmekte ve tüm öğrencilere eşit koşullar sağlanmaktadır. Sınav güvenliği ve akademik dürüstlüğün korunması amacıyla kimlik kontrolü, oturma düzeni, elektronik cihaz kullanımına ilişkin kurallar, sınava giriş-çıkış esasları ve kopya girişimlerine yönelik uygulamalar yazılı olarak öğrencilere duyurulmakta ve tüm sınavlarda aynı şekilde uygulanmaktadır. Kopya çekme veya akademik etik ihlali durumlarında Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği'ne göre

işlem yapılmaktadır. Değerlendirme sürecinin adil ve hesap verebilir şekilde yürütülmesini sağlamak amacıyla öğrenciler, ilan edilen sınav sonuçlarına yönetmelikte belirtilen süre içerisinde itiraz edebilmekte; yapılan itirazlar ilgili öğretim elemanı tarafından incelenerek sonuçlandırılmaktadır. Böylece öğrencilerin değerlendirme sürecine ilişkin hak arama mekanizmalarına erişimi güvence altına alınmaktadır. Bu uygulamalar ölçme ve değerlendirme süreçlerinin şeffaf, adil, güvenilir, tutarlı ve hesap verebilir şekilde yürütülmesini desteklemekte; programın kalite güvencesi anlayışı ile uyumlu bir değerlendirme sistemi oluşturulmasına katkı sağlamaktadır.

1.6. Öğrencilerin Mezuniyeti

1.6.1.

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

Tablo 1.6. Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ¹	Hazırlık	Sınıf				Öğrenci Sayıları			Mezun Sayıları		
		1.	2.	3.	4.	ÖL	L	YL	ÖL	L	YL
2026		40	40			80			75		
2025		41	40			81			29		
2024		40	40			80			74		
2023		82	80			162			29		
2022		80	80			160			31		
2021		80	80			160			31		

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

1.6.2. 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;

- 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.
- Mezuniyete onay verecek bölüm/program sorumluları OBS üzerinde tanımlanır, tanımlanan onay birimlerince mezuniyet onay işlemi gerçekleştirilir.
- Mezuniyet onay işlemi sona eren öğrenciler için ilgili birimlerce düzenlenen transkript ve

diploma föyleri oluşturulur.

- Mezuniyet Komisyonunca incelenerek “Mezuniyet Komisyon Raporu” düzenlenir.
- 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 itibariyle arşivlenir ve imha edilmez. İlişik kesme belgesi ile başvuran mezuna diploması verilir.

1.6.3. 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 Yönergeye 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 çıkarmaktadır. 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.

2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

2.1. Aşçılık Programı teorik ve uygulamalı dersler ile turizm sektöründe donanımlı ara eleman yetiştirme amacı gütmektedir. Programın eğitim amaçları tablo 2.1.1’de belirtilmiştir.

2.1.1. Tanımlanan Program Eğitim 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.

2.2. Program eğitim amaçları mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedefleri ve mesleki beklentiler tanımına uygun olarak belirlenmiştir.

2.2.1. Program eğitim amaçları mezunların yakın gelecekte yapabilecekleri görevleri kapsamaktadır.

2.3. Üniversite, Yüksekokul ve Bölüm Özgörevleriyle Tutarlılık

2.3.1. Üniversite, Yüksekokul ve Bölüm Özgörevleri

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

Emirdağ Meslek Yüksekokulu özgörevleri; “Mesleki yeterliliğe sahip, toplumda ihtiyaç duyulan bilgi ve becerileri kazanmış, değişen ve gelişen koşullara göre kendini geliştirebilen bireyler yetiştirmektir.”

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.

2.3.2. Bölüm Özgörevlerinin Yayımlanması

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.

Emirdağ Meslek Yüksekokulu övgörevleri yüksekokul web sitesinde misyonumuz ve vizyonumuz sekmesinin altında <https://emirdagmyo.aku.edu.tr/genel-tanitim/stratejik-plan/> web adresi üzerinde yayınlanmaktadır.

Aşçılık programının övgörevlerine Emirdağ MYO resmi web adresinden ulaşılabilir.

Tablo 2.2. Program Eğitim Amaçlarının Kurum, Yüksekokul, Bölüm Vizyon ve Misyonu ile Uyumu

	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ		EMİRDAĞ MYO		AŞÇILIK PROGRAMI	
Program Eğitim Amaçları	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon
	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 gelmektedir.	Mesleki yeterliliğe sahip, toplumda ihtiyaç duyulan bilgi ve becerileri kazanmış, değişen ve gelişen koşullara göre kendini geliştirebilen bireyler yetiştirmek.	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 yetiştirmek.	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	✓	✓	✓	✓	✓	✓
PEA2	✓	✓	✓	✓	✓	✓

2.3.3. Program Eğitim Amaçları ve Bölüm Övgörevinin Uyumu

Aşçılık programı eğitim amaçları ile Afyon Kocatepe Üniversitesi övgörevlerinin bileşenleri ile aralarındaki çapraz ilişkiler ve uyum Tablo 2.2.’de ele alınmıştır.

Aşçılık Programı eğitim amaçları ile Emirdağ MYO övgörevlerinin bileşenleri ile aralarındaki çapraz ilişkiler ve uyum Tablo 2.2.’de ele alınmıştır.

Aşçılık programının eğitim amaçları ile bölüm övgörevlerinin bileşenleri ile aralarındaki çapraz ilişkiler ve uyum Tablo 2.2.’de ele alınmıştır.

2.4. Program Eğitim Amaçlarının Belirlenmesinde İç ve Dış Paydaşların Rolü

2.4.1. Program İç ve Dış Paydaşları

Aşçılık bölümü öğrencileri eğitiminde faydalanan tüm kurum, kuruluş ve kişilerden oluşmakta iken program dış paydaşları verilen eğitimden faydalanan, etkilenen tüm kurum, kuruluş ve kişilerden

oluşmaktadır. Bu bağlamda tespit edilen program iç ve dış paydaşlar listesine Tablo2.3’de yer verilmiştir.

Tablo 2.3. İç ve Dış Paydaşlar

İç Paydaşlar	Dış Paydaşlar
• Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü	• Aşçılık programı mezunları
• Aşçılık Programı öğretim elemanları	• Aşçılık programı öğrencileri
• MYO bünyesindeki diğer bölümlerin öğretim elemanları	• Diğer Üniversitelerin Aşçılık programları
• MYO İdari Birimleri (MYO Sekreterliği, Öğrenci İşleri, Ayniyat, Tahakkuk)	• Kısa Süreli İş Ortaklığı İçerisinde Bulunulan Kurumlar
• MYO Müdürlüğü	• Meslek Odaları/Birlikler
	• Mezunlar
	• Sektör İşletmeleri
	• Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu
	• Yasal Kuruluşlar (Milli Eğitim Bakanlığı, Yüksek Öğretim Kurumu, Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi)
*Liste alfabetik olarak sıralanmıştır.	

2.4.2. İç ve Dış Paydaşların Belirlenmesi ve Güncellenmesi

Aşçılık programı eğitim 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 arttırılması, sektör temsilcilerinin eğitim süreçlerinde daha aktif olarak katılmasına yönelik uygulamalar (seminer, konferans, uygulamalı dersler, workshop vb.), iç paydaş gereksinimine göre gerçekleştirilen güncellemeler arasında değerlendirilebilir.

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 yerine getirilmektedir.
- Mezunlardan alınan bilgiler doğrultusunda program içeriğinde ne gibi zenginleştirmeler yapılabileceği hususu üzerinde durulmaktadır.

2.5. Program Eğitim Amaçlarının Yayınlanması

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

2.6. Amaçların Güncellenmesi

2.6.1.

Program eğitim amaçlarının güncellenmesi sürecinde iç ve dış paydaş görüşleri, sektörel gelişmeler, yükseköğretim politikaları ve ilgili mevzuat değişiklikleri dikkate alınmaktadır. Bu kapsamda programın eğitim amaçları ve müfredatı, sürekli iyileştirme anlayışı doğrultusunda belirli aralıklarla gözden geçirilmekte ve güncellenmektedir.

Aşçılık Programında gerçekleştirilen son kapsamlı güncelleme, Yükseköğretim Kurulu Başkanlığının mesleki eğitimin niteliğinin artırılmasına yönelik politika ve uygulamaları doğrultusunda yürütülmüştür. Söz konusu düzenleme kapsamında, iç paydaşlar (öğretim elemanları, öğrenciler ve akademik birimler) ile dış paydaşlardan (sektör temsilcileri, işletmeler ve mezunlar) elde edilen geri bildirimler değerlendirilmiş; sektörün ihtiyaç duyduğu uygulama becerilerinin güçlendirilmesi amacıyla program müfredatı yeniden yapılandırılmıştır.

