



# ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

AŞÇILIK PROGRAMI



**TOROS ÜNİVERSİTESİ  
ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU**

**AŞÇILIK PROGRAMI**

**MESLEK YÜKSEKOKULU**

**Toros Üniversitesi 45 Evler Kampüsü  
Bahçelievler Mahallesi, 16. Cadde, No:77, 33140 Yenişehir/Mersin, Türkiye**

**28.12.2023**

# ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

## Aşçılık Programı Meslek Yüksekokulu

### 1. Programa İlişkin Genel Bilgiler

Toros Üniversitesi Meslek Yüksekokuluna bağlı Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programı 2 yıllık ön lisans eğitimi vermektedir. Aşçılık programı, konusunda mesleki bilgi ve becerilerle donatılmış, alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilen ve değerlendirebilen, girişimci özelliklerine sahip mutfakların en iyi genç yönetici şeflerini yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

Kuruluşundan bu yana mutfak şefi adaylarına en temelden ileri seviyeye kadar mutfak sanatının tüm inceliklerini öğreten yiyecek-içecek yönetimi, beslenme ilkeleri, gıda güvenliği ve hijyeni, yemek hazırlama, pişirme, saklama, sunma teknikleri, yöresel mutfaklar ve dünya mutfakları teorik ve uygulamalı dersler olarak verilmektedir. Bunun yanı sıra uluslararası alanda rekabet edebilmeleri, farklı ülkelerden meslektaşlarıyla iletişim kurabilmeleri için yabancı dil eğitimi ve kendi işletmelerini kurabilmeleri yolunda teşvik edici girişimcilik eğitimi de verilmektedir.

Aşçılık Programının misyonu, yiyecek ve içecek sektörünün ihtiyaç duyduğu, uluslararası standartlarda mesleğin gerektirdiği tüm bilgi ve becerilerle donatılmış, kendini geliştirmeye açık, değişen ve gelişen teknolojiye ayak uydurabilen, sorumluluk sahibi, girişimci ve nitelikli bireyler yetiştirmektir.

Aşçılık Programının vizyonu, yetiştirdiği nitelikli aşçıları ve akademik başarıları ile uluslararası düzeyde tanınan bir bölüm olmaktır.

#### 1.1. İletişim Bilgileri

Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanı: Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP

Adres: Toros Üniversitesi 45 Evler Kampüsü, Bahçelievler Mahallesi, 16. Cadde, No:77, 33140

Yenişehir/Mersin, Türkiye

Telefon:(0324) 325 33 00 Dahili: 1138

E-posta: kamuran.oztop@toros.edu.tr

#### 1.2. Program Başlıkları

Program çerçevesinde öğrencilere ön lisans derecesi verilmektedir. Ön lisans, ortaöğretime dayalı dört yarı yılı kapsayan ve ara insan gücü yetiştirmeyi amaçlayan yani lisans öğretiminin ilk kademesini oluşturan bir yükseköğretimdir. Öğrenciler istedikleri taktirde dikey geçiş yaparak Aile ve Tüketici Bilimleri, Beslenme ve Diyetetik, Gastronomi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Mutfak Sanatları ve Yönetimi, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği bölümlerinde lisans derecesi

kazanabilmektedir. Dikey geçiş, iki yıllık ön lisans programlarından Dikey Geçiş Sınavı (DGS) ile ya da sınavsız olarak dört yıllık lisans programına geçerek öğrenime devam etmektedir.

### **1.3. Programın Türü**

Programın türü normal öğretimdir.

### **1.4. Programın Eğitim Dili**

Programın eğitim dili Türkçedir.

### **1.5. Programın Kısa Tarihçesi ve Değişiklikler**

Aşçılık Programı 2015 yılında Toros Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkrım Hizmetleri bölümü altında kurulmuş olup, 2015-2016 akademik yılında ilk öğrencilerini alarak eğitim ğretim faaliyetlerine başlamıştır. Kuruluş amaçları doğrultusunda 2 yıllık ön lisans programı süresince Aşçı adaylarına en temelden en ileri seviyeye kadar yiyecek- içecek işletmeciliğinin ve yemek sanatının tüm incelikleri öğretilmektedir. Programdan mezun olan kişiler Aşçı unvanını almaktadır. Programdan şimdiye kadar 51 erkek, 35 kız ğrenci olmak üzere toplam 86 kişi mezun olmuştur. Program mezunları; otel mutfağı, restoran mutfağı, fabrika mutfağı, ordu mutfağı, işyeri mutfağı, yemek fabrikaları mutfağı, okul mutfağı, hastane mutfakları, gemi mutfağı, uçak mutfağı, tren mutfağı, otobüs mutfağı gibi birçok iş yerinde çalışabilmektedir.

Bölümün her yıl, yılda iki kez yapılan danışma kurulları neticesinde 3 kez müfredatı değiştirilmiş olup, sektörün talepleri doğrultusunda yeni dersler eklenip çıkarılarak veya ders saatleri artırılıp azaltılarak en ideal eğitim müfredatı belirlenmeye çalışılmıştır. Bu kapsamda yapılan en önemli değişiklik 3+1 eğitim modelinin programa dahil edilmesidir. 2018-2019 eğitim ğretim yılı itibari ile programda 3+1 eğitim modeli uygulanmaktadır. Öğrencilerin istihdama yönelik yetişmelerini sağlamak amacı ile eğitim öğretimin; 3 döneminin okulda ders, 1 döneminin ise tam zamanlı olarak işletmelerde uygulama şeklinde yapılması ile istihdam edilebilme imknları artırılmaktadır.

## 1. ÖĞRENCİLER

**1.1. Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve öğrenci değişimi uygulamaları yürütülüyor olmalıdır. Ayrıca, başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.**

- Programa yatay geçiş ile öğrenci kabul edilmektedir. Genel Not Ortalaması Kapsamında Kurumlar arası yatay geçiş, yükseköğretim kurumlarının aynı düzeydeki eşdeğer diploma programları arasında ve yayınlanan kontenjanlar çerçevesinde yapılır. Genel Not Ortalaması kapsamında Kurumlar arası yatay geçiş için öğrencinin, kayıtlı olduğu programda bitirmiş olduğu dönemlere ait Genel Not Ortalamasınının 4 üzerinden en az 2.29 ve / veya 100 üzerinden en az 60 olması şarttır. Merkezi yerleştirme (Ek Madde-1) kapsamında öğrencinin kayıt olduğu yıldaki merkezi yerleştirme puanı, geçmek istediği diploma programının taban puanına eşit veya yüksek olması durumunda, öğrenci, Aşçılık Programına yatay geçiş için başvuru yapabilir. **(Kanıt 1)**

Program ön lisans eğitimi vermesinden dolayı dikey geçiş ile öğrenci kabul etmemektedir.

