



**ANTALYA
BELEK
ÜNİVERSİTESİ**

PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

AŞÇILIK PROGRAMI

**MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ**

2023

ÖZ DEĞERLENDİRME HAZIRLAMA KOMİSYONU

Akademik Birim Öz Değerlendirme Raporu Hazırlama Komisyonu Üyeleri ve Görevleri:

Ünvanı / Adı ve Soyadı	Akademik Birim Görevi	Komisyon Görevi
Öğr. Gör. Salim Okan GÜNDOĞDU	Program / Bölüm Başkanı	Komisyon Başkanı
Öğr. Gör. Beyza KAÇAR	Öğretim Görevlisi	Üye
Öğr. Gör. Aslı TARHAN	Öğretim Görevlisi	Üye

Hazırlanmakta olan Öz Değerlendirme Raporu hakkında iletişim kurulacak sorumlu kişiyi belirtiniz; Salim Okan GÜNDOĞDU, Kadriye Mah. Celal Bayar Cad. No:5-6 Serik/ANTALYA, 07525, +905076559164, salim.gundogdu@belek.edu.tr

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler

Yönetim ile ilgili bilgiler	
Birim Adı (Enstitü/Fakülte/MYO)	Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	2020-2021
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	2022-2023
Yönetici Adı Soyadı (unvanı)	Öğr. Gör. Hasan ÖZCAN (MYO Müdürü)
Yönetici Adı Soyadı (unvanı)	Öğr. Gör. Serhat Bozkurt (MYO Müdür Yard.)
Yönetici Adı Soyadı (unvanı)	Öğr. Gör. Nermin Azizade Jular (MYO Müdür Yard.)
Programla ilgili bilgiler	
Bölüm Adı	Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
Program Adı	Aşçılık Programı
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	2020-2021
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	2022-2023
Bölüm/Program Başkanının Adı Soyadı (unvanı)	Öğr. Gör. Salim Okan GÜNDOĞDU
Bölüm/Program öğretim türü	Örgün
Eğitim dili	Türkçe
Bölüm/Programa öğrenci kabul şekli	Merkezi Yerleştirme
Diplomada yazılan derecenin adı	Önlisans
Bölüm/Program akredite mi?	Hayır
Program sorumlusu kişi bilgileri	
Adı Soyadı (Akademik ve İdari Unvan)	Öğr. Gör. Salim Okan GÜNDOĞDU
Cep telefonu	+905076559164
Elektronik posta	salim.gundogdu@belek.edu.tr

1. Programın Kısa Tarihçesi

Program/Bölüm 2020-2021Eğitim-Öğretim yılında açılmıştır. Program hakkında 25/01/2017 tarihinde 2017/1 sayılı Kanunu kabul edilmiş 08/02/2017 tarihinde ise Resmî Gazete Yayımlanmıştır. Aşçılık Program ilk öğrencilerini 2020-2021 eğitim öğretim yılında alarak eğitime başlamıştır. Üniversitemizde Aşçılık Programı 2020-2021 öğretim yılında açılarak ilk öğrencileri ile eğitim-öğretime başlamıştır.

ÖSYM Kontenjanı: 20 Puan Türü: TYT Eğitim Dili: Türkçe Eğitim Türü: Örgün Eğitim Süresi: 2 Eğitim Yeri Antalya/ BELEK **Kabul Koşulları:** Programa başvuruda bulunabilmek için, Türkiye’de veya yurt dışında eşdeğer kabul edilen, bir lise veya dengi okuldan mezun olmak gerekmektedir. Üniversiteye giriş sınavlarında olan TYT için geçerli bir puan elde etmiş olmak gerekmektedir.

Tablo 1.1. Öğrencilerin Üniversite Giriş Sınav Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl	Öğrenci sayısı		Yerleşme puanı		Sınav başarı sırası	
	Kontenjan	Kayıt yaptıran	En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
2023-2024	21	15	308,16674	233,38562	788.700	1.929.400
2022-2023	25	20	296,90755	218,91771	834.400	2.186.697
2021-2022	25	19	296,90755	218,91771	834.400	2.186.697

Tablo 1.2. Kayıtlı Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ⁽¹⁾	Kayıtlı Öğrenci				Mezun Öğrenci Sayısı
	1.Sınıf	2.Sınıf	3.Sınıf	4.Sınıf	
2023-2024	15	20	-	-	12
2022-2023	20	19	-	-	13
2021-2022	19	24	-	-	16

Tablo 1.3 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş, Çift Anadal, Yandal Yapan Öğrenci Sayıları¹

Akademik Yıl	Yatay Geçiş	Dikey Geçiş	Çift Anadal	Yandal
2023-2024	0	0	0	0
2022-2023	1	0	0	0
2021-2022	0	0	0	0

2. Program Öğretim Elemanları

Tablo 2.1. Öğretim Kadrosunun Analizi

Öğretim Elemanının Adı ²	Unvanı	Aldığı Son Derece	Deneyim Süresi, Yıl			
			Kamu/ Sanayi Deneyimi	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi	Mesleki Kuruluşlarda
Salim Okan GÜNDOĞDU	Öğretim Görevlisi	Yüksek Lisans	2 Yıl	5 Yıl	1 Yıl	6 Yıl
Aslı TARHAN	Öğretim Görevlisi	Yüksek Lisans	6 Ay	15 Ay	2 Yıl	3.5 Yıl
Beyza KAÇAR	Öğretim Görevlisi	Yüksek Lisans	2 Yıl	-	1 Yıl	1 Yıl

¹ Gelen ve giden öğrencilerin sayıları toplam olarak verilecektir.

² Tabloyu programdaki her öğretim elemanı için doldurunuz. Gerekirse ek satır ve sayfa kullanabilirsiniz.

3. Derslik ve Olanaklar

Eğitim; Antalya Belek Üniversitesi Meslek Yüksekokulu'nun bulunduğu Belek yerleşkesinde yapılmaktadır. Uygulamalı dersler için bir adet uygulama ana mutfağı ve bir adet unlu mamuller mutfağı bulunmaktadır. Antalya Belek Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı eğitimi verilen yerleşkenin konumu itibarı ile turizm faaliyetlerinin merkezinde yer alıyor olması; sektöre geçiş, staj faaliyetleri ve istihdam olanakları anlamında katma değer oluşturmaktadır.

4. Programın İç ve Dış Paydaşları

İÇ PAYDAŞLAR

Öğr. Gör. Aslı TARHAN

Öğr. Gör. Beyza KAÇAR

Öğr. Gör. Salim Okan GÜNDOĞDU

Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı

Bilgi İşlem Daire Başkanlığı

Gastronomi Topluluğu

Antalya Belek Üniversitesi bünyesinde bulunan tüm Akademik ve İdari Personel Aktif eğitim alan kayıtlı öğrencilerimiz.

DIŞ PAYDAŞLAR (PROGRAM DANIŞMA KURULU)

Prof. Dr. Özgür Gölge (Akademi)

Faruk TOSUN (Crystal Tat Beach Executive Chef)

Orhan Er YILMAZ (Mezun Öğrenci)

5. Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılan anlaşmalar ile kurulan ortaklıkları ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Crystal otel grubuyla öğrencilerin uygulama derslerinde eğitim vermeleri ve staj kolaylığı sağlamak üzerine protokol anlaşmamız bulunmaktadır. Bknz: ‘‘Ek 1. Kilit Grup Protokol’’

6. Engelliler için alınmış olan altyapı düzenlemelerini anlatınız.

Okul binasının ana girişinde engelli rampası bulunmaktadır. Uygulama mutfaklarında engelliler için alınmış olan altyapı düzenlemesi bulunmamaktadır.

B. Öğretimin Planlanması, Uygulanması ve Değerlendirilmesi

1. Program eğitim amaç ve hedeflerini listeleyiniz ve kamuoyuyla paylaşım yöntemini kanıtlayınız.

a. **Programın amacı;** işletmelerin ihtiyaç duyduğu mutfak şeflerini veya iş görenlerini yetiştirmektir. Bu doğrultuda; Türk ve Dünya mutfağının genel özelliklerini ve yiyeceklerini bilen, hijyen kurallarına ve gıda mevzuatına hakim, yiyecek içecek hizmetleri alanında ve gıda üretim işletmelerinde temel düzeydeki mutfak bilgi ve becerilerini kullanarak yorumlayabilen, yemek pişirme tekniklerini konusunda yeterli, mesleğin gerektirdiği bilgi ve beceriye sahip, planlı ve sistemli çalışma alışkanlığı kazanmış, analitik düşünebilen mesleki açıdan yetkin ve uygulama becerisi yüksek nitelikli bireyler yetiştirmektir.

a. Açılış Programı olarak hedeflerimiz;

- Uluslararası alanda rekabet edebilecek bilgi ve becerilerle donatılmış; ulusal ve uluslararası mutfak kültürü (culinary) konusunda uzman personel ve yönetici şef adayları yetiştirmek.
- Öğrencilere en temelden en ileri seviyeye kadar yemek sanatının incelikleri öğretilerek iş hayatında ihtiyaç duyacakları iletişim, yönetim, hijyen ve ilkyardım becerilerini kazandırmak.
- Yiyecek içecek işletmelerinde yönetici olabilecek, kendi işletmelerini kurabilecek veya akademik kariyere yönelebilecek düzeyde bilgi birikimine sahip insan gücü yetiştirmek.
- Çeşitli mutfak kültürleri ile ilgili teorik ve uygulamalı bilgiye sahip mezunlar yetiştirmek.

