



T.C.
TOROS ÜNİVERSİTESİ



ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU HAZIRLAMA KILAVUZU (Toros Üniversitesi Kalite Koordinatörlüğü)

Öz Değerlendirme Raporu

İçindekiler

<u>Genel Bilgiler</u>	iii
<u>Giriş</u>	iii
<u>İçerik</u>	iii
<u>Ek Belgeler</u>	iii
<u>Format ve Hazırlık</u>	iii
<u>Raporun Teslimi ve Dağıtımı</u>	ivii
<u>Gizlilik</u>	iii
<u>Öz Değerlendirme Raporu Şablonu</u>	iv
<u>A. Programa İlişkin Genel Bilgiler</u>	1
1. <u>İletişim Bilgileri</u>	1
2. <u>Program Başlıkları</u>	1
3. <u>Programın Türü</u>	1
4. <u>Programın Eğitim Dili</u>	1
5. <u>Programın Kısa Tarihçesi ve Değişiklikler</u>	1
<u>B. Değerlendirme Özeti</u>	2
<u>Ölçüt 1. Eğitim Programının Amaçları</u>	9
<u>Ölçüt 2. Program Çıktıları</u>	3
<u>Ölçüt 3. Eğitim Programı</u>	4
<u>Ölçüt 4. Öğrenciler</u>	9
<u>Ölçüt 5. Öğretim Kadrosu</u>	13
<u>Ölçüt 6. Alt Yapı ve Olanaklar</u>	15
<u>Ölçüt 7. Kurum Desteği ve Mali Kaynaklar</u>	16
<u>Ölçüt 8. Kurumsal Organizasyon ve Karar Alma Süreçleri</u>	158
<u>Ölçüt 9. Sürekli İyileştirme</u>	17
<u>Ek I – Programa İlişkin Ek Bilgiler</u>	189
I.1 <u>Ders İzlemleri</u>	189
I.2 <u>Öğretim Elemanların Özgeçmişleri</u>	189
I.3 <u>Tecizat</u>	189
I.4 <u>Diğer Bilgiler</u>	189
<u>Ek II–Kurum Profili</u>	20
II.1 <u>Kuruma İlişkin Bilgiler</u>	20
II.2 <u>Fakülteye İlişkin Bilgiler</u>	20
II.3 <u>Yarı Zamanlı ve Ek Görevli Öğretim Elemanlarının İzlenmesi</u>	20

TOROS ÜNİVERSİTESİ
ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

[Aşçılık Programı]

[Meslek Yüksekokulu]

[Toros Üniversitesi 45 Evler Kampüsü

Yenişehir/ Mersin]

[30.12.2024]

ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

[Aşçılık Programı]

[Meslek Yüksekokulu]

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler

1. İletişim Bilgileri

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

İş: (0324) 325 33 00-1138

Mail: kamuran.oztop@toros.edu.tr

Dr. Öğr. Üyesi. Başak ÖNCEL (Öz Değerlendirme Komisyonu Başkanı)

Mail: basak.oncel@toros.edu.tr

İş: (0324) 325 33 00/1205

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 etmektir.

3. Programın Türü

Programın türü normal öğretimdir.

4. Programın Eğitim Dili

Programın eğitim dili Türkçedir.

5. Programın Kısa Tarihçesi ve Değişiklikler

Aşçılık Programı 2015 yılında Toros Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümü altında kurulmuş olup, 2015-2016 akademik yılında ilk öğrencilerini alarak eğitim öğretim 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. 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 öğretim 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 imkânları artırılmaktadır.

B. Değerlendirme Özeti

Ölçüt 1. Eğitim Programının Amaçları

Eğitim Programının Amaçları: Programın mezunlarından yakın bir gelecekte erişmeleri beklenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentileri tanımlayan genel ifadeler.

11. Her program için eğitim amaçları tanımlanmış olmalıdır. Amaçlar, varsa o alandaki program eğitim amaçları tanımına uymalıdır. Üniversitenin, akademik birim ve bölümün misyonu ile uyumlu olmalıdır. Programın iç ve dış paydaşlarını sürece dahil edecek şekilde belirlenmelidir.

Tablo 1.1.Akademik Birim-Bölüm Misyon İlişkisi

Üniversitenin misyonu	Yüksekokul misyonu	Bölüm misyonu	Eğitim-öğretim amaçları
Eğitim, bilimsel araştırma, yenilikçilik ve girişimcilik ve topluma hizmet yoluyla, insani değerlerin geliştirmesine, insan yaşamının iyileştirilmesine ve geleceğin tasarımına katkıda bulunmak	Mesleki beceri kazandıran ve geliştiren uygulama ağırlıklı eğitim modelimizle, evrensel duyarlılığa sahip, değişime ve gelişime açık, bilgi düzeyi yüksek nitelikli ara eleman yetiştirmektir.	Toros Üniversitesi Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programı 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	1-Öğrencilere, yiyecek ve içecek sektörünün ulusal ve/veya uluslararası standartlarında mesleki bilgi ve beceriler kazandırmak 2-Değişen ve gelişen teknolojilere uyum sağlayabilen, inovatif çözümler üretebilen ve bu süreçlerde liderlik yapabilen bireyler yetiştirmek. 3-Öğrencilerin sorumluluk bilinci ve girişimcilik yeteneklerini geliştirerek, sektörün ihtiyaç duyduğu nitelikli bireyler olmalarını sağlamak. 4-İnsan yaşamını iyileştiren, insani değerlere duyarlı, topluma hizmet odaklı ve mesleki etik ilkelerine bağlı profesyoneller

			yetiştirmek.
--	--	--	--------------

Tablo 1.2. Akademik Birim-Program Eğitim Amaçları Matrisi

Üniversite Misyonu	Yüksekokul Misyonu	Bölüm Misyonu	Eğitim-öğretim amaçları
*	**	***	EA1
**	***	***	EA2
*	**	**	EA3
***	*	**	EA4

12. Eğitim programı amaçları, kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

Programa ait eğitim amaçları Toros Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı web sayfasında paydaş bilgisine sunulmuştur.

Kanıt 1 : <https://toros.edu.tr/sayfalar/ascilik-hakkinda>

13. Eğitim program amaçları, iç ve dış paydaşların gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla (4-5 yıl) güncellenmelidir.

Danışma kurulu toplantılarında iç ve dış paydaşların değişen gereksinimleri göz önüne alınarak en az 4 yılda program eğitim amaçları değerlendirilmektedir.

14. Eğitim programının amaçlarına ulaşıldığını belirlemek ve belgelemek için esas alınan bir değerlendirme süreci kurulmalı ve işletilmelidir. Bu süreç yardımıyla programın eğitim amaçlarına ulaştığı kanıtlanmalıdır.

Eğitim amaçlarına ulaşılmasının denetlenmesi ve değerlendirilmesi sürecinde uygulanan metotlar:

Yeni Mezun Program Değerlendirme Anketi (Kanıt 2):

Programdan yeni mezun olan öğrencilerden alınan geri bildirimler, eğitim programının amaçlarına ne ölçüde ulaşıldığını değerlendirmek için önemli bir veri kaynağıdır. Bu anketler, öğrencilerin edindikleri bilgi ve becerilerin yeterliliğini ve programın hedeflerine uygunluğunu belirlemek amacıyla hazırlanır.

Mezun Program Değerlendirme Anketi (Kanıt 3):

Mezun olduktan birkaç yıl sonra öğrencilerden alınan geri bildirimlerle, eğitim programının uzun vadede iş hayatında sağladığı faydalar ve mezunların mesleki yeterlilikleri değerlendirilir. Bu anketler, eğitim programının sürdürülebilir etkisini ölçmek için kullanılır.

Mezun Çalıştıran Değerlendirme Anketi (Kanıt 4):

Mezunların çalıştığı işyerlerinden alınan geri bildirimler, eğitim programının sektör beklentilerini karşılamadaki başarısını değerlendirmek için önemlidir. İşverenlerin mezunların bilgi, beceri ve

davranışlarından ne derece memnun olduklarını ortaya koyar.

İşveren Program Değerlendirme Anketi (Kanıt 5):

Mezunları istihdam eden işverenlere yönelik yapılan bu anketler, programın mesleki ve sektörel gerekliliklere uyumunu değerlendirmeye odaklanır. İşverenlerin taleplerine uygun mezunlar yetiştirildiğini belgelemeyi amaçlar.

İşveren Staj Uygulama (Kanıt 6):

Mesleki uygulama dersi kapsamında işverenin görüş ve önerilerini alarak, öğrencilerimizin bölüm veya programın müfredatlarında yer alan derslerde edindikleri teorik bilgilerini, staj/uygulamaya aktarım düzeyleri hakkında bilgi edinmektir.

Öğrenci Staj Uygulama Anketi (Kanıt 7):

Mesleki uygulama dersi kapsamında öğrencilerimizin görüş ve önerilerini alarak, bölüm veya programın müfredatlarında yer alan derslerde edindikleri teorik bilgilerini, staj/uygulamaya aktarım düzeyleri hakkında bilgi edinmektir

Bu metotlar yardımıyla elde edilen bulgular düzenli olarak analiz edilerek, eğitim amaçlarına ulaşıldığını kanıtlayan raporlar hazırlanır ve programın sürekli iyileştirilmesi sağlanır

Ölçüt 2. Program Çıktıları

Tanımlar

Program Çıktıları: Öğrencilerin programdan mezun oluncaya kadar kazanmaları gereken bilgi, beceri ve davranışları tanımlayan ifadelerdir.

Ölçme: Bu ölçüte ilişkin ölçme, program çıktılarına erişim düzeylerini saptamak üzere çeşitli yöntemler kullanılarak yürütülen veri ve kanıt tanımlama, toplama ve düzenleme sürecidir.

Değerlendirme: Bu ölçüte ilişkin değerlendirme, ölçmeler sonucu elde edilen verilerin ve kanıtların çeşitli yöntemler kullanılarak yorumlanması sürecidir. Değerlendirme süreci, program çıktılarına erişim düzeylerini vermeli ve elde edilen sonuçlar programı iyileştirmek üzere alınacak kararlar ve yürütülecek eylemlerde kullanılmalıdır.

2.1. Program çıktıları, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ), varsa ilgili alanın yeterlilikleri ve Ulusal Çekirdek Eğitim Programı (ÇEP) ile uyumlu bilgi, beceri ve yetkinlikler ile 21. yüzyıl anahtar yetkinliklerini kapsayacak şekilde tanımlanmalıdır. Lisans programları, eğitim programının amaçlarıyla tutarlı olmak koşuluyla kendilerine özgü ek program çıktıları tanımlayabilirler.

Program çıktılarının, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) Lisans Programları Çıktıları ilişkisi kurularak hazırlanmıştır. Program çıktıları ile TYYÇ yeterlilikleri ilişkilendirmesini gösteren matris hazırlanmıştır. (<http://bologna1.toros.edu.tr/tr/derece/53/program/54>). Program çıktılarını dönemsel olarak gözden geçirmek ve güncellemek amacıyla öğrenci, işveren, yeni mezun anketleri, ve danışma kurulu toplantıları gerçekleştirilmektedir. Tablo 2.2. de Program çıktıları ve aşçılık programı eğitim amaçları arasındaki ilişki hazırlanmıştır.