- Programda çift ana dal (ÇAP) ve öğrenci değişimi uygulamaları yapılmaktadır. Ancak yan dal uygulaması yapılmamaktadır. Üniversitemize bağlı akademik birimlerde okuyan lisans ve ön lisans öğrencilerinin Meslek Yüksekokulu bünyesindeki programlarda ana dal lisans veya ana dal ön lisans programlarına ek olarak ikinci bir dalda öğrenim görme olanağı bulunmaktadır. Meslek Yüksekokulu bünyesindeki öğrenciler kendi aralarında ÇAP yapabilmektedirler. Aşçılık Programı Gıda Teknolojisi programı ile kendi aralarında ÇAP yapabilirken, Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü öğrencileri Aşçılık Programında ÇAP yapabilmektedirler. Şu an 2023-2024 akademik yılı itibari ile Beslenme ve Diyetetik Bölümünden Aşçılık Programında ÇAP yapan 3 öğrenci bulunmaktadır. **(Kanıt 2)**

- Başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde, öğrencilerden tanımlanmış olan FR20 kodlu ders muafiyet dilekçesi formu ile başvurular alınmakta **(Kanıt 3)**, alınan başvurular FR97 kodlu muafiyet süreci program sorumlusu kontrol formu **(Kanıt 4)** kullanılarak program sorumlusu tarafından değerlendirme yapılmaktadır. Değerlendirmeler başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış derslerin ders içerikleri ile bölümün web sayfasında yer alan ders bilgi paketleri ile kıyaslanarak yapılmaktadır. **(Kanıt 5: <https://toros.edu.tr/bologna/programlar/program/54>)** Akabinde alınan bölüm kurul kararları ile ders muafiyetleri Meslek Yüksekokulu Müdürlüğüne iletilmektedir. **(Kanıt 6)**

**Tablo 1.1 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Ana Dal Bilgileri**

Akademik Yıl <sup>(1)</sup> , (2)	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programa Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programda Çift Ana Dala Başlamış Olan Başka Bölümün Öğrenci Sayısı	Başka Bölümlerde Çift Ana Dala Başlamış Olan Program Öğrenci Sayısı
[İçinde bulunulan akademik yıl]	0	0	0	0
[1 önceki yıl]	0	0	3	0
[2 önceki yıl]	0	0	0	0
[3 önceki yıl]	1	0	3	0
[4 önceki yıl]	0	0	0	0

**Notlar:**

(1) İçinde bulunulan yıl dahil son beş yıl için veriniz.

(2) Sayılar ilgili akademik yılda geçiş yapmış ya da çift ana dala başlamış olan öğrenci sayıdır.

**1.2. Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılacak anlaşmalar ve kurulacak ortaklıklar ile öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak önlemler alınmalıdır.**

• Değişim programlarından Erasmus+ Programı etkin olarak uygulanmaktadır. Farabi ve Mevlana programlarının durdurulması nedeniyle bu programlarda öğrenci değişimi yapılamamaktadır. Şimdiye kadar Aşçılık Programından 1 öğrenci Erasmus+ staj hareketliliğinden yararlanmıştır. Program dahilinde 1 üniversite ile öğrenim hareketliliği anlaşması (**Kanıt 7: <https://erasmus.toros.edu.tr/ikilianlasma>**), Almanya’da 2 kurum ile staj hareketliliği anlaşması bulunmaktadır. (**Kanıt 8**) Öğrencilerin kolay bilgi alabilmesi ve rahat iletişim kurabilmesi için bölümün bir Erasmus koordinatörü bulunmaktadır. (**Kanıt 9: <https://toros.edu.tr/sayfalar/ascilik-erasmus-sorumlusu>**) Öğrencileri yönlendirici web içerikleri detaylı olarak web sayfasında yer almaktadır. (**Kanıt 10: <https://toros.edu.tr/sayfalar/erasmus-koordinaturlugu-erasmus-koordinaturlugu>**)

**1.3. Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmetleri etkin biçimde verilmelidir.**

• Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmetleri etkin biçimde verilmektedir. Her akademik yılda yeni kayıt yapan öğrencilere programın akademik kadrosunda yer alan bir akademisyen akademik danışman olarak atanmaktadır. Akademik danışman 2 yıl boyunca öğrencinin kurumunu ve programını tanınması, kurallarını öğrenmesi, sosyal ve akademik çevresine uyumu, kişisel gelişimi, farkındalıkları, özgüveni, tercihleri ve mesleğe gerekli donanım ile başlama konularında, öğrencilere yardım etmekle görevlendirilmektedir. Tanımlanan görevler Toros Üniversitesi Öğrenci Danışmanlığı Yönergesine göre gerçekleştirilmektedir. (**Kanıt**

11) Öğrencilere atanan her akademik danışman öğrencilerin ve kendinin ders programına uyacak şekilde haftada en az 1 gün 2 saat danışmanlık saatleri belirlemektedir. Danışmanlık saatleri öğrencilere whatsapp, e-mail ve panolarda duyuru şeklinde yayınlanmaktadır.

**1.4. Öğrencilerin program kapsamındaki tüm dersler ve diğer etkinliklerdeki başarıları şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülmeli ve değerlendirilmelidir.**

- Programda ölçme-değerlendirme tüm derslerde 1 ara sınav ve 1 yarı yıl sonu sınavı olmak üzere 2 aşamada yapılmaktadır. Ayrıca dersi veren akademik personelin kararına göre rapor, ödev, sunum ve performans değerlendirmeleri yapılabilmektedir. Yarıyıl sonu sınavının ağırlığı %50'nin altında olmamak kaydı ile akademik personel sınavların ağırlık yüzdelerini belirleyebilmektedir. Uygulanacak olan ölçme ve değerlendirme yöntemleri dersin başlangıcında öğrencilere sunulan ders izlencelerinde açıkça belirtilmektedir. **(Kanıt 12)**

- Ölçme-değerlendirme [Toros Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#) çerçevesinde gerçekleştirilmektedir.

- Ölçme-değerlendirme sürecinin şeffaf, adil ve tutarlı olmasını sağlamak adına [Toros Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#) uygulanmakla beraber, uzaktan eğitimle yürütülen derslerin sınavları dahil tüm sınavlar yüz yüze gerçekleştirilmektedir.

**1.5. Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanıyor olmalıdır.**

- Programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanmaktadır. Program için oluşturulmuş Bologna bilgi paketi mevcuttur. **(Kanıt 13: <https://toros.edu.tr/bologna/programlar/program/54>)** Program bilgi paketi içinde her ders için ders bilgi paketleri mevcuttur. Her ders çıktısının program çıktısı ile ilişkisi kurularak ders müfredatlarının ve ölçme değerlendirme süreçlerinin yürütülmesi bu sayede sağlanmaktadır. Ayrıca [Toros Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#) baz alınarak süreçler yürütülmektedir. Mezun olabilmek için ilgili programın tüm derslerinden başarılı olduğu ya da başarılı sayıldığı halde genel akademik ortalamasının 2,00'ın altında olması nedeniyle mezun olamayan öğrenciye, genel akademik ortalamasını yükseltmek üzere eğitim-öğretim programında yer alan diledikleri derslerinden sınırsız sınav hakkı verilir. Ayrıca <https://ekampus.toros.edu.tr/Login?ret=obs> Öğrenci bilgi sistemi üzerinden öğrencilerin mezuniyet bilgileri görüntülenebilmektedir.

**Tablo 1.5 Öğrenci ve Mezun Sayıları**

Akademik Yıl <sup>(1)</sup>	Hazırlık	Sınıf <sup>(2)</sup>				Öğrenci Sayıları <sup>(3)</sup>			Mezun Sayıları <sup>(3)</sup>		
		1.	2.	3.	4.	ÖL	YL	D	ÖL	YL	D
[İçinde bulunulan akademik yıl]	-	42	24	-	-	66	-	-	15	-	-
[1 önceki yıl]	-	43	28	-	-	71	-	-	17	-	-
[2 önceki yıl]	-	28	31	-	-	59	-	-	20	-	-
[3 önceki yıl]	-	31	23	-	-	54	-	-	17	-	-
[4 önceki yıl]	-	23	20	-	-	43	-	-	9	-	-

**Notlar:**

(1) İçinde bulunulan yıl dahil son beş yıl için veriniz.

(2) Kurumca tanımlanan "sınıf" kavramını burada açıklayınız.