- Gastronomi ile ilgili yasal düzenlemeler, mesleki standartlar, hak ve yükümlülükler ile etik kurallar hakkında bilgi sahibi öğrenciler yetiştirmek.

1.2. Programın eğitim amaç ve hedeflerine yönelik tanımlanmış anahtar performans göstergeleri belirtiniz.

Öğrencilerimizin uygulamalı derslerde ve Final Sınavında gösterdikleri beceri ve yetenek performansları aşağıdaki fotoğraflarda belirtilmiştir.



Öğrencilerimizin etkinliklerde göstermiş olduğu faaliyetler;



Gastroantalya, İstanbul Yemek Festivali ve 8. Uluslararası Alanya Yemek yarışmalarında göstermiş olduğumuz başarılar ekte gösterilmiştir.

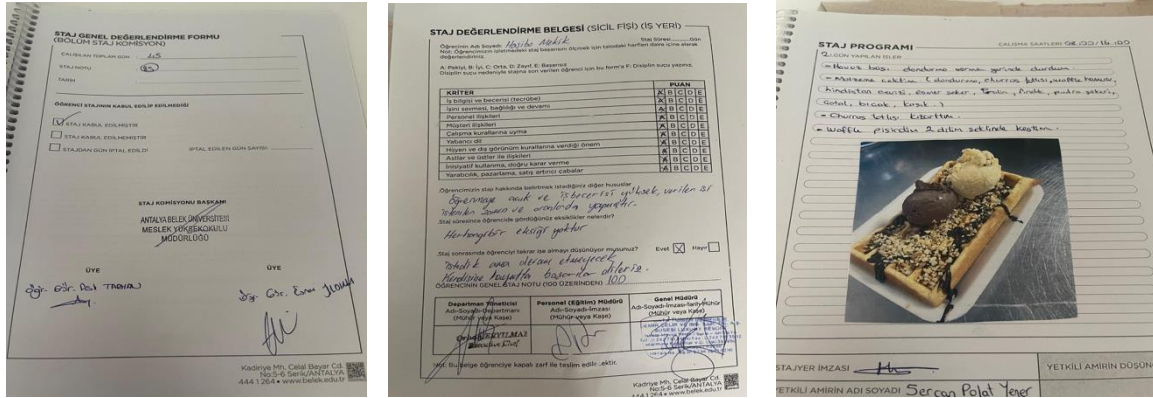


1.1. Program eğitim amaçlarına nasıl ulaşılabileceğini açıklayınız.

Programa yerleşen öğrencilerin 45 iş günü zorunlu stajları bulunmaktadır. Öğrenciler stajları 2 dönem sonu yazın yapmaktadır. Açıklık Programı, lise öğrenimi sonrasında 2 yıllık ön lisans eğitimi vermektedir. Kariyer günü etkinlikleri ile akademi sektör iş birliği yaratılarak öğrenciler için sektörde deneyim kazanma imkânı sunularak programın Aynı zamanda ulusal olarak düzenlenen gastronomi festivalleri kapsamında öğrenciler yarışmalara katılmakta, sektör işverenleri ile buluşmaktadır.

1.2. Program eğitim amaçlarına hangi düzeyde ulaşıldığını kanıtlarıyla anlatınız.

Programa yerleşen öğrencilerin 45 iş günü zorunlu stajlarında yaptıkları bütün işlerini staj defterlerine yazmaktadır. Staj komisyonu tarafından incelenip staj notu verilmektedir.



1. Program çıktılarını belirleme yöntemini açıklayınız

Program çıktılarını belirleme yönteminin nasıl işletildiğini kanıtlarıyla açıklayınız.

DERS ADLARI	DERS İÇERİKLERİ
Beslenmenin Temel İlkeleri	Beslenmenin önemi, besin öğeleri, besinlerin enerji değerleri, başlıca besin grupları, özel durumlarda olanların beslenmesi konularını içerir.
Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	Hijyen ve hijyen ile ilgili temel kavramlar, personel hijyeni, gıda hijyeni, gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörler, gıdalarda görülen bozulmalar, gıda güvenliği, gıda muhafaza yöntemleri, gıdaların kabulü ve üretim sürecinde hijyen, mutfak hijyeni, otel işletmelerinde hijyen, temizlik ve temizlik maddeleri, dezenfeksiyon ve dezenfektanlar, HACCP (Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları), ISO 22000 (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri).
Genel Turizm	Turizm ve turist kavramları, turizm endüstrisinin özellikleri, turizm endüstrisinin tarihsel gelişimi, turizm çeşitleri, turizm talebi, turizm arzı, turizmin ekonomik çevre üzerindeki etkileri, turizmin sosyal-kültürel çevre üzerindeki etkileri, turizmin fiziksel çevre üzerindeki etkileri, turizm politikası ve turizm planlaması, Türkiye’de turizm ve gelişimi, turizm hareketleri ve trendler, turizm ve sürdürülebilirlik
Gastronomiye Giriş	Gastronomi kavramı, gastronomiyle ilişkili kavramlar, gastronomide tat ve lezzet algısı, gastronominin diğer disiplinlerle ilişkileri.
Temel İletişim Bilgisi	İletişimin temel kavramları, iletişim süreci ve özellikleri, sözsüz iletişim, yazılı iletişim, iş yaşamı ve iletişim, teknoloji ve iletişim, iletişimde mikro ifadeler, beden dili ve iletişim.
Gastronomide Renk ve Tasarım	Renk kuramları ve renk sistemleri; mekan-renk ilişkisi; mekan kimliği: farklı kullanım amaçlarına uygun olarak mekanlarda malzeme ve renk seçimi, rengin psikolojik etkisi: mekanın ferahlığı ve baskısı ile renk ilişkisi; restoran için mekan seçimi; restoran temasına göre tasarım; mutfak tasarımı ilkeleri; üretim ve servis alanları mekan dağılımı; masa üstü malzemelerinin ve masa örtülerinin seçimini içerir.
Temel Mutfak Teknikleri 1	Doğrama Yöntemleri, Temel Stoklar, Temel Soslar, Pirinç Garnitürleri, Patates Garnitürleri, Pişirme Yöntemleri, Et, Tavuk, Av, Deniz Hayvanları Ve Sakatatların Temizleme Ve Pişirme Yöntemleri.
STAJ	Öğrenci, 45 iş günü boyunca mutfakta çeşitli departmanlarda çalışarak sektör deneyimi kazanır.