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

Tablo 2.1. Program Çıktıları

	Program çıktısı no	Program çıktısı
BİLGİ BECERİLER	PÇ1	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
BECERİLER YETKİNLİKLER (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği)	PÇ2	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
YETKİNLİKLER (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği)	PÇ3	Disiplinler arası çalışma ve araştırma yapabilme becerisi kazandırmak.
YETKİNLİKLER (Öğrenme Yetkinliği)	PÇ4	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
YETKİNLİKLER (Öğrenme Yetkinliği ve İletişim ve Sosyal Yetkinlik)	PÇ5	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme
YETKİNLİKLER (İletişim ve Sosyal Yetkinlik)	PÇ6	İçinde bulunduğu örgütün tüm paydaşlarıyla hem sözlü hem de yazılı olarak doğru iletişim ve bilgi aktarımını gerçekleştirecek ve yönetebilecek iletişim becerilerine sahip olabilme.
YETKİNLİKLER (İletişim ve Sosyal Yetkinlik)	PÇ7	(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
YETKİNLİKLER (İletişim ve Sosyal Yetkinlik)	PÇ8	Aşçılık alanında, temel düzeyde bilgisayar yazılımlarını ve bilişim-iletişim teknolojilerini kullanarak mönü planlama,

Yetkinlik)		uygulatma ve denetleme süreçlerini etkin bir şekilde yönetebilme
YETKİNLİKLER (Alana Özgü Yetkinlik)	PÇ9	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olma. Bu kapsamda yemek çeşitleri hazırlama ve geliştirme
YETKİNLİKLER (Alana Özgü Yetkinlik)	PÇ10	Aşçılık alanında yiyecek ve içecek üretimi, sunumu ve yönetimi süreçlerinde ihtiyaç duyulan verileri toplama, analiz etme ve uygulama becerisine sahip olma

Tablo 2.2. Program Çıktıları-TYYÇ ve Eğitim Amaçları İlişkisi

TYYÇ No	TYYÇ	PÇ No	EÖA No
TYYÇ 1	Ortaöğretim düzeyinde kazanılan yeterliliklere dayalı olarak alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olma	PÇ1	EA1
TYYÇ 2	Alanında edindiği temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri aynı alanda bir ileri eğitim düzeyinde veya aynı düzeydeki bir alanda kullanabilme becerileri kazanma	PÇ1	EA1
TYYÇ 3	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme	PÇ2	EA2
TYYÇ 4	Alanı ile ilgili temel düzeydeki bir çalışmayı bağımsız olarak yürütebilme.	PÇ3	EA2
TYYÇ 5	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alabilme.	PÇ4	EA2
TYYÇ 6	Sorumluluğu altında çalışanların bir proje çerçevesinde gelişimlerine yönelik etkinlikleri yürütebilme.	PÇ5	EA4
TYYÇ 7	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilme, öğrenme gereksinimlerini belirleyebilme ve karşılayabilme.	PÇ6	EA2
TYYÇ 8	Öğrenimini aynı alanda bir ileri eğitim düzeyine veya aynı düzeydeki bir mesleğe yönlendirebilme.	PÇ7	EA2
TYYÇ 9	Yaşamboyu öğrenme bilinci kazanmış olma.	PÇ5	EA3
TYYÇ	Alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları	PÇ7	EA3

10	bilgilendirebilme; düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak aktarabilme.		
TYYÇ 11	Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilme.	PÇ6	EA2
TYYÇ 12	Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki bilgileri izleyebilme ve meslektaşları ile iletişim kurabilme.	PÇ9	EA1
TYYÇ 13	Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilme.	PÇ8	EA1
TYYÇ 14	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahip olma.	PÇ10	EA4
TYYÇ 15	Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite ve kültürel değerler ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.	PÇ1	EA4

2.2. Program çıktıları kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

Program çıktıları, Toros Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Açılış Programı web sayfasında yayımlanmıştır.

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

2.3. Program çıktılarına ulaşma düzeyini belirli aralıklarla değerlendirmek ve belgelemek için kullanılan bir değerlendirme süreci oluşturulmuş ve işletiliyor olmalıdır.

Açılış program çıktılarının sağlanma düzeylerini belirlemek amacıyla ders bazında program çıktı matrisi oluşturulmuş ve etkileri Tablo da gösterilmiştir. Ayrıca Program çıktılarına ulaşma düzeyini dönemsel açıdan gözden geçirme ve güncelleme gerçekleştirmek amacıyla danışma kurulu toplantılarında ders bazlı görüşmeler yapılmaktadır.

Tablo 2.3. Program Çıktıları-Ders Matrisi

		Program çıktıları									
Ders Kodu	Ders Adı	PC 1	PC 2	PC 3	PC 4	PC 5	PC 6	PC 7	PC 8	PC 9	PC 10
AŞÇ125	GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN (70791019)	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐
AŞÇ101	BESLENME İLKELERİ (70791004)	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐
TD101	TÜRK DİLİ I (70791002)	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
AŞÇ111	GASTRONOMİYE GİRİŞ (70791011)	☒	☐	☐	☒	☒	☐	☐	☐	☒	☐
AŞÇ117	BİLGİSAYAR (70791013)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐
AŞÇ115	TEMEL MUTFAK BİLGİSİ (70791012)	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐
ING101	İNGİLİZCE I (70791009)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐
ATA101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I (70791001)	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐
AŞÇ121	GIDA HAZIRAMA VE PIŞIRIM TEKNİKLERİ I (70791017)	☐	☒	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☒
AŞÇ127	GİRİŞİMCİLİK I	☐	☐	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
AŞÇ138	GİRİŞİMCİLİK II	☐	☐	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
ING102	İNGİLİZCE II (70792010)	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☒	☐
ATA102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II (70792001)	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐
TD102	TÜRK DİLİ II (70792002)	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

		Program çıktıları									
Ders Kodu	Ders Adı	PC 1	PC 2	PC 3	PC 4	PC 5	PC 6	PC 7	PC 8	PC 9	PC 10
AŞÇ132	MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ (70792022)	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐
AŞÇ136	GIDA HAZIRLAMA VE PIŞIRIM TEKNİKLERİ II (70792023)	☐	☒	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☒
AŞÇ134	YİYECEK İÇECEK ENDÜSTRİSİNDE ÜRÜN GELİŞTİRME VE DUYUSAL ANALİZ (70792024)	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☒
AŞÇ126	GIDA MEVZUATI VE KALİTE YÖNETİMİ (70792019)	☒	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
AŞÇ128	HAZIR YEMEKÇİLİK VE SERVİS HİZMETLERİ (70792020)	☐	☒	☒	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐
KRY102	KARİYER PLANLAMA	☐	☐	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
AŞÇ239	MENÜ PLANLAMA (70793024)	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☒	☒	☒
AŞÇ235	GENEL TURİZM (70793022)	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☒	☐
AŞÇ233	MUTFAKTA TANITIM VE SATIŞ GELİŞTİRME (70793021)	☐	☐	☒	☒	☐	☒	☐	☐	☐	☒
AŞÇ229	GELENEKSEL DÜNYA MUTFAKLARI (70793019)	☐	☐	☒	☐	☐	☒	☐	☐	☒	☐
AŞÇ227	MESLEKİ YABANCI DİL (70793018)	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐
AŞÇ243	MUTFAK UYGULAMALARI	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☒
AŞÇ245	KONUKLA İLETİŞİM	☐	☐	☐	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐

		Program çıktıları									
Ders Kodu	Ders Adı	PC 1	PC 2	PC 3	PC 4	PC 5	PC 6	PC 7	PC 8	PC 9	PC 10
AŞÇ230	MESLEKİ UYGULAMA (70794015)	☒	☒	☒	☐	☒	☐	☐	☒	☐	☒

2.4. Mezuniyet aşamasına gelen öğrencilerin program çıktılarında öngörülen bilgi, beceri ve davranışları kazandıkları kanıtlanmalıdır.

Mezuniyet aşamasına gelen öğrencilerin program çıktılarında öngörülen bilgi, beceri ve davranışlarında ki kazanımları yeni mezun program değerlendirme anketleri ile kanıtlanabilmektedir. Uygulanan anketler rapor haline dönüştürülmekte danışma kurulu toplantılarında paydaş bilgisine sunulmaktadır. 2023-2024 eğitim-öğretim yılı sonunda mezun olan öğrencilere uygulanan ankete 7 yeni mezun öğrenci katılmış ve program çıktılarına ulaşma noktasında 5 puan üzerinde 4.32 (başarı kriteri: 3.10) skorlanmıştır. Rapor sonucunda 2023-2024 dönemi mezun öğrencilerin program çıktılarında öngörülen kazanımları elde ettikleri gözlemlenmiştir.

Kanıt 2: Yeni mezun değerlendirme anket raporu

Ölçüt 3. Eğitim Programı

Tanımlar:

Kredi: Bir kredi, yarıyıl boyunca, her hafta düzenli olarak verilen bir saatlik (45-50 dakika) teorik dersin ya da yapılan iki veya üç saatlik uygulama veya laboratuvar çalışmalarının eğitim yüküne eşdeğerdir.

AKTS Kredisi:

Öğrenci iş yüküne dayalı olan ve Avrupa Kredi Transfer Sistemi olarak tanımlanan kredi.

3.1. Her programın, eğitim amaçlarını ve çıktılarını destekleyen bir öğretim planı (müfredatı) olmalıdır.

Müfredat, yeterli düzeyde kredi/AKTS tamamlayacak şekilde temel bilim eğitimi içermektedir. Tablo 3.1’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. Tablo 3.2 de öğretim planında yer alan derslere ait öğrenci bazlı (en kalabalık) derslik-sınıf büyüklüğü bilgi verilmiştir.

Jenerik yeterlilikler;

- Öğrencilerin takım çalışması anlayış ve becerilerini kazanmaları,
- Eğitim programında yaşam boyu öğrenme ve bilgiyi uygulamaya aktaracak etkinlikler,
- Eğitim programında, öğrencilerin bilimsel araştırmalara katılımını özendirecek ve onlara

- araştırma yapma deneyimi kazandıracak öğrenme fırsatları,
- Öğrencileri mezuniyet sonrası eğitim ve çalışma koşullarına hazırlayacak uygulamalar.
-

Ders bazında jenerik yeterliliklerin karşılaştırılması Tablo 3.3. de verilmiştir.

32. Eğitim programı içinde yer alan derslerin öğretim planlarında kazanım, içerik, içeriğin sunuluş yöntemi ve değerlendirme süreçleri arasında tutarlılık bulunmalıdır.

Her dersin içeriği, içeriğin sunuluş yöntemi ve değerlendirme yöntemleri Bologna bilgi paketinde <http://bologna1.toros.edu.tr/tr/derece/53/program/54> detaylı olarak öğrencilere sunulmaktadır.

33. Kullanılan eğitim programı modeli tanımlanmış olmalıdır.

Aşçılık programı, iki yıllık eğitim veren bir önlisans programıdır ve toplamda dört dönemden oluşur. Her yıl, iki dönem olarak planlanmıştır. İlk üç dönemde dersler hem teorik hem de uygulamalı olarak yürütülmektedir. Her eğitim-öğretim döneminin başında, derslerin teorik ve uygulamalı saatleri, ders programı ve oryantasyon eğitimi sırasında öğrencilere detaylı bir şekilde açıklanır.

Programımızın temel amacı, aşçılık mesleği için nitelikli insan gücü yetiştirmektir. Bu doğrultuda, 3+1 eğitim modeli uygulanmaktadır. Bu modelde, öğrenciler ilk üç dönemde hem teorik hem de uygulamalı eğitim alırken, dördüncü dönemde tamamen iş yeri uygulamasına odaklanılır.

Dördüncü dönemde öğrenciler, program tarafından belirlenen işletmelerde 16 hafta boyunca tam zamanlı (haftada 40 saat) staj yapmaktadır. Bu uygulama, öğrencilerin mesleki becerilerini geliştirmelerine ve mezuniyet sonrasında istihdam edilebilirliklerini artırmalarına olanak sağlar.

34. Eğitim programında yer alan derslerde öğrenme çıktılarına uygun çeşitli öğretim yöntem ve teknikleri (anlatım, problem çözme, soru cevap, aktif öğrenme, sunum, laboratuvar çalışması, alan çalışması, grup çalışması vb.) kullanılmalıdır.