Yapılan değerlendirmeler sonucunda program, uygulama ağırlıklı eğitimi desteklemek ve öğrencilerin mesleki deneyimlerini artırmak amacıyla 3+1 Eğitim Modeline dönüştürülmüştür. Bu model kapsamında öğrencilerin üç yarıyılı okul ortamında teorik ve uygulamalı derslerle, bir yarıyılı ise işletmelerde mesleki eğitim uygulaması ile tamamlamaları öngörülmektedir. Böylece öğrencilerin sektörle daha erken etkileşim kurmaları, iş başında öğrenme deneyimi kazanmaları ve mezuniyet sonrası istihdam edilebilirliklerinin artırılması hedeflenmiştir.

Müfredat güncelleme süreci; ilgili YÖK düzenlemeleri, paydaş görüşleri, bölüm kurulu kararları ve üniversitenin eğitim politikaları doğrultusunda yürütülmüş olup alınan kararlar ilgili kurul ve komisyonlar tarafından değerlendirilerek uygulamaya aktarılmıştır. Bu süreç, program eğitim amaçlarının paydaş beklentileri ve sektörel gereksinimlerle uyumlu şekilde güncellenmesine yönelik sistematik bir iyileştirme uygulaması olarak değerlendirilmektedir.

3. PROGRAM ÇIKTILARI

3.1.1. Aşçılık Programı Program Çıktıları

Aşçılık programı program çıktılarının oluşturulması sürecinde Türkiye Yükseköğrenim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ), Aşçılık programı çıktı ölçütleri ve TURAK çıktıları dikkate alınmıştır. Programımızla ilgili program çıktısı verileri <https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/adresinde> sunulmaktadır.

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.

3.1.2. Akreditasyon Kurumu Program Çıktıları

TURAK akreditasyon kurumu aşçılık programı öğrenim çıktıları aşağıdaki tabloda yer verilmiştir. Akredite kurumu ve Aşçılık programı program çıktıları karşılaştırıldığında aşçılık mesleğinin temel bileşenleri noktasında kavramsal bir bütünlük sergilemektedir. Yiyecek içecek retim süreçlerinden mutfak operasyon yönetimine, sanitasyon standartlarından gıda güvenliği protokollerine kadar tüm kritik alanlar her iki programda da eş değer düzeyde kapsamıştır. Sonuç itibarıyla her iki eğitim modeli de mutfak süreçlerinin tüm aşamalarında yüksek teknik ve idari hâkimiyet sahibi, sektörel standartlara uygun profesyoneller yetiştirme hedefine odaklanmıştır.

3.1.2 TURAK Aşçılık Programı Öğrenim Çıktıları
A.ÖL.1)Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları, kuramları ve yeni akımları anlatır.
A.ÖL.2)Menü planlama, pişirme yöntemleri, sunum ve servis, malzeme tedarik ve stok uygulamaları gibi çeşitli konuları açıklar.
A.ÖL.3)Türk ve dünya mutfaklarından yemekler hazırlar.
A.ÖL.4)İş süreçlerine uygun olarak ekibi organize eder.
A.ÖL.5)Araç gereç ve ekipmanları kullanır, uygun yöntem ve malzemeler ile temizliğini yapar.
A.ÖL.6)Temel ilk yardım yöntemlerini uygular.
A.ÖL.7)Gıda güvenliği ve kalite güvencesi ile ilgili standartları uygular.
A.ÖL.8)Kriz sürecini yönetir.

Tablo 3.2 TYYÇ-Program Yeterlilikleri İlişkisi

Temel Alan	Program Yeterlilikleri												Ulusal Yeterlilik
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Bilgi	1												1
Beceri	1												1
Yetkinlikler	1												1
Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme	2												2
Yetkinlikler	3												3
Öğrenme	1												1
Yetkinlikler	2												2
Öğrenme	3												3
Yetkinlikler	1												1
İletişim ve Sosyal	2												2
Yetkinlikler	3												3
İletişim ve Sosyal	4												4
Yetkinlikler	1												1
Alan Özgü	2												2

3.1.3. Program Çıktılarının Program Eğitim Amaçlarıyla Uyumu

Tablo 3.3. Program Çıktılarının Program Eğitim Amaçlarıyla Uyumu

Program Eğitim Amaçları (PEA)	Program Çıktıları (PÇ)						
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7
PEA1	4	4	4	5	5	5	4
PEA2	2	4	3	5	5	4	3

*Uyum düzeyleri 1 (çok düşük) ve 5 (çok yüksek) arasında ifade edilmiştir.

Tablo 3.3’de yer alan uyum tablosu program çıktıları ile programa eğitim amaçlarının uyumunu göstermektedir.

3.1.4. Program Çıktılarını Belirleme Yöntemi

Aşçılık Ön Lisans Programı öğretim çıktılarının belirlenmesi ve güncellenmesi, kalite güvence sistemlerine, ulusal standartlara ve sektörel beklentilere tam uyumlu, katılımcı ve sistematik bir süreç çerçevesinde yürütülmektedir. Program öğretim çıktıları kurgulanırken öncelikle Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) temel alınmıştır. Bu bağlamda çıktılar; matriste detaylandırıldığı üzere "Bilgi", "Beceriler" ve "Yetkinlikler" (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme, Öğrenme, İletişim ve Sosyal, Alana Özgü) temel alanlarını kapsayacak şekilde 1'den 12'ye kadar numaralandırılarak sınıflandırılmıştır. Bu yapısal temele ek olarak, gastronomi ve turizm eğitiminde standartları en üst düzeye taşımak ve akreditasyon gerekliliklerini sağlamak amacıyla TURAK (Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu) program çıktılarından da faydalanılarak alanın spesifik gereksinimleri müfredata entegre edilmiştir.

Sürecin dinamik kalması için iç paydaşlardan çeşitli yöntemlerle (memnuniyet anketleri, öğrenci temsilcisi ve bölüm öğretim elemanlarının görüşleri) geri bildirimler alınmaktadır. Belirlenen çıktıların güncel ve uygulanabilir kalması adına dış paydaş katılımı titizlikle işletilmektedir: MEB, YÖK ve ÖSYM gibi yasal kuruluşlarca getirilen yeni düzenlemeler ve standartlar doğrultusunda eğitim amaçları ve program çıktıları düzenli olarak güncellenmektedir. Mezunlardan ve sektör temsilcilerinden (seminerler, workshoplar, iş yeri uygulamaları aracılığıyla) alınan geri bildirimler doğrultusunda program içeriğinin sektör ihtiyaçlarına göre zenginleştirilmesi sağlanmaktadır.

3.1.5. Program Çıktılarını Güncelleme Yöntemi

Aşçılık program çıktıları 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 arttırılması, sektör temsilcilerinin eğitim süreçlerinde daha aktif olarak katılmasına yönelik uygulamalar (seminer, konferans, uygulamalı dersler, workshop vb.), iç paydaş gereksinimine göre gerçekleştirilen güncellemeler arasında değerlendirilebilir. 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 yerine getirilmektedir.

• Mezunlardan alınan bilgiler doğrultusunda program içeriğinde ne gibi zenginleştirmeler yapılabileceği hususu üzerinde durulmaktadır.

3.2. Program Çıktılarını Sağlama Uygulamaları

3.2.1. 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.

3.2.2. Program Çıktısı Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

Üniversitemiz Eğitim-Öğretim Yönergesinin 18/1/b. maddesi gereği öğrencilere her yarıyıl sonunda her bir ders için Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden Eğitsel Performans Ölçeği uygulanmaktadır. Kalite Yönergesinin 9/1/e. maddesi kurumun hizmet kalitesini ve paydaş memnuniyetini ölçmek" amacıyla Kalite Komisyonu adına Kalite Koordinatörlüğü tarafından yapılan 2023-2024 akademik yılı bahar dönemine ilişkin Eğitsel Performans Ölçeği sonuçları programlar bazında daha önce okullara gönderilmiştir. Gönderilen Eğitim-Öğretim Yönergesinin 17/4. maddesine göre Eğitsel Performans Ölçeği sonuçları Açıcılık Programı öğretim elemanları tarafından değerlendirilmiştir.

Emirdağ Meslek Yüksekokulu Açıcılık Programının akademik kadrosu olarak derslerin tek tek değerlendirilmesi yapılarak eğitim ve öğretim kalitesinin daha iyi seviyelere getirilmesi için görüş alış veriş yapılmıştır. Programda yer alan tüm derslerin sınav değerlendirilmesi ile ilgili olarak 2023-2024 eğitim dönemi Güz dönemi final sınavları itibarıyla sorulan soruların her birisinin ayrı ayrı puanlandırılması ve sisteme öğrencilerin her soru için aldıkları puanların ayrı ayrı girilmesi esas alınmaya başlanmıştır. Yine sorulan soruların dönem sonu ders çıktıları ile olan ilişkileri akademik personel tarafından ve her sınav için ayrı ayrı ilişkilendirilmektedir. Derslere ve bölüme ait tüm istatistiklere Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden ulaşılabilir.

