



Sayı :
Konu: Aşçılık Bölümü Bölüm Kararları

9.03.2026

MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

Toros Üniversitesi Meslek Yüksekokulu bünyesinde yer alan Aşçılık Bölümünün, ders değerlendirme sonuçları ekte sunulmuştur.

Bilgilerinizi ve gereğini arz ederim.

Karar 1: Bölümümüzün 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı, Güz Yarıyılında müfredatında yer alan Ders Değerlendirme Raporları incelenmiş ve Ek-1 de yer alan Başarı Oranları değerlendirilmesinde,

Ders Sayıları

Eylemlilik Durumu	Ham Not (100 üzerinden)	Harf Notu (4 üzerinden)
Eyleme Gerek yok	0	0
Düşük Öncelikli	5	7
Orta Öncelikli	12	8
Yüksek Öncelikli	1	3
Ortalama	62,17	2,06

Güz yarıyılında başarı oranı 100 puan üzerinden **62,17** olduğundan “**Orta Öncelikli**” eylem gerektiği, başarı oranları Yüksek ve Orta Öncelikli derslerin başarı oranlarının artırılması için ders sorumluları tarafından gerekli çalışmaların yapılmasına,

Karar 2: Ek-2, 3 ve 4’te yer alan dersleri alan öğrencilerden alınan görüşler doğrultusunda yapılan anket sonuçlarının değerlendirilmesinde,

Ders Sayıları

Eylemlilik Durumu	Ders Değerlendirme	Ders Çıktısına Ulaşma	İş Yüğü
Eyleme Gerek yok	15	15	17
Düşük Öncelikli	3	3	1
Orta Öncelikli	0	0	0
Yüksek Öncelikli	0	0	0
Ortalama	86,81	87,75	-2,72

Güz yarıyılında Ders Değerlendirme memnuniyet oranı 100 puan üzerinden **86,81** olduğundan “**Eyleme Gerek Yok**” kapsamında olduğu, Ders Çıktısına ulaşma memnuniyet oranı 100 puan üzerinden **87,75** olduğundan “**Düşük Öncelikli**” eylem gerektiği; öğrenciler tarafından belirtilen İş Yükleri ile müfredat bazında yer alan iş yükü farklılıklarının -2,72 olması nedeniyle “**Eyleme Gerek Yok**” kapsamında olduğu göz önünde bulundurularak, ders değerlendirme, ders çıktısına ulaşma ve iş yükü açısından mevcut durumun sürdürülebilirliğinin sağlanmasına yönelik ders sorumlularınca gerekli çalışmaların yapılmasına,

Karar 3: Müfredatta yer alan temel eğitim ve diğer dersler için başarı oranı **60.00**, mutfak uygulaması içeren meslek dersleri için **70**, esas alınarak, Ek-5'te yer alan derslerin 100 puan üzerinden ham not veya 4 üzerinden harf notu dikkate alınarak her bir ders çıktısına ulaşma oranının değerlendirilmesinde,

Ders Sayıları

Eylemlilik Durumu	Temel ve diğer dersler	Mesleki dersler
Eyleme Gerek yok	12	3
Düşük Öncelikli	3	0
Orta Öncelikli	0	0
Yüksek Öncelikli	0	0
Ortalama	61,67	64,67

Temel eğitim ve diğer derslerin ders çıktısına ulaşma farkı 1,67 olduğundan “Eyleme Gerek Yok” kapsamında değerlendirildiği, Mesleki derslerin ders çıktısına ulaşma farkı -5,33 olduğundan “Düşük Öncelikli” eylem gerektiği; dolayısıyla ders çıktısına ulaşma düzeyi düşük olan mesleki derslerde başarı oranlarının artırılması amacıyla ders sorumluları tarafından gerekli iyileştirme çalışmalarının **yapılmasına**,

Karar 4: Derslerin 100 puan üzerinden Ham Not veya 4 üzerinden Harf Notu dikkate alınarak her bir Program Çıktısına Ulaşma düzeyine ilişkin Ek-6'da verilen sonuçlarının değerlendirilmesinde,

Program Çıktısı	Program Çıktısına Ulaşma Oranı	Eylemlilik düzeyi
PÇ 1	62,07	Düşük Öncelikli
PÇ 2	60,58	Düşük Öncelikli
PÇ 3	62,15	Düşük Öncelikli
PÇ 4	60,64	Düşük Öncelikli
PÇ 5	62,25	Düşük Öncelikli
PÇ 6	61,01	Düşük Öncelikli
PÇ 7	62,95	Düşük Öncelikli
PÇ 8	60,91	Düşük Öncelikli
PÇ 9	63,18	Düşük Öncelikli
PÇ 10	60,57	Düşük Öncelikli
Ortalama	61,63	Düşük Öncelikli

Güz yarısında Ham Not esas alınarak Program Çıktısına Ulaşma düzeyleri 100 puan üzerinden **61,63** olduğundan **“Düşük Öncelikli”** eylem gerektiği değerlendirilmiştir. Program çıktıları “Yüksek” ve “Orta” öncelikli olarak değerlendirilen dersler göz önünde bulundurularak, ders çıktılarına ulaşma oranlarının artırılması amacıyla gerekli çalışmaların ders sorumluları tarafından yapılmasına ve hususun ilgili ders sorumlularına tebliğ edilmesine oy birliği ile karar verilmiştir.