Aşçılık programında yer alan derslere ait öğrenme yöntem ve teknikleri Bologna bilgi paketinde yer almaktadır. Aşçılık programı müfredatında yer alan derslerden teorik gruplar anlatım metoduyla, teorik de edinilen kazanımların uygulamaya aktarılacağı dersler ise uygulama mutfağında gerçekleştirilmektedir. Ek olarak Tablo 3.2. de ders bazlı uygulama yapılan dersler ve uygulama mutfağını kullanım oranları verilmiştir.

35. Öğrencilerin ders, laboratuvar ve uygulama gibi öğrenme etkinlikleri farklı yöntemlerle ölçülmeli ve değerlendirilmelidir.

Öğrencilerin ders bazlı öğrenme etkinliklerine ait ölçüm yöntemlerine Bologna bilgi paketinde (<http://bologna1.toros.edu.tr/tr/derece/53/program/54>) belirtilmiştir. Mesleki uygulama dersi kapsamında değerlendirme yapılırken Toros Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Mesleki Uygulama Eğitimi Esasları ndan faydalanılmaktadır.

Kanıt: Toros Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Mesleki Uygulama Eğitimi Esasları

Ders Kodu	Ders Adı ⁽¹⁾	Öğrenme yöntemlerinin ölçümü			
		Arasınava	Yarıyıl sonu sınav	Uygulama	Ödev
TD101	Türk Dili ve Edebiyatı I	x	x		
ATA101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	x	x		
ING101	İngilizce I	x	x		
AŞÇ121	Gıda Hazırlama ve Pişirme Teknikleri I	x	x	x	
AŞÇ101	Beslenme İlkeleri	x	x		
AŞÇ111	Gastronomiye Giriş	x	x		
AŞÇ115	Temel Mutfak Bilgisi	x	x		
AŞÇ127	Girişimcilik I	x	x		
AŞÇ125	Gıda Güvenliği ve Hijyen	x	x	x	
AŞÇ117	Bilgisayar	x	x		
TD102	Türk Dili ve Edebiyatı II	x	x		
ATA102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	x	x		
ING102	İngilizce II	x	x		
AŞÇ136	Gıda Hazırlama ve Pişirme Teknikleri II	x	x	x	
AŞÇ245	Konukla İletişim	x	x		
AŞÇ132	Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği	x	x		
AŞÇ134	Yiyecek İçecek Endüstrisinde Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz	x	x		x
AŞÇ138	Girişimcilik II	x	x		
AŞÇ128	Hazır Yemekçilik ve Servis Hizmetleri	x	x		
AŞÇ126	Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi	x	x		
KRY102	Kariyer Planlama	x	x		
AŞÇ227	Mesleki Yabancı Dil	x	x		
AŞÇ229	Geleneksel Dünya Mutfakları	x	x	x	
AŞÇ243	Mutfak Uygulamaları	x	x		
AŞÇ233	Mutfakta Tanıtım ve Satış Geliştirme	x	x		
AŞÇ235	Genel Turizm	x	x		
AŞÇ239	Menü Planlama	x	x		x
ADD	Alan Dışı Dersler				
AŞÇ230	Mesleki Uygulama			x	

36. Eğitim programında, öğrenme-öğretme sürecinin değerlendirilmesi için bütünsel bir program değerlendirme sistemi kurulmuş ve işletiliyor olmalıdır.

Eğitim programında, öğrencilerin kazanmaları gereken bilgi, beceri ve yetkinliklerin güvence altına alınması için bütünsel bir program değerlendirme sistemi (sınav sonuçlarının analizi, öğrenci geribildirim, öğretim üyesi geribildirim, mezun/diğer paydaş geribildirim vb.) kurulmuş ve işletilmektedir. Bu sistem esnasında çeşitli anketler araç olarak kullanılmaktadır. Bunlar

- İşveren Staj/Uygulama Değerlendirme Anketi
- Öğrenci Staj Uygulama Değerlendirme Anketi

- Yeni Mezun Anketi
- Mezun Anketi
- Mezun Çalıştıran İşveren Anketi Elde edilen sonuçlar doğrultusunda anket değerlendirme raporları oluşturulmuş, ortalamalar belirlenmiş ve iyileştirmeye açık yönler belirlenmiştir. Raporlar kanıtlar dosyasında yer almaktadır.

Tablo 3.1 Önlisans Öğretim Planı [Aşçılık Programı]

Ders Kodu	Ders Adı ⁽¹⁾	Öğreti m Dili (2)	AKTS Kredisi			
			Temel Bilimler	Mesleki Konular	Genel Eğitim	Diğer
1. Yarıyıl						
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	
2. Yarıyıl						
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	

3. Yarıyıl						
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	Türkçe				2
4. Yarıyıl						
AŞÇ230	Mesleki Uygulama	Türkçe		30		

PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI ⁽³⁾			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) Toplamlar hesaplanırken zorunlu derslerin hepsi, seçmeli derslerin ise yalnızca öğretim planında yer aldığı sayı kadarı kullanılmalıdır.

Tablo 3.2 Ders ve Sınıf Büyüklükleri

[Aşçılık Programı]

Dersin Kodu	Dersin Adı	Son İki Yarıyıda Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Dersin Türü ⁽¹⁾			
				Sınıf Dersi	Laboratuvar	Uygulama	Diğer
TD101	Türk Dili ve Edebiyatı I	1	38	%100			
ATA101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	1	41	%100			
ING101	İngilizce I	1	36	%100			
AŞÇ121	Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I	1	44	%28,6		%71,4	
AŞÇ101	Beslenme İlkeleri	1	51	%100			
AŞÇ111	Gastronomiye Giriş	1	54	%100			
AŞÇ115	Temel Mutfak Bilgisi	1	51	%100			
AŞÇ127	Girişimcilik I	1	50	%100			
AŞÇ125	Gıda Güvenliği ve Hijyen	1	50	%50		%50	
AŞÇ117	Bilgisayar	1	39	%100			
KRY102	Kariyer Planlama	1	42	%100			
TD102	Türk Dili ve Edebiyatı II	1	35	%100			
ATA102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	1	35	%100			
ING102	İngilizce II	1	31	%100			
AŞÇ136	Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II	1	54	%28,6		%71,4	
AŞÇ245	Konukla İletişim	1	29	%100			
AŞÇ132	Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği	1	45	%100			
AŞÇ134	Yiyecek İçecek Endüstrisinde Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz	1	54	%50		%50	
AŞÇ138	Girişimcilik II	1	46	%100			
AŞÇ128	Hazır Yemekçilik ve Servis Hizmetleri	1	48	%100			
AŞÇ126	Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi	1	41	%100			

KRY102	Kariyer Planlama	1	42	%100			
AŞÇ227	Mesleki Yabancı Dil	1	29	%100			
AŞÇ229	Geleneksel Dünya Mutfakları	1	31	%28,6		%71,4	
AŞÇ243	Mutfak Uygulamaları	1	29	%25		%75	
AŞÇ233	Mutfakta Tanıtım ve Satış Geliştirme	1	31	%100			
AŞÇ235	Genel Turizm	1	29	%100			
AŞÇ239	Menü Planlama	1	30	%100			
ADD	Alan Dışı Dersler	1	-	%100			
AŞÇ230	Mesleki Uygulama	1	24			%100	

Not: (1) Her dersin olduğu türleri yüzde olarak veriniz (%75 sınıf dersi, %25 laboratuvar gibi).

Tablo 3.3. Program Derslerinin Jenerik Yeterliliklerinin Karşılaştırılması

Ders Kodu	Ders Adı	JENERİK YETERLİLİKLER			
		Öğrencilerin takım çalışması anlayış ve becerilerini kazanmalarını sağlanması	Yaşam boyu öğrenme ve bilgiyi uygulamaya aktaracak etkinlikler	Öğrencilerin bilimsel araştırmalara katılımını özendirerek ve onlara araştırma yapma deneyimi kazandıracak öğrenme fırsatları	Öğrencileri mezuniyet sonrası eğitim ve çalışma koşullarına hazırlayacak uygulamalar
TD101	Türk Dili ve Edebiyatı I		X		
ATA101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I		X		
ING101	İngilizce I		X		
AŞÇ121	Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I	X			X
AŞÇ101	Beslenme İlkeleri		X		
AŞÇ111	Gastronomiye Giriş	X		X	
AŞÇ115	Temel Mutfak Bilgisi		X		X
AŞÇ127	Girişimcilik I		X		

AŞÇ125	Gıda Güvenliği ve Hijyen		X		X
AŞÇ117	Bilgisayar		X		
2. Yarıyıl					
TD102	Türk Dili ve Edebiyatı II		X		
ATA102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II		X		
ING102	İngilizce II		X		
AŞÇ136	Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri II	X			X
AŞÇ245	Konukla İletişim		X		X
AŞÇ132	Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği		X		
AŞÇ134	Yiyecek İçecek Endüstrisinde Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz	X			X
AŞÇ138	Girişimcilik II				
AŞÇ128	Hazır Yemekçilik ve Servis Hizmetleri		X		
AŞÇ126	Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi		X		X
KRY102	Kariyer Planlama				X
3. Yarıyıl					
AŞÇ227	Mesleki Yabancı Dil		X		X
AŞÇ229	Geleneksel Dünya Mutfakları	X			X
AŞÇ243	Mutfak Uygulamaları	X			X
AŞÇ233	Mutfakta Tanıtım ve Satış Geliştirme	X			X
AŞÇ235	Genel Turizm		X		
AŞÇ239	Menü Planlama	X			
4. Yarıyıl					
AŞÇ230	Mesleki Uygulama				X

Ölçüt 4. Öğrenciler

41. İlgili program, eğitim programının amaçları, özellikleri, kurumsal insan gücü ve alt yapısına uygun öğrenci sayısını belirliyor ve talep ediyor olmalıdır.

Programın öğrenci seçimi ve sayısı konusunda Toros Üniversitesi yönetimi karar yetkisine sahiptir.

42. Öğrencilerin kabulünde göz önüne alınan gösterge(ler) izlenmeli ve bunların yıllara göre gelişimi/değişimi değerlendiriliyor olmalıdır.

Aşçılık Programına kabul edilen öğrenciler, Türkiye Cumhuriyeti Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından düzenlenen Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) kapsamında Temel Yeterlilik Testi (TYT) puan türüne göre yerleştirilmektedir. Son beş yıla ait kontenjan bilgileri, programa kabul edilen öğrenci sayıları ve bu öğrencilerle ilgili diğer önemli göstergeler Tablo 4.1’de ayrıntılı olarak sunulmuştur. Bu veriler, programa kabul sürecinin yıllar içindeki gelişimi ve değişiminin analiz edilmesine olanak sağlamaktadır.

43. Öğrencilerin eğitim-öğretim süreçlerine ilişkin hak, görev ve sorumlulukları tanımlanmış ve ilgili yönetmelik, yönerge ve kararlar yayımlanmış olmalıdır.

Öğrencilerin eğitim-öğretim süreçlerine ilişkin hak, görev ve sorumlulukları ile uymaları gereken kurallar Toros Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği’ne tabidir.

Kanıt 8: <https://toros.edu.tr/sayfalar/toros-universitesi-yonetmelikler>

44. Yatay ve dikey geçiş yoluyla öğrenci kabulünde, varsa çift ana dal veya yan dalda başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin tanınmasında esas alınan mevzuat, ilke ve kurallar ayrıntılı olarak tanımlanmış/belgelenmiş 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 Ortalamasının 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 9) 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. Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü öğrencileri Aşçılık Programında ÇAP yapabilmektedirler. Şu an 2024-2025 akademik yılı itibari ile Beslenme ve Diyetetik Bölümünden

Aşçılık Programında ÇAP yapan 6 öğrenci bulunmaktadır. (Tablo 4.2.)

- Başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde, öğrencilerden tanımlanmış olan FR20 kodlu ders muafiyet dilekçesi formu ile başvurular alınmakta (Kanıt 10), alınan başvurular FR97 kodlu muafiyet süreci program sorumlusu kontrol formu (Kanıt 11) 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 12: <http://bologna1.toros.edu.tr/tr/derece/53/program/54>) Akabinde alınan bölüm kurul kararları ile ders muafiyetleri Meslek Yüksekokulu Müdürlüğüne iletilmektedir. (Kanıt 13)

45. Belirli bir politika ve plan çerçevesinde öğrencilere ulusal ve uluslararası değişim fırsatları sunulmuş ve bu konuda idari destek sağlanmış olmalıdır.

Değişim programlarından Erasmus+ Programı etkin olarak uygulanmaktadır. Farabi ve Mevlana programlarının durdurulması nedeniyle bu programlarda öğrenci değişimi yapılamamaktadır. 2023-2024 Eğitim-öğretim döneminde Aşçılık Programından 1 öğrenci Erasmus+ staj hareketliliğinden yararlanmıştır. Bu kapsamda öğrencimiz Hollanda- Amsterdam Somatci Restaurant da 13.06.2024-12.08.2024 tarihlerinde çalışmıştır.

Kanıt 14: Letter of Acceptance for Erasmus+Student Traineeship

Ek olarak öğrencilerin kolay bilgi alabilmesi ve rahat iletişim kurabilmesi için bölümün bir Erasmus koordinatörü bulunmaktadır. Öğrencileri yönlendirici web içerikleri detaylı olarak web sayfasında yer almaktadır.

Kanıt 15: <https://toros.edu.tr/sayfalar/erasmus-koordinatirlugu-erasmus-koordinatirlugu>

46. Öğrencileri ders ve kariyer planlaması, hak ve sorumlulukları konularında yönlendirecek akademik danışmanlık hizmeti veriliyor olmalıdır.

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 tanıması, 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 16) 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. Ek olarak program müfredatında yer alan Kariyer Planlama ders kapsamında öğrencilerin ilgi, yetenek ve hedeflerini analiz ederek kariyerlerini bilinçli ve etkili bir şekilde yönlendirmelerine rehberlik etmek amacıyla sektör temsilcileri ve mezun öğrenci deneyim paylaşımları gerçekleştirilmektedir.

47. Öğrencilerin sosyal, kültürel, sanatsal ve sportif olanaklar ile sağlık, psikolojik danışma ve rehberlik hizmetlerine erişebildikleri gösterilmelidir.

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

48. Öğrencilerin eğitsel, mesleki ve kişisel-sosyal gelişimlerini destekleyen olanaklar sunulmalıdır.

Toros Üniversitesi Meslek Yüksekokulu, yeni kayıt yaptıran öğrencilere yönelik bir oryantasyon programı düzenlemektedir. Bu program kapsamında:

- **Öğretim Elemanlarıyla Tanışma:** Öğrenciler, ders verecek akademik kadroyu tanıma fırsatı bulur.
- **Öğrencilere Sunulan Hizmetler:** Üniversite tarafından sağlanan akademik, sosyal ve idari hizmetler hakkında bilgilendirme yapılır.
- **Değişim Programları:** Çift Anadal (ÇAP) ve Yandal gibi akademik fırsatlara katılım koşulları açıklanır.
- **Mesleki Uygulama İmkanları:** Öğrencilerin mesleklerine yönelik staj ve uygulama alanları hakkında bilgi verilir.
- **Erasmus Programı Bilgilendirmesi:** Yurtdışında eğitim ve staj imkanları sunan Erasmus değişim programı tanıtılır.
- **Kütüphane Tanıtımı:** Üniversite kütüphanesi ve kaynaklarından nasıl faydalanılacağı anlatılır.
- **Psikolojik Danışmanlık ve Rehberlik Merkezi:** Öğrencilere psikolojik destek ve rehberlik hizmetlerinin tanıtımı yapılır.
- **Öğrenci Toplulukları:** Üniversitedeki sosyal, kültürel ve sportif etkinliklere katılım sağlayan öğrenci kulüpleri tanıtılır.

Bu program, öğrencilerin üniversite yaşamına daha kolay uyum sağlamalarını ve tüm imkânlardan etkin bir şekilde faydalanmalarını amaçlamaktadır.

Kanıt 17: Oryantasyon Programı 2024

49. Güncel iletişim araç ve ortamları kullanılarak sürekli ve düzenli etkileşim sağlanmalıdır.

Programda akademik ve sosyal bağlamda iletişimi sağlamak amacıyla yüzyüze haftalık belirlenen akademik danışmanlık saatlerinde öğrenciler ile iletişime geçilmektedir. Elektronik haberleşme kaynaklarından ise Toros Üniversitesi Bilgi Daire Başkanlığı tarafından tanımlanan kurumsal mail adresleri, web sayfası duyuruları, öğrenci whatsapp grupları ve sosyal medya hesapları aktif olarak kullanılmakta ve bilgi paylaşımları gerçekleştirilmektedir.

4.10. Nitelikli ve etkin öğrenci temsiliyetini sağlayan kurumsal bir sistem kurulmuş ve işletiliyor olmalıdır.

Fakülte, bölüm, program ve sınıf öğrenci temsilcileri seçiminin ilgili mevzuata göre yapıldığına ve öğrenci temsilcilerinin kurullara katıldığına ilişkin belgeler sunulmalıdır. Her yıl eğitim-öğretim döneminin başında aşçılık-gastronomi öğrencilerinin yer aldığı öğrenci klubu başkanlığında 1. Ve 2. Sınıf temsilcilerini seçim yoluyla belirlemektedirler. Öğrenci temsilcileri danışma kurulu toplantılarında, kurum değerlendirme ziyaretlerinde, öğrenci danışmanlığı toplantılarına katılım sağlamak ve öğrenci taleplerini dile getirmektedir.

4.11. Öğrencilerin mezuniyetine karar verebilmek için programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyen güvenilir yöntem ve süreçler geliştirilmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

Programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanmaktadır. Program için oluşturulmuş Bologna bilgi paketi mevcuttur. (Kanıt 18: <http://bologna1.toros.edu.tr/tr/derece/53/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'in altında olması nedeniyle mezun olamayan öğrenciye, genel akademik ortalamasını yükseltmek üzere eğitim-öğretim programında yer alan diledikleri derslerinden sınırsız sınav hakkı verilir.

Ayrıca Öğrenci bilgi sistemi üzerinden öğrencilerin mezuniyet bilgileri görüntülenebilmektedir.

Kanıt 19: <https://ekampus.toros.edu.tr/Login?ret=obs>

4.12. Mezunlar ile sürekli ve düzenli iletişimi sağlayan mekanizmalar kurulmuş olmalıdır.

Üniversitemiz ve Mezunlarımız arasındaki ilişkiyi koparmadan, Toros Üniversitesi bünyesindeki etkinlik ve projeleri mezunlarımıza ulaştırmak ve geri dönüşüm mekanizmaları geliştirmek amacı ile kurulan Toros Üniversitesi Mezun Bilgi Sistemi, etkileşimli bir elektronik veritabanı olmasının yanında, Toros Üniversitesi Mezunlar Derneği (TORMED) sistemi ile ortak çalışan ve Toros Üniversitesi Sanayi-Sektör İş birliği Merkezi (TORSİM) ile paralel olarak çalışacak bir sistem mevcuttur. Toros Üniversitesi Mezunları ile ilgili güncel ve sağlıklı bilgilerin alınması, işlenmesi ve bu bilgilerin sınıflandırılması sonucunda elde edilen bilgiler ile çok çeşitli arama ve sorgulama düzenleri içerisinde dinamik sayfalar oluşturulmaktadır. Mezunlarımızın bu hizmetlerden

yararlanabilmesi için kişisel bilgilerini güncellemeleri ve sistem yöneticisi tarafından kişisel bilgilerinin onaylanması gerekmektedir.

Kanıt 20: <https://mbs.toros.edu.tr/>

Tablo 4.1 Önlisans Öğrencilerinin YKS Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl ⁽¹⁾	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	YKS Puanı		YKS Başarı Sırası		Doluluk Oranı (%)
			En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük	
[2024-2025]	46	40	377.9137	186.7103	269364	2690199	%86
[2023-2024]	46	42	384.7310	250.9425	236847	1495493	%91
[2022-2023]	40	22	339.8496	186.6501	192119	1603771	%55
[2021-2022]	35	28	368.2013	194.8792	184291	1648536	%80
[2020-2021]	30	22	314.364	183.805	327360	1742009	%73

Notlar:

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

Tablo 4.2 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Ana Dal Bilgileri

Akademik Yıl ^{(1), (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
[2024-2025]	-	-	-	-
[2023-2024]	-	-	-	-
[2022-2023]	-	-	3	-
[2021-2022]	-	-	-	-
[2020-2021]	-	-	3	-

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 sayılarıdır.

Tablo 4.3 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ⁽¹⁾	Hazırlık	Sınıf ⁽²⁾				Öğrenci Sayıları ⁽³⁾			Mezun Sayıları ⁽³⁾		
		1.	2.	3.	4.	L	YL	D	L	YL	D
[2024-2025]	-	40	25	-	-	-	-	-	-	-	-
[2023-2024]	-	32	17	-	-	-	-	-	-	-	-
[2022-2023]		21	28	-	-	-	-	-	-	-	-
[2021-2022]	-	28	22	-	-	-	-	-	-	-	-
[2020-2021]	-	40	25	-	-	-	-	-	-	-	-

Notlar:

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

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

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

Ölçüt 5. Öğretim Kadrosu

5.1. Öğretim kadrosu, nicelik ve nitelik bakımından programın etkin bir şekilde yürütülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlayacak yeterlilikte olmalıdır.

Programda yer alan öğretim elemanlarına ait bilgiler Tablo 5.1 ve Tablo 5.2 de aktarılmıştır. Ek olarak nitelik ve nicelik açısından değerlendirmek amacıyla kısa öz geçmişleri de raporda yer almaktadır

5.2. Öğretim elemanı atama ve yükseltmelerinde fırsat eşitliği sağlayan ve akademik liyakati gözetilen yöntem ve ölçütler bulunuyor ve kullanılıyor olmalıdır.

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

Kanıt 20: Toros Üniversitesi Akademik Yükseltme Ve Atama Ölçütleri

5.3. Öğretim elemanlarına mesleki alanda kendilerini yenilemeleri ve araştırma yapmaları için olanak sağlanmalıdır.

Öğretim elemanları mesleki alanda kendilerini geliştirmeleri adına Toros Üniversitesi Bilimsel Faaliyetleri Destekleme Koordinasyon Birim tarafından destek sağlanmaktadır. Program öğretim elemanlarından Dr. Öğr.Üyesi Başak ÖNCEL'e ait proje 2024 yılı içerisinde üniversite tarafından desteklemiştir.