(3) Ö: Ön Lisans L: Lisans, YL: Yüksek Lisans, D: Doktora

## 2. PROGRAMIN EĞİTİM AMAÇLARI

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

- Aşçılık programı, konusunda mesleki bilgi ve becerilerle donatılmış, alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilen ve değerlendirebilen, girişimci özelliklerine sahip mutfakların en iyi genç yönetici şeflerini yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

<b>Üniversitenin Öz Görevi</b>	Eğitim, bilimsel araştırma, yenilikçilik ve girişimcilik ve topluma hizmet yoluyla, insani değerlerin geliştirmesine, insan yaşamının iyileştirilmesine ve geleceğin tasarımına katkıda bulunmaktır. Toros Üniversitesi kendisini eğitim, araştırma ve topluma hizmete adanmış bir yüksek öğretim kurumudur. Toros Üniversitesi geleceğin iş gücünü yetiştirmeyi ve onları öğrenen bir beyin ve sorgulayıcı düşünme becerileri ile donatmayı; onları yerel ve küresel sorunlara duyarlı kılmayı; onları uluslar arası standartları sağlamayı ve bilimsel, teknolojik ve kültürel buluşlara katkıda bulunmayı; ve onları çağdaş ve evrensel değerlerin ve etik değerlerin güçlü destekçileri olarak yetiştirmeyi amaçlar.
--------------------------------	--



<p style="text-align: center;"><b>Meslek Yüksekokulu Öz Görevi</b></p>	<p>Mesleki beceri kazandıran ve bu beceriyi geliştiren, uygulama ağırlıklı eğitim modelimizle, evrensel duyarlılığa sahip, değişime ve gelişime açık, bilgi düzeyi yüksek, nitelikli meslek uzmanı geliştirmektir.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Aşçılık Programı Öz Görevi</b></p>	<p>Yiyecek ve içecek sektörünün ihtiyaç duyduğu, uluslararası standartlarda mesleğin gerektirdiği tüm bilgi ve becerilerle donatılmış, kendini geliştirmeye açık, değişen ve gelişen teknolojiye ayak uydurabilen, sorumluluk sahibi, girişimci ve nitelikli bireyler yetiştirmektir.</p>

- Yukarıdaki tabloda üniversite, MYO ve programın öz görevleri incelendiğinde nitelikli iş gücü yetiştirme noktasında ortak paydada buluştukları ve birbirleri ile uyumlu oldukları görülmektedir.
- Eğitim programı amaçlarının iç ve dış paydaşların görüş ve gereksinimleri dikkate alınarak oluşturulmaktadır. Bu kapsamda düzenli aralıklarla iç ve dış paydaşların katılımı ile danışma kurulları oluşturulmaktadır. **(Kanıt 14, Kanıt 15)**

**2.2. Bu amaçlar; programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedeflerine ve mesleki beklentilere uymalıdır.**

- Program eğitim amaçları, mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedeflerine ve mesleki beklentilere uygundur. Programdan şimdiye kadar toplam 86 öğrenci mezun olmuştur. İletişim kurulabilenlerle elde edilen bilgilere göre mezun öğrencilerin 45 kişisi sektörde aktif olarak çalışmaktadır. Bu bilgiler öğrencilerle kişisel görüşmeler sonucu elde edilmiştir.

**2.3. Amaçlar, üniversitenin, fakülte/enstitü/YO/MYO'nun ve bölümün misyonlarıyla uyumlu olmalıdır.**

- Amaçlar, üniversitenin, MYO'nun ve bölümün misyonlarıyla uyumludur. 2.1 bölümünde verilen tabloda üniversite, MYO ve programın öz görevleri incelendiğinde nitelikli iş gücü yetiştirme noktasında ortak paydada buluştukları ve birbirleri ile uyumlu oldukları görülmektedir.

**2.4. Amaçlar, programın çeşitli iç ve dış paydaşlarını sürece dâhil ederek belirlenmelidir.**

- Amaçlar, programın çeşitli iç (akademik personel, öğrenciler) ve dış paydaşlarını (işverenler, mezunlar, meslek örgütleri, ilgili kamu kurumları vb.) sürece dâhil ederek belirlenmekte midir? (İç ve dış paydaş katılımlarını belgeleyen toplantı tutanakları, anket formları, anket sonuçları, düzenli toplantı takvimlerinin oluşturulduğuna dair belgeler kanıt olarak sunulabilir.)

Programın çeşitli iç (akademik personel, öğrenciler) ve dış paydaşlarını (işverenler, mezunlar, meslek örgütleri, ilgili kamu kurumları vb.) sürece dâhil ederek belirlenmektedir. Danışma kurulları ve anket çalışmaları düzenli aralıklarla yapılmaktadır. (Kanit 14, Kanıt 15, Kanıt 31, Kanıt 32)

### **2.5. Programın amaçları kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.**

- Program amaçları kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmıştır. (Kaynak 16: <http://bologna1.toros.edu.tr/tr/derece/53/program/54>)

### **2.6. Program iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmelidir.**

- Program, iç ve dış paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak uygun aralıklarla güncellenmektedir. (Kanit 14, Kanıt 15)

## **3. PROGRAM ÇIKTILARI**

**3.1. Program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamlı ve ilgili akreditasyon kuruluşlarının (MÜDEK, FEDEK, SABAK, EPDAD ve benzeri) değerlendirme çıktılarını da içerecek biçimde tanımlanmalıdır. Programlar, program eğitim amaçlarıyla tutarlı olmak koşuluyla, kendilerine özgü ek program çıktıları tanımlayabilirler.**

- Eğitim programının çıktıları;

Bilgi:

1. Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme
2. Gastronomi alanında hâkim olan Fransızca terminolojiyi kullanabilme; mesleği ile ilgili kaynakları okuyup-anlayabilecek düzeyde İngilizce bilgisine sahip olabilme.

Beceri:

1. Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
2. Gastronomi ve Sanat alanlarına yönelik donanıma sahip olma ve edindiği bilgi ve becerileri uygulayabilme.
3. Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibi olma ve alanında uygulayabilme

Yetkinlik:

1. Disiplinler arası çalışma ve araştırma yapabilme becerisi kazanma
2. Yiyeceklerin kalori ve besin değerlerini hesaplama

3. Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme
4. Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme
5. İçinde bulunduğu örgütün tüm paydaşlarıyla hem sözlü hem de yazılı olarak doğru iletişim ve bilgi aktarımını gerçekleştirecek ve yönetebilecek iletişim becerilerine sahip olabilme
6. (Catering) Toplu yemek organizasyonlarında görev yapma. Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilme
7. Menü planlaması yapma, uygulama ve denetleme
8. Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olma. Bu kapsamda yemek çeşitleri hazırlama ve geliştirme.
9. Soğuk mutfak kapsamında yiyecek ve içecek hazırlamasını bilme ve uygulama

• Program çıktılarının, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) Lisans Programları Çıktıları ilişkisi kurularak hazırlanmıştır. Program çıktıları ile TYYÇ yeterlilikleri ilişkilendirmesini gösteren matris hazırlanmıştır. **(Kaynak 16:**

<http://bologna1.toros.edu.tr/tr/derece/53/program/54>)

• Program çıktıları 21. yüzyıl sekiz anahtar yetkinliklerini (İletişim Becerileri, Matematiksel Yetkinlik ve Bilim/teknolojide Temel Yetkinlikler, Dijital Yetkinlik, Öğrenmeyi Öğrenme, Sosyal ve Vatandaşlıkla İlgili Yetkinlikler, İnisiyatif Alma ve Girişimcilik, Kültürel Bilinç ve Söylem) kapsamaktadır. Program çıktıları kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmıştır. Program çıktıları programın web sayfasında yayımlanmış ve kolayca erişilebilmektedir. **(Kaynak 16:**