3.3. Program Çıktısına Ulaşma

3.3.1. Program Çıktısına Ulaşıldığına Dair Kanıtlar

Tablo 3.3.1. Program Çıktısına Ulaşıldığına Dair Kanıtlar

Program Çıktıları (PÇ)	Eşleşen İlgili Dersler
PÇ1: Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları, kuramları ve yeni akımları bilir.	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Gastronomide Yeni Trendler, Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar, Füzyon Mutfağı.
PÇ2: Menü planlama, pişirme yöntemleri, sunum ve servis, malzeme tedarik ve stok uygulamaları gibi çeşitli konularda bilgi sahibi olur.	Temel Mutfak Teknikleri, Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama, Yiyecek İçecek Servisi, Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü, Soğuk Mutfak ve Süsleme Sanatı, Tatlılar, Soslar, İçecek Teknolojisi, Deniz Ürünleri.
PÇ3: Türk ve dünya mutfaklarını bilir ve uygular.	Osmanlı Saray Mutfağı, Yöresel Mutfak, Türk Mutfak Kültürü, Dünya Mutfakları.
PÇ4: İş süreçlerini bilir ve ekibi organize eder.	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon, Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi, Ziyafet Yönetimi.
PÇ5: Araç gereç ve ekipmanların kullanımını bilir ve bakımını sağlar.	Mutfak Uygulamaları I, Mutfak Uygulamaları II, Endüstriyel Yemek Üretimi, Yiyecek İçecek Otomasyonu, Staj.
PÇ6: Kriz yönetme ve ilk yardım bilgi ve becerisine sahiptir.	İş Sağlığı ve Güvenliği, Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım.
PÇ7: Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerini bilir ve uygular.	Mutfakta Kalite Yönetim Sistemleri, Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu, Mutfaklarda Atık Yönetimi.

3.3.2. Mezunların Çıktılara Ulaşım Düzeyi

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.

3.3.3. Çıktıların Sağlanma Düzeyi

3.3.1 ve 3.3.2 başlıkları altında program çıktıları dersler ile ilişkilendirilmiş ve bu derslerden başarılı olan öğrencilerin çıktıları karşıladığı belirtilmiştir. Bu kapsamda ilgili derslerde yapılan uygulamalar, çalışmalar, projeler, ödevler ve sunumlar program çıktılarını sağlanma düzeyini göstermektedir.

4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

4.1.1. 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 eğitim 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.

Tablo 4.1. Kurulan Ölçme Değerlendirme Sisteminin Sürekli İyileştirilmesi

Tarih	İyileştirme Alanı	Kapsam/İçerik/Etkinlik/Değişiklik	Uygulanma Sebebi
2023	Uygulamalı Eğitim Çerçeve Yönetmeliğin Uygulanması	Yükseköğretim çerçeve yönetmelik kapsamında öğrencilerin sigortalı çalışmalarının staj yerine sayılması	Yürürlüğe giren Yükseköğretim çerçeve yönetmeliğin uygulanmaya başlanması
2023	Öğretim Elemanı Alımı	Öğr. Gör.	Eğitim-öğretimin planlanması ve uygulanmasına katkıda bulunulması gerekliliği
2024	Makine Teçhizat Alımı	Mutfakta eğitim kalitesini artırmak amacıyla 50.000,00 TL değerinde makine teçhizat ekipman alımı	Uygulama derslerinde özel ekipman gerektiren uygulama derslerinin yapılması için eksik malzemelerin tamamlanması gerekliliği
2025	Müfredat Güncellenmesi	Eğitim planı 3+1 sisteme uygun hale getirilmiştir.	Öğrencilerin sektör pratiklerinin artırılması ve uygulama geliştirilmesi.
2026	Toplumsal Katkı Faaliyetleri	Toplumsal katkı kapsamında çeşitli kurum ve kuruluşlar ile etkinlikler düzenlenmiş ve eğitimler yapılmıştır.	Üniversite toplum yararına çalışmaların artırılması ve kurumlararası işbirliğinin geliştirilmesi.

4.2.1. İyileştirme Çalışmalarının Sistematiği ve Kanıtlara Dayanması

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

5. EĞİTİM PLANI

5.1.1. Aşçılık Programı Ön Lisans Öğretim Programı

Aşçılık programı ön lisans öğretim planında yer alan dersler Tablo 5.1’de yer almaktadır. Aşçılık programı ön lisans öğretim planında yer alan dersler Emirdağ Meslek Yüksekokulu resmi web sitesinde ilan edilmiştir.

5.1. Aşçılık Programı Ders Planı

Ders Kodu	Ders adı ¹	Öğretim Dili ²	Kategori (AKTS Kredisi) ³				
			Alanına uygun temel öğretim	Alanına uygun öğretim	Seçmeli Dersler		Diğer ⁴
					Alan içi	Alan dışı	
1. Yarıyıl							
AİİT-101	ATATÜRK İLK. VE İNK. TARİHİ I	TÜRKÇE	-	-	-	-	2
ASCI101	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	TÜRKÇE	3	-	-	-	-
ASCI103	TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ	TÜRKÇE	4		-	-	-
ASCI105	BESLENME İLK. VE MENÜ PLANLAMA	TÜRKÇE	3	-	-	-	-
ASCI107	YİY. İÇ. İŞL. YÖNETİM VE ORG.	TÜRKÇE	3	-	-	-	-
TUR-101	TÜRK DİLİ I	TÜRKÇE	-	-	-	-	2
SG101	YABANCI DİL I DERS GRUBU	TÜRKÇE	-	-	-	-	2
SG102	SEÇMELİ I DERS GRUBU	TÜRKÇE	-	-	4	-	-
SG110	SEÇMELİ II DERS GRUBU	TÜRKÇE	-	-	-	4	-
2. Yarıyıl							
AİİT-102	ATATÜRK İLK. VE İNK. TARİHİ II	TÜRKÇE	-	-	-	-	2
ASCI102	MUTFAK UYGULAMALARI I	TÜRKÇE	4		-	-	-
ASCI104	YÖRESEL MUTFAK	TÜRKÇE	-	4	-	-	-
ASCI106	GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU	TÜRKÇE	3	-	-	-	-
ASCI108	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	TÜRKÇE	-	3	-	-	-
TUR-102	TÜRK DİLİ II	TÜRKÇE	-	-	-	-	2
SG103	YABANCI DİL II DERS GRUBU	Diğer	-	-	-	-	2
SG105	SEÇMELİ III DERS GRUBU	TÜRKÇE	-	-	-	3	-
SG106	SEÇMELİ IV DERS GRUBU	TÜRKÇE	-	-	4	-	-

Ders Kodu	Ders adı ¹	Öğretim Dili ²	Kategori (AKTS Kredisi) ³				
			Alanına uygun temel öğretim	Alanına uygun öğretim	Seçmeli Dersler		Diğer ⁴
					Alan içi	Alan dışı	
3. Yarıyıl							
100	STAJ	TÜRKÇE	-	6	-	-	
ASCI201	MESLEKİ YABANCI DİL I	TÜRKÇE	-	3	-	-	-
ASCI203	MUTFAK UYGULAMALARI II	TÜRKÇE	4		-	-	-
ASCI205	SOĞUK MUTFAK VE SÜSLEME SANATI	TÜRKÇE	-	3	-	-	-
ASCI207	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ	TÜRKÇE	-	3	-	-	-
ASCI209	YİY. İÇ. MALİYET ANALİZİ VE KONTROLÜ	TÜRKÇE	-	4	-	-	-
ASCI211	MUTFAKLARDA ATIK YÖNETİMİ	TÜRKÇE		3	-	-	-
ASCI213	GASTRONOMİDE GÜNCEL SORUNLAR VE YAKLAŞIMLAR	TÜRKÇE		2	-	-	-
SG107	SEÇMELİ V DERS GRUBU	TÜRKÇE	-	-	4	-	-
SG108	SEÇMELİ VI DERS GRUBU	TÜRKÇE	-	-	-	4	-
4.Yarıyıl							
SG205	SEÇMELİ VIII-IX DERS GRUBU (2 Ders)	TÜRKÇE	-	-	10		-
SG401	SEÇMELİ X-XI-XII-XIII GR. (4 Ders)	TÜRKÇE	-	-	20	-	-
PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI ⁵			20	35	42	11	12
MEZUNİYET İÇİN TOPLAM KREDİ							
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ							
Toplamlar bu satırlardan en az birini sağlamalıdır		En düşük AKTS kredisi	60	90	60		
		En düşük yüzde	%17	% 29	%54		

5.2. Yarıyıllar Temelinde Ders Planı

2025-2026 AKADEMİK YILI DERS PLANI							
Yarıyıl	Ders Kodu	Ders Adı	T	U	L	AKTS	Tür (Zorunlu/Seçmeli)
1. Yarıyıl	AIİT-101	ATATÜRK İLKERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2	0	0	2	Zorunlu
1. Yarıyıl	ASCI101	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	3	0	0	3	Zorunlu
1. Yarıyıl	ASCI103	TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ	2	2	0	4	Zorunlu
1. Yarıyıl	ASCI105	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA	2	1	0	3	Zorunlu

