

## Öz Değerlendirme Raporu

### İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ

#### AŞÇILIK PR. (TAM BURLU)

Dr. Öğretim Üyesi Vildan Özhan (Başkan)

Dr. Öğretim Üyesi Nurgül Demet Yorgan (Uye)

Dr. Öğretim Üyesi Ezgi Acet (Uye)

Dr. Öğretim Üyesi Hasan Kaan BATMAS (Uye)

7.01.2024-11.01.2024

## 0. GİRİŞ

### 0.1. PROGRAMA AİT BİLGİLER

Aşçılık Programı 2009 yılında kurulmuştur. İki yıllık program süresince adaylara yeme içme ile ilgili en temel bilgilerin verilmesi amaçlanmaktadır. Teorik derslerimizle birlikte, Türk Mutfağı ve Dünya Mutfağı, Unlu Mamuller ve İleri Pastacılık gibi uygulamalı derslerimizle öğrencilerimizi uluslararası alanda çalışabilecek düzeyde yetiştirmekteyiz. Hızla gelişen gastronomi sektöründe ihtiyaç duyulan nitelikli ara elaman yetiştirmekle birlikte eğitim süresince sektörel işbirliklerimiz, markalı derslerimiz, düzenlediğimiz workshop ve söyleşilerle öğrencilerimizi sektörün önde gelen isimleri ile bir araya getirerek meslek hayatları boyunca öğrencilerimizi desteklemekteyiz

### Kanıtlar

#### [PROGRAM BİLGİSİ.png](#)

### 1. ÖĞRENCİLER

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

bu konuda bir uygulama bulunmamaktadır

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

YÜRÜTME KURULU KARAR ÖRNEĞİ EKTEDİR

### Kanıtlar

#### [Yürütme Kurulu Karar Örneği 2023-13 Karar 02.pdf](#)

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

BAHAR DÖNEMİNDE SEKTÖREL İŞ BİRLİĞİ KAPSAMINDA 3 MARKALI DERSİ BULUNMAMAKTADIR

### Kanıtlar

#### [Ek-9 Ders Bilgi paketi Formu- MATBAH \(1\)\\_1.docx](#)

#### [SYLLABUS-JUMBO \(1\).docx](#)

#### [Eğitim - Öğretim İşleri \(Genel\).pdf](#)

#### [Ek-9 Ders Bilgi paketi Formu-TOP ROASTERS \(1\)\\_1.docx](#)

**1.4.** Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti verilmelidir.

1.SINIF VE 2.SINIF DANISMAN HOCALARIMIZ ÖĞRENCİLERİMİZDEN GELEN SORU YANITLAMAKTA VE SÜREÇLE İLGİLİ GEREKLİ BİLGİ PAYLAŞIMLARI YAPMAKTADIRLAR

## Kanıtlar

[FR.KYS.009. BÖLÜMPROGAKADEMIK DANISMANLIK FAALİYETLERİ DEĞERLENDİR RAPORU FORMU \(1\).docx](#)

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

2023-2024 akademik yılında yapılacak ölçme değerlendirme uygulamalarında Üniversitemiz Senatosu'nun 29 Kasım 2022 tarih ve 2022/21 sayılı toplantısında onaylanan Sınav Güvenliği Yönergesine uygun olarak süreç yönetilmektedir.

## Kanıtlar

[Senato Karar Örneği 2022\\_21 Karar 01.pdf](#)

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

ÖĞRENCİLERİN YETERLİLİK DÜZEYLERİNİ ÖLÇEBİLMEK İÇİN FİNAL SINAVL UYGULAMA ŞEKLİNDE YAPILMAKTADIR. TEORİ DERSLERİN VİZE VE FİNALLERİ YA: VE/YA ÖDEV ŞEKLİNDE DERSİN İÇERİĞİNE UYGUN OLARAK TASARLANMAKTADIR

## 2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

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

Aşçılık programının temel amacı yiyecek ve içecek üretimi hakkındaki gerekli bilgi ve beceriye sahip, gıda sektörü başta olmak üzere yemek üretimi yapılan işletmelerde istihdam edilecek elemanlar yetiştirmektir. Bununla birlikte, program öğrencilerinin yiyecek-içecek temalı uluslararası ve/veya ulusal yarışmalarda rekabet edecek yetkinliğe ulaştırılması amaçlanmaktadır.