EK 1. Ders Başarı Oranları

DERSLER	HAM NOT	EYLEMLİLİK	HARF NOTU	FARK	EYLEMLİLİK
Gıda Güvenliği ve Hijyen	56	Orta öncelikli	1,5	2,5	Orta öncelikli
Beslenme İlkeleri	71	Düşük öncelikli	3	1	Düşük öncelikli
Türk Dili I	44	Yüksek öncelikli	0,5	3,5	Yüksek öncelikli
Gastronomiye Giriş	60	Orta öncelikli	2	2	Orta öncelikli
Bilgisayar	57	Orta öncelikli	1,5	2,5	Orta öncelikli
Temel Mutfak Bilgisi	59	Orta öncelikli	1,5	2,5	Orta öncelikli
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	60	Orta öncelikli	2	2	Orta öncelikli
Gıda Hazırlama ve Pişirme Teknikleri I	60	Orta öncelikli	2	2	Orta öncelikli
Girişimcilik I	53	Orta öncelikli	1	3	Yüksek öncelikli
İngilizce I	68	Orta öncelikli	2,5	1,5	Düşük öncelikli
Menü Planlama	69	Orta öncelikli	2,5	1,5	Düşük öncelikli
Genel Turizm	60	Orta öncelikli	2	2	Orta öncelikli
Mutfakta Tanıtım ve Satış Geliştirme	52	Orta öncelikli	1	3	Yüksek öncelikli
Geleneksel Dünya Mutfakları	71	Düşük öncelikli	3	1	Düşük öncelikli
Mesleki Yabancı Dil	72	Düşük öncelikli	3	1	Düşük öncelikli
Mutfak Uygulamaları	63	Orta öncelikli	2	2	Orta öncelikli
Konukla İletişim	74	Düşük öncelikli	3	1	Düşük öncelikli
İlk yardım	70	Düşük öncelikli	3	1	Düşük öncelikli



EK 2. Ders Memnuniyeti Anket Sonuçları

DERSLER	DERS MEMNUNİYET ANKETİ	EYLEMLİLİK
Gıda Güvenliği ve Hijyen	88,56	Eyleme gerek yok
Beslenme İlkeleri	90,80	Eyleme gerek yok
Türk Dili I	62,60	Düşük öncelikli
Gastronomiye Giriş	96,85	Eyleme gerek yok
Bilgisayar	86,15	Eyleme gerek yok
Temel Mutfak Bilgisi	94,76	Eyleme gerek yok
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	78,60	Düşük öncelikli
Gıda Hazırlama ve Pişirme Teknikleri I	95,44	Eyleme gerek yok
Girişimcilik I	88,60	Eyleme gerek yok
İngilizce I	87,16	Eyleme gerek yok
Menü Planlama	88,88	Eyleme gerek yok
Genel Turizm	73,60	Düşük öncelikli
Mutfakta Tanıtım ve Satış Geliştirme	86,20	Eyleme gerek yok
Geleneksel Dünya Mutfakları	92,60	Eyleme gerek yok
Mesleki Yabancı Dil	85,16	Eyleme gerek yok
Mutfak Uygulamaları	88,30	Eyleme gerek yok
Konukla İletişim	88,76	Eyleme gerek yok
İlk yardım	89,47	Eyleme gerek yok



EK 3. Ders Çıktısına Ulaşma Anket Sonuçları

DERSLER	DERS ÇIKTISINA ULAŞMA ANKETİ	EYLEMLİLİK
Gıda Güvenliği ve Hijyen	87,50	Eyleme gerek yok
Beslenme İlkeleri	93,50	Eyleme gerek yok
Türk Dili I	70,02	Düşük öncelikli
Gastronomiye Giriş	94,76	Eyleme gerek yok
Bilgisayar	85,95	Eyleme gerek yok
Temel Mutfak Bilgisi	95,28	Eyleme gerek yok
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	83,00	Eyleme gerek yok
Gıda Hazırlama ve Pişirme Teknikleri I	93,60	Eyleme gerek yok
Girişimcilik I	92,00	Eyleme gerek yok
İngilizce I	87,16	Eyleme gerek yok
Menü Planlama	87,88	Eyleme gerek yok
Genel Turizm	78,00	Düşük öncelikli
Mutfakta Tanıtım ve Satış Geliştirme	79,60	Düşük öncelikli
Geleneksel Dünya Mutfakları	92,80	Eyleme gerek yok
Mesleki Yabancı Dil	88,57	Eyleme gerek yok
Mutfak Uygulamaları	88,00	Eyleme gerek yok
Konukla İletişim	87,20	Eyleme gerek yok
İlk yardım	94,60	Eyleme gerek yok