1. Yarıyıl	ASCI107	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE YÖNETİM VE ORGANİZASYON	3	0	0	3	Zorunlu
1. Yarıyıl	TUR-101	TÜRK DİLİ I	2	0	0	2	Zorunlu
1. Yarıyıl	SG101	YABANCI DİL I DERS GRUBU	2	0	0	2	Seçmeli
1. Yarıyıl	YAD101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE I)	2	0	0	2	Seçmeli
1. Yarıyıl	YAD103	YABANCI DİL I (ALMANCA I)	2	0	0	2	Seçmeli
1. Yarıyıl	YAD105	YABANCI DİL I (FRANSIZCA I)	2	0	0	2	Seçmeli
1. Yarıyıl	SG102	SEÇMELİ I DERS GRUBU	3	0	0	4	Seçmeli
1. Yarıyıl	SD111	OSMANLI SARAY MUTFAĞI	3	0	0	4	Seçmeli
1. Yarıyıl	SD113	MUTFAKTA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	3	0	0	4	Seçmeli
1. Yarıyıl	SD115	ŞEHİR VE ÜNİVERSİTE YAŞAMINA UYUM	3	0	0	4	Seçmeli
1. Yarıyıl	SG110	SEÇMELİ II DERS GRUBU	3	0	0	4	Seçmeli
1. Yarıyıl	GS101	GÜZEL SANATLAR	3	0	0	4	Seçmeli
1. Yarıyıl	SD107	MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ	3	0	0	4	Seçmeli
1. Yarıyıl	SD109	SAĞLIK TURİZMİ	3	0	0	4	Seçmeli
2. Yarıyıl	AİİT-102	ATATÜRK İLKERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2	0	0	2	Zorunlu
2. Yarıyıl	ASCI102	MUTFAK UYGULAMALARI I	2	2	0	4	Zorunlu
2. Yarıyıl	ASCI104	YÖRESEL MUTFAK	2	2	0	4	Zorunlu
2. Yarıyıl	ASCI106	GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU	3	0	0	3	Zorunlu
2. Yarıyıl	ASCI108	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	3	0	0	3	Zorunlu
2. Yarıyıl	TUR-102	TÜRK DİLİ II	2	0	0	2	Zorunlu
2. Yarıyıl	SG103	YABANCI DİL II DERS GRUBU	2	0	0	2	Seçmeli
2. Yarıyıl	YAD102	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE II)	2	0	0	2	Seçmeli
2. Yarıyıl	YAD104	YABANCI DİL II (ALMANCA II)	2	0	0	2	Seçmeli
2. Yarıyıl	YAD106	YABANCI DİL II (FRANSIZCA II)	2	0	0	2	Seçmeli
2. Yarıyıl	SG105	SEÇMELİ III DERS GRUBU	3	0	0	3	Seçmeli
2. Yarıyıl	BS102	BEDEN EĞİTİMİ	3	0	0	3	Seçmeli
2. Yarıyıl	SD110	TOPLANTI VE ÖZEL ETKİNLİK YÖNETİMİ	3	0	0	3	Seçmeli
2. Yarıyıl	SD112	GASTRONOMİDE YENİ TRENDLER	3	0	0	3	Seçmeli
2. Yarıyıl	SG106	SEÇMELİ IV DERS GRUBU	3	0	0	4	Seçmeli
2. Yarıyıl	ISG102	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	3	0	0	4	Seçmeli
2. Yarıyıl	SD108	YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU	3	0	0	4	Seçmeli
2. Yarıyıl	SD114	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ	3	0	0	4	Seçmeli
3. Yarıyıl	100	STAJ	0	0	0	6	Zorunlu
3. Yarıyıl	ASCI201	MESLEKİ YABANCI DİL I	3	0	0	3	Zorunlu
3. Yarıyıl	ASCI203	MUTFAK UYGULAMALARI II	2	2	0	4	Zorunlu

3. Yarıyıl	ASCI205	SOĞUK MUTFAK VE SÜSLEME SANATI	2	1	0	3	Zorunlu
3. Yarıyıl	ASCI207	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ	2	1	0	3	Zorunlu
3. Yarıyıl	ASCI209	YİYECEK İÇECEK MALİYET ANALİZİ VE KONTROLÜ	3	0	0	4	Zorunlu
3. Yarıyıl	ASCI211	MUTFAKLARDA ATIK YÖNETİMİ	3	0	0	3	Zorunlu
3. Yarıyıl	ASCI213	GASTRONOMİDE GÜNCEL SORUNLAR VE YAKLAŞIMLAR	2	0	0	2	Zorunlu
3. Yarıyıl	SG107	SEÇMELİ V DERS GRUBU	3	0	0	4	Seçmeli
3. Yarıyıl	SD211	GASTRONOMİ VE MEDYA	3	0	0	4	Seçmeli
3. Yarıyıl	SD213	YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI	3	0	0	4	Seçmeli
3. Yarıyıl	SD215	FÜZYON MUTFAĞI	3	0	0	4	Seçmeli
3. Yarıyıl	SG108	SEÇMELİ VI DERS GRUBU	3	0	0	4	Seçmeli
3. Yarıyıl	KP201	KARİYER PLANLAMA	3	0	0	4	Seçmeli
3. Yarıyıl	SD207	SOSLAR	3	0	0	4	Seçmeli
4. Yarıyıl	SG205	SEÇMELİ VIII-IX DERS GRUBU	3	0	0	10	Seçmeli
4. Yarıyıl	GC202	GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI	1	2	0	5	Seçmeli
4. Yarıyıl	SD208	MESLEKİ YABANCI DİL II	3	0	0	5	Seçmeli
4. Yarıyıl	SD224	ZİYAFET MUTFAĞI	3	0	0	5	Seçmeli
4. Yarıyıl	SD226	İÇECEK TEKNOLOJİSİ	3	0	0	5	Seçmeli
4. Yarıyıl	SD228	TATLILAR	3	0	0	5	Seçmeli
4. Yarıyıl	SG401	SEÇMELİ X-XI-XII-XIII DERS GRUBU	3	0	0	20	Seçmeli
4. Yarıyıl	GRS-202	GİRİŞİMCİLİK	3	0	0	5	Seçmeli
4. Yarıyıl	SD210	DENİZ ÜRÜNLERİ	3	0	0	5	Seçmeli
4. Yarıyıl	SD212	BAHARAT VE KAHVE KÜLTÜRÜ	3	0	0	5	Seçmeli
4. Yarıyıl	SD214	GENEL SAĞLIK BİLGİSİ VE İLK YARDIM	3	0	0	5	Seçmeli
4. Yarıyıl	SD216	TURİZM VE ÇEVRE	3	0	0	5	Seçmeli
4. Yarıyıl	SD218	MESLEK ETİĞİ	3	0	0	5	Seçmeli
4. Yarıyıl	SD220	ZİYAFET YÖNETİMİ	3	0	0	5	Seçmeli
4. Yarıyıl	SD222	DÜNYA MUTFAKLARI	3	0	0	5	Seçmeli

Ders içerikleri web sitesinde yer almaktadır.

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

5.3. Yarıyıllar Temelinde Seçmeli Ders Planı

2025-2026 AKADEMİK YILI DERS PLANI							
Yarıyıl	Ders Kodu	Ders Adı	T	U	L	AKTS	Seçmeli
1. Yarıyıl	SG101	YABANCI DİL I DERS GRUBU	2	0	0	2	Seçmeli
1. Yarıyıl	YAD101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE I)	2	0	0	2	Seçmeli