<http://bologna1.toros.edu.tr/tr/derece/53/program/54>)

• Program çıktılarını dönemselsel olarak gözden geçirme ve güncelleme amacıyla öğrenci anketleri ve danışma kurulları oluşturulmaktadır. **(Kanıt 14, Kanıt 15, Kanıt 30, Kanıt 31, Kanıt 33)**

### **3.2. Mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin program çıktılarını sağladıkları kanıtlanabilmelidir.**

• Mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin program çıktılarını sağladıkları kanıtlanabilmektedir. Bunun en belirgin kanıtları öğrenci transkriptleri, öğrencilerin 4. Yarıyılıda yapmış oldukları mesleki uygulama derslerinin değerlendirme raporları ve öğrenci anketleridir. **(Kanıt 17)** Mezun durumuna gelmiş öğrencilere uygulanan ölçme araçları sonucunda elde edilen veriler doğrultusunda yapılmış iyileştirme çalışmaları bulunmaktadır. **(Kanıt 14)**

## **4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME**

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

• Gerçekleştirilen ölçme ve değerlendirme faaliyetleri sonucu elde edilen sonuçlar, programın sürekli iyileştirilmesine yönelik kullanılmaktadır. **(Kanıt 14)**

**4.2. Bu iyileştirme çalışmaları, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olmalıdır.**

• İyileştirme çalışmaları, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış somut verilere dayanmaktadır. **(Kanıt 14, Kanıt 31, Kanıt 32, Kanıt 33)**

## **5. MÜFREDAT**

**5.1. Her programın program eğitim amaçlarını ve program çıktılarını destekleyen bir müfredatı (eğitim planı) olmalıdır.**

• Programın program eğitim amaçlarını ve program çıktılarını destekleyen bir müfredatı (eğitim planı) oluşturulmuştur. **(Kanıt 18)**

**5.2. Müfredatın uygulanmasında kullanılacak öğretim yöntemleri, istenen bilgi, beceri ve davranışların öğrencilere kazandırılmasını sağlayacak biçimde tasarlanmalıdır.**

• Müfredatın uygulanmasında kullanılacak öğretim yöntemleri, istenen bilgi, beceri ve davranışların öğrencilere kazandırılmasını sağlayacak biçimde öğrenci merkezli, gerektiği durumlarda uygulama temelli olarak tasarlanmaktadır. **(Kanıt 19)**

**5.3. Müfredatın öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetimi sistemi bulunmalıdır.**

• Müfredatın öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetimi sistemi bulunmaktadır. **(Kanıt 18 ve 20)**

**5.4. Müfredatta yeterli düzeyde kredi/AKTS içerecek şekilde temel bilim eğitimi bulunmalıdır.**

• Müfredat, yeterli düzeyde kredi/AKTS tamamlayacak şekilde temel bilim eğitimi içermektedir. Tablo 5.1’de görüldüğü üzere her öğrenci 120 AKTS’yi tamamlayarak mezun olmak durumundadır. AKTS’lerin % 62’si mesleki konular, % 27’si genel eğitim, % 9’u temel bilimler ve %2’si diğer alan dışı derslerden oluşmaktadır. **(Kanıt 18)**

**5.5. Müfredat, programın doğasına uygun biçimde ilgili disipline yönelik meslek eğitimi (mühendislik, fen, sağlık, eğitim ve benzeri) içermelidir.**

• Müfredat, ilgili disipline uygun meslek eğitimi içermektedir. Tablo 5.1’de görüldüğü üzere AKTS’lerin % 62’si mesleki konular üzerinedir.

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

• Öğrenciler, derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanacakları gerçek uygulama ortamları ile buluşturulmaktadır. Temel amacı aşçılık mesleğine yönelik nitelikli insan gücü yetiştirmek olan programımız 3+1 eğitim modelini uygulamaktadır. Öğrencilerin istihdama yönelik yetişmelerini sağlamak amacı ile eğitim öğretimin 3 döneminin okulda ders, 1 döneminin ise tam zamanlı olarak işletmelerde uygulamalı yapılması ile istihdam edilebilme imkânlarının artırılması sağlanmaktadır. Öğrenciler haftada 40 saat tam zamanlı olarak 16 hafta boyunca programımızca yerleştirilen işletmelerde staj yapmaktadırlar. **(Kanıt 18)**

**Tablo 5.1 Ön Lisans Öğretim Planı [Aşçılık Programı]**

Ders Kodu	Ders Adı <sup>(1)</sup>	Öğretim Dili (2)	AKTS Kredisi			
			Temel Bilimler	Mesleki Konular	Genel Eğitim	Diğer
<b>1. Yarıyıl</b>						
TD101	Türk Dili ve Edebiyatı I	Türkçe			3	
ATA101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Türkçe			2	
ING101	İngilizce I	Türkçe			3	
AŞÇ121	Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I	Türkçe		5		
AŞÇ101	Beslenme İlkeleri	Türkçe	3			
AŞÇ111	Gastronomiye Giriş	Türkçe		2		
AŞÇ115	Temel Mutfak Bilgisi	Türkçe		2		
AŞÇ127	Girişimcilik I	Türkçe			4	
AŞÇ125	Gıda Güvenliği ve Hijyen	Türkçe	4			
AŞÇ117	Bilgisayar	Türkçe			2	
<b>2. Yarıyıl</b>						
TD102	Türk Dili ve Edebiyatı II	Türkçe			2	
ATA102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Türkçe			2	
ING102	İngilizce II	Türkçe			3	
AŞÇ136	Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II	Türkçe		7		
AŞÇ245	Konukla İletişim	Türkçe			2	
AŞÇ132	Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği	Türkçe			3	
AŞÇ134	Yiyecek İçecek Endüstrisinde Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz	Türkçe		3		
AŞÇ138	Girişimcilik II	Türkçe			2	
AŞÇ128	Hazır Yemekçilik ve Servis Hizmetleri	Türkçe		2		
AŞÇ126	Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi	Türkçe		2		
KRY102	Kariyer Planlama	Türkçe			2	
<b>3. Yarıyıl</b>						
AŞÇ227	Mesleki Yabancı Dil	Türkçe		5		
AŞÇ229	Geleneksel Dünya Mutfakları	Türkçe		6		

AŞÇ243	Mutfak Uygulamaları	Türkçe		10		
AŞÇ233	Mutfakta Tanıtım ve Satış Geliştirme	Türkçe			3	
AŞÇ235	Genel Turizm	Türkçe	2			
AŞÇ239	Menü Planlama	Türkçe	2			
ADD	Alan Dışı Dersler					2
4. Yarıyıl						
AŞÇ230	Mesleki Uygulama	Türkçe		30		

PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI <sup>(3)</sup>	11	74	33	2
Mezuniyet için Toplam Kredi/AKTS				
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ	%9	%62	%27	%2

**Notlar:**

- (1) Öğretim dili Türkçe olmasa bile ders adını Türkçe yazınız.
- (2) Öğretim dilini yazınız.
- (3) Topamlar hesaplanır

## 6. ÖĞRETİM KADROSU

**6.1. Öğretim kadrosu, öğretim elemanı-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, sanayi, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişkiyi sürdürülebilmeyi sağlayacak ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterli olmalıdır.**