Kanıt 21: Proje kabul belgesi

Tablo 5.1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti

[Aşçılık Programı]

Öğretim Elemanının Adı	TZ, YZ, EG (1)	Görev Aldığı Anabilim Dalı	Son Bir Yılda Verdiği Tüm Dersler (Dersin Kodu Adı/Saati/Yarıyılı) ⁽²⁾												Toplam Etkinlik Dağılımı ⁽³⁾		
			Program kapsamında verdiği dersler					Program dışında verdiği dersler (ylisans / doktora/ başka programlar)							Öğretim	Araştırma	Diğer ⁽⁴⁾
			Aşçılık Programı	Yarıyıl	Kodu	Adı	Haftalık saati	Toplam	Program	Yarıyıl	Kodu	Adı	Haftalık saati	Toplam			
Kamuran ÖZTOP	TZ	Aşçılık Programı	Güz	AŞÇ127	Girişimcilik I	2											
Kamuran ÖZTOP	TZ	Aşçılık Programı	Güz	AŞÇ233	Mutfakta Tanıtım ve Satış Geliştirme	2											
Kamuran ÖZTOP	TZ	Aşçılık Programı	Güz	AŞÇ243	Mutfak Uygulamaları	6											
Kamuran ÖZTOP	TZ	Aşçılık Programı	Bahar	AŞÇ230	Mesleki Uygulama	40											
Kamuran ÖZTOP	TZ	Aşçılık Programı	Bahar	AŞÇ138	Girişimcilik II	2											
Kamuran ÖZTOP	TZ	Aşçılık Programı	Bahar	AŞÇ134	Yiyecek İçecek Endüstrisinde Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz	2											
Kamuran ÖZTOP	EG								Beslenme ve diyetetik	Güz	BDY2023	Genel Mikrobiyoloji	4				
Kamuran ÖZTOP	EG								Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Güz	GMS231	Kütle ve Enerji Denklilikleri	2				
Kamuran ÖZTOP	EG								Optisyenlik	Güz	OPS241	Girişimcilik II	2				
Kamuran ÖZTOP	EG								Beslenme ve diyetetik	Bahar	BDY2020	Besin Mikrobiyolojisi	4				
Kamuran ÖZTOP	EG								Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Bahar	GMS306	Girişimcilik	2				

Kamuran ÖZTOP	EG							Optisyenlik	Bahar	OPS132	Girişimcilik I	2				
TOPLAM:70																
Başak ÖNCEL	TZ	Aşçılık Programı	GÜZ	ASC125	Gıda Güvenliği ve Hijyen	4										
Başak ÖNCEL	TZ	Aşçılık Programı	GÜZ	ASC239	Menu Planlama	2										
Başak ÖNCEL	EG							Gastronomi ve Mutfak Sanatları	GÜZ	GMS115	Depolama ve SatınAlma	2				
Başak ÖNCEL	TZ	Aşçılık Programı	BAHAR	KRY102	Kariyer Planlama	1										
Başak ÖNCEL	TZ	Aşçılık Programı	BAHAR	ASC128	Hazır Yemekçilik ve Servis Hizmetleri	2										
Başak ÖNCEL	TZ	Aşçılık Programı	BAHAR	ASC230	Mesleki Uygulama	40										
Başak ÖNCEL	EG							Biyomedikal Cihaz Teknolojisi	BAHAR	ADD126	Temel Beslenme İlkeleri	2				
Başak ÖNCEL	EG							Gastronomi ve Mutfak Sanatları	BAHAR	GMS110	Gıda Hijyeni Ve Sanitasyon	4				
TOPLAM 57																
Uğurcan METİN	TZ	Aşçılık programı	Güz	Aşç111	Gastronomiye giriş	2										
Uğurcan METİN	TZ	Aşçılık programı	Güz	Aşç-115	Temel mutfak bilgisi	2										
Uğurcan METİN	TZ	Aşçılık programı	Güz	Aşç121	Gıda hazırlama ve pişirim	12										
Uğurcan METİN	TZ	Aşçılık programı	Bahar	Aşç136	Gıda hazırlama ve pişirim teknikleri 2	12										
Uğurcan METİN	TZ	Aşçılık programı	Bahar	Aşç128	Hazır yemekçilik ve servi	2										
Uğurcan METİN	TZ	Aşçılık programı	Bahar	Aşç230	Mesleki uygulama	40										
Uğurcan METİN	EG							Biypmedikal ve tek.	Bahar	Add124	İkram hizmetleri	2				
Uğurcan METİN	EG							Beslenme ve Diyetetik	Bahar	SD22	Dünya Mutfakları	2				
TOPLAM 74																

Notlar:

[Aşçılık Programı]

[illegible]

Notlar:

- (1) Tabloyu programdaki her öğretim üyesi için doldurunuz. Gerekliyse ek satırlar kullanabilirsiniz.
- (2) TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, EG: Ek görevli.
- (3) Etkinlik düzeyi son üç yılın ortalamasını yansıtmalıdır.

Ölçüt 6. Altyapı ve Olanaklar (Bu ölçüt yorumlanırken Üniversitenin yanı sıra birime özgü alt yapı ve olanaklar da açıklanmalıdır)

61. Büyük ve küçük gruplarda eğitim-öğretim etkinlikleri için sınıflar, amfiler, laboratuvarlar ve diğer donanım, eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli olmalıdır.

Aşçılık Programına ait 45 Evler Kampüsü'nde 60'ar m² 'lik 2 sınıf olmak üzere toplam 120 m² derslik alanı, 120 m² mutfak alanı, toplamda 60 m² 3 adet öğretim elemanı ofisi olmak üzere toplamda 350 m² 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.

62. Kütüphane ve internet ya da diğer elektronik ortamlar üzerinden bilgiye erişim olanakları sunulmuş olmalıdır.

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

- Oturma Kapasitesi: 582
- Bilgisayar sayısı: 18
- Basılı Kitap: 21.960
- E-Kitap sayısı: 3.538.485
- E-Dergi sayısı: 42.850
- Basılı dergi sayısı: 551
- Abone olunan veri tabanı: 45
- Tez sayısı: 374

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.

63. Öğrencilerin sosyal, kültürel, sanatsal ve sportif gereksinimlerini karşılayan ve bu yöndeki gelişimlerini destekleyen uygun altyapı ve olanaklar bulunmalıdır.

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 16 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.

64. Gereksinimleri doğrultusunda, engelli bireylerin altyapı, donanım ve olanaklara erişimlerini sağlayacak düzenlemeler 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 çalışmaları 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.

65. Öğretim elemanlarının eğitim, araştırma ve akademik danışmanlık faaliyetlerini yeterli düzeyde gerçekleştirebileceği altyapı ve olanaklar sağlanmış olmalıdır.

Öğretim elemanlarının eğitim faaliyetlerini etkin bir şekilde sürdürebilmeleri için, yeterli kapasiteye sahip derslikler, teorik ders materyalleri (bilgisayar-projeksiyon), uygulama mutfağı alet ekipmanları ve diğer eğitim materyalleri eksiksiz bir şekilde sunulmaktadır.

Araştırma faaliyetleri, üniversite bünyesindeki anlaşmalı veri tabanları, bilimsel araştırma projeleri desteği ve bilimsel etkinlikleri teşvik eden birimler aracılığıyla desteklenmektedir. Bu altyapı, öğretim elemanlarının akademik danışmanlık, bilimsel araştırma ve yayın faaliyetlerini

sürdürülebilir şekilde gerçekleştirmelerine olanak tanımaktadır.

Ölçüt 7. Kurum Desteği ve Mali Kaynaklar

7.1. Program için gereken altyapıyı temin etmeye, bakımını yapmaya ve işletmeye yetecek mali kaynak sağlanmalıdır.

Program harcamaları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü ve Üniversite satın alma birimi tarafından gerçekleştirilmektedir.

7.2. Programın gereksinimlerini karşılayacak idari, teknik ve destek personeli ile kurumsal hizmetler sağlanmalıdır.

Program harcamaları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü ve Üniversite satın alma birimi tarafından gerçekleştirilmektedir.

Tablo 7.1 Harcamalar

[Programın Adı]

Harcama Kalemi \ Mali Yıl	Önceki yıl (Gerçekleşen) (TL)	Başvurunun yapıldığı yıl (Bütçelenen) (TL)	Sonraki yıl (Bütçelenen) (TL)
Personel Giderleri ⁽¹⁾			
Seyahat Giderleri			
Hizmet Alımları			
Tüketim Malları ve Malzeme Alımları			
Demirbaş Alımları ⁽²⁾			
Yapı ve Tesisler ⁽³⁾			
Küçük Bakım/Onarım			
Makina Teçhizat ve Taşıt Alımları			
Muhtelif Araştırma Yayın			
Diğer ⁽⁴⁾			

Notlar:

- (1) Öğretim elemanlarının ek ders ücretleri, temsil ve tanıtma giderleri, öğrenci ödülleri ve öğrenci konseyi giderleri bu kalemdedir.
- (2) Büro ve bina donatımı, eğitim araç gereçleri, kitap ve dergi alımları, emniyet ve yangın giderleri bu kalemdedir.
- (3) Bina ve büyük tesis onarım giderleri, çevre düzenlemesi bu kalemdedir.
- (4) Üyelikler, mahkeme masrafları, vergi, rüsum ve harçlar bu kalemdedir.

Ölçüt 8. Kurumsal Organizasyon ve Karar Alma Süreçleri

8.1. Yükseköğretim kurumunun organizasyonu ile üniversite, fakülte, bölüm ve varsa diğer alt birimlerin kendi içlerindeki ve aralarındaki tüm yapı ve 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 düzenlenmiş olup birimlerin kendi içlerindeki ve aralarındaki tüm karar alma süreçleri organizasyon şemasına göre yapılmaktadır.

Meslek Yüksek Okulu Organizasyon Şeması:

(Kanıt 22: <https://toros.edu.tr/sayfalar/kalite-yonetimi-ve-bilgi-sistemleri-koordinatordugu-organizasyon-semasi->)

Ölçüt 9. Sürekli İyileştirme

9.1. Değerlendirme ve sürekli iyileştirme sistemi oluşturulmuş ve kanıtlarla kayıt altına alınmış olmalıdır.

Toros Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı, eğitim programının amaçlarını, program çıktılarıyla uyumlu bir şekilde düzenli olarak değerlendirmektedir. Bu değerlendirme sürecinde, öğrenci profili, öğretim kadrosunun yetkinlikleri ve sektörel ihtiyaçlar gibi tüm ölçütler dikkate alınmaktadır. Programın ders içerikleri, sektördeki güncel gelişmeler, yenilikler ve ihtiyaçlar doğrultusunda sürekli gözden geçirilmektedir. Bu süreçte, hem üniversite bünyesinde düzenlenen bölüm toplantıları hem de her yıl gerçekleştirilen “Danışma Kurulu” toplantıları büyük bir öneme sahiptir. Danışma Kurulu toplantılarında, sektör temsilcileri ve alan uzmanlarıyla bir araya gelinerek sektörel beklentiler ve ihtiyaçlar detaylı bir şekilde ele alınmaktadır. Toplantılarda alınan kararlar, öğretim programının yenilenmesi ve iyileştirilmesi için bir rehber niteliği taşımaktadır. Bu bağlamda, ders içeriklerinde yapılan revizyonlarla, öğrencilerin mezuniyet sonrasında sektörde ihtiyaç duyulan bilgi, beceri ve yetkinliklere sahip olmaları hedeflenmektedir. Aynı zamanda, sektörle iş birliği içinde yürütülen staj ve uygulama çalışmaları da bu iyileştirme sürecini desteklemektedir.

Ek I – Programa İlişkin Ek Bilgiler

I.1 Ders İzlenceleri

Aşçılık programına ait ders müfredatında yer alan derslere ait bilgiler Bologna bilgi paketinde aktarılmıştır. Bu kapsamda derslere ait: amaç, içerik, öğrenme çıktıları ve öğrenme çıktılarının program çıktıları ile ilişkileri paydaş bilgisine sunulmuştur.

Kanıt 23: <http://bologna1.toros.edu.tr/tr/derece/53/program/54>

I.2 Öğretim Elemanların Özgeçmişleri

ÖZGEÇMİŞ

1. Adı Soyadı : Kamuran ÖZTOP
2. Doğum Tarihi : 17.05.1986
3. Unvanı : Öğretim Görevlisi Doktor
4. Öğrenim Durumu : Doktora
5. Çalıştığı Kurum : Toros Üniversitesi

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	Mersin Üniversitesi	2010
Yüksek Lisans	Gıda Mühendisliği	Mersin Üniversitesi	2014
Yüksek Lisans	Girişimcilik	Adana Bilim ve Teknoloji Üniversitesi	2018
Doktora	Gıda Mühendisliği	Çukurova Üniversitesi	2024

6. Akademik Unvanlar

- Yardımcı Doçentlik Tarihi :
Doçentlik Tarihi :
Profesörlük Tarihi :

7. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

- 7.1. Yüksek Lisans Tezleri
- 7.2. Doktora Tezleri

8. Yayınlar

(Yayınlarda Dergilerin ISSN, Kitapların ISBN No.larını da eklemenizi rica ederiz.)