1. Yarıyıl	YAD103	YABANCI DİL I (ALMANCA I)	2	0	0	2	Seçmeli
1. Yarıyıl	YAD105	YABANCI DİL I (FRANSIZCA I)	2	0	0	2	Seçmeli
1. Yarıyıl	SG102	SEÇMELİ I DERS GRUBU	3	0	0	4	Seçmeli
1. Yarıyıl	SD111	OSMANLI SARAY MUTFAĞI	3	0	0	4	Seçmeli
1. Yarıyıl	SD113	MUTFAKTA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	3	0	0	4	Seçmeli
1. Yarıyıl	SD115	ŞEHİR VE ÜNİVERSİTE YAŞAMINA UYUM	3	0	0	4	Seçmeli
1. Yarıyıl	SG110	SEÇMELİ II DERS GRUBU	3	0	0	4	Seçmeli
1. Yarıyıl	GS101	GÜZEL SANATLAR	3	0	0	4	Seçmeli
1. Yarıyıl	SD107	MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ	3	0	0	4	Seçmeli
1. Yarıyıl	SD109	SAĞLIK TURİZMİ	3	0	0	4	Seçmeli
2. Yarıyıl	SG103	YABANCI DİL II DERS GRUBU	2	0	0	2	Seçmeli
2. Yarıyıl	YAD102	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE II)	2	0	0	2	Seçmeli
2. Yarıyıl	YAD104	YABANCI DİL II (ALMANCA II)	2	0	0	2	Seçmeli
2. Yarıyıl	YAD106	YABANCI DİL II (FRANSIZCA II)	2	0	0	2	Seçmeli
2. Yarıyıl	SG105	SEÇMELİ III DERS GRUBU	3	0	0	3	Seçmeli
2. Yarıyıl	BS102	BEDEN EĞİTİMİ	3	0	0	3	Seçmeli
2. Yarıyıl	SD110	TOPLANTI VE ÖZEL ETKİNLİK YÖNETİMİ	3	0	0	3	Seçmeli
2. Yarıyıl	SD112	GASTRONOMİDE YENİ TRENDLER	3	0	0	3	Seçmeli
2. Yarıyıl	SG106	SEÇMELİ IV DERS GRUBU	3	0	0	4	Seçmeli
2. Yarıyıl	ISG102	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	3	0	0	4	Seçmeli
2. Yarıyıl	SD108	YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU	3	0	0	4	Seçmeli
2. Yarıyıl	SD114	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ	3	0	0	4	Seçmeli
3. Yarıyıl	SG107	SEÇMELİ V DERS GRUBU	3	0	0	4	Seçmeli
3. Yarıyıl	SD211	GASTRONOMİ VE MEDYA	3	0	0	4	Seçmeli
3. Yarıyıl	SD213	YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI	3	0	0	4	Seçmeli
3. Yarıyıl	SD215	FÜZYON MUTFAĞI	3	0	0	4	Seçmeli
3. Yarıyıl	SG108	SEÇMELİ VI DERS GRUBU	3	0	0	4	Seçmeli
3. Yarıyıl	KP201	KARİYER PLANLAMA	3	0	0	4	Seçmeli
3. Yarıyıl	SD207	SOSLAR	3	0	0	4	Seçmeli
4. Yarıyıl	SG205	SEÇMELİ VIII-IX DERS GRUBU	3	0	0	10	Seçmeli
4. Yarıyıl	GC202	GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI	1	2	0	5	Seçmeli
4. Yarıyıl	SD208	MESLEKİ YABANCI DİL II	3	0	0	5	Seçmeli
4. Yarıyıl	SD224	ZİYAFET MUTFAĞI	3	0	0	5	Seçmeli
4. Yarıyıl	SD226	İÇECEK TEKNOLOJİSİ	3	0	0	5	Seçmeli
4. Yarıyıl	SD228	TATLILAR	3	0	0	5	Seçmeli
4. Yarıyıl	SG401	SEÇMELİ X-XI-XII-XIII DERS GRUBU	3	0	0	20	Seçmeli
4. Yarıyıl	GRS-202	GİRİŞİMCİLİK	3	0	0	5	Seçmeli
4. Yarıyıl	SD210	DENİZ ÜRÜNLERİ	3	0	0	5	Seçmeli

4. Yarıyıl	SD212	BAHARAT VE KAHVE KÜLTÜRÜ	3	0	0	5	Seçmeli
4. Yarıyıl	SD214	GENEL SAĞLIK BİLGİSİ VE İLK YARDIM	3	0	0	5	Seçmeli
4. Yarıyıl	SD216	TURİZM VE ÇEVRE	3	0	0	5	Seçmeli
4. Yarıyıl	SD218	MESLEK ETİĞİ	3	0	0	5	Seçmeli
4. Yarıyıl	SD220	ZİYAFET YÖNETİMİ	3	0	0	5	Seçmeli
4. Yarıyıl	SD222	DÜNYA MUTFAKLARI	3	0	0	5	Seçmeli

5.4. Ders ve Sınıf Büyüklükleri

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS	Son İki Yarıyıda Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı
ASCI102	MUTFAK UYGULAMALARI I	2	2	4	1	40
ASCI104	YÖRESEL MUTFAK	2	2	4	1	40
ASCI106	GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU	3	0	3	1	40
ASCI108	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	3	0	3	1	40
ASC104	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I	2	2	5	1	40
ASC108	YÖRESEL MUTFAK	3	1	6	1	40
ASC202	MESLEKİ YABANCI DİL II	3	0	2	1	40
ASC204	DÜNYA MUTFAKLARI	3	2	5	1	40
ASC206	ZİYAFET MUTFAĞI	3	1	4	1	40
ASC208	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	3	0	4	1	40
ASC210	İŞLETME YÖNETİMİ	2	0	3	1	40
ASC212	ŞARAP SERVİSİ YAPMA	3	1	4	1	40
GRS202	GİRİŞİMCİLİK II	1	1	3	1	40
ISG102	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	3	0	4	1	40
SD106	HİJYEN VE SANİTASYON	3	0	3	1	40
SD110	TOPLANTI VE ÖZEL ETKİNLİK YÖNETİMİ	3	0	3	1	40
SD202	PASTANE ÜRÜNLERİ	2	0	3	1	40
SD204	ÇEVRE KORUMA	2	0	3	1	40
SD206	ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	2	0	3	1	40
YAD102	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE II)	2	0	2	1	40
200	STAJ II 3	0	0	4	1	40

5.1.2

Ders Kodu	Ders adı ¹	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7
AIİT-101	ATATÜRK İLK. VE İNK. TARİHİ I	2	2	2	2	2	2	2
ASCI101	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	5	5	5	5	5	5	5
ASCI103	TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ	5	5	5	5	5	5	5
ASCI105	BESLENME İLK. VE MENÜ PLANLAMA	5	5	5	5	5	5	5
ASCI107	YİY. İÇ. İŞL. YÖNETİM VE ORG.	4	4	4	4	4	4	4
TUR-101	TÜRK DİLİ I	1	1	1	1	1	1	1
SG101	YABANCI DİL I DERS GRUBU	2	2	2	2	2	2	2
SG102	SEÇMELİ I DERS GRUBU	3	3	3	3	3	3	3
SG110	SEÇMELİ II DERS GRUBU	3	3	3	3	3	3	3
AIİT-102	ATATÜRK İLK. VE İNK. TARİHİ II	1	1	1	1	1	1	1
ASCI102	MUTFAK UYGULAMALARI I	5	5	5	5	5	5	5
ASCI104	YÖRESEL MUTFAK	5	5	5	5	5	5	5
ASCI106	GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU	5	5	5	5	5	5	5
ASCI108	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	5	5	5	5	5	5	5
TUR-102	TÜRK DİLİ II	1	1	1	1	1	1	1
SG103	YABANCI DİL II DERS GRUBU	2	2	2	2	2	2	2
SG105	SEÇMELİ III DERS GRUBU	3	3	3	3	3	3	3
SG106	SEÇMELİ IV DERS GRUBU	3	3	3	3	3	3	3
100	STAJ	5	5	5	5	5	5	5
ASCI201	MESLEKİ YABANCI DİL I	4	4	4	4	4	4	4
ASCI203	MUTFAK UYGULAMALARI II	5	5	5	5	5	5	5
ASCI205	SOĞUK MUTFAK VE SÜSLEME SANATI	5	5	5	5	5	5	5
ASCI207	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ	5	5	5	5	5	5	5
ASCI209	YİY. İÇ. MALİYET ANALİZİ VE KONTROLÜ	5	5	5	5	5	5	5
ASCI211	MUTFAKLARDA ATIK YÖNETİMİ	5	5	5	5	5	5	5
ASCI213	GASTRONOMİDE GÜNCEL SORUNLAR VE YAKLAŞIMLAR	5	5	5	5	5	5	5
SG107	SEÇMELİ V DERS GRUBU	4	4	4	4	4	4	4
SG108	SEÇMELİ VI DERS GRUBU	4	4	4	4	4	4	4
SG205	SEÇMELİ VIII-IX DERS GRUBU (2 Ders)	4	4	4	4	4	4	4
SG401	SEÇMELİ X-XI-XII-XIII GR. (4 Ders)	4	4	4	4	4	4	4

5.1.3

Programa özgü ölçüt bulunmamaktadır.

5.1.4

Öğretim planında yer alan dersler AKÜ Bilgi Paketi Ders İçerikleri sekmesinde yer almaktadır.

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx>

5.2 Öğretim Planı 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. Aşçılık 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 çıkarmaktadır. 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 çalışmaları esasına dayanan bir öğrenme türüdür. Farklı yeteneklere sahip öğrenciler, heterojen gruplarda bir araya gelerek birbirlerine yardımcı olmakta ve birlikte öğrenmektedir. 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 elamanının örneğini gösterdiği şekilde hizmet süreçleri veya ürünlerin öğrenciler tarafından yapılması sağlanmaktadır. Bazı durumlarda ise sadece eğitmen tarafından ilgili konunun gösterilmesi sağlanır.

5.2.1.7 Benzetişim (Simülasyon)

Özel sektörde öğrencilerin karşılaşacağı ancak eğitim döneminde öğrenemeyecekleri etkinlikler benzeşim tekniği ile öğrenciye aktarılmaktadır. Burada özel sektörde uygulanan yöntemler öğrenci tarafından uygulanmaktadır.

5.2.1.8 Proje

Proje tabanlı öğrenim, öğrencileri ilginç sorunlarla uğraşmaya ve bunun sonunda sıra dışı ürünler oluşturmaya yönlendiren bir öğretim yoludur. Bu kapsamda eğitim planında yer alan ilgili derslerde bu yöntem kullanılmaktadır.