- Programda görev yapan kadrolu öğretim elemanı sayısı 3'dür. 1 öğretim görevlisi bölüm başkanı, 1 öğretim görevlisi program sorumlusu ve 1 öğretim görevlisi akademik personel bulunmaktadır. Öğretim elemanlarından ikisi gıda mühendisliği lisans ve yüksek lisans eğitimlerini tamamlamış doktora eğitimlerine devam etmektedir. Diğer öğretim elemanı turizm lisans, gastronomi ve mutfak sanatları yüksek lisans eğitimine sahiptir. Ayrıca müfredattaki derslerin uzmanlık alanlarına göre üniversitenin diğer akademik birimlerinden ders görevlendirmesi ile öğretim elemanı takviyesi alınmaktadır. Ayrıca dışarıdan uygulama derslerini asiste etmesi amacıyla yarı zamanlı eğitmen şef görevlendirmesi yapılmaktadır. Bölüm içi öğretim kadrosu olarak tüm alanlarda istenilen nitelikte hizmet üretebilmek için sayıca yeterli olunmamasına karşın diğer birimlerden (özellikle Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü) ve sektörden yapılan yarı zamanlı uzmanlık takviyeleri ile yeterli eğitim öğretim verilebilmektedir.

(Kanit 19: <https://toros.edu.tr/sayfalar/ascilik-akademik-kadro>)

(Kanit 20 <https://toros.edu.tr/duyurular/meslek-yuksekokulu-2023-2024-guz-doneminde-ascilik-programinda-ders-saati-ucretivle-ders-verecek-ogretim-elemanilani-sonucu>)

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

- Öğretim kadrosu, programın etkin bir şekilde sürdürülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlayacak niteliklere sahiptir. Her biri alanında uzman, farklı disiplinlerden oluşmuş bir akademik kadro yapısı bulunmaktadır.

Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP: Gıda Mühendisliği alanında lisans, yüksek lisans derecelerine sahip olup, doktora eğitimine devam etmektedir. Uzmanlık alanı gıda mikrobiyolojisi, gıdaların dayandırılması, gıda ambalajlama ve gıda girişimciliği üzerinedir. Ayrıca girişimcilik alanında yüksek lisans derecesine sahiptir. Bölümün kurucu akademik kadrosunda yer almakta ve toplamda 12 yıl mesleki deneyime sahiptir.

Dr. Öğr Üyesi Başak ÖNCEL: Gıda Mühendisliği alanında lisans, yüksek lisans ve doktora derecelerine sahiptir. Uzmanlık alanı tahıl teknolojisi ve gıda kimyasıdır.



Öğr. Gör. Uğurcan METİN: Turizm alanında lisans, gastronomi ve mutfak sanatları alanında yüksek lisans derecelerine sahip olup, otel ve restoran mutfaklarında 5 yıl sektör tecrübesine sahiptir.

**6.3. Atama ve yükseltme kriterleri yukarıda sıralanan ölçütleri sağlamaya ve geliştirmeye yönelik olarak belirlenmiş ve uygulanıyor olmalıdır.**

- Atama ve yükseltme kriterleri, öğretim kadrosunun niteliğini güvenceye alacak biçimde belirlenmiş ve uygulanmaktadır. Bunun için Toros Üniversitesi Akademik Yükseltme ve Atama Ölçütleri yayımlanmıştır.

(Kantı 21: <https://toros.edu.tr/storage/dosya/243/dokuman/2019-04-19-TU-GNS-DD-051--Toros-universitesi-Akademik-Yukseltme-ve-Atanma-olcutleri.pdf>)

## 7. ALTYAPI

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

- Sadece Aşçılık Programına ait 45 Evler Kampüsü'nde 60'ar m<sup>2</sup>'lik 2 sınıf olmak üzere toplam 120 m<sup>2</sup> derslik alanı, 120 m<sup>2</sup> mutfak alanı, 50 m<sup>2</sup> gıda analizleri laboratuvarı, toplamda 60 m<sup>2</sup> 3 adet öğretim elemanı ofisi olmak üzere toplamda 350 m<sup>2</sup> kapalı alan bölüm için ayrılmıştır. Uygulama mutfağında aynı anda 15 öğrencinin eğitim alabileceği şekilde dizayn edildiği eğitim alanı, derslik ve servis/sunum uygulamaları için restoran kısmı bulunmaktadır. Ada tipi tezgah üzerinde güçlü davlumbazlar ile havalandırma sistemi, gerekli olan mutfak cihaz ve ekipmanları ile mutfak yardımcı malzemeler, endüstriyel fırın, soğutucu ekipmanlar ve bulaşık yıkama makinesi mevcuttur.

**7.2. Öğrencilerin ders dışı etkinlikler yapmalarına olanak veren, sosyal ve kültürel gereksinimlerini karşılayan, mesleki faaliyetlere ortam yaratarak, mesleki gelişimlerini destekleyen ve öğrenci-öğretim elemanı ilişkilerini canlandıran uygun altyapı mevcut olmalıdır.**

- Öğrencilerin beden ve ruh sağlıklarını korumak, topluma yararlı bireyler haline getirmek amacıyla, çağdaş yöntemlerle yeterli ve kaliteli düzeyde beslenme, barınma, sağlık, kültür, spor, psikolojik danışma ve rehberlik hizmeti sunulmakta, sosyal ihtiyaçları karşılanmaktadır.

- Öğrenciler için Türk Sanat Müziği, Türk Halk Müziği, Pop ve Rock Konserleri, Halk Oyunları, Tiyatro ve benzeri alanlarda yeteneklerine göre etkinlikler düzenlenmektedir. Bu etkinlikler genelde öğrenci kulüpleri aracılığı ile yapılmaktadır. Ayrıca çeşitli kulüplerin aktiviteleri

arasında, Satranç Turnuvası, Bisiklet Turları, Kültür Gezileri, vb. etkinlikleri de bulunmaktadır. Üniversitemizce belirli gün ve haftalarda sempozyum, panel, konferans, söyleşi, imza günleri, sergi gerçekleştirilmekte, her yıl Bahar Şenliği düzenlenmektedir.

- **Ulaşım:** Toros Üniversitesi şehir merkezinde bulunan 3 adet kampüse (Bahçelievler Kampüsü, 45 Evler Kampüsü, Uray Kampüsü) sahiptir. Beslenme ve diyetetik bölümünün bulunacağı Bahçelievler Kampüsü'ne Mersin'in her yerinden ulaşım kolaydır. Merkezde bulunan Mersin Forum Alışveriş ve Yaşam Merkezi'ne 20 dakika yürüme mesafesindedir. Ayrıca toplu taşıma araçları kampüsün önünden geçmektedir.

- **Yurt Olanakları:** Toros Üniversitesi'nin 80 kapasiteli kız ve erkek öğrenciler için yurtları bulunmaktadır. Ayrıca öğrencilerimiz Kredi ve Yurtlar Kurumu'nun 3500 kapasiteli kız ve 1500 kapasiteli erkek öğrenci yurtlarından yararlanabilmektedir. Kampüs konumu öğrencilere şehrin sosyal imkanlarından kolaylıkla yararlanabilme şansı sunmaktadır. Bunun yanı sıra kentte birçok uygun maliyetli, kaliteli ve ulaşım kolaylığı olan yurt imkanları bulunmaktadır.