Catering İşletmeciliği	Catering sektörünü tanıma, catering uygulamaları, müşteri ilişkileri bütçe yönetimi, hijyen ve sanitasyon, kalite yönetim sistemleri bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.
Temel Gıda Bilgisi	Gıdaların işlenmesi ve ürünlere dönüştürülmesindeki süreçler; besin değerini etkileyen işlemler.
Gastronomi Turizmi	Yemek, kültür ve turizm arasındaki ilişkiler, gastronomi turizmi ve ilişkili kavramlar, gastronomi turizminin tarihsel gelişimi, gastronomi turizmi cazibe unsurları, gastronomi turizmi rotaları ve turları-I, gastronomi turizmi rotaları ve turları-II, gastronomi uygulamaları, gastronomi turizmi seyahat motivasyonları, gastronomi turizmde pazarlama yaklaşımları, gastronomi turizmde gelişmişlik göstergeleri, gastronomi turizminin bölgesel kalkınmaya etkileri, gastronomi turizmi ve sürdürülebilirlik, gastronomi turizmi politika ve stratejileri, gastronomi turizminin geleceği ve yeni eğilimler.
Menü Planlama	Bu ders, gastronomi, menü ve menünün altyapısı konusunda bilgiler içermektedir.
Temel Mutfak Teknikleri 2	"Soğuk Mutfak Bölümünün Önemi Kavramak, Malzeme ve Cihazları tanımak, Salata Çeşitlerinin Yapımı, Çalışanların Yaptıkları İşin Tanımını Öğrenmek, Soğuk Ordövr Hazırlama ve Sunumu, Mayonez, Kokteyl, Tostor, Rewlod Sos Hazırlama, Tarator Sos Hazırlama, Limon Suyu, Sirke, Z. Yağı ile Yapılan Çeşitli Soslar Hazırlama, Terin, Pate, Galantin, Rozbif v.b Soğuk Etlerden Yapılan Ürünler Hazırlama, Zeytinyağı Çeşitleri, Şarküteri Ürünleri ve Onlardan Yapılan Mezeler, Turşu, Kanepe ve Sandviç Yapımı, Sarmalar ve Dolmalar, Sıcak Meze Yapımı, Baklagillerden Yapılan Mezeler, Sebze ve Meyvelerden Yapılan Dekorlar, Sunum Hazırlama" konularını içermektedir.
Temel Pastacılık	Mayalı hamur ile poğaçaya vs. gibi ürün hazırlayabilme ve hazırlatabilme, Çırpılarak hazırlanan hamur ile tatlı,kek/pasta hazırlayabilme ve hazırlatabilme Pişirilerek hazırlanan hamur ile profiterol ürünü hazırlayabilme ve hazırlatabilme Kıyılarak hamur ile tart, tartölet, pay ve kiş çeşitleri hazırlayabilme ve hazırlatabilme Basit hamur ile ürün hazırlayabilme ve hazırlatabilme Kuru pasta hazırlayabilme ve hazırlatabilme Kek Çeşitleri Hazırlama- Yaş Pasta Hazırlama Çikolata çeşitleri ve çikolata eritme yöntemleri Pasta ve Tatlı süsleme teknikleri ve kullanılan malzemeler Sütü tatlılar hazırlayabilme ve hazırlatabilme Kadayıf çeşitleri hazırlayabilme ve hazırlatabilme. Tabak sunumu yapabilme.
Ekmek Uygulamaları	Bu dersin içeriğinde; ekmeğin tarihçesi, ekmeğin üretimindeki temel bileşenleri, maya ve çeşitleri, un çeşitleri ve randımanları,tuz ve çeşitleri, ekmeğin yapımında kullanılan ekipmanlar, ekmeğin yoğurma aşamaları, zengin hamurlar ve basit hamurlar, Türk ekmeği çeşitleri, uluslararası ekmeği çeşitleri, ekşi mayalı ekmeği dersleri işlenecektir.
Gastronomi Trendleri	Gastronomi trendlerinin genel değerlendirmesi, fast food ve slow food akımı, nörogastrologi, moleküler gastronomi, dikey tarım, temalı restoranlar, hızlı-rahat restoranlar, füzyon mutfağı ve moleküler mikrosoloji, organik tarım, vegan beslenme, yenilebilir böcekler ve yenilebilir çiçekler, coğrafi işaretli ürünler, yeşil restoranlar, sokak lezzetleri, çiğ beslenme ve mikro filizler, siyah yiyecekler ile surf & turf, dijital gastronomi.
Mesleki İngilizce	Mesleki yabancı dil yeterliklerine temel teşkil edecek genel İngilizce bilgilerini güncelleştirmek ve geliştirmek
Türk Mutfağı	Türk mutfağının genel yapısı. Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar. Türk Mutfağına has yemek yapımı ve sunumu.
Vejetaryen ve Diyet Mutfağı	Vegan ve Vejetaryen Beslenme Felsefesi, Vegan ve Vejetaryen Beslenme, Vegan ve Vejetaryen Beslenmede kullanılan Malzemeler, Vegan ve Vejetaryen Kahvaltı, Başlangıç, Ana Yemek ve Tatlı Üretimi.
Fermente Gıdalar	Mikroorganizma-gıda ilişkisi, gıda muhafaza yöntemleri, fermantasyon ve fermente gıdalar, fermantasyon teknolojisi, fermente sucuk, peynir, yoğurt, turşu, zeytin, sirke, şarap, ekmeği.
Fonksiyonel Gıdalar	Fonksiyonel gıdaların, tanımı, sınıflandırılması, geliştirilmesi, yasal düzenlemeleri ve çeşitli türde fonksiyonel besinler ve sağlık etkileri.
İleri Pastacılık	Pastacılığın temel ve ileri teknikleri,teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuvar uygulamaları
Dünya Mutfakları	İtalyan Mutfağı, Çin Mutfağı, İngiliz Mutfağı, Amerikan Mutfağı, Meksika Mutfağı, Alman Mutfağı, Hindistan Mutfağı, Yunan Mutfağı, İspanyol Mutfağı, Fransız Mutfağı pişirme tekniklerini, mutfak kültürlerinin tarihsel gelişimini, mutfak kültürlerine ait yiyecek içecekler, öğünler, mutfak kültürlerine ait gelenekler ve bu mutfaklara ait malzeme bilgisini öğrenerek pratik uygulamalarını uluslararası mutfak kuralları çerçevesinde yaparak, yukarıda belirtilen içeriklerin, teorik ve uygulamalı olarak işlenecektir.
Gıda Coğrafyası	Toprakta yetişen ürünler, baklagiller, meyve ve sebze çeşitleri, ürünlerin besinsel değerleri ve diğer özellikleri, hayvansal ürünler
Temel Sağlık ve İlk Yardım	Sağlıkla İlgili Temel Kavramlar, Hijyen ve Sanitasyon, Üreme, Anne ve Çocuk Sağlığı, Yaşlılık ve Yaşlanma Fizyolojisi, Egzersiz ve Beslenme, Vücut Sistemleri ve Hastalıkları, Kronik Hastalıklar, Bulaşıcı Hastalıklar, İlk Yardıma Giriş, Solunum ve Dolaşım Sistemlerinin Önemi: Temel Yaşam Desteği, Kanamalarda ve Yaralanmalarda İlk Yardım, Kırık, Çıkık ve Burkulmalar ve Diğer Acil Durumlarda İlk Yardım, Isı Değişikliklerinde İlk Yardım, Zehirlenmelerde İlk Yardım, Boğulmalarda İlk Yardım, İlk Yardımda Hasta/ Yaralı Taşıma Teknikleri.
Gıda Mevzuatı	Gıda mevzuatı; Gıda kontrolü için gereklilikler ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu, Modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanması, Türkiye’de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı; Gıda üretimi yapanların ve satanların sorumlulukları.
Yemek Sosyolojisi	Besin ve yeme üzerine sosyolojik yaklaşımlar, Yemeğin toplumsal serüveni, Yemek-Aile-Toplum kavramlarının ilişkisi, Modern besin sisteminin gelişimi, Yemek seçimi, öğün, mutfak düzeninin tarihsel süreçteki değişimi, Yemeğin toplumsal serüveni, Sosyal sınıflar ve yemek, Gıda seçimini etkileyen toplumsal, psikolojik, coğrafik, dini, biyolojik faktörler, Yiyeceğe ilişkin merak ve endişelerin toplumsal benzerlikleri ve farklılıkları, Türk Mutfağının Sosyolojik Değerlendirmesi, Kültürel Miras Olarak Yemek ve Toplumlara Göre Değerlendirmesi

Sürdürülebilir Gastronomi	Sürdürülebilirlik kavramı, kapsamı ve önemi, sürdürülebilirliğin tarihsel gelişimi, sürdürülebilirlik boyutları, teknolojilerin sürdürülebilir gastronomiye etkileri, sürdürülebilir gastronomide yöresel mutfakların rolü, sürdürülebilir restoran uygulamaları, gastronomide insan sağlığı ve politikaları, sürdürülebilir beslenme modelleri, yavaş hareketi ve gastronomi, gastrokoloji, gastronomi turizmi ve sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir turizm ve sertifikasyon sistemleri.
Osmanlı Mutfağı	Osmanlı mutfak kültürü, Osmanlı halk mutfağı-saray mutfağı ayrımı Osmanlı Saray Mutfağının genel özellikleri, Osmanlı Saray mutfağında yiyecek hazırlama ve pişirmede kullanılan araç ve gereçler, Osmanlı Saraylarında sofrada adabı, Osmanlı Saray mutfağına özgü başlangıç yemekleri, Osmanlı Saray mutfağına özgü çorbalar, Osmanlı Saray mutfağına özgü ana yemekler, Osmanlı Saray mutfağına özgü ana yemekler, Osmanlı Saray mutfağına özgü tatlılar, Osmanlı Saray mutfağına özgü içecek kültürü ve şerbetler.
Reçete Geliştirme ve Sunum Teknikleri	Konsept oluşturma, hedef kitle belirleme, proje oluşturma basamakları ve sunum yöntemlerini içerir.
Bar ve İçkiler	Temel kavramlar, barın tarihsel gelişimi, barda kullanılan terimler, bar araç ve gereçleri, bar çeşitleri ve işleyişi, bar personelinin görev ve sorumlulukları, alkollü ve alkolsüz içecekler, alkollü içeceklerin servisi, kokteyl çeşitleri ve yapımı.

Ders adlarına ve ders içeriklerine göre program çıktıları hazırlanmaktadır.