## Kanıtlar

[PROGRAM AMAÇ.png](#)

**2.2.** Bu amaçlar; programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentileri tanımına uymalıdır.

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı'ndan mezun olanlar, "Aşçı" unvanını kazanarak; turistik belgeli işletmelerde, restoranlarda, yemek fabrikalarında (catering şirketlerinde), havalimanı ve hastane mutfaklarında; aşçı başı, aşçı başı yardımcısı, kısım şefi, soğuk şefi, pastane şefi, kasap, dömi şefi, komi vb. rütbelerle; araştırma şefi (test aşçısı), mutfak bilimcisi, yiyecek-içecek müdürü, yemek tedariki yöneticisi, mutfak yöneticisi, restoran denetçisi-koordinatörü, restoran müdürü vb. kadrolarda çalışabilirler.

## Kanıtlar

[PROGRAM AMAÇ UYGUNLUĞU.png](#)

**2.3.** Kurumun, fakültenin ve bölümün öz görevleriyle uyumlu olmalıdır.

Kurumun fakültenin ve bölümün öz görevleriyle uyumludur

## Kanıtlar

[2022-2023 Yeni Müfredat AŞÇILIK.xlsx](#)

2.4. Programın çeşitli iç ve dış paydaşlarını sürece dahil ederek belirlenmelidir.

Program müfredat içeriği iç ve dış paydaş görüşleri alınarak bölüm kurulunda değerlendirilmektedir.

## Kanıtlar

[dış paydaş görüşü.png](#)

[Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Ek1 1.pdf](#)

2.5. Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

Programa ait bilgiler web sayfasında bilgi paketi girişinde yer almaktadır

## Kanıtlar

[bilgi paketi web sitesi.png](#)

2.6. Programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmelidir.

Alınan iç ve dış paydaşlar görüşleri bölüm hocaları ile değerlendirilerek müfredat değişikliği yapmak adına çalışmalar yürütülmektedir

## Kanıtlar

[Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Ek2.pdf](#)

### 3. PROGRAM ÇIKTILARI

3.1. Program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamalı ve ilgili (MÜDEK, FEDEK, SABAK, EPDAD vb. gibi) Değerlendirme Çıktılarını da içerecek biçimde tanımlanmalıdır. Programlar, program eğitim amaçlarıyla tutarlı olmak koşuluyla, kendilerine özgü ek program çıktıları tanımlayabilirler.

Program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamaktadır

## Kanıtlar

[BİLGİ PAKETİ.png](#)

3.2. Program çıktılarının sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan bir ölçme ve değerlendirme süreci oluşturulmuş ve işletiliyor olmalıdır.

Program çıktılarının sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan bir

ölçme ve değerlendirme süreci oluşturulmuştur

## **Kanıtlar**

[EK-4.1 2023-03 Bölüm Kurulu Değerlendirmesi\\_1106212.docx](#)

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

## **4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME**

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

## **Kanıtlar**

[BÖLÜM KURULU- DERS DEĞERLENDİRME RAPORU-12.docx](#)

**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.

## **5. EĞİTİM PLANI**

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

İlgili müfredat ektedir

**5.2.** Eğitim planının uygulanmasında kullanılacak eğitim yöntemleri, istenen bilgi, beceri ve davranışların öğrencilere kazandırılmasını garanti edebilmelidir.