8.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler (SCI,SSCI,Arts and Humanities)

8.1.1. Eroglu, C., Öztıp, K., Aksay, S., “Physiochemical Properties and Ace Inhibitory Capacity of Hazelnut Protein Isolate and Hydrolysates, Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Science, DOI:10.15414/jmbfs.2020.10.1.78-82, 2020

8.2. Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

8.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

8.3.1. Öztıp, K., Kılınç, K., “Moringa Oleifera Lam. Bitkisinin Fitokimyasal ve Antimikrobiyal Özelliklerinin İncelenmesi ve Gıda Endüstrisinde Kullanım Alanlarının Belirlenmesi”, 2nd International Traditional Foods And Sustainable Food Systems Symposium, Ekim 2023, Mersin.

- 8.3.2.Öztop, K., Erginkaya, Z., "Use Of Silver Nanoparticles Synthesized From Probiotic Microorganisms As Antimicrobial Agent In Edible Films", 2nd International Conference on Probiotics, Nutraceutical and Food Science, Nisan 2023, Dubai, UAE.
- 8.3.3.Öztop, K., Sürdürülebilir Gıda Ambalajları İçin Biyoplastikler, 1st International Traditional Foods And Sustainable Food Systems Symposium, Ağustos 2022, Mersin.
- 8.3.4.Öztop, K., "Plant Based Green Synthesis Of Silver Nanoparticles And Their Applications In Food Packaging", 2. Uluslararası / 12. Ulusal Gıda Mühendisliği Kongresi, Kasım 2021, Ankara.
- 8.3.5. Öztop, K., "Yiyecek İçecek İşletmelerinde İnovatif Girişimciliğin Önemi ve Başarılı Bir Model İncelemesi", 1.Uluslararası / 11.Gıda Mühendisliği Kongresi, 2019, Antalya.
- 8.3.6. Öztop, K., Erginkaya, Z., Konuray, G., "Probiyotiklerin Gıda İşleme ve Depolama Süresince Canlılıklarını Korumak İçin Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar ve Uygulanan Yöntemler", 1.Uluslararası / 11. Ulusal Gıda Mühendisliği Kongresi, 2019, Antalya.
- 8.3.7.Öztop, K., Özdemir, Y., İlhan S., "Production Of Bakery Products Added Carob (Locust Bean)", 15th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, 2016, Bergamo, Italy.
- 8.3.8.Öztop, K., Aksay, S., "Functional Properties Of Hazelnut Protein Concentrate", International Food Congress Novel Approaches In Food Industry, 2014, Kuşadası, İzmir.
- 8.3.9.Öztop, K., Aksay, S., "Yoğurtlu Lokumun Bazı Fiziksel ve Kimyasal Kalite Parametrelerinin İncelenmesi", 2'nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 2013, Makedonya.

8.4. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

8.5. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

- 8.5.1. Öztop, K., Turhan, N., "Ambalajlamada Kullanılan Yardımcı Malzemeler 4", Dünya Gıda Dergisi, Mart 2012.
- 8.5.2.Öztop, K., Turhan, N., "Ambalajlamada Kullanılan Yardımcı Malzemeler 3", Dünya Gıda Dergisi, Şubat 2012.
- 8.5.3.Öztop, K., Turhan, N., "Ambalajlamada Kullanılan Yardımcı Malzemeler 2", Dünya Gıda Dergisi, Ocak 2012.
- 8.5.4.Öztop, K., Turhan, N., "Ambalajlamada Kullanılan Yardımcı Malzemeler 1", Dünya Gıda Dergisi, Aralık 2011.
- 8.5.5.Öztop, K., Turhan, N., "Ambalaj Atıkları ve İmha Yöntemleri", Dünya Gıda Dergisi, Kasım 2011

8.6. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

- 8.6.1. Mikroorganizmalardan Biyolojik Yollarla Sentezlenen Nanogümüşün Antimikrobiyal Etkisi ve Gıda Endüstrisinde Kullanım Alanları, Gastronomi, Beslenme ve Gıda Teknolojileri Ulusal Sempozyumu, Mersin, Eylül 2021
- 8.6.2. Probiyotik ve Prebiyotik Gıdaların Türk Mutfak Kültüründeki Yeri ve Önemi, Gastronomi, Beslenme ve Gıda Teknolojileri Ulusal Sempozyumu, Mersin, Eylül 2021

8.7. Diğer yayınlar

- 8.7.1. Girişimcilik Rehberi - Başarıya Koçluk Yolculuğu, Bölüm Yazarlığı 2024 (Yayın Yeri: Koçluk Merkezi Yayınları, Basım sayısı:1, Sayfa sayısı:160, ISBN: 9786259891521)
- 8.7.2.Taşınmaz Ticareti, Bölüm Yazarlığı ve Kitap Editörlüğü 2021 (Yayın Yeri: BİLGE, Basım sayısı:1, Sayfa sayısı:571, ISBN:9786051684154)

9. Projeler

(Proje verilerinde, Hibe Veren Kurum, Tarih, Proje Kodunu da eklemenizi rica ederiz.)

- 9.1. Antimikrobiyel Madde Olarak Probiyotik Mikroorganizmalardan Sentezlenen Gümüş Nanopartiküllerin Yenilebilir Filmlerde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, Proje No: FDK-2019-11860, Proje Türü: Doktora, Süresi: 24 ay, Başlama Tarihi: 10.06.2019, Araştırmacı(lar): Öğr.Gör. Kamuran Öztop, Onaylanan Bütçesi: 20.000,00 TL, Tamamlandı.
- 9.2. Kamuran ÖZTOP, Sevcan İLHAN, Hijyenik Teneke Ambalaj Tasarımı Projesi, T.C. Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Teknogirişim Projesi, Mayıs 2014 - Mayıs 2015 (12 Ay), 98.000,00 TL – Ar-Ge Çalışanı, Tamamlandı.
- 9.3. Tek Kullanımlık Kahvaltılık Gevrek ve Süt Ambalajı Tasarımı Projesi, T.C. Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Teknogirişim Projesi, Nisan 2013 - Nisan 2014 (12 Ay), 99.800,00 TL – Proje Yürütücüsü, Tamamlandı

10. İdari Görevler

- 10.1. Müdür Yardımcısı, Toros Üniversitesi Meslek Yüksekokulu, 2021 - Devam
10.2. Bölüm Başkanı, Toros Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2018 - Devam.
10.3. Müdür Yardımcısı, Toros Üniversitesi Sürekli Eğitim Merkezi, 2016 – Devam

11. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

- 11.1. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Üyeliği
11.2. Mersin Ticaret ve Sanayi Odası Genç Girişimciler Kurulu – İcra Kurulu Üyeliği

12. Ödüller

- 12.1. Mersin Üniversitesi AR-GE Proje Pazarı / En İyi Ambalaj Tasarımı Ödülü (Mersin, Mayıs 2010)
12.2. Mersin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Onur Öğrencisi (Mersin, 2006-2009-2010)

1. Son iki yılda verdiğiniz lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler için aşağıdaki tabloyu doldurunuz.

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2023-2024	Güz	Genel Mikrobiyoloji	2	2	30
	Güz	Kütle ve Enerji Denklıkları	2	0	18
	İlkbahar	Besin Mikrobiyolojisi	2	2	30
	İlkbahar	Girişimcilik	2	0	18
2022-2023	Güz	Genel Mikrobiyoloji	2	2	28
	Güz	Kütle ve Enerji Denklıkları	2	0	15
	İlkbahar	Besin Mikrobiyolojisi	2	2	28
	İlkbahar	Girişimcilik	2	0	15

Not: Açılmışsa, yaz döneminde verilen dersler de tabloya ilave edilecektir.

2. Daha önce çalışılan kurum/kuruluş/şirketler

No	Kurum Adı	Görev Süresi (Gün.Ay.Yıl olarak tam aralığı veriniz)	Ünvanı
1	Dünya Proje Geliştirme Danışmanlık ve Eğitim Hizmetleri Ltd. Şti. / MERSİN	10.12.2011 – 31.08.2015	Gıda Mühendisi/Proje Uzmanı
2			

ÖZGEÇMİŞ

1. Adı Soyadı : Başak ÖNCEL
2. Doğum Tarihi : 01.11.1989
3. Unvanı : Dr.Öğr.Üyesi Başak ÖNCEL
4. Öğrenim Durumu : Doktora
5. Çalıştığı Kurum : Toros Üniversitesi

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	Mersin Üniversitesi	2013
Yüksek Lisans	Gıda Mühendisliği	Çukurova Üniversitesi	2016
Doktora	Gıda Mühendisliği	Çukurova Üniversitesi	2024

6. Akademik Unvanlar

Yardımcı Doçentlik Tarihi :
Doçentlik Tarihi :
Profesörlük Tarihi :

7. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

- 7.1. Yüksek Lisans Tezleri
- 7.2. Doktora Tezleri

8. Yayınlar

(Yayınlarda Dergilerin ISSN, Kitapların ISBN No.larını da eklemenizi rica ederiz.)

8.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler (SCI,SSCI,Arts and Humanities)

- 8.1.1. ÖNCEL BAŞAK,ÖZER MEHMET SERTAÇ (2025). Elucidation of technological, functional, sensory properties and aroma profiles of gluten-free breads enriched with lentil flour. Journal of Food Measurement and Characterization, Doi: 10.1007/s11694-024-03088-3 (Yayın No: 9411846)
- 8.1.2.ÖNCEL BAŞAK, ÖZDEMİR YÜKSEL (2023). Investigation of the effect of using carob molasses pulp (CMP) on physicochemical, functional and sensory properties of yogurt. Journal of Food, Nutrition and Gastronomy, 2(1), 11-19. (Yayın No: 8375345)
- 8.1.3.ÖZDEMİR YÜKSEL, ÖNCEL BAŞAK, İLHAN Sevcen (2022). Functional wafer cream fortified with carob molasses pulp flour. Acta Alimentaria(4), Doi: 10.1556/066.2022.00136 (Yayın No: 7917982)
- 8.1.4.ÖZDEMİR YÜKSEL, ÖNCEL BAŞAK, Keçeli Müge (2021). Purification of crude fiber from carob molasses pulp and uses in traditional Turkish sucuk. International Journal of Gastronomy and Food Science, 25, Doi: 10.1016/j.ijgfs.2021.100410 (Yayın No: 7156204)
- 8.1.5.KELEBEK HAŞİM,KESEN SONGÜL,SÖNMEZDAĞ AHMET SALİH,ÖNCEL BAŞAK,KOLA OSMAN,SELLİ SERKAN (2018). Characterization of the key aroma compounds in tomato pastes as affected by hot and coldbreak process,. Journal of Food Measurement and Characterization (Yayın No: 5961090)
- 8.1.6.KELEBEK HAŞİM,SELLİ SERKAN,KADİROĞLU KELEBEK PINAR,KOLA OSMAN,KESEN SONGÜL,TÜRKER BURÇAK,ÖNCEL BAŞAK (2017). Bioactive compounds and antioxidant potential in tomato pastes as affected by hot and cold break process. FOOD CHEMISTRY, 220(null), 31-41., Doi: 10.1016/j.foodchem.2016.09.190 (Yayın No: 5961026)