- **Burslar:** Toros Üniversitesi'nde öğrencilere çeşitli burslar verilir. Bunlar arasında en önemlisi LYS sınavı ile burslu programlara yerleşenlere verilen bursdur. Toros Üniversitesi programları için iki türlü kontenjan bulunur: Burslu program kontenjanı ve burssuz program kontenjanı. Tam burslu programlara yerleştirilen öğrenciler öğrenim ücreti ödemezler. Burslu programlara yerleştirilen öğrencilere sağlanan burs sadece burslu öğrenci alınacağı belirtilen programlara yerleştirilen öğrencileri kapsar ve sadece öğrenim ücretini kapsar. Bunun dışında kalan, barınma, beslenme, ulaşım, kitap, yurt dışında eğitim giderleri gibi giderler burs kapsamı dışındadır. MEV Özel Toros Anadolu Lisesi, Özel Toros Fen Lisesi ve Özel Tarsus Toros Anadolu Lisesi mezunu olanlara Toros Okulları Bursu adıyla Mütevelli Heyet tarafından belirlenen oranda öğrenim ücretinden indirim uygulanır.

- **Yemek Hizmetleri:** 45 Evler Kampüsü'nde bir adet yemekhane bulunup öğrencilerimize cüzi ücretler karşılığında tabldot şeklinde öğle yemeği verilmektedir. Bunun haricinde 2 adet kafeterya ve kantin bulunmakta olup öğrencilere günün her saatinde kahvaltı, yemek, fastfood, sıcak-soğuk içecek imkanı sunulmaktadır.

- **Spor:** Toros Üniversitesi öğrencileri Toros Sport Center'da üyelik sistemiyle sauna, hamam, buhar odası, fitnees ve kapalı yüzme havuzundan yararlanabilmektedirler. Futbol, basketbol, voleybol, satranç ve masa tenisi gibi dallarda bireysel ve takım olarak spor yapabilme imkanı sunan öğrenci kulüpleri bulunmaktadır.

- **Öğrenci Temsilciliği:** Öğrencilerimizin eğitim-öğretim, kültürel ve sosyal etkinlikleri ile ilgili düşünce ve isteklerini belirlemek amacıyla öğrenci temsilciliği yapıları bulunmaktadır.

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

• 30 adet masaüstü bilgisayar kapasitesine sahip bilgisayar laboratuvarı diğer programlarla birlikte ortak kullanılmaktadır. 60 m<sup>2</sup> büyüklüğe sahip laboratuvarında her öğrenci için bilgisayar masası, masaüstü bilgisayar, sandalyesi, yazı tahtası, öğretmen masası ve sandalyesi, projeksiyon cihazı ve perdesi mevcuttur. Toplamda 30 bilgisayar kapasitesine sahip 3 adet bilgisayar laboratuvarına sahip olan üniversite kampüslerinde kablosuz internet bağlantısı bulunmaktadır.

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

• Öğrencilere 45 Evler Kampüsünde hizmet sunan Merkez Kütüphanemizin sahip olduğu kaynaklar aşağıdaki gibidir:

- 116 Kişilik Okuma ve Grup Çalışma Salonları, Engelsiz Çalışma Odası
- 7 kişilik Çalışma Bilgisayarları
- 13801 Adet Basılı Kitap
- 3015700 Adet E-Kitap
- 24120 Adet E-Dergi
- 370 Adet Süreli Yayın
- 19 Adet Abone Olunan Veri Tabanı
- 107 Adet Tez

Kütüphanenin tüm materyalleri bilgisayar kayıtlarına geçirilmiş olup, kütüphanenin tüm hizmetleri bilgisayarlar yardımı ile yürütülmektedir. Toros Üniversitesi Akademik-İdari Personeli ve Öğrencileri doğal üye olarak kabul edilirler. Ödünç alma hizmetinden yararlanabilmek için Üniversite Kimlik Kartına sahip olmak yeterlidir. Akademik ve İdari Personele 4 Kitap 21 günlüğüne, Yüksek Lisans ve Doktora öğrencilerine 3 kitap 15 günlüğüne, Lisans ve Ön Lisans Öğrencilerine 2 kitap 7 günlüğüne ödünç verilmektedir.

- ✓ Danışma hizmetleri
- ✓ Ödünç kitap verme-alma, kitap süresi uzatma hizmetleri
- ✓ Basılı ve Elektronik kaynak hizmetleri
- ✓ Otomasyon hizmetleri
- ✓ Kütüphaneler arası ödünç kitap, bilgi-belge sağlama, web sayfası hizmetleri

sunulmaktadır.

Kütüphanemizde; gastronomi ve mutfak sanatları alanına yönelik toplamda 238 adet basılı ve on-line kaynak mevcuttur.

- Kütüphane üyeleri cep telefonlarına indirecekleri bu uygulama sayesinde web ara yüzü üzerinden yaptıkları interaktif bütün üyelik işlemlerini oturum açma yöntemiyle gerçekleştirebilecekleri gibi, ödünç alınan kitapları uzatma işlemi ile birlikte, hem üyeliği bulunduğu kütüphane kataloğunu hem de farklı kütüphanelere ait kütüphane kataloglarını tarama imkânına sahip olmaktadır.

#### **7.5. Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında gerekli güvenlik önlemleri alınmış olmalıdır.**

- Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında gerekli güvenlik önlemleri alınmıştır. Üniversite bünyesinde bulunan İş Sağlığı ve Güvenliği uzmanı kontrolünde mutfakta iş sağlığı ve güvenliği talimatları, kişisel koruyucu donanım kullanım talimatları bulunmaktadır. Tüm öğrencilere müfredatta bulunan Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği dersi temel eğitim şeklinde zorunlu ders olarak verilmektedir.

#### **7.6. Engelli öğrenciler için altyapı düzenlemesi yapılmış olmalıdır.**

- Toros Üniversitesi Engelli Öğrenci Birimi; *Yükseköğretim Kurumları Engelliler Danışma ve Koordinasyon Yönetmeliği*'nin 11 inci maddesinin birinci fıkrası uyarınca ve Üniversite Senatosu'nun 12/03/2018 tarih ve 02/18 sayılı kararı ile yeniden düzenlenerek yürürlüğe giren *Toros Üniversitesi Engelli Öğrenci Birimi Esasları* kapsamında oluşturularak faaliyetlerine başlamıştır. Toros Üniversitesi Engelli Öğrenci Birimi; engelli yükseköğrenim öğrencilerinin akademik, idari, fiziksel, psikolojik, barınma ve sosyal alanlarla ilgili ihtiyaçlarını tespit etmek ve bu ihtiyaçların karşılanması için yapılması gerekenleri belirleyip yapılacak çalışmalarını planlamak, uygulamak, geliştirmek ve yapılan çalışmaların sonuçlarını değerlendirmek misyonu çerçevesinde; engel ve engelliler ile ilgili farkındalık ve bilinç düzeyinin artırılması hedeflenmektedir.

- Engelli öğrenci birimi koordinasyonunda binalarda asansör, engelli rampaları ve yürüyüş yolları bulunmaktadır.

- Öğretim elemanı tarafından görme engelli öğrenciye derslerde anlatılan görsel materyallerin (fotoğraf, grafik, şekiller vb.) sesli betimlemesi yapılmaktadır. Görme engelli öğrenciye ders kapsamındaki konuları ses kayıt cihazı ile kaydetmesine izin verilmektedir. Bedensel engelli öğrencilerimizin derslere ulaşılabilirliği göz önünde bulundurularak öğrencilerin kolay ulaşım sağlayabilecek dersliklere alınmaktadır.