2.1. Program çıktıları, program öğretim amaçları ile tutarlılığını açıklayınız.

Program Çıktıları	Program Öğretim Amaçları
<ul style="list-style-type: none"> Aşçılık mesleği ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme, gıda güvenliği, iş sağlığı ve güvenliği, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olur ve alanıyla ilgili ulusal ve uluslararası standartları, yasal düzenlemeleri ve mesleki sorumlulukları bilir ve etik bilinciyle etkin bir şekilde uygular. Aşçılık programında yönetim, pazarlama, işletme, tarih ve kültür konularında kavramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar. Aşçılık mesleği ile ilgili alanlarda sunum yapma ,estetik ve sanatsal bilgi becerileri kazanır. Türk ve dünya mutfaklarını tarihsel gelişimi ve yiyecek içecek kültürünü tanır, farklılık ve benzerliklerini bilir, yöresel ve uluslararası reçetelere nasıl ulaşacağını bilir, uygular ve klasik ve modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini bilir. İngilizce dilinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirler ile iletişim kurar ve İngilizce dilini mesleki bilgilerini evrensel değerler ölçüsünde geliştirmede kullanabilir. Aşçılık programında gerektiğinde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilir ve yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurma yetkinliğine sahiptir. Aşçılık Programında , beslenme, gıda bilimi ve turizm alanlarındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. Gastronomi alanında meydana gelen değişimleri inceleyerek yeni trendleri, yeni yaklaşımları ve hizmet süreçlerini bilir ve değişen tüketici beklentilerini karşılamak üzere yenilikçi bakış açısıyla 	<p>Programın amacı işletmelerin ihtiyaç duyduğu mutfak şeflerini veya iş görenlerini yetiştirmektir. Bu doğrultuda; Türk ve Dünya mutfağının genel özelliklerini ve yiyeceklerini bilen, hijyen kurallarına ve gıda mevzuatına hakim, yiyecek içecek hizmetleri alanında ve gıda üretim işletmelerinde temel düzeydeki mutfak bilgi ve becerilerini kullanarak yorumlayabilen, yemek pişirme tekniklerini konusunda yeterli, mesleğin gerektirdiği bilgi ve beceriye sahip, planlı ve sistemli çalışma alışkanlığı kazanmış, analitik düşünebilen mesleki açıdan yetkin ve uygulama becerisi yüksek nitelikli bireyler yetiştirmektir.</p>

<p>çözümler üretir.</p> <ul style="list-style-type: none">• Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar• Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme dekor ve sunumu yapar• Mutfakta; hiyerarşik yapıyı hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.• Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.• Turizm sektörü hakkında genel bilgi sahibi olur ve çalışma hayatında kullanılır. Meslek ile ilgili temel kavramları ve kuramları kullanarak yiyecek- içecek sektörü ile ilgili ilkeleri, olguları ,analiz etme ve uygulama becerisi kazanır.• Temel unlu mamüllerin hazırlanması için gerekli araç-gereçler, pişirme teknikleri ve uygulamalarda bilgi ve beceri sahibi olur.	
---	--

2. Programın tanımlanmış misyon ve vizyonunu belirtiniz ve kamuoyuyla paylaşım yöntemini kanıtlayınız.

MİSYONUMUZ

Antalya Belek Üniversitesi Aşçılık programının amacı yiyecek ve içecek üretimi hakkındaki gerekli bilgi ve beceriye sahip, gıda sektörü başta olmak üzere yemek üretimi yapılan işletmelerde istihdam edilecek elemanlar yetiştirmektir. Ayrıca yaratıcı, kendini geliştirmeye açık, değişen ve gelişen dünyaya ayak uydurabilecek, sorumluluk sahibi bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

VİZYONUMUZ

Yiyecek içecek sektörünün istihdam ihtiyacının gerekli teorik bilgi ve sektörel deneyime sahip, başta Türk mutfağı olmak üzere dünya mutfakları yemek kültürünün bilimsel metotlara dayalı farklı teknikler kullanan ve uygulayan, araştırmaya önem veren ve bilgileri sentezleyen, iletişim kabiliyeti yüksek ve takım çalışmasına uyumlu aşçılar yetiştirmeyi hedeflemektedir.

<https://www.belek.edu.tr/Anasayfa/Akademi?programkodu=37>

3.1. Program eğitim amaçları sistematik bir şekilde iç paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak, nasıl belirlendiğini kanıtlarıyla açıklayınız.

Programımızın iç paydaşları Aşçılık programı öğretim elemanlarından ve Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı, Bilgi İşlem Daire Başkanlığı ve Gastronomi Topluluğundan oluşmaktadır. Eğitim amaçları oluşturulurken ilgili görevlilerle toplantılar düzenlenmektedir.

BU BURSA ÜNİVERSİTESİ		İÇİŞİLERİ		İİTİM	
MESLEK YÜKSEK OKULU MEDİTELEGE OTELLERİ ANAHTAR VE İKRAM BÖLÜMÜ					
AŞÇILIK PROGRAMI					
PAYDAŞ GÖRÜŞMELERİ FORMU					
Anadolu Bilim Üniversitesi, Çift, İktisat ve İktisat Bölümü Dersleri Kurulunda paydaş olan Aşçı Programı ile ilgili görüş ve önerilerin sağlanması amacıyla.					
Tarih: 20/07/2024					
Değerlendirme görüş ve öneriler: Tuzetli Meslek Yüksekokulu 2. Dönem 5. Sınıf öğrencileridir. 2024-2025 ders müfredatı sorularına yanıtlanmıştır.					
Kamusal Kurum Adı: Çiğdem Köyü Köyü					
Adı ve Soyadı: Özgür ÖZÜLGE					
Yerleşim Adresi: PROF. DR. ALI İZZET					
Kurumun Adresi: Alanya Akademi Keleşkaya Üniversitesi					
İletişim (Yazın Kağıt veya Mektup): ÖZÜLGE					
İletişim (E-Posta): ozgul@akademik.com					
Telefon Numarası: 0537 443 7455					
Mevcut Kurum Başkanı: Prof. Dr. Öğr. Üyesi					
Kurum Yürütme Kurulu Başkanı: Prof. Dr. Öğr. Üyesi					
Kurum İktisat Kurul Başkanı: Prof. Dr. Öğr. Üyesi					

3.2. Program eğitim amaçları sistematik bir şekilde dış paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak, nasıl belirlendiğini kanıtlarıyla açıklayınız.

İç paydaşlarla gerçekleştirilen toplantılar gibi, programımızın ilgili dış paydaşlarının görüşleri alınmaktadır. Aşağıdaki dilekçelerde kanıt niteliğindedir.

BU BURSA ÜNİVERSİTESİ		İÇİŞİLERİ		İİTİM	
MESLEK YÜKSEK OKULU MEDİTELEGE OTELLERİ ANAHTAR VE İKRAM BÖLÜMÜ					
AŞÇILIK PROGRAMI					
PAYDAŞ GÖRÜŞMELERİ FORMU					
Anadolu Bilim Üniversitesi, Çift, İktisat ve İktisat Bölümü Dersleri Kurulunda paydaş olan Aşçı Programı ile ilgili görüş ve önerilerin sağlanması amacıyla.					
Tarih: 20/07/2024					
Değerlendirme görüş ve öneriler: Tuzetli Meslek Yüksekokulu 2. Dönem 5. Sınıf öğrencileridir. 2024-2025 ders müfredatı sorularına yanıtlanmıştır.					
Kamusal Kurum Adı: Çiğdem Köyü Köyü					
Adı ve Soyadı: Özgür ÖZÜLGE					
Yerleşim Adresi: PROF. DR. ALI İZZET					
Kurumun Adresi: Alanya Akademi Keleşkaya Üniversitesi					
İletişim (Yazın Kağıt veya Mektup): ÖZÜLGE					
İletişim (E-Posta): ozgul@akademik.com					
Telefon Numarası: 0537 443 7455					
Mevcut Kurum Başkanı: Prof. Dr. Öğr. Üyesi					
Kurum Yürütme Kurulu Başkanı: Prof. Dr. Öğr. Üyesi					
Kurum İktisat Kurul Başkanı: Prof. Dr. Öğr. Üyesi					

3. Program Ders İçeriği (Zorunlu ve seçmeli dersler, alan dışı dersler, krediler vb.)

Tablo 4.1. Eğitim Planı

Ders Adı	Öğretim Dili	Kategori (Kredi/AKTS Kredisi)				
		Genel Eğitim	Matematik ve Temel Bilimler	Programa/alana özgü mesleki dersler	Dış paydaş önerilerinin dikkate alındığı dersler	İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler
I. YARIYIL						
Türk Dili 1	Türkçe	2				
Atatürk ve İnkılap Tarihi 1	Türkçe	2				
Bilgi ve İletişim Teknolojileri	Türkçe	2				
İngilizce 1	İngilizce	2				
Beslenmenin Temel İlkeleri	Türkçe			4	2	
Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	Türkçe			4	1	
Genel Turizm (S)	Türkçe	2		2	1	
Gastronomiye Giriş (S)	Türkçe	2		2	1	
Temel İletişim Bilgisi (S)	Türkçe	5				
Gastronomide Renk ve Tasarım (S)	Türkçe			2	1	2

³ Program çıktıları yukarıda verilen tanıma uymalı ve öğrencilerin mezuniyetlerine kadar edinmeleri beklenen bilgi, beceri ve yetkinliklerden oluşmalıdır.

⁴ Bu amaçla kullanılan yöntem, sistematik olmalı ve somut verilere dayanmalıdır.