8.2. Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

- 8.2.1.ÖZBEK ÇAĞLA,ÖNCEL BAŞAK,ÖZDEMİR YÜKSEL (2024). Utilization of carob flour for mitigating oil separation issue in traditional Turkish tahini halva. Toros University Journal of Food, Nutrition and Gastronomy, 3(1), 17-27., Doi: 10.58625/jfng-2471 (Yayın No: 9030602)
- 8.2.2.ÖNCEL BAŞAK,ÖZER MEHMET SERTAÇ (2024). THE EFFECT OF USE OF HYDROCOLLOIDS IN DIFFERENT TYPES AND RATIOS ON THE QUALITY OF GLUTEN-FREE BREADS. CARPATHIAN

- JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 16(1), 179-190. (Yayın No: 8975525)
- 8.2.3.ÖZPAK AKKUŞ ÖZLEM, ÖZDEMİR YÜKSEL, ÖZBEK ÇAĞLA, ÖNCEL BAŞAK, YAPICI NANE BETÜL (2023). Does flaxseed and chia use affect postprandial glucose, insulin and subjective saturation response in healthy individuals?. JOURNAL OF SURGERY AND MEDICINE, 7(8), 434-440., Doi: 10.28982/josam.7812 (Yayın No: 8412946)

8.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

- 8.3.1. ÖNCEL BAŞAK (2023). Investigation of nutrition and functional properties of coriander (*Coriandrum sativum*. L.). ANKARA INTERNATIONAL CONGRESS ON SCIENTIFIC RESEARCH-VIII
- 8.3.2.(Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 8375347)
- 8.3.3.ÖNCEL BAŞAK,ÖZBEK ÇAĞLA (2024). EVALUATION OF THE POTENTIAL AND NUTRITIONAL BENEFITS OF NORI SEAWEED (*Porphyra umbilicalis*) AS A PLANT-BASED SOURCE OF VITAMIN B12 6th INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS, 157 (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9202359)
- 8.3.4.ÖNCEL BAŞAK (2023). PRODUCT DEVELOPMENT USING THE METHOD OF MICROENCAPSULATION IN FUNCTIONAL FOODS. 9th INTERNATIONAL ERCİYES CONFERENCE ON SCIENTIFIC RESEARCH, 75-80. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 8419415)
- 8.3.5.ÖNCEL BAŞAK, ÖZER MEHMET SERTAÇ (2022). POTENTIAL USE OF THE LEGUME FLOURS IN GLUTEN-FREE FOODS GANUD 3RD INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS, 29- (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7698895)
- 8.3.6.ÖNCEL BAŞAK, ÖZBEK ÇAĞLA (2021). THE USE OF ELDERBERRY (*Sambucus nigra*) IN THE FOOD INDUSTRY. GANUD 2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION ANN DIETETICS (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7113719)
- 8.3.7.ÖZBEK ÇAĞLA, ÖNCEL BAŞAK (2021). NEW TRENDS IN BABY FOOD. GANUD 2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7113716)
- 8.3.8. ÖNCEL BAŞAK, ÖZBEK ÇAĞLA (2021). THE EFFECTS OF DIFFERENT DRYING METHODS ON DRYING EFFICIENCY IN BAY (*LAURUS NOBILIS* L.) LEAVES. MEDITERRANEAN SUMMIT 4th INTERNATIONAL APPLIED SCIENCES CONGRESS, 144-149. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7064757)
- 8.3.9.ÖZBEK ÇAĞLA, ÖNCEL BAŞAK (2021). A TRADITIONAL PRODUCT: ZAHTER. MEDITERRANEAN SUMMIT 4th INTERNATIONAL APPLIED SCIENCES CONGRESS, 151-159. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7064762)
- 8.3.10. ÖZDEMİR YÜKSEL, ÖZBEK ÇAĞLA, ÖNCEL BAŞAK, YAPICI NANE BETÜL (2021). Keçiboynuzu Meyvesinden Elde Edilen Ürünlerin Beslenme Açısından Önemi. 2. Uluslararası Sürdürülebilir Yaşam Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7012829) (2023).

8.4. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

8.5. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

- 8.5.1. ÖZBEK ÇAĞLA, ÖNCEL BAŞAK (2023). Influences of Grape Seed Substitution on The Bioactive and Sensory Properties of Brewed Coffee International Journal of Agriculture, Environment and Food Sciences, 7(4), 864-873., Doi: 10.31015/jaefs.2023.4.17 (Yayın No: 8708537)
- 8.5.2.ÖNCEL BAŞAK, SELLİ SERKAN, KELEBEK HAŞİM (2018). Investigation of Colour, Organic Acid and Sugar Content of Tomato Pastes Obtained from Hot Break and Cold Break Processes. Ç.Ü Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, 36(6) (Yayın No: 7695079)

8.6. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

- 8.6.1. ÖNCEL BAŞAK, ÖZBEK ÇAĞLA, YAPICI NANE BETÜL (2021). Monosodyum Glutamatın Gıdalarda Kullanımı ve Etkileri. Gastronomi, Beslenme, Gıda Bilimi ve Teknolojisi Ulusal Sempozyumu (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7278651)
- 8.6.2.ÖNCEL BAŞAK (2021). Dut (*Morus alba* L.) Meyvesinin Bıyoaktif Özellikleri ve Sağlık Üzerine Etkisi.

Gastronomi, Beslenme, Gıda Bilimi ve Teknolojisi Ulusal Sempozyumu (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7694992)

- 8.6.3.ÖNCEL BAŞAK (2024). KENGER KAHVESİ: GELENEKSEL LEZZETİN YENİDEN KEŞFİ VE SAĞLIK POTANSİYELİ 2. Ulusal Kahve Sempozyumu, 127-128. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9202346)
- 8.6.4.ÖNCEL BAŞAK, ÖZBEK ÇAĞLA (2023). Additives commonly used in dairy products for consumption in Turkey. 2nd International Traditional Food and Sustainable Nutrition Symposium (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 8657041)
- 8.6.5.ÖNCEL BAŞAK (2023). INVESTIGATION OF THE COMPOSITION OF COFFEE BY-PRODUCTS. 6. INTERNATIONAL FOOD, AGRICULTURE AND VETERINARY SCIENCES CONGRESS, 434-437. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 8527200)
- 8.6.6.KELEBEK HAŞİM,SELLİ SERKAN,KOLA OSMAN,ÖNCEL BAŞAK,KESEN SONGÜL,SÖNMEZDAĞ AHMET SALİH (2016). Soğuk İşleme Yöntemleriyle Domates Salçası Üretiminin Fenolik Bileşikler, Antioksidan Kapasite ve Bazı Kalite Parametreleri Üzerine Etkileri.. Türkiye 12. Gıda Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 5961284)
- 8.6.7.KELEBEK HAŞİM,KOLA OSMAN,ÖNCEL BAŞAK,TÜRKER BURÇAK,SELLİ SERKAN (2015). Content and Antioxidant Capacity of Different Tomatoes Sauces. The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 5961160)
- 8.6.8.KOLA OSMAN,ÖNCEL BAŞAK,ÖZER MEHMET SERTAÇ (2013). Ülkemizde Yetiştirilen Stevia Bitkisindeki (Stevia Rebaudiana Bertoni) Steviol Glikozitlerin Belirlenmesi,. TGDF Gıda Kongresi (Tam Metin Bildiri/Poster) (Yayın No: 5961251)
- 8.6.9.ÖNCEL BAŞAK,KOLA OSMAN,ÖZER MEHMET SERTAÇ,KELEBEK HAŞİM (2013). Sakarya’da Yetiştirilen Bazı Fındıklardan Elde Edilen Yağların Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri,. TGDF Gıda Kongresi (Tam Metin Bildiri/Poster) (Yayın No: 5961234)

8.7. Diğer yayınlar

9. Projeler

(Proje verilerinde, Hibe Veren Kurum, Tarih, Proje Kodunu da eklemenizi rica ederiz.)

- 9.1. Narenciye Ürünleri Uygulama Araştırma Merkezi, Kalkınma Bakanlığı, Araştırmacı:BAŞAK ÖNCEL, Araştırmacı:ÇAĞLA ÖZBEK, Araştırmacı:BURAK CAN, , 05/09/2023 - 29/08/2024 (ULUSAL)
- 9.2. Sağlıklı Bireylerde Tahıl Benzeri Ürünlerin Postprandiyal Glikoz, İnsülin ve Subjektif Doygunluk Yanıtı Üzerine Etkisinin Değerlendirilmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:ÖZLEM ÖZPAK AKKUŞ, Araştırmacı:YÜKSEL ÖZDEMİR, Araştırmacı:ÇAĞLA ÖZBEK, Araştırmacı:BAŞAK ÖNCEL, Araştırmacı:BETÜL YAPICI NANE, , 09/03/2020 - 31/05/2022 (ULUSAL)
- 9.3. Domates Salçasının Endüstriyel Üretiminde İşlem Basamaklarının Aroma ve Biyoaktif Bileşenler Üzerine Etkileri,, -Tübitak 3001, Yürütücü:HAŞİM KELEBEK, Araştırmacı:OSMAN KOLA, Danışman:SERKAN SELLİ, Araştırmacı:SONGÜL KESEN, Bursiyer:BAŞAK ÖNCEL, Bursiyer:BURÇAK TÜRKER, , 15/11/2014 - 29/12/2016 (ULUSAL)
- 9.4. Soğuk ve Sıcak İşleme Yöntemiyle Elde Edilen Domates Salçalarının Aroma ve Aroma-Aktif Bileşenlerinin Belirlenmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yönetici:SERKAN SELLİ, Araştırmacı:BAŞAK ÖNCEL, Araştırmacı:HAŞİM KELEBEK, , 04/02/2016 - 30/12/2016 (ULUSAL)
- 9.5. Keçiboynuzu Meyvesinin Farklı Olgunlaşma Düzeyine Göre Toplam, Çözünür ve Çözünmez Diyet Lif Miktarının Belirlenmesi ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:BAŞAK ÖNCEL, Araştırmacı:ÇAĞLA ÖZBEK, Araştırmacı:YÜKSEL ÖZDEMİR, Araştırmacı:ÖZLEM ÖZPAK AKKUŞ, , 27/03/2024 (Devam Ediyor)
- 9.6. Zenginleştirilmiş Fonksiyonel Glutensiz Ekmeklerin Üretimi ve Ürünlerin Fenolik Madde ve Aroma Profiline Belirlenmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:MEHMET SERTAÇ ÖZER, Araştırmacı:BAŞAK ÖNCEL, 19/03/2019 - 08/03/2023 (ULUSAL)

10. İdari Görevler

- 10.1. Müdür Yardımcısı, Toros Üniversitesi Meslek Yüksekokulu, 2023 - Devam
- 10.2. Program Sorumlusu, Toros Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2022 - Devam.

11. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

11.1. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Üyeliği

12. Ödüller

3. Son iki yılda verdiğiniz lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler için aşağıdaki tabloyu doldurunuz.

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2023-2024	Güz	Gıda Güvenliği Ve Hijyen	2	2	46
	Güz	Depolama Ve Satın Alma	2	0	13
	İlkbahar	Temel Beslenme İlkeleri	2	0	36
	İlkbahar	Gıda Hijyeni Ve Sanitasyon	2	2	25
	İlkbahar	Kariyer Planlama	2	0	42
	İlkbahar	Hazır Yemekçilik Ve Servis Hizmetler	2	0	48
2022-2023	Güz	Depolama Ve Satın Alma	2	0	32
	Güz	Gıda Güvenliği Ve Hijyen	2	2	38
	Güz	Temel Beslenme İlkeleri	2	0	15
	İlkbahar	Temel Beslenme İlkeleri	2	0	28
	İlkbahar	Gıda Hijyeni Ve Sanitasyon	2	2	32
	İlkbahar	Kariyer Planlama	2	0	34
	İlkbahar	Hazır Yemekçilik Ve Servis Hizmetler	2	0	45

Not: Açılmışsa, yaz döneminde verilen dersler de tabloya ilave edilecektir.