5.2.1.9 Gezi

Öğrenmeyi sınıf dışına taşıyan bir yöntemdir. Fuar, kongre, sempozyum, çalıştay, turizm işletmeleri 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 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 imkânı buldukları bir öğrenme yöntemidir. Bu amaçla öğrenciler eğitim süreleri içerisinde herhangi bir yaz döneminde 30 işgünü staj yapmaktadır.

5.3 Öğretim Planı Yönetim Sistemi

5.3.1 Öğretim Planının Geliştirilmesine Yönelik Yönetim Sistemi

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Emirdağ Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı 2019 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 MYO onayı ile gerçekleştirilmektedir. Güz ve bahar yarıyılları sonunda yapılan Bölüm Kurul toplantılarında, o yarıyılın değerlendirmesi 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.

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.

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

5.6.1. Öğretim Planının Program Eğitim Amaçları ve Çıktılarına Erişim Desteği

Öğretim planının program eğitim 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 imkânı 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 sağlamakta ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterlidir.

6.1.1

Aşçılık Programı öğretim kadrosunun analizi ekteki tabloda yer almaktadır.

Tablo 6.1. Aşçılık Programı Öğretim Kadrosu Yük Özeti

Öğretim elemanının adı ve soyadı	TZ,YZ, DSÜ ¹	Son iki yarıyılıda verdiği dersler (Dersin kodu/kredisi/yarıyılı/yılı) ²	Toplam etkinlik dağılımı ³		
			Öğretim	Araştırma	Diğer ⁴
Dr. Öğr. Üyesi Hülya MUTLU	TZ	Mutfak Ürünleri 229/3/Güz/2025 Türk Mutfak Kültürü 141/2/Bahar/2026 Gastronomi ve Yiyecek Tarihi 145/2/Güz/2025 Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu 230/4/Bahar/2026 Mutfak Çeşitleri 232/4/Bahar/2026 Mesleki Yabancı Dil II 226/4/Bahar/2026	70	30	
Öğr. Gör. İrem ÇAFA	TZ	Pişirme Yöntemleri II 225/4//3/Güz/2025 Temel Mutfak Teknikleri 149/3/Güz/2025 Ziyafet Servis Yönetimi 231/3/Güz/2025 Soğuk Mutfak 227/4/Güz/2025 Dünya Mutfakları 228/4/Bahar/2026 Pastane Ürünleri 220/2/Bahar/2026 Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama 144/3/Güz/2025	70	30	

Tablo 6.2. Öğretim Kadrosunun Analizi

Öğretim elemanı nın adı ve soyadı ¹	Unvanı	TZ, YZ, DS Ü ²	Aldığı son akademik unvan	Mezun olduğu son kurum ve mezuni yet Yılı	Deneyim süresi, yıl			Etkinlik düzeyi ³ (yüksek, orta, düşük, yok)		
					Kamu/ özel sektör deneyi mi	Öğretim deneyi mi	Bu kurumdaki deneyim i	Mesleki kuruluşlar da	Araştırma da	Dış paydaşlara verilen danışmanlıkta
Hülya MUTLU	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Dr. Öğr. Üyesi	AKÜ 2023	9 yıl	8 yıl	8 yıl			
İrem ÇAFA	Öğr. Gör.	TZ	Öğr. Gör.	NEÜ 2021	5 yıl	4 yıl 8 ay	3 yıl			

6.1.2 Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği

Aşçılık Programı, bir doktor öğretim üyesi ve iki öğretim görevlisi olmak üzere üç kişilik akademik kadrosu bulunmakla birlikte bir adet öğretim görevlisi görevlendirme ile başka bir birimde eğitim öğretim faaliyetlerini sürdürmektedir. Bu kapsamda bölüm eğitim öğretim süreçleri bir doktor öğretim üyesi ve bir adet öğretim görevlisi olmak üzere iki adet öğretim görevlisi ile sürdürülmektedir. Diğer taraftan yüksekokul bünyesinde bulunan diğer programlardan öğretim elemanı desteği alınmaktadır. Bölüm öğretim elemanları haricinde üniversite bünyesindeki diğer birimlerden öğretim elemanları ile dersler eksiksiz olarak sürdürülmektedir. Programda tüm eğitim-öğretim faaliyetlerini başarılı bir şekilde yürütecek sayıca öğretim kadrosu yeterli düzeydedir.

6.1.3 Öğretim Kadrosunun Niteliksel Yeterliliği

Aşçılık Programı öğretim kadrosunun analizi ekteki tabloda yer almaktadır.

6.2.

6.2.1 Öğretim elemanları alanında mesleki deneyime sahip ve alan eğitimine sahip personelden oluşmaktadır.

6.2.2 Öğretim elemanları özgeçmişleri YÖKSİS veritabanında yer almaktadır. <https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/>

6.3Atama 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 Yükseltirme ve Atanma 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 Yükseltirme 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 m² 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, 1 aşçılık yemek salonu, 1 yapı atölyesi, 1 harita uygulama atölyesi, 1 bankacılık uygulama sınıfından oluşmaktadır. Blok dışında; 340 m²'lik öğrenci kantini ile 1 inşaat atölyesi bulunmaktadır. 40.000m²'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 ²)	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

7.1.2. Öğretim Planında Kullanılan Derslikler ve Kullanımı

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

Tablo 7.2. Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar

Bulunduğu Kat	Laboratuvar No	Mekanın Adı (Derslik/Lab)	Büyükülüğü (m ²)	Sıra/Masa Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
1	4	Aşçılık Laboratuvarı	220	-	50
1	3	Bilgisayar Laboratuvarı	120	-	50

7.2.

7.2.1. Ders Dışı Etkinliklere İlişkin Ortam ve Altyapı

Emirdağ MYO bünyesinde öğrencilerin ders aralarında sosyalleşebilmeleri için, atıştırmalıklar ve çeşitli sıcak soğuk içeceklere ulaşabilecekleri ve vakit geçirebilecekleri MYOkantini 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.

7.2.2. Öğretim Elemanları 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.

7.3.1. Uygulama Alanlarına İlişkin Genel Bilgiler

Emirdağ Meslek Yüksekokulu Aşçılık programı öğrencilerinin uygulama derslerinde kullanabilecekleri bir adet laboratuvar mevcut olup bu laboratuvarın içeriği aşağıdaki gibidir;

- 3 adet fırın

- Tezgah
- 2 adet buzdolabı
- 19 adet ocak
- 1 adet mikrodalga
- 1 adet salamander

7.3.2 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. Kütüphane

7.4.1. Kütüphane Olanakları

Afyon Kocatepe Üniversitesi Kütüphanesi; görevlerini en iyi şekilde yerine getirmek ve üniversitenin en önemli bilgi yuvalarından biri haline gelmek için özveriyle, 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-çıkartma 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.'ve 7.4'de sunulmuştur.

Tablo 7.3. Kütüphanede Yer Alan Basılı ve Elektronik Kaynaklar

Kütüphane Bilgi Kaynakları (Basılı):			
Merkez Kütüphane	Basılı Yayınlar	177.916	Adet
	Basılı Süreli Yayınlar	1,002	Çeşit
	Tezler	6.268	Adet
	Kitap Dışı Kaynaklar	3057	Adet
	Nadir Eserler	1766	Adet

	Nadir Eserler (El Yazması)	58	Adet
	Toplam		
Kütüphane Bilgi Kaynakları (Elektronik)			
Merkez Kütüphane	E-Kitap	915.528	Adet
	E -Dergi	85.060	Adet
	E- tez	5.912.246	Adet
	Toplam		

Tablo 7.4. Veritabanları ve Deneme Veritabanları

VERİTABANLARI
AYEUM (Araştırma Yöntemleri Eğitim ve Uygulama Merkezi)
Bmj Journals
Cab Abstract (ULAKBİM)
EBSCO e - Books
EBSCO (EKUAL) Veritabanları
Elsevier e - Book
Emerald e - Journals Premier
Grammarly Premium Aboneliği
IEEE Xplore
IEEE MIT e - Books Library
IGI Global
IThenticate
İdealonline Elektronik Veritabanı
JSTOR Archive Journal Content
Legal Online Veri Tabanı
Mendeley
Nature Journals
Ovid - LWW
ProQuest Dissertations & Theses
Sage
ScienceDirect
Scopus
Sobiad - Sosyal Bilimler Atıf Dizini
Springer Link
Taylor & Francis Online Journals (Informaworld)
Turnitin
VETİS
Wiley Online Library
Wiley E-Book Library
World eBook Library
WoS - Web of Science
DENEME VERİTABANLARI
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

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

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. İlkyardım hizmetleri kapsamında tüm akademik ve idari birimlere dönemlik bilgilendirme yapılmaktadır.

7.5.2. 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. 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 MYO ve üniversite genelinde yeterli düzenlemeler mevcuttur. Bina girişinde tekerlekli sandalye rampası bulunmaktadır. Bina içerisinde bir adet engelli asansörü bulunmaktadır. Bireylerin bina içerisinde üst katlara çıkması için kullanılan engelli asansörüne giriş kapısından itibaren hissedilebilir engelli yolu ile ulaşılabilmekte, asansör her katta zemin ile aynı hizada açılarak tekerlekli sandalyeler ve diğer engelli bireyler için dizayn edilmiş ekipman için kolay hareket imkânı sağlamaktadır. Bina içerisinde bir adet engelli lavabosu bulunmaktadır. İlgili lavabo uygulama binasızemin 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.