2.YARIYIL						
Türk Dili 2	Türkçe	2				
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 2	Türkçe	2				
İş Sağlığı ve Güvenliği	Türkçe	2		1		
İngilizce 2	İngilizce	2				
Temel Mutfak Teknikleri 1	Türkçe			3		2
STAJ	Türkçe					6
Kariyer Planlama	Türkçe	2				
Gastronomi Turizmi	Türkçe	1		2	1	
Menü Planlama	Türkçe	1		2	1	
Catering İşletmeciliği (S)	Türkçe			3	1	
Temel Gıda Bilgisi (S)	Türkçe			4		
Gastronomi Turizmi (S)	Türkçe			4		
Menü Planlama (S)	Türkçe		3	1		
3. YARIYIL						
Temel Mutfak Teknikleri 2	Türkçe			3		3
Temel Pastacılık	Türkçe			3		3
Ekmek Uygulamaları	Türkçe			3		3
Gastronomi Trendleri	Türkçe			4		
Mesleki İngilizce	İngilizce	2		2		
Türk Mutfağı (S)	Türkçe			1		3
Vejetaryen ve Diyet Mutfağı (S)	Türkçe			1		3
Fermente Gıdalar (S)	Türkçe			4		
Fonksiyonel Gıdalar (S)	Türkçe			4		
4.YARIYIL						
İleri Pastacılık	Türkçe			1		3
Dünya Mutfakları	Türkçe			1		3
Kalite Güvencesi ve standartları	Türkçe			2		
Gıda Coğrafyası	Türkçe			4		
Temel Sağlık ve İlk Yardımı	Türkçe	2		2		
Gıda Mevzuatı	Türkçe	1	1	2		
Yemek Sosyolojisi (S)	Türkçe			4		
Sürdürülebilir Gastronomi (S)	Türkçe			4		
Osmanlı Mutfağı (S)	Türkçe			1		3
Reçete Geliştirme ve Sunum Teknikleri (S)	Türkçe			1		3
Bar ve İçkiler (S)	Türkçe			4		

4. Öğretim Programının İçeriği ve Düzenlenmesi (Öğretim programlarının amaçları nasıl gerçekleştirdiğini ve öğrencilere gerekli bilişsel, duyuşsal ve psikomotor becerileri kazandırmada amaçların ne kadar, ne yönde gerçekleşebildiğini açıklayınız. Özellikle mesleki yeterliklerin ders öğretim programlarında nasıl ele alındığını belirtiniz)

Öğrencilerimizin psikomotor becerilerini geliştirmek ve sektöre yönelik deneyimlerini arttırmak için ilgili müfredattaki derslerin uygulama saatlerini çoğaltıp

mutfak deneyimlerini arttırmak hedeflendi. Bu hedef doğrultusunda mutfak dersiyle bağlantılı iki saat teori, sıfır saat uygulaması olan ‘‘Gastronomide Renk ve Tasarım’’ dersi iki saat teori ve iki saat uygulama olarak değiştirildi. Mesleki yeterlilik konusunda da birinci sınıfın ikinci yarısında doğrudan mutfak uygulama dersleri konuldu. ‘‘Temel Mutfak Teknikleri 1’’ dersi doğrudan, sektör de mezun öğrencilerin mutfakta karşılaşabileceği sorunları çözmeye yardımcı olabilecek ders içeriğiyle hazırlandı. Aynı zamanda farklı otellerle iş birlikleri yapılarak, otellerdeki ustaların öğrencilere yüz yüze uygulama dersi vermeleri sağlandı. Bu sayede mezun olmadan önce doğrudan sektörün içinden gelen bir ustadan eğitim alma fırsatları oldu.



5. Öğretme-Öğrenme ve Öğrenci Değerlendirme Süreçlerinin Nitelięi (Programdaki her bir ders için kullanılan öğretim yöntemleri ve ölçme-değerlendirme tekniklerini açıklayınız. Öğretme-öğrenme süreçleri ile değerlendirme süreçleri arasındaki bağlantıyı gösteriniz. Bu amaçla dönem içi ve son değerlendirmelerini (ara ve dönem sonu sınavları ile ödevler, projeler, uygulamalar vb.) nasıl yaptığınızı kısaca açıklayınız. Değerlendirme sonucundaki başarı durumunu (mutlak sistem, kredili sistem vb belirtiniz)

Aşçılık öğrencilerinin ara sınavları yazılı sınav olarak yapılmaktadır. Bu sınavda ilk sekiz haftada öğrendikleri bilgileri yazıya döküp dökemedikleri kontrol edilir. Çoğunlukla sınav içeriği uygulama derslerinde gerçekleştirilen dersle ilgili reçetelerin püf noktaları veya doğrudan reçeteleri olur. Öğrenciden sınav anında sorulan reçetenin aklında uygulayabilmesi ve bunu yazıya dökebilmesi istenir. Final sınavlarında ise doğrudan Uygulama Mutfaklarında dönem boyunca dersle ilgili öğrendiği bilgilerden genel çerçeveler içerisinde bir reçete yapması beklenir. Kısa bir süre verilir ve bu sayede ilerleyebileceği adımları ve yapması gerekenleri planlaması, doğru yapması ve sunum, pişirme, hijyen gibi teknik konulara dikkat edip etmediği gözlemlenir. Final sınavının puanlaması da; Lezzet (20), sunum (15), hazırlık (15), reçete (10), haftalık performans (40) olacak şekilde, toplam 100 puan üzerinden sınava tabi tutulmaktadır. Ara sınav ve final sınavı dışında örnek olarak: ders sırasında tavuk parçalama, balık ayıklama gibi daha genel konular hakkında, önce akademisyenin anlatarak demo yapması ardından öğrencilerden yapması beklenmesi de öğrencilere bir uygulama sınavı gibi yansıtılmaktadır. Bu sayede gözlem yetenekleri ve gördüklerini uygulama yetenekleri de gelişmektedir.



6. Programların Güncellenmesi- Geliştirilmesi (Programın etkililiğine ilişkin yapılan çalışmalar, iç ve dış paydaş çalışmaları, geri bildirimler vb.)

Programın güncel kalabilmesi için her dönem başlangıcında müfredat iç paydaşlarca elden geçirilir. Modası geçmiş, eskimiş dersler ana dersten seçmeli derslere alınarak kapatılır veya daha modern yaklaşımlı derslerle içeriği ve ismi değiştirilerek güncellenir. ‘‘Ek.2 2022-2023 Aşçılık Müfredat’’ ve ‘‘Ek 3. 2024-2025 Aşçılık Müfredat’’ ekte belirtilmiştir. Müfredatlar da görüleceği üzere iki saat teori, sıfır saat uygulaması olan ‘‘Gastronomide Renk ve Tasarım’’ dersi iki saat teori ve iki saat uygulama olarak güncellendi. 2022-2023 Aşçılık Müfredatında bulunmayan ‘‘Gastronomi Trendleri’’ dersi yeni müfredata eklenerek öğrencilerin sektördeki güncel mutfak yaklaşımlarını, trendlerini takip etmeleri ve bilgi edinmeleri sağlandı.

C. Öğrenci Alımı, Gelişimi ve Başarısı, Destek ve Rehberlik Hizmetleri

1. Öğrenci Alımı (Program kontenjanı ve son beş yılda kaydolun öğrencilerin, YKS/LYS taban ve tavan puanlarını, öğrencilerin programı tercih sıralarını (kaçıncı tercihleri olduğunu), yatay geçiş, dikey geçiş ve çift anadal bilgilerini belirtiniz. Son beş yıldaki kayıtlı toplam öğrenci sayınızı (birinci ve ikinci öğretim, cinsiyet değişkenlerine göre) ve öğrenci ve mezun sayılarını belirtiniz. Bu verileri diğer yükseköğretim kurumlarının eşdeğer programlarıyla karşılaştırarak Türkiye ölçeğindeki yerinizi ve gelişiminizi gösteriniz)

Yıllar	Kontenjan	Kayıtlı Öğrenci Sayısı		YKS Taban ve Tavan Puanı				Tercih Sıralamaları			Ortalama Tercih Sıralaması	Yatay, Dikey, Çift Anadal Bilgisi			Mezun Sayısı
		Erkek	Kadın	%50 Burslu Taban	%50 Burslu Tavan	Tam Burslu Taban	Tam Burslu Tavan	Birinci Tercih	İlk Üç Tercih	İlk On Tercih		Y	D	Ç	
2023-2024	21	10	11	233,38	343,60	308,16	424,24	3	8	17	4,4	0	0	0	12
2022-2023	25	16	9	218,91	337,98	296,90	362,88	2	20	53	11	1	0	0	13
2021-2022	25	13	12	-	-	237,10	296,90	28	69	149	8,4	0	0	0	16

- a. Kanıtlar (<https://yokatlas.yok.gov.tr/2021/onlisans.php?y=208590041>)
2. Öğrencilere Destek ve Rehberlik Hizmetleri (Yeni öğrencilerin ilk yılı ve uyumu için yapılan düzenlemeleri açıklayınız. Öğrenciler için mevcut kişisel rehberlik ve akademik danışmanlık sistemlerini açıklayınız. Başarısı düşük öğrenciler için ne gibi yardımcı önlemler alındığını belirtiniz)

Aşçılık programı öğrencileri üniversiteye kayıt oldukları zaman diliminden başlamak üzere akademik danışman kontrolünde eğitimlerine devam etmektedir. Akademik

danışman, öğrencilerin kariyer hedefleri doğrultusunda öğrencilere yardımcı olmaktadır. Belek Üniversitesi tarafından her yıl güz döneminin ilk haftasında oryantasyon etkinliği düzenlenerek; üniversite, meslek yüksekokulu ve kendi bölümleri ile ilgili bilgiler verilmektedir. Bu kapsamda öğrencilerin mezun olduktan sonra elde edebileceği kariyer fırsatları ve bu fırsatlardan faydalanmak için yapması gerekenlerin bilgisi de verilmektedir. Ayrıca öğrencilere staj yeri bulmak için fırsat sunan kariyer günleri düzenlenmekte, zorunlu staj eğitimi kapsamında sektörü yakından tanıtmak için fırsatlar verilmektedir.