## 8. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

**8.1. Üniversite yönetiminin desteği ve liderliği, parasal kaynaklar ve bunların dağıtımında izlenen strateji, programın kalitesini ve bunun sürdürülebilmesini sağlayacak düzeyde olmalıdır.**

- Programın niteliğinin sağlanmasında ve sürdürülmesinde üniversite yönetiminin etkin desteği ve liderliği sağlanabilmektedir. Bu kapsamda fiziki şartlarımızın iyileştirilmesine yönelik yeni bir mutfak kurulumu için ihaleye çıkmıştır ve ihale süreci sonlandırılmak üzeredir. İhalenin yaklaşık maliyeti 2.5 milyon TL değerindedir. Ayrıca her türlü etkinlik talebinde üst yönetimin tam desteği alınabilmektedir.

(Kanit 22 <https://toros.edu.tr/duyurular/475-kalem-mutfak-ekipmanlari-alimi-isi>) (Kanit 23)

**8.2. Kaynaklar, nitelikli bir öğretim kadrosunu çekecek, tutacak ve mesleki gelişimini sürdürmesini sağlayacak yeterlilikte olmalıdır.**

- Öğretim elemanlarına sağlanan kaynaklar ve teşvikler bulunmakla birlikte yeterli düzeyde değildir. Teşviklerin artırılması yönünde talepler iletilmekte ve üniversite yönetimi gerekli tedbirleri alma noktasında istekli davranmaktadır. (Kanit 24:

<https://toros.edu.tr/storage/files/252/G%C3%9CZEL%20SANATLAR%20TASARIM%20YE%20M%C4%B0MARLIK%20FAK%C3%9CLTES%C4%B0%202021%20%C4%B0%C3%87%20DE%C4%9EERLEND%C4%B0RME%20RAPORU/16-Toros-universitesi-Bilimsel-Eaaliyetleri-Tesvik-Esaslar.pdf>)

**8.3. Program için gereken altyapıyı temin etmeye, bakımını yapmaya ve işletmeye yetecek parasal kaynak sağlanmalıdır.**

- Program için gereken altyapıyı temin etmeye, bakımını yapmaya ve işletmeye yetecek parasal kaynak sağlanmaktadır. Bu kapsamda fiziki şartlarımızın iyileştirilmesine yönelik yeni bir mutfak kurulumu için ihaleye çıkmıştır ve ihale süreci sonlandırılmak üzeredir. İhalenin yaklaşık maliyeti 2.5 milyon TL değerindedir. (Kanit 22 <https://toros.edu.tr/duyurular/475-kalem-mutfak-ekipmanlari-alimi-isi>)

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

- Program gereksinimlerini karşılayacak destek personeli ve kurumsal hizmetler kısmen sağlanmaktadır. Program bünyesinde teknik ve idari kadro bulunmamakla birlikte MYO bünyesinde bulunan idari ve destek personellerinden yardım alınabilmektedir. Ayrıca uygulama derslerinde yardımcı olmak üzere dışarıdan yarı zamanlı destek personeli ders saat ücreti karşılığında istihdam edilmektedir. (Kanit 20 <https://toros.edu.tr/duyurular/meslek-yuksekokulu-2023-2024-guz>)

## 9. ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

9.1. Yükseköğretim kurumunun organizasyonu ile rektörlük, fakülte/enstitü/YO/MYO, bölüm ve varsa diğer alt birimlerin kendi içlerindeki ve aralarındaki tüm karar alma süreçleri, program çıktılarının gerçekleştirilmesini ve eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek şekilde düzenlenmelidir.

- Karar alma süreçleri, program çıktılarının gerçekleştirilmesini ve eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek şekilde düzenlenmektedir. (Kanıt 26)

## 10. UZAKTAN EĞİTİM

10.1. Programda uzaktan eğitimle yürütülen dersler için oluşturulmuş nitelikli bir alt yapı bulunmalıdır.

- Uzaktan eğitimle yürütülen dersler için gerekli altyapı oluşturulmuştur. Bu amaçla üniversitemiz bünyesinde oluşturulmuş olan Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi bulunmaktadır. Bu sistem, üniversitemiz bünyesindeki ön lisans, lisans ve lisansüstü düzeyde yürütülen tüm bölümlerde/programlarda uzaktan öğretim teknolojileri kullanılarak eğitim-öğretim müfredatlarında yer alan derslerin bir kısmının veya tamamının uzaktan sürdürülmesine katkı sağlamaktadır.

(Kanıt 27: <https://lms.toros.edu.tr/Account/LoginBefore>)

(Kanıt 28: <https://toros.edu.tr/sayfalar/uzaktan-egitim-kilavuzlari>)

10.2. Uzaktan eğitim süreçlerinde öğrencilere senkron ve asenkron seçenekler bir arada sunulmalıdır.

- Uzaktan eğitim süreçlerinde öğrencilere senkron ve asenkron seçenekler bir arada sunulmaktadır. Uzaktan eğitim öğrencilerimizle 2 şekilde gerçekleştirilebilmektedir.

- **Senkron (eş zamanlı):** Öğrenci ve eğitmenin sanal ortamda, eş zamanlı, mekandan bağımsız olarak bir araya gelmesiyle gerçekleşir. Eğitmenler ve öğrenciler farklı mekanlardan görüntülü ve sesli olarak derslere bağlanabilir, ders içinde soru sorma veri paylaşımı gibi faaliyetler yürütülür.

- **A-senkron (eş zamansız) :** Öğrenciler web ortamında yapılan eğitimi internet üzerinden, farklı zamanlarda, farklı yerlerde öğrenebilirler. Video, pdf, doc, video link gibi eğitim materyalleri öğrencilerin kullanımına sunulmaktadır.

(Kanıt 29: <https://toros.edu.tr/sayfalar/toruzem-uzaktan-egitime-giris>)

(Kanıt 30: <https://toros.edu.tr/sayfalar/covid19-surecinde-universitemizce-yurutulen-faaliyetler-uzaktan-ogretim-faaliyetleri>)

**10.3. Uzaktan eğitim süreçlerinde öğrencinin aktif olarak katılabildiği öğretim süreçleri tasarlanmalıdır.**

• Uzaktan eğitim süreçlerinde öğrencinin aktif olarak katılabildiği öğretim süreçleri tasarlanmıştır. Öğrenciler derste kamera ve mikrofonlarını açarak derslere katılım sağlayabilmektedirler. Ayrıca sistem, derslerde öğrencilere anlık olarak uygulanabilen anket ve soru modüllerinin oluşturulabileceği bir yapıya da sahiptir.

(Kanıt 27: <https://lms.toros.edu.tr/Account/LoginBefore>)

**10.4. Uzaktan eğitim süreçlerinde farklı değerlendirme yöntemleri ile program kazanımlarının verilme durumu izlenmelidir.**

• Uzaktan eğitim süreçlerinde farklı değerlendirme yöntemleri ile program kazanımlarının verilme durumu izlenmektedir. Bu kapsamda öğrenciler ve öğretim elemanlarından alınan geri bildirimler doğrultusunda uzaktan eğitimle yürütülen ders programları revize edilmektedir.(Kanıt 28, Kanıt 29, Kanıt 30)

## **11. PROGRAMAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER**

**11.1. Programın bu ölçütlerde ifade edilmeyen programa özgü ölçütleri varsa bu konularda da programın amaçlarına ulaşabilmesi için gerekli tedbirler alınıyor olmalıdır.**

• Varsa, programın kendine özgü ölçütleri bağlamında gerekli çalışmalar yapılmaktadır. Bu kapsamda ülke genelinde düzenlenen gastronomi temalı etkinliklere katılım sağlanmaktadır. Her akademik dönem başlangıcında bunla ilgili bir planlama ve gerçekleştirme takvimi sunulmaktadır. (Kanıt 19 ve Kanıt 25)

## **12. SONUÇ**

**12.1. Tüm değerlendirme ölçütleri kapsamında programın bulunduğu nokta, güçlü yanları ve gelişmeye açık yönleri hakkında genel bir değerlendirme yapılmalı, gelişmeye açık yönler hakkında yapılması gerekenler öneriler biçiminde sunulmalıdır.**

• Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümüne bağlı Aşçılık Programı, 2015 yılından bu güne her geçen gün eğitim-öğretimde kalitesini artırma ve sunduğu hizmetleri iyileştirme noktasında kendini geliştirmektedir. Üniversite sektör iş birliği konusunda oldukça güçlü olan bölüm, bu güçlü yönü sayesinde kent gastronomisine yön verecek kabiliyete ulaşmıştır. Burada akademik kadrosunun güçlü insan ilişkileri ve mesleki yetkinlikleri oldukça etkili olmaktadır.