Tablo 8.1 Parasal Kaynaklar ve Harcamalar [Üniversite-Program Adı]

Harcama kalemi	Mali Yıl		
	Önceki yıl 2025 (Gerçekleşen) (TL)	Başvurunun yapıldığı yıl 2025 (Bütçelenen) (TL)	Sonraki yıl (Bütçelenen) 2026 (TL)
Ücretler ¹	27957606,95	28114000,00	28635860,00
Yolluklar	20338,65	22000,00	0
Hizmet alımları	0	0	0
Tüketim malları ve malzemeleri alımları	341981,50	342000,00	170000,00
Bakım ve onarım giderleri	159948,00	16960,00	37200,00
Yatırım harcamaları	0	0	0
Döner Sermaye gelirleri ²	0	0	0
Öğrenci harçlarından düşen pay ³	0	0	0
Diğer ⁴	0	0	0

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

²Döner sermaye gelirlerinden program kullanımı için ayrılan miktarı belirtiniz.

³Öğrenci harçlar fonundan program kullanımı için ayrılan miktarı yazınız.

⁴Miktar ve kaynak belirtiniz.

Okul bütçesi içerisinde mali yıl süresince gelir ve giderlerin takibi yapılmakta ve ilgili daire başkanlığına bildirilmektedir. Aşçılık 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. Bütçe Yeterliliği

Program öğretim kadrosunun yapılanması ve kısa, orta ve uzun dönemli akademik kadro gelişim planlamaları, Emirdağ Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü ve Aşçılık Bölüm Başkanlığı'nın ortak çalışmaları ile her yıl titizlikle belirlenmektedir. Bu çalışmalar, bölümün akademik hedeflerine ulaşabilmesi, eğitim kalitesinin artırılması ve bilimsel araştırma faaliyetlerinin desteklenmesi açısından büyük önem taşır. Bu doğrultuda, her yıl belirlenen kadro ihtiyaçları, detaylı bir rapor halinde Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü'ne sunulmaktadır. Rektörlük makamı, bu talepleri değerlendirerek, merkezi bütçe olanakları doğrultusunda bölüme uygun görülen kadroları tahsis etmektedir. Tahsis edilen kadroların bütçesi de bu süreçte sağlanmakta, böylece bölümün akademik kadrosu güçlendirilmektedir.

Bu sürecin her aşamasında, öğretim elemanlarının ihtiyaçları ve bölümün stratejik hedefleri göz önünde bulundurularak, akademik kadro planlamaları yapılmaktadır. Bu planlamalar, hem mevcut öğretim kadrosunun gelişimini hem de yeni öğretim elemanlarının bölüm bünyesine kazandırılmasını içermektedir. Böylece, bölümün eğitim ve araştırma kapasitesi sürekli olarak artırılmakta ve çeşitlendirilmektedir.

8.2.2. Akademik Gelişim Destekleri

Öğretim elemanlarının yürüttükleri projeler için ihtiyaç duydukları finansal destekler ise Afyon Kocatepe Üniversitesi bünyesinde faaliyet gösteren Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi (BAP) tarafından sağlanmaktadır. Bu birim, öğretim elemanlarının bilimsel araştırma projelerini destekleyerek, bölümün akademik üretkenliğini artırmayı hedeflemektedir. BAP,

çeşitli türde projeleri değerlendirmeye almakta ve uygun görülen projelere finansal destek sağlamaktadır. Bu projeler arasında lisansüstü tez projeleri, tematik projeler, fikri ve sınai mülkiyet hakları destek projesi ve kariyer destek projeleri yer almaktadır. Tematik projeler, belirli konularda derinlemesine araştırmalar yapılmasını sağlamakta ve bu alanlarda uzmanlaşmayı teşvik etmektedir. Fikri ve sınai mülkiyet hakları destek projeleri, öğretim elemanlarının buluşlarını ve yeniliklerini koruma altına alarak, akademik çalışmaların ticarileştirilmesine ve geniş kitlelere ulaştırılmasına katkı sağlamaktadır. Kariyer destek projeleri ise, genç akademisyenlerin kariyerlerini geliştirmelerine yardımcı olmakta ve akademik dünyada daha etkin rol almalarını sağlamaktadır. Bu kapsamda, BAP tarafından uygun görülen projeler titizlikle değerlendirilmekte ve gerekli görülen finansal destekler sağlanarak projelerin başarılı bir şekilde yürütülmesi temin edilmektedir. Böylece, Aşçılık programı, hem eğitim kalitesi hem de araştırma faaliyetleri açısından sürekli olarak gelişmekte ve büyümektedir. Öğretim elemanlarının bu desteklerden faydalanması, bölümün akademik başarılarını artırmakta ve ulusal ve uluslararası düzeyde tanınırlığını pekiştirmektedir. Ayrıca programdaki akademik personelimiz Erasmus değişim programından yararlanmaktadır.

8.3. Altyapı ve Donanım Desteği

8.3.1. Altyapı Parasal Destek

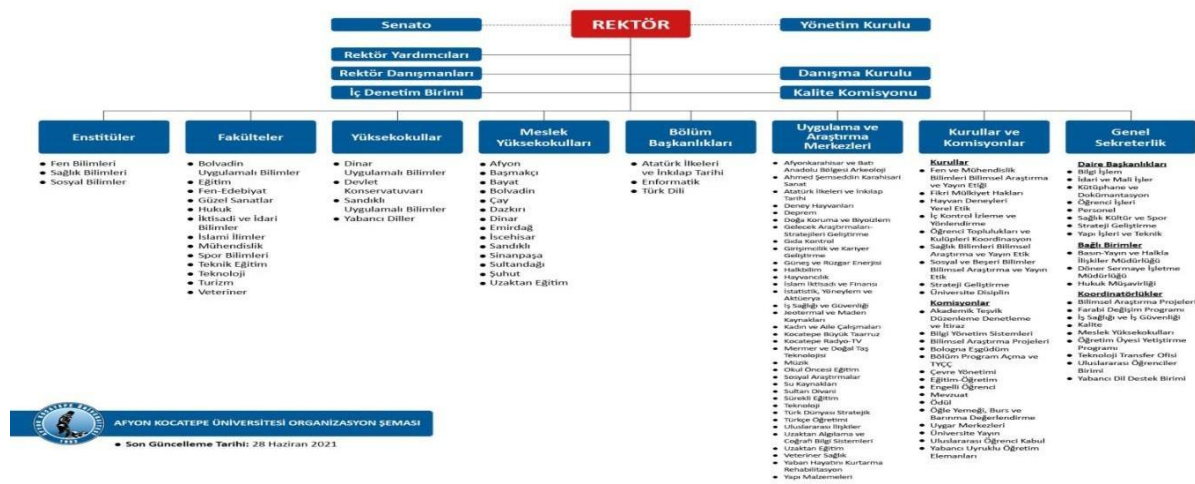
Bölümde ihtiyaç duyulan altyapı ve donanımın temini, bu altyapı ve donanımın bakım ve işletilmesi büyük bir titizlikle yürütülmektedir. Bu süreçlerin sağlıklı bir şekilde sürdürülebilmesi için Emirdağ Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü, Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü'ne merkezi bütçeden finansman talebinde bulunmaktadır. Bu finansman talepleri, bölümün eğitim ve araştırma faaliyetlerini en üst düzeyde gerçekleştirebilmesi için gerekli olan altyapı ve donanımın eksiksiz olarak sağlanmasını amaçlamaktadır. Öncelikle, bölümde kullanılacak laboratuvar ekipmanları, mutfak araç-gereçleri, bilişim teknolojileri ve diğer eğitim materyallerinin temini, Emirdağ Meslek Yüksekokulu tarafından detaylı bir ihtiyaç analizi sonucunda belirlenir. Bu analizler, bölümün mevcut durumu, gelecekteki ihtiyaçları ve eğitim standartlarının yükseltilmesi amacıyla yapılır. İhtiyaç listesi oluşturulduktan sonra, bu listenin gerektirdiği finansman miktarı hesaplanır ve yıllık bütçe planlamaları kapsamında Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü'ne iletilir. Rektörlük, merkezi bütçe olanakları doğrultusunda bu talepleri değerlendirir ve gerekli gördüğü tahsisatları yapar. Bu tahsisatlar, yalnızca yeni altyapı ve donanımın temini için değil, aynı zamanda mevcut altyapının bakım ve işletim süreçleri için de kullanılmaktadır. Altyapı ve donanımın düzenli bakımı, bölümün

eğitim ve araştırma faaliyetlerinin kesintisiz devam etmesi açısından büyük önem taşımaktadır. Ayrıca, donanımın işletilmesi için gerekli olan yazılım güncellemeleri, enerji ihtiyaçları ve diğer giderler de bu bütçeden karşılanmaktadır. Bakım ve işletim süreçlerinin her aşaması, alanında uzman teknik personel tarafından yürütülmekte ve denetlenmektedir. Bu süreçler, donanımın uzun ömürlü olmasını ve en verimli şekilde kullanılmasını sağlamaktadır. Ayrıca, eğitim faaliyetlerinin aksamasını önlemek amacıyla, bakım çalışmaları genellikle akademik takvime uygun olarak planlanmakta ve uygulanmaktadır. Finansman süreçleri, şeffaf ve hesap verebilir bir şekilde yürütülmektedir. Her yıl yapılan harcamalar ve tahsisatlar, düzenli olarak raporlanmakta ve ilgili denetim birimleri tarafından incelenmektedir. Bu sayede, bölümün ihtiyaç duyduğu tüm altyapı ve donanımın sağlanması ve etkin bir şekilde kullanılması güvence altına alınmaktadır. Sonuç olarak, Emirdağ Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü, Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü'nün desteğiyle, Aşçılık programının altyapı ve donanım ihtiyaçlarını karşılamakta ve bu süreçlerin kesintisiz devam etmesini sağlamaktadır. Bu kapsamlı yaklaşım, bölümün eğitim kalitesini ve araştırma kapasitesini artırarak, öğrencilerine en iyi öğrenim deneyimini sunmayı hedeflemektedir.