2.1. Öğrencilerin derslerdeki başarı durumunu izleyecek ve onları ders planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmetlerini ve danışmanlık hizmetlerine katkılarını sayısal ve niteliksel olarak açıklayınız.

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

Akademisyen	Danışmanlık Günü ve Saati	Danışmanlık Faaliyeti Yürüttüğü Öğrenci Sayısı
1. Sınıf Danışmanı Öğr. Gör. Aslı TARHAN	Pazartesi 11.00	21
2. Sınıf Danışmanı Öğr. Gör. Beyza KAÇAR	Çarşamba 11.00	18

2.2. Öğrenci geri bildirimlerine yönelik mekanizmaları belirtiniz, sürekli iyileştirme çalışmalarını örnek uygulamaları belirtiniz.

Öğrencilerimizden dönemin sonundan önceki haftasında genel olarak dersleri değerlendirmesini, istek, öneri ve şikâyetlerini anonim bir dilekçe olarak yazmalarını ödev olarak veriyoruz. Sonrasında kendi aralarında yazdıkları dilekçeleri toplayıp danışman akademisyenlerine teslim ediyorlar. Aşçılık Program hocaları olarak dilekçeleri tek tek okuyup eksik olduğumuz veya yapmamız gerekenler hakkında toplantı gerçekleştiriyoruz.

2.3. **Öğrencilerin tüm dersleri başarılarının hangi yöntemlerle ölçüldüğünü ve değerlendirildiğini özetleyiniz. Bu yöntemlerin şeffaf, adil ve tutarlı nitelikte olduğunugerekçeleriyle açıklayınız.**

Aşçılık öğrencilerinin ara sınavları yazılı sınav olarak yapılmaktadır. Bu sınavda ilk sekiz haftada öğrendikleri bilgileri yazıya döküp dökemedikleri kontrol edilir. Çoğunlukla sınav içeriği uygulama derslerinde gerçekleştirilen dersle ilgili reçetelerin püf noktaları veya doğrudan reçeteleri olur. Öğrenciden sınav anında sorulan reçetenin aklında uygulayabilmesi ve bunu yazıya dökebilmesi istenir. Final sınavlarında ise doğrudan Uygulama Mutfaklarında dönem boyunca dersle ilgili öğrendiği bilgilerden genel çerçeveler içerisinde bir reçete yapması beklenir. Kısa bir süre verilir ve bu sayede ilerleyebileceği adımları ve yapması gerekenleri planlaması, doğru yapması ve sunum,

pişirme, hijyen gibi teknik konulara dikkat edip etmediği gözlemlenir. Final sınavının puanlaması da; Lezzet (20), sunum (15), hazırlık (15), reçete (10), haftalık performans (40) olacak şekilde, toplam 100 puan üzerinden sınava tabi tutulmaktadır. Final uygulama sınavları bittiğinde, notlarını “obs” sistemi üzerinden öğrenebilirler.

2.4. Öğrencilerin mezuniyetlerine karar vermek ve programın gerektirdiği tüm koşulları yerine getirdiklerini belirlemek için kullanılan yöntem/yöntemleri özetleyiniz. Bu yöntem/yöntemlerin güvenilir olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

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

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

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

D. Yönetim ve İdari Birimlerin Yapısı

1. Misyon ile uyumlu ve stratejik amaç ve hedeflerini gerçekleştirmeyi sağlayacak yönetim modeli ve organizasyonel yapılanması ile ilgili süreçleri açıklayınız.

Aşçılık programı olarak ilk hedeflerimizden biri, uluslararası alanda rekabet edebilecek bilgi ve becerilerle donatılmış; ulusal ve uluslararası mutfak kültürü (culinary) konusunda uzman personel ve yönetici şef adayları yetiştirmektir. Buna istinaden öğrencilerimize İngilizce, Mesleki İngilizce ve Dünya Mutfakları dersleri müfredat dahilinde verilmektedir.

Bir diğer önemli hedefimiz ise öğrencilere en temelden en ileri seviyeye kadar yemek sanatının incelikleri öğretilerek iş hayatında ihtiyaç duyacakları iletişim, yönetim, hijyen ve ilkyardım becerilerini kazandırmaktır. Bu hedefimiz doğrultusunda öğrencilerimize Temel Mutfak Teknikleri I, Temel Mutfak Teknikleri II, Gıda Hijyeni ve Sanitasyon, Gastronomide Renk ve Tasarım, Genel Turizm, Beslenmenin Temel İlkeleri, İş Sağlığı ve Güvenliği ve Temel Sağlık ve İlk Yardımı dersleri verilmektedir.

Öğrencilerimizden yiyecek içecek işletmelerinde yönetici olabilecek, kendi işletmelerini kurabilecek veya akademik kariyere yönelebilecek düzeyde bilgi birikimine sahip insan gücü yetiştirmek adına, Genel Turizm, Bilgi ve İletişim Teknolojileri, Temel İletişim Bilgisi, Catering İşletmeciliği, Reçete Geliştirme ve Sunum Teknikleri, Menü Planlama ve Bar ve İçkiler dersleri verilmektedir.

Çeşitli mutfak kültürleri ile ilgili teorik ve uygulamalı bilgiye sahip mezunlar yetiştirmek amacıyla müfredatımızda; Gastronomiye Giriş, Türk Mutfağı, Vejetaryen ve Diyet Mutfağı, Fermente Gıdalar, Dünya Mutfakları, Fonksiyonel Gıdalar ve Osmanlı Mutfağı dersleri yer almaktadır.

Gastronomi ile ilgili yasal düzenlemeler, mesleki standartlar, hak ve yükümlülükler ile etik kurallar hakkında bilgi sahibi öğrenciler yetiştirmek için; Gıda mevzuatı, Kalite Güvencesi ve Standartları ve Kariyer Planlama dersleri müfredatımızda mevcuttur.

2. İnsan kaynaklarının etkin ve verimli kullandığını güvence altına alan tanımlı politika vesüreçler açıklayınız.

1. Amaç

Bu prosedürün amacı, Antalya Belek Üniversitesi'nin insan gücü planlaması, personelin atama, özlük, terfi, emeklilik, görevlendirme vb. işlemlerinin yapılmasına ilişkin esas ve yöntemleri belirlemektir.

2. Kapsam

Bu prosedür, Antalya Belek Üniversitesi'ndeki görev yapan tüm akademik ve idari personeli kapsamaktadır.

3. Sorumluluklar

Bu prosedürün hazırlanması ve yönetiminden Personel Daire Başkanı sorumludur. Prosedürün uygulanmasına yönelik sorumluluklar prosedürde belirtilmiştir.

4. Tanımlar

YÖK: Yükseköğretim Kurulunu,

SGK: Sosyal Güvenlik Kurumunu,

PB: Personel Başkanlığını,

YÖKSİS: Yükseköğretim Ortak Veri Tabanı Sistemini,

EBYS: Elektronik Belge Yönetim Sistemi,

Re'sen Yapılan İşlem: Kanun gereği, başka bir işleme gerek olmaksızın idarece

kendiliğinden tesis edilen işlemi, İhdas: Yeni bir kadro derecesi veya kadro unvanı oluşturulmasını,

Tahsis: Kadronun bir birimin kullanımı için ayrılmasını, Tenkis: Kadronun kullanım için verildiği birimden alınmasını ifade eder.

5. Uygulama

5.1. Planlama

5.1.1. Personel Planlaması

Her yıl atama yapılabilecek kadro sayıları Resmî Gazetede yayınlanarak yürürlüğe giren "Merkezi Yönetim Bütçe Kanununun Kadroların Kullanımına İlişkin Esaslar" başlıklı maddesindeki esaslar çerçevesinde belirlenir. Akademik ve idari birimler personel ihtiyaçlarını üst yazı ile Rektörlüğe iletirler. Belirlenen kontenjanlar ve birimlerden gelen talepler doğrultusunda yıl içinde istihdam edilecek idari personelin sayı, unvan ve nitelikleri ile diğer kurumlardan naklen atanabilecek idari personel için ayrılan kontenjana ilişkin olarak Başkanlıkça öneri hazırlanır. Genel Sekreter ve Rektör'le yapılan toplantıda öneri incelenir. Rektör tarafından verilen karar çerçevesinde yıl içinde idari personel istihdamına yönelik işlemler gerçekleştirilir. İstihdam edilecek akademik personelin unvan ve birimler bazında dağılımı ise doğrudan Rektör tarafından belirlenir.

5.1.2. Kadro Planlaması

5.1.2.1. Kadro Değişikliği İşlemleri

Üniversitemizde mevcut kadrolarla ihtiyacın karşılanamaması durumunda, "190 sayılı Genel Kadro ve Usulü Hakkında Kanun Hükmünde Kararname" ve "Kadro İhdası, Serbest Bırakma ve Kadro Değişikliği ile Kadroların Kullanım Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik" uyarınca işlemler gerçekleştirilir.