ÖZGEÇMİŞ**Adı ve Soyadı:** Uğurcan METİN**Doğum Tarihi:** 31.12.1988**Doğum Yeri:** MERSİN**Cep Telefonu:**05445996508**E-postası:**ugurcan.metin@toros.edu.tr**Adres:** Akbelen mah. Konut evler 1191 ada2/4 Toroslar /Mersin

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Turizm İşletmeciliği	Mersin Üniversitesi	2008-2015
Y. Lisans	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Mersin Üniversitesi	2015-2019

Yüksek Lisans Tez Başlığı ve Tez Danışmanı:

Restoran seçimine etki eden faktörlerin müşterilerin sadakatine etkisi: Mersin’de bir araştırma (2018) Tez Danışman :(Gürkan AKDAĞ)

DERSLER

Derece	Dersin adı	Teorik Ders Saati	Uygulama Ders saati
Ön lisans	İkram Hizmetleri	2	
Ön lisans	Temel Mutfak Bilgisi	2	
Ön lisans	Gastronomiye Giriş	2	
Ön lisans	Gıda Hazırlama Ve Pişirim Teknikleri 1	2	5
Ön lisans	Gıda Hazırlama Ve Pişirim Teknikleri 2	2	5
Lisans	Gastronomiye Giriş	4	
Ön lisans	Geleneksel Dünya Mutfakları	2	5
Lisans	Türk mutfakları	2	
Lisans	Dünya mutfakları	2	

Çalışma Deneyimi

Çalışma yılı	Kurum Adı	Şehir	Departman
2019-devam	Toros Üniversitesi / Aşçılık programı	Mersin	Öğretim Görevlisi
2019-2019	Yeni Side Turizm A.Ş./ İz Flower Otel	Antalya	Yiyecek içecek
2019-	Kaya Side Otel	Antalya	Yiyecek içecek

2019			
2019	Ede Restoran	Mersin	Yiyecek içecek
2017-2019	Erdemli Kültür Merkezi Restoranı Özel İşletme	Mersin	Yiyecek içecek
2015-2015	FSP A.Ş. Kamelya World otel	Antalya	Yiyecek İçecek
2014	Nur katre otelcilik	Nevşehir	Yiyecek İçecek
2010-2012	Yazıcı Demir Çelik (Cornelia diamond otel)	Antalya	Yiyecek İçecek
2009-2010	Grand Haber Otel	Antalya	Yiyecek İçecek

Sertifika ve Eğitimler

TSE-9001:2015 İç Tetkikçi Sertifikası (2022)

TSE-9001:2015 Dökümantasyon Eğitimi

Toros Üniversitesi Sürekli Eğitim VE Uygulama Merkezi İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi

Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1.Akgündüz, Y. , Akdağ, G. & Metin, U. (2019). Restoran Seçimi Kriterlerinin Müşteri Sadakatine Etkisi: Mersin’de Bir Araştırma . Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi , 19 (4) , 1-14 . DOI: 10.18037/ausbd.668597

2. ŞANLI, S. C., & METİN, U. (2020). Mersin Marina AVM’de Bulunan Restoranlarda Çölyak Hastalarına Yönelik Sunulan Yiyecek Hizmetlerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma**(A Research to Determine the. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 8(1), 478-488.

Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Şanlı Kayran, S. C. , Akgündüz, Y. & Metin, U. (2022). Yöneticiye Güvenin İşgörenlerin İş Tatmini Üzerindeki Etkisinde Yöneticilerin Sözsüz İletişim Becerilerinin Düzenleyici Rolü . İzmir İktisat Dergisi , 37 (4) , 1053-1070 . DOI: 10.24988/ije.1069266

Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında (Proceedings) Basılan Bildiriler:

1. ÖZPAK AKKUŞ ÖZLEM, METİN UĞURCAN (2021). Beslenme ve Diyetetik Bölümü öğrencilerinin Diyetisyenliğe ilişkin Algılarının Metafor Analizi ile Belirlenmesi. Gevher Nesibe 8. Uluslararası Sağlık Bilimleri Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:7312024)

2. ÖZPAK AKKUŞ ÖZLEM, METİN UĞURCAN (2021). Kuru Fasulye Unu ile Yapılan Ekmeğin Duyusal Analiz Açısından Değerlendirilmesi. 6. Uluslararası Sağlıklı Yaşam Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yay n No:7311772)

3. AKGÜNDÜZ YILMAZ, METİN UĞURCAN Örgütsel İntikam ile İlgili Yayınlanan Ulusal Makalelerin incelenmesi. 3. Uluslararası Mersin sempozyumu, 4, 343-350. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yay n No:6350819)

4. SANÇAR BEHİRE, METİN UĞURCAN, YÜRÜK BÜŞRA(2021). Hemşirelik Öğrencilerinin Hemşirelik Mesleğine İlişkin Metafor Algıları. Uluslararası Gazi Sağlık Bilimleri Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:7544173)

5. AKGÜNDÜZ YILMAZ,METİN UĞURCAN (2019). Otel işletmelerinde Liderlik ile ilgili Yapılan Alan Araştırmalar :Science Direct Veri Tabanı incelemesi. 3. Uluslararası Mersin SEMPOZYUMU (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:6350833)

6. METİN UĞURCAN, AKGÜNDÜZ YILMAZ, GÜNEŞ EZGİ (2019). Gastronomi ve Mutfak Sanatlar Bölümü Öğrencilerinin Aşçılığa Bakışlarının Metafor Analizi ile Belirlenmesi. Sosyal Ara tırmalar ve Davran Sempozyumu (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yay n No:6350838)
7. AKGÜNDÜZ YILMAZ, METİN UĞURCAN, ŞANLI SABAHAT CEYLİN (2018). Mersin Avm’de Bulunan Restoranlarda Çölyak Hastalarına Yönelik Sunulan Hizmetleri Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma. 1. International Mersin Symposium (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:5009837)

I.3 Donanım

Aşçılık Programı teorikde edindiği bilgileri uygulama derslerde pekiştirmek amacıyla 45 Evler kampüsünde yer alan Uygulama Mutfağında eğitimlerini sürdürmektedir. Uygulama mutfağında yer alan ekipmanların listesi Kanıt 24 de paylaşılmaktadır.

I.4 Diğer Bilgiler

Ek II – Kurum Profili

Programı yürüten bölüm yanında, onun bağlı bulunduğu fakülte ve üniversite hakkında bazı genel bilgiler de gereklidir. Bu bilgiler ÖDR’ye ek, ayrı bir belge olarak Ek II – Kurum Profili başlığı altında hazırlanmalıdır. Ek II belgesi birden fazla program için ÖDR hazırlanmış olsa bile, tüm programlar için ortak olmalıdır.

II.1 Kuruma İlişkin Bilgiler

Üniversite Üst Yönetim Kadrosu

Prof. Dr. Ömer ARIÖZ, Rektör

Prof. Dr. Tunay KÖKSAL, Rektör Yardımcısı

Prof. Dr. Adnan MAZMANOĞLU, Mühendislik Fakültesi Dekanı

Prof. Dr. Ünsal YETİM, İktisadi, İdari ve Sosyal Bilimler Fakültesi Dekanı

Prof. Dr. Uğurcan AKYÜZ, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Dekanı

Prof. Dr. Fügen ÖZCANARSLAN, Sağlık Bilimleri Fakültesi Dekanı

Prof. Dr. Mehmet ÇAKIROĞLU, Üye

Prof. Dr. Mustafa Şahap AKSAN, Üye

Prof. Dr. Köksal HAZIR, Üye

Öz görev

“Eğitim, bilimsel araştırma, yenilikçilik ve girişimcilik ve topluma hizmet yoluyla, insani değerlerin geliştirmesine, insan yaşamının iyileştirilmesine ve geleceğin tasarımına katkıda bulunmak”

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 uluslararası standartları sağlamayı ve bilimsel, teknolojik ve kültürel buluşlara katkıda bulunmayı ve onları çağdaş ve evrensel değerlerin ve etik değerlerin güçlü destekçileri olarak yetiştirmeyi amaçlar.

Toros Üniversitesi misyonunu gerçekleştirmek için bilimde iş birliğine, etkin, yaratıcı ve sürekli öğrenmeye ve küresel vatandaşlığa ve kapsayıcı kültüre önem verir.

Toros Üniversitesi çağdaş toplumun gereksinimi olan alanlarda ve mesleklerde yurt içinde ve yurt dışında aranan mezunlar yetiştirmeyi amaçlar.

Toros Üniversitesi araştırmada ve lisansüstü eğitimde belirlenmiş alanlarda adres olmayı hedefler.

Toros Üniversitesi belirli alanlara odaklanarak topluma hizmette toplum ile bütünleşmeyi ve topluma öncülük etmeyi amaçlar.

Toros Üniversitesi ülkenin ve bölgenin tercih edilen üniversitesi olmayı kendisine görev addeder.

II.2 Yüksekokula İlişkin

Bilgiler Genel Bilgi

Meslek Yüksekokulu

Toros Üniversitesi Mezitli Kampüsü, Akdeniz Mahallesi, 39753 Sokak, No:12, 33210 Mezitli/Mersin, Türkiye

Yüksekokul Yönetim Kurulu;

Öğr. Gör. Dr. Seçkin DOĞAN, Müdür

Dr. Öğr. Üyesi Başak ÖNCEL, Müdür Yardımcısı

Öğr. Gör. Dr. Kamuran ÖZTOP, Müdür Yardımcısı

Gizem AYDAN, Yüksekokul Sekreteri

Yüksekokuldaki Programlar;

Aşçılık Programı: Bölüm Başkanı, Öğr. Gör. Dr. Kamuran ÖZTOP

Bilgisayar Programcılığı Programı: Bölüm Başkanı, Öğr. Gör. Osman VİLLİ

Grafik Tasarım Programı: Bölüm Başkanı, Öğr. Gör. Elif KILIÇDOĞAN

İnşaat Teknolojisi Programı: Bölüm Başkanı, Öğr. Gör. H. Turgay ATINÇ

Mahkeme Büro Hizmetleri Programı: Bölüm Başkanı, Öğr. Gör. Elif Sena MALATYALIOĞLU

Mekatronik Programı: Bölüm Başkanı, Dr. Öğr. Üyesi Yusuf MURATOĞLU

Yüksekokulun müdürünün ve müdür yardımcılarının ve yüksekokulun üniversitedeki yerini gösteren organizasyon şeması Tablo II-1’de verilmiştir.

Öz görev

Mesleki beceri kazandıran ve geliştiren uygulama ağırlıklı eğitim modelimizle, evrensel duyarlılığa sahip, değişime ve gelişime açık, bilgi düzeyi yüksek nitelikli ara eleman yetiştirmektedir

Yüksekokuldaki Programlar ve Verilen Dereceler

Yüksekokuldaki programlardan mezun olan öğrencilere önlisans derecesi verilmektedir.

Yöneticilere İlişkin Bilgiler

Dekanın, dekan yardımcılarının ve varsa dekan danışmanlarının AVESİS’ten elde edilmiş özgeçmişini veriniz.

Akademik Destek Veren Bölümlere İlişkin Bilgiler

Değerlendirilen programlara akademik destek veren tüm bölümler (yüksekokul içi ve dışı) ile.

II.3 Yarı Zamanlı ve Ek Görevli Öğretim Elemanlarının İzlenmesi

Yüksekokulda görevlendirilen yarı zamanlı ve ek görevli öğretim elemanlarının izlenmesi ve değerlendirilmesi üst yönetim tarafından “TOROS ÜNİVERSİTESİ AKADEMİK PERSONEL PERFORMANS DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ” ile yapılmaktadır.

Tablo II-1 Organizasyon Şeması

	TOROS ÜNİVERSİTESİ MESLEK YÜKSEKOKULU ORGANİZASYON ŞEMASI		Doküman No	OŞ-01
			İlk Yayın Tarihi	08.08.2015
			Revizyon Tarihi	15.07.2024
			Revizyon No	03
			Sayfa	1/1