**5.3.** Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunmalıdır.

Dönem başında belirlenen program dahilinde dersler yürütülmektedir

## **Kanıtlar**

[ders programı.png](#)

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

AKTS değerleri ilgili müfredatta bulunmaktadır

**5.5.** En az bir buçuk yıllık ya da en az 48 kredi ya da en az 90 AKTS kredisi tutarında temel (mühendislik, fen, sağlık...vb.) bilimleri ve ilgili disipline uygun meslek eğitimi. İçermelidir.

ilgili müfredatta bulunmaktadır

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

Müfredatta 10 farklı uygulama, 9 alan teori dersi bulunmaktadır

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

Öğrenciler yaz stajı yaparak öğrendikleri bilgileri hayata geçirmekte ve pekiştirmektedirler, aynı zamanda proje ödevleri verilmektedir.

## **Kanıtlar**

### [PROJE ÖDEVİ.docx](#)

#### **6. ÖĞRETİM KADROSU**

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

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

Bölüm Hocaları eğitim ve uzmanlık alan bilgileri ilgili ektedir

## **Kanıtlar**

### [uzmanlık alanları.png](#)

**6.3.** Öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri yukarıda sıralananları sağlamaya ve geliştirmeye yönelik olarak belirlenmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

Öğretim Üyesi hocamız bulunmamaktadır

#### **7. ALTYAPI**

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

Sefaköy kampüsü yıkıldığından dolayı aşçılık programı uygulama atölyesi bulunmamaktadır, geçici olarak gastronomi bölümü atölyeleri kullanılmaktadır.

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

Aşçılık Klubu ile farklı aktiviteler planlanarak öğrencilerin sosyalleşmesi amaçlanmakta, bölüm içi etkinlikler ile alanında uzman kişiler davet edilerek öğrencilerle etkileşim kurulması sağlanmakta. Markalı dersler ile de aynı şekilde dış paydaşlarla öğrenciler bir araya getirilmektedir.

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

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

Kütüphane arşivine alınması istenilen bölüm içi alan kitap listeleri iletilmektedir

**7.5.** Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında gerekli güvenlik önlemleri alınmış olmalıdır. Engelliler için altyapı düzenlemesi yapılmış olmalıdır.

Atolyelerde öğrenci güvenliği için ilgili önlemler alınmak adına mutfak kuralları ve güvenlik önlemlerinin yazılı olduğu paylaşımlar bulunmaktadır. Engelli öğrenciler için bir çalışma bulunmamaktadır

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

**8.1.** Üniversitenin idari desteği, yapıcı liderliği, parasal kaynaklar ve dağıtımında izlenen strateji, programın kalitesini ve bunun sürdürülebilmesini sağlayacak düzeyde olmalıdır.

Dönem başında belirlenen bütçe doğrultusunda program için gerekli alımlar sağlanmaktadır.

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

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

Sefakoy kampusunun yıkılması nedeniyle geçici olarak gastronomi atölyeleri kullanılmaktadır

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

İhtiyaç duyulduğunda teknik ve idari personel gerekli desteği sağlamaktadır

## **Kanıtlar**

[teknik destek.png](#)

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

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

Bölüm içerisinde tüm karar alma süreçleri, program çıktılarının gerçekleştirilmesini ve eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek şekilde düzenlenmesi için aksiyon planları oluşturulmaktadır

## **Kanıtlar**

[EK-4.1 2023-03 Bölüm Kurulu Değerlendirmesi.docx](#)

## **10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER**

**10.1.** Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

Uygulama dersleri için bölüm hocalarının ortak belirlemiş olduğu değerlendirme ölçekleri bulunmaktadır. Teori dersleri için, dersin içeriğine uygun ölçme ve değerlendirme yöntemleri uygulanmakta, dönem sonu raporları oluşturulurken öğrenci görüşleri alınmaktadır.

SONUÇ

SONUÇ

Seafakoy kampüsünün yıkılmasından dolayı geçici olarak kullandığımız gastronomi atölyesi, dönemsel

uygulama ders sayısının artmasından dolayı yetersiz kalmaktadır, konuyla ilgili çözüm önerilerinin geliştirilmesi ve hayata geçirilmesi yakın zamanda yaşanabilecek sorun ve aksaklıkların önlenmesi adına önem arz etmektedir.