5.1.2.2. İdari Personelin Kadro Tahsis – Tenkis İşlemleri Kadrosunun bulunduğu

birimden farklı birimde görev yapan idari personelin kadrosu bulunduğu birimden tenkis edilerek çalıştığı birime tahsis edilir.

5.2. Personel İstihdam İşlemleri

5.2.1. Akademik Personel İstihdam İşlemleri

5.2.1.1. Akademik Personel İlan İşlemleri Üniversitemiz Yönetim Kurulunda ihtiyaca göre belirlenen akademik kadrolara YÖK'ten "78 sayılı Kanun Hükmünde Kararname" uyarınca kullanma izni alınır. Kullanma izni alınan öğretim üyesi kadroları, "Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönetmelik" uyarınca tirajı yüksek beş gazeteden

birinde ve Resmî Gazetede ilan edilir. Öğretim üyesi dışındaki öğretim elemanı kadroları “Öğretim Üyesi Dışındaki Öğretim Elemanı Kadrolarına Naklen veya Açıkta Yapılacak Atamalarda Uygulanacak Merkezi Sınav ile Giriş Sınavlarına İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik” uyarınca YÖKSİS üzerinden YÖK’e bildirilir. YÖK tarafından web sayfasında ilan edilir.

5.2.1.2. Öğretim Üyesi Atamaları

İlan edilen profesör ve doçent kadrolarına başvuruda bulunacak adaylar Rektörlüğe, doktor öğretim üyesi kadrosuna başvuracak adaylar ise ilgili akademik birimlere müracaat ederler. “Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönetmeliği” uyarınca değerlendirme yapılarak atanmaya hak kazanan öğretim üyelerinin atanma teklifi akademik birimlerce Başkanlığa gönderilir.

5.2.1.3. Öğretim Üyesi Dışındaki Öğretim Elemanı Atamaları Adaylar ilgili oldukları akademik birimlere başvuruda bulunurlar. “Öğretim Üyesi Dışındaki Öğretim Elemanı Kadrolarına Yapılacak Atamalarda Uygulanacak Merkezi Sınav İle Giriş Sınavlarına İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik” uyarınca adayların değerlendirmesi yapılarak atanmaya hak kazanan öğretim elemanlarının atanma teklifleri, Başkanlığa gönderilir.

5.2.2. İdari Personel İstihdam İşlemleri

5.2.2.1. Atama İşlemleri Atama İşlemleri aşağıdaki başlıklar doğrultusunda gerçekleştirilir. Atama onayları, aksi bir durum belirtilmedikçe, Personel Daire Başkanı ile Genel Sekreterin imzalarıyla birlikte Rektöre sunulur.

5.3. Hizmet Belgesi Hazırlama Hizmet belgesi talep eden personel, Başkanlığa hizmet belgesi talep formu ile başvurur. Hizmet belgeleri imzalanır ve ilgili kişiye verilir.

6. İLGİLİ DOKÜMANLAR

6.1. İç Kaynaklı Mevzuat

Antalya Belek Üniversitesi Akademik Yükselme ve Atanma Yönergesi

6.2. Dış Kaynaklı Mevzuat

2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu

2914 Sayılı Yükseköğretim Personel Kanunu

5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu

124 Sayılı Yükseköğretim Üst Kuruluşları ile Yükseköğretim Kurumlarının İdari Teşkilatı Hakkında Kanun Hükmünde Kararname

2828 Sayılı Sosyal Hizmetler Kanunu

190 Sayılı Genel Kadro ve Usulü Hakkında Kanun Hükmünde Kararname

78 Sayılı Yükseköğretim Kurumları Öğretim Elemanlarının Kadroları Hakkında Kanun Hükmünde Kararname

3. Akademik ve idari personele yönelik tanımlı hizmet içi eğitim süreçleri açıklayınız.⁵

Prosedürün amacı; Antalya Belek Üniversitesi Hizmet İçi Eğitim Yönetmeliği idari personelin sunduğu hizmetin verim ve kalitesini yükseltmek, görevleri ile ilgili bilgi ve becerilerini arttırmak, yaptıkları görevlerin önemini ve hizmete uygunluğunun farkında olmalarını sağlamak, eğitim ihtiyaçlarının tespit edilerek, planlanması, uygulanması ve değerlendirilebilmesini sağlamaktır. Bu prosedür, Antalya Belek Üniversitesi’ndeki görev yapan tüm idari personeli kapsamaktadır. Bu prosedürün uygulanmasından Rektör Yardımcısı, Genel Sekreter, Personel Daire Başkanı, Personel Şube Müdürü ve idari yöneticiler (idari birim sorumluları) sorumludur.

1. Planlı Eğitimlerin Uygulanması

1.1. Görevde Yükselme ve Unvan Değişikliği

Yükseköğretim Üst Kuruluşları ile Yükseköğretim Kurumları Personeli Görevde Yükselme ve Unvan Değişikliği Yönetmeliği doğrultusunda Görevde Yükselme ve Unvan Değişikliği işlemleri gerçekleştirilir.

1.2. Eğitimin İptali/Ertelenmesi Eğitim programında (eğitimi veren kişi, eğitimin günü, yeri vb.) yer alan hususların değişmesi ya da eğitimin iptali durumunda, yeni bir üst yazı ile birimlere bilgi verilir.

2.3. Eğitimci Ücreti Eğitimcilere ders ücreti verilmesi için Genel Sekreterliğe yazı yazılır.

2.4. Eğitim Kayıtlarının Tutulması ve Saklanması Personelin katıldığı eğitimler, Personel Özlük Dosyası'nda personelin eğitim bilgilerine işlenir.

İlgili dokümanlar;

- 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu
- 2914 sayılı Yükseköğretim Personel Kanunu
- Yükseköğretim Üst Kuruluşları ile Yükseköğretim Kurumları Personeli Görevde Yükselme ve Unvan Değişikliği Yönetmeliği

4. Eğitim öğretim faaliyetlerine ilişkin kamuoyunu bilgilendirmeyi ilkesel olarak benimsemek üzere bir politika tanımlanmış olmalı ve kamuoyunu bilgilendirme yöntem vesürelerinin işletildiğine dair kanıtları sunulmalıdır.

Antalya Belek Üniversitesi web sitesinde yer alan yönerge ve yönetmelikler başlığında yer alan 2. Madde 'Belek Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği' dosyasını içermektedir. Ekte yer alan Ek3 dosyasında dosyanın tamamı bulunmaktadır.

Yönerge ve Yönetmelikler

YÖNETMELİKLER

1. BELEK ÜNİVERSİTESİ ANA YÖNETMELİĞİ için **tıklayınız.**
2. BELEK ÜNİVERSİTESİ ÖN LİSANS VE LİSANS EĞİTİM-ÖĞRETİM VE SINAV YÖNETMELİĞİ için **tıklayınız.**
3. BELEK ÜNİVERSİTESİ LİSANSÜSTÜ EĞİTİM-ÖĞRETİM VE SINAV YÖNETMELİĞİ için **tıklayınız.**
→İlgili Yönetmelikte Yapılan Değişikliklere İstinaden; BELEK ÜNİVERSİTESİ LİSANSÜSTÜ EĞİTİM-ÖĞRETİM VE SINAV YÖNETMELİĞİNDE DEĞİŞİKLİK YAPILMASINA DAİR YÖNETMELİK için **tıklayınız.**
4. BELEK ÜNİVERSİTESİ İHALE YÖNETMELİĞİ için **tıklayınız.**
5. 2547 SAYILI YÜKSEKÖĞRETİM KANUNU için **tıklayınız.**
6. BELEK ÜNİVERSİTESİ YÜKSEKÖĞRETİM KURUMLARI ÖĞRENCİ DİSİPLİN YÖNETMELİĞİ için **tıklayınız.**
7. BELEK ÜNİVERSİTESİ SÜREKLİ EĞİTİM UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ YÖNETMELİĞİ için **tıklayınız.**
8. BELEK ÜNİVERSİTESİ KARIYER PLANLAMA VE MEZUNLARLA İLETİŞİM MERKEZİ YÖNETMELİĞİ için **tıklayınız.**

5. Programların eğitim amaçlarına ulaşması için gerekli olan (kütüphane, bilgi işlem, öğrenci işleri, sağlık, kültür, kongre, spor, yemekhane, yurt, vb.) destek birimleri hakkında bilgi veriniz.

Antalya Belek Üniversitesi Kütüphanesi

Kütüphanemiz toplam 413 m2 kapalı alana sahiptir. 7/24 okuma salonumuz, 11m2 randevulu grup çalışma odamız, 35 m2 sesli çalışma odamız mevcuttur. 100 kişilik oturma kapasitesine sahip olup 10 adet bilgisayar kullanıcıların hizmetine sunulmuştur. Kütüphane koleksiyonumuz 20000 adet basılı kitap süreli yayını kapamaktadır ve ayrıca EKUAL anlaşması kapsamında çevrimiçi kullanıma açık 43.330 adet e-kitap, 33.518 adet e-dergiye erişim sağlanmaktadır. Kütüphanemizde turizm ile ilgili 308 adet basılı kaynak bulunmaktadır. Ayrıca EKUAL aracılığıyla "turizm" ile ilgili ulaşabilen 15.052 online kaynak bulunmaktadır.