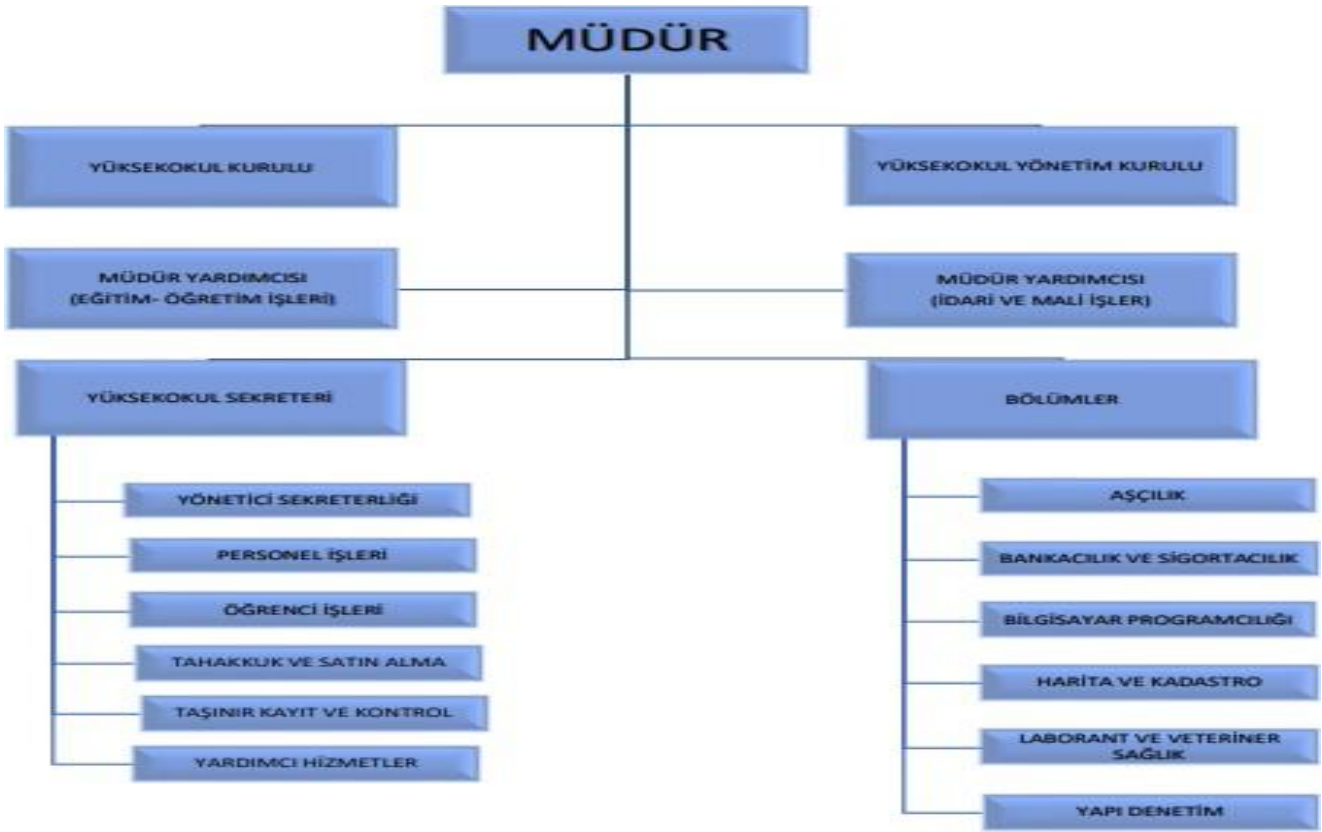
8.4. Teknik ve İdari Personelin Sayıca ve Nitelik Olarak Yeterliliği

8.4.1. Destek Personel Yeterliliği

Emirdağ Meslek Yüksekokulu kapsamında bir MYO sekreteri, iki öğrenci işleri görevlisi, bir ayniyat personeli, bir tahakkuk görevlisi ve dört adet yardımcı personel olmak üzere toplam 9 idari personel istihdam edilmektedir. MYO idari personeli görevlerini gerçekleştirmede yeterli niteliksel becerilere sahiptir. Bununla birlikte idari personelin bilgi, beceri ve yetkinliklerinin arttırılması için hizmet içi eğitimlere katılımı sağlanmaktadır. İlgili eğitimlerin giderleri üniversite rektörlüğü bütçesinden karşılanmakta olup yüksekokul bünyesinden idari personel için ilave bütçe ayrılmamaktadır. Ayrıca üniversitemizin değişim programları anlaşmalı kapsamında idari personelin de faydalanabileceği değişim anlaşmaları mevcuttur. Fakat MYO bünyesinde değişim programlarından faydalanan idari personel bulunmamaktadır.



Tablo 9.2. Aşçılık Programı Organizasyon Şeması



ÖLÇÜT 10: PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1. Programa Özgü Ölçütlerin Sağlanma Yöntemi

Programa özgü ölçüt bulunmaktadır.

SONUÇ

Afyon Kocatepe Üniversitesi Emirdağ Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı; teorik temelleri güçlü pratik uygulamalarla birleştiren bütüncül eğitim anlayışıyla öğrencilerin mesleki bilgi, beceri ve yetkinliklerini en üst düzeyde geliştirmeyi amaçlamaktadır.

Sektörün dinamik ve nitelikli iş gücü ihtiyacına yanıt vermek amacıyla 2025 yılı itibarıyla kapsamlı bir müfredat güncellemesi gerçekleştirilmiş ve eğitim-öğretim modelinde 3+1 uygulanmalı eğitim sistemine geçilmiştir. Bu stratejik dönüşüm sayesinde öğrenciler, edindikleri akademik ve pratik birikimi doğrudan sahada pekiştirme ve mezuniyet öncesinde kapsamlı bir sektörel deneyim kazanma imkânı elde etmiştir.

Program bünyesinde yürütülen eğitim-öğretim faaliyetleri ve gelişimi destekleyen temel öne çıkan hususlar şu şekildedir:

- **Sektörel Etkileşim ve Etkinlikler:** Düzenlenen seminer, konferans ve atölye çalışmaları ile öğrenciler, sektör profesyonelleriyle bir araya gelerek güncel eğilimleri takip etmekte ve mesleki ağlarını güçlendirmektedir.
- **Akademik Danışmanlık ve Kariyer Rehberliği:** Öğretim elemanları tarafından sağlanan nitelikli akademik danışmanlık ve kariyer rehberliği hizmetleri, öğrencilerin bireysel yetenekleri doğrultusunda doğru kariyer hedefleri belirlemelerine rehberlik etmektedir.
- **Fiziki ve Teknik Altyapı:** Modern mutfak ve servis uygulama alanları, laboratuvarlar ve sosyal olanaklar; öğrencilerin mesleki standartlara uygun bir ortamda pratik yapmalarını ve verimli bir eğitim süreci geçirmelerini desteklemektedir.
- **Staj ve Uluslararası Fırsatlar:** İş başı eğitimleri ve zorunlu staj olanaklarının yanı sıra öğrencilere sunulan yurt dışı staj imkânları, küresel düzeyde mesleki deneyim kazanmalarına ve uluslararası bir vizyon edinmelerine olanak sağlamaktadır.

Sonuç olarak, 2025 yılında hayata geçirilen müfredat yenilikleri ve 3+1 uygulanmalı eğitim modeliyle güçlendirilen Aşçılık Programı; fiziki altyapısı, sektörel iş birlikleri ve uluslararası fırsatlarıyla öğrencilerini ulusal ve uluslararası gastronomi sektörünün beklentilerine tam uyumlu, donanımlı profesyoneller olarak mezun etmeye kararlılıkla devam etmektedir.