Fiziki şartlarının yetersizliği kaynaklı istediği kurumsal imaja ulaşamaması bölümün iyileştirmeye açık bir yönü olarak ilk sıralarda yer almaktadır. Ayrıca bölümü tercih eden öğrenci profilinin akademik başarısının düşük olması bölümde istenilen eğitim kalitesine ulaşılamamasına neden olmaktadır. Bölümün kurumsal kimlik imajının iyileştirilmesi ile daha nitelikli öğrencilerin bölümü tercih edeceği ve eğitim kalitesinin daha yukarıya çıkmasının sağlanacağı düşünölmektedir.



## EK-1 – PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME İYİLEŞTİRME RAPORU

Fakülte/YO/MYO/Enstitü	Meslek Yüksekokulu
Bölüm/Anabilim Dalı	Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
Program	Aşçılık Programı
<b>Güçlü Yanlar</b>	
Güçlü Yan 1	Sektörle ilişkilerin güçlü olması ve işbirliğine açık olunması
Nasıl Sürdürülecek?	Her dönem yeni işbirliği protokollerinin yapılması, Mersin dışında diğer şehirlerdeki işletme, üniversite, kamu ve sivil toplum kuruluşları ile de görüşmeler sağlanması ile sürdürülecektir.
Güçlü Yan 2	Gelişime açık, genç ve dinamik, kolay iletişim kurulabilen, her biri farklı yetkinliklere sahip bir akademik ve idari personel yapısına sahip olunması
Nasıl Sürdürülecek?	Bölüm içinde personel motivasyonunu ve bölüm sinerjisini sağlama yönünde çalışmalar yapılması, kadroya yeni dahil edilecek olan personel seçimlerinde mesleki yeterliliklerin yanı sıra beşeri becerilere de önem verilmesi ile sürdürülecektir.
Güçlü Yan 3	Bölümün bulunduğu kampüsün merkezde yer alması; ulaşım, yemek ve sosyal tesis hizmetlerine yakın olunması
Nasıl Sürdürülecek?	Bölüm dersliklerinin ve yeni yapılacak olan bölüm mutfağının merkez kampüste yapılmasına karar verilmesi ile sürdürülecektir.
Güçlü Yan 4	Üniversite üst yönetiminin bölüme olan ilgisinin yüksek olması ve bölüm taleplerinin hızlı bir şekilde karşılanması konusunda problem yaşanmaması
Nasıl Sürdürülecek?	Yapılan etkinlikler ve çalışmalar ile bölümün popülaritesinin ve öğrenci sayısının her geçen gün artırılması ile sürdürülecektir.
Güçlü Yan 5	3+1 eğitim modelini en başarılı uygulayan bölümlerden biri olunması
Nasıl Sürdürülecek?	Ders müfredatına mesleki uygulama dersinin konulması ve ders sonunda öğrenci ve işyeri memnuniyetlerinin sürekli ölçülmesi ile uygulamadan alınan verimin kanıtlanması ile sürdürülecektir.
Güçlü Yan 6	Düzenlenen danışma kurulları ve öğrenci değerlendirme anketleri ile öğrenci odaklı ve sürekli geliştirilen bir eğitim anlayışına sahip olunması

Nasıl Sürdürülecek?	Danışma kurulları ve anket çalışmalarının kalite güvence sisteminin bir gereği olarak sürekli yapılması ile sürdürülecektir.
Güçlü Yan 7	Uygulama çalışmaları ile workshop, festival, sempozyum, vb. etkinliklerin sıklıkla yapılması
Nasıl Sürdürülecek?	MYO müdürlüğü tarafından her dönem başında istenen etkinlik takvimi ile etkinliklerin sürdürülebilirliği sağlanacaktır.
<b>Gelişmeye Açık Yanlar</b>	
Gelişmeye Açık Yan 1	Eğitim öğretim için fiziki şartların yetersizliği
Nasıl İyileştirilecek?	Yeni mutfak yapım çalışmalarına başlanması ile iyileştirilecektir.
Gelişmeye Açık Yan 2	Tüm eğitimlerini gastronomi alanında tamamlamış uygulama hocası ve eğitmen şef yetersizliği
Nasıl İyileştirilecek?	Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden akademik destek alınarak ve sektördeki şeflerle iyileştirilecektir.
Gelişmeye Açık Yan 3	Güçlü bir kurumsal kimliğin oluşmaması
Nasıl İyileştirilecek?	Web sayfası, sosyal medya yönetimi, post paylaşımları ve fotoğraf çekimleri konusunda profesyonel destek alınması ile iyileştirilecektir.
Gelişmeye Açık Yan 4	Öğrencilerin yeterince yurt dışı öğrenim ve staj hareketliliği programından yararlanamaması
Nasıl İyileştirilecek?	Öğrencilerin yabancı dil konusunda kendilerini geliştirmeye yönelik bilgilendirme ve Erasmus+ programlarının tanıtımının artırılması, bölümün yurt dışı ile ikili anlaşmalarının artırılması ile iyileştirilecektir.
Gelişmeye Açık Yan 5	Öğrencilerin akademik başarılarının düşük olması
Nasıl İyileştirilecek?	Bölümün prestijini ve kurumsal imajını geliştirerek, daha nitelikli öğrencilerin bölüme gelmesi ile iyileştirilecektir.
<b>Genel Değerlendirme</b>	
<p>Otel Lokanta ve İkrâm Hizmetleri bölümüne bağlı Aşçılık Programı, 2015 yılından bu güne her geçen gün eğitim-öğretimde kalitesini artırma ve sunduğu hizmetleri iyileştirme noktasında kendini geliştirmektedir. Üniversite sektör iş birliği konusunda oldukça güçlü olan bölüm, bu güçlü yönü sayesinde kent gastronomisine yön verecek kabiliyete ulaşmıştır. Burada akademik kadrosunun güçlü insan ilişkileri ve mesleki yetkinlikleri oldukça etkili olmaktadır. Fiziki şartlarının yetersizliği kaynaklı istediği kurumsal imaja ulaşamaması bölümün iyileştirmeye açık bir yönü olarak ilk sıralarda yer almaktadır. Ayrıca bölümü tercih eden öğrenci profilinin</p>	

akademik başarısının düşük olması bölümde istenilen eğitim kalitesine ulaşamamasına neden olmaktadır. Bölümün kurumsal kimlik imajının iyileştirilmesi ile daha nitelikli öğrencilerin bölümü tercih edeceği ve eğitim kalitesinin daha yukarıya çıkmasının sağlanacağı düşünülmektedir.

Tarih  
28/12/2023

İmza  
Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri  
Bölüm Bşk. Kamuran ÖZTOP

Uygundur  
MYO Müdürü  
Seçkin DOĞAN