Antalya Belek Üniversitesi Öğrenci Bilgi Sistemi

Antalya Belek Üniversitesi öğrenci bilgi sistemi üzerinden öğrencilerimiz ders kayıt ve danışmanlık hizmetlerine, akademik takvim bilgilerinin yanı sıra sınav tarihleri ve önemli duyurulara, not ve transkript bilgilerine ve son olarak tüm duyurular hakkında bilgi sahibi olmaktadırlar.

Antalya Belek Üniversitesi Öğrenci İşleri

Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu'nun 51/a maddesi gereği genel hükümlere göre kurulmuştur. Öğrenci İşleri Daire Başkanlığının görevleri: Öğrencilerin yeni kayıt, kabul ve ders durumları ile ilgili gerekli işleri yapmak, Mezuniyet, kimlik, burs, mezunların izlenmesi işlemlerini yürütmektir.

Bu çerçevede Öğrenci İşleri Daire Başkanlığımız;

Öğrenci işleri kapsamındaki mevzuatların hazırlanması ile ilgili çalışmalarını yürütür, yıl sonunda yürürlükte olan mevzuatın değişiklik önerilerini takip eder ve değerlendirir Eğitim öğretim sürecine ilişkin esasların belirlenmesini ve uygulanmasını sağlar. Eğitim komisyonu kararlarını takip eder ve sekreteryahını yapar. Birim, bölüm, program açılma taleplerini alır, ilgili kararlar için süreci ve yazışmaları takip eder. Öğrenci kontenjanları ile ilgili gerekli takibi ve yazışmaları yapar. Akademik takvim süreçlerinin planlanmasını, uygulanmasını ve yayınlanmasını sağlar. İlk kayıt, ders kayıt, ekle bırak ve kesin kayıt işlemlerini yürütür. Yatay ve dikey geçişlerde kontenjan ve esasların belirlenmesini sağlar. Öğrenci burs, kredi, katkı payı işlemlerini yürütür. Çift anadal ve yandal esaslarının belirlenmesini sağlar, bunlarla ilgili iş işlemleri yürütür. Mezuniyet, diploma ve diploma eki işlemlerini takip eder.

Antalya Belek Üniversitesi Kariyer Günleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Aşçılık programının ortaklığıyla düzenlenen kariyer günleri etkinliklerinde öğrenciler sektör paydaşları ile tanışma fırsatı yakalamaktadır. Aynı zamanda tecrübelerini öğrencilerimiz ile paylaşan sektör yöneticileri; staj ve mezuniyet sonrası kariyerleri için istihdam imkânı sunmaktadır.

Gastronomi Odaklı Yemek Yarışmaları/Festivalleri

Gastronomi odaklı, farklı şehirlerde gerçekleşen yemek yarışmaları ve festivallere öğrencilerimiz ve program akademisyenleri katılım sağlamaktadır. Öğrenciler yarışmalara katılarak rekabet duygusunu tadarken özgüven kazanmaktadır. Katılım gösterilen organizasyonların geniş çapta olması öğrencilere sektör paydaşları ile tanışma imkânı sunmaktadır.

Antalya Belek Üniversitesi Yurt Bilgileri

Antalya Belek Üniversitesi kampüsü içerisinde bulunan yurtlar 2,3 ve 4 kişilik odalardan oluşmak üzere 3 tip odaya sahiptir. Yurtlarda öğrencilere sunulan imkanlar;

7/24 Güvenlik hizmeti, 7/ 24 İnternet hizmeti, kişiye özel çalışma masası, her odada TV, klima ve buzdolabı, çamaşırhane ve ütü odaları, ücretsiz spor salonu kullanımı, 50 mt mesafede ve kampüs içerisinde kafe, restoran ve markete erişim imkânı, etüt ve çalışma odaları, Belek turizm merkezinde, denize ve tarihe yakın bir lokasyonda konaklama imkânı sunulmaktadır.

E. Genel Değerlendirme ve Sonuç

Güçlü Yönler	Gelişmeye Açık Yönler	Tehditler	Stratejiler
Zorunlu staj uygulaması ile öğrenciler sektöre tam anlamıyla hazırlanmaktadır. Mevcutta bulunan protokoller ile öğrenciler sektör ile buluşur. Ulusal ve uluslararası sektörde yer alabilen aşçılar yetiştirebilmek adına ders müfredat içerikleri hazırlanmaktadır. Uygulama derslerinin dağılımı sebebi ile çalışmaya hayatına hazır aşçılar yetiştirilmektedir. Öğrenciler gastronomi temalı yarışmalara katılım gösterir. Üniversitenin Belek Turizm Merkezi'ne yakınlığı.	Mevcutta var olan protokoller, yurt dışı ayağına taşınabilir. Bu protokoller sayesinde öğrenciler yurt dışında staj yapma imkânı edinebilir. Protokoller artırılabilir.	Mevcut uygulama mutfaklarının durumu. Uygulama dersleri esnasında mutfakta olmadığı taşıdığı riskler. Mezun öğrenci sayısındaki istihdam düşüşü.	Güncel müfredat değiştirilerek 3+1 (4. dönem doğrudan sektörde çalışma süreci olarak öğrencileri iş hayatına hazırlar) sistemine geçilebilir.

(Bu kısma raporda verilen tüm veriler ile tam bir değerlendirme yapınız.)

EK BİLGİLER:

Akademik Destek Veren Programlara İlişkin Bilgiler

Tablo I.1a Programın destek verdiği birimler ([Akademik yıl ⁽¹⁾])

Programın Adı ⁽²⁾	Öğretim Elemanı						Toplam	
	TZ		YZ		DSÜ		Adet	HY
Adet ⁽³⁾	HY ⁽⁴⁾	Adet	HY	Adet	HY			
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	3	50	0	0	0	0	3	50

⁽¹⁾ Bu tabloya, sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır.

⁽²⁾ Destek verilen bölümler, değerlendirilen programdaki öğretim elemanlarının diğer bölümlerde verdiği dersler.

⁽³⁾ Bu sütuna, tam zamanlı öğretim elemanlarının toplam sayısını yazınız.

⁽⁴⁾ Haftalık yük (HY): Öğretim elemanları için verdikleri toplam ders saati, diğer görevliler için haftalık çalışma saatidir.

Tablo I.1b Programın destek aldığı birimler ([Akademik yıl ⁽¹⁾])

Programın Adı ⁽²⁾	Öğretim Elemanı						Toplam	
	TZ		YZ		DSÜ			
	Adet ⁽³⁾	HY ⁽⁴⁾	Adet	HY	Adet	HY	Adet	HY
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	4	17	0	0	0	0	4	17
Ders Saati Ücretli	0	0	0	0	2	5	2	5

⁽¹⁾ Bu tabloya, sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır.
⁽²⁾ Programın destek aldığı bölümler, bu bölümlerdeki öğretim elemanlarının değerlendirilen program için verdiği dersler.
⁽³⁾ Bu sütuna, tam zamanlı öğretim elemanlarının toplam sayısını yazınız.
⁽⁴⁾ Haftalık yük (HY): Öğretim elemanları için verdikleri toplam ders saati, diğer görevliler için haftalık çalışma saatidir.

Personel Sayıları

Biriminizdeki tüm personelin (tam zamanlı, yarı-zamanlı, ek görevli) ve öğrencilerin sayısını hem meslek yüksekokulu için hem değerlendirilen her program için, **Tablo I.2a ve 2.b**'yi kullanarak, ayrı ayrı tablolar olarak veriniz.

Tablo I.2a.Enstitü/Fakülte/Yüksekokul Personel Sayısı ([Akademik Yıl ⁽¹⁾])

	Adet ⁽²⁾			Toplam	Haftalık Toplam Saat ⁽³⁾
	TZ	YZ	DSÜ		
Öğretim Elemanları					
Toplam					
Teknisyenler/Uzmanlar					
Diğer idari görevliler					
Diğer ⁽⁴⁾					

⁽¹⁾ Bu tabloya, sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır.
⁽²⁾ TZ: Tam zamanlı, YZ: yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli
⁽³⁾ Ders veren öğretim elemanının toplam haftalık ders saati
⁽⁴⁾ Farklı bir kategori söz konusuysa bunu belirtiniz veya boş bırakınız.

Tablo I.2b..... Bölümü/Programı Personel Sayısı ([Akademik Yıl ⁽¹⁾])

	Adet ⁽²⁾			Toplam	Haftalık Toplam Saat ⁽³⁾
	TZ	YZ	DSÜ		
Öğretim Elemanları					
Toplam					
Teknisyenler/Uzmanlar					
Diğer idari görevliler					
Diğer ⁽⁴⁾					

⁽¹⁾ Bu tabloya, sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır.
⁽²⁾ TZ: Tam zamanlı, YZ: yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli
⁽³⁾ Ders veren öğretim elemanının toplam haftalık ders saati
⁽⁴⁾ Farklı bir kategori söz konusuysa bunu belirtiniz veya boş bırakınız.