T.C.
TOROS ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü



EK 4. Müfredat İş Yüğü Değerlendirme Anket Sonuçları

DERSLER	AKTS	HESAPLANAN İŞ YÜKÜ	FARK	EYLEMLİLİK
Gıda Güvenliği ve Hijyen	4	3,08	0,92	Eyleme Gerek Yok
Beslenme İlkeleri	3	2,8	0,2	Eyleme Gerek Yok
Türk Dili I	2	2,6	-0,6	Eyleme Gerek Yok
Gastronomiye Giriş	2	9,22	-7,22	Eyleme Gerek Yok
Bilgisayar	2	6,96	-4,96	Eyleme Gerek Yok
Temel Mutfak Bilgisi	2	6,09	-4,09	Eyleme Gerek Yok
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	2,16	-0,16	Eyleme Gerek Yok
Gıda Hazırlama ve Pişirme Teknikleri I	6	15,80	-9,8	Eyleme Gerek Yok
Girişimcilik I	3	3,4	-0,4	Eyleme Gerek Yok
İngilizce I	2	4	-2	Eyleme Gerek Yok
Menü Planlama	2	3,67	-1,67	Eyleme Gerek Yok
Genel Turizm	2	7,8	-5,8	Eyleme Gerek Yok
Mutfakta Tanıtım ve Satış Geliştirme	2	3,56	-1,56	Eyleme Gerek Yok
Geleneksel Dünya Mutfakları	6	4,45	1,55	Düşük öncelikli
Mesleki Yabancı Dil	5	12,5	-7,5	Eyleme Gerek Yok
Mutfak Uygulamaları	10	10	0	Eyleme Gerek Yok
Konukla İletişim	2	3	-1	Eyleme Gerek Yok
İlk yardım	2	6,95	-4,95	Eyleme Gerek Yok



T.C.
TOROS ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü



EK 5. Müfredatta Yer Alan Temel ve Diğer Dersler ile Meslek Derslerinin Ham Not Üzerinden Ders Çıktısına Ulaşma Oranı Sonuçları

DÇ NOTU	DERSLER	DÇ ULAŞMA	FARK	EYLEMLİLİK
60	Gıda Güvenliği ve Hijyen	56	-4	Eyleme gerek yok
60	Beslenme İlkeleri	71	11	Düşük öncelikli
60	Türk Dili I	44	-16	Eyleme gerek yok
60	Gastronomiye Giriş	60	0	Eyleme gerek yok
60	Bilgisayar	57	-3	Eyleme gerek yok
60	Temel Mutfak Bilgisi	59	-1	Eyleme gerek yok
60	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	60	0	Eyleme gerek yok
70	Gıda Hazırlama ve Pişirme Teknikleri I	60	-10	Eyleme gerek yok
60	Girişimcilik I	53	-7	Eyleme gerek yok
60	İngilizce I	68	8	Eyleme gerek yok
60	Menü Planlama	69	9	Eyleme gerek yok
60	Genel Turizm	60	0	Eyleme gerek yok
60	Mutfakta Tanıtım ve Satış Geliştirme	52	-8	Eyleme gerek yok
70	Geleneksel Dünya Mutfakları	71	1	Eyleme gerek yok
60	Mesleki Yabancı Dil	72	12	Düşük öncelikli
70	Mutfak Uygulamaları	63	-7	Eyleme gerek yok
60	Konukla İletişim	74	14	Düşük öncelikli
60	İlk yardım	70	10	Eyleme gerek yok

EK 6. Derslerin Ham Not Üzerinden Program Çıktılarına Ulaşma Sonuçları

PROGRAM ÇIKTISI	DÇ ULAŞMA ORT	HAREF NOTU	DHNO	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
Gıda Güvenliği ve Hijyen	56	1,5	0,375	226	169	62	56	113	169	169	56	56	169
Beslenme İlkeleri	71	3	0,75	71	71	142	71	71	71	71	142	71	142
Türk Dili I	44	0,5	0,125	44	44	44	44	44	44	176	44	44	44
Gastronomiye Giriş	60	2	0,5	60	60	60	240	180	60	60	60	60	240
Bilgisayar	57	1,5	0,375	57	171	171	114	114	114	114	114	114	57
Temel Mutfak Bilgisi	59	1,5	0,375	177	177	59	59	59	177	59	295	118	177
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	60	2	0,5	60	120	60	60	60	60	60	60	60	60
Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri I	60	2	0,5	300	180	120	60	240	120	120	300	300	240
Girişimcilik I	53	1	0,25	105	158	105	105	158	158	211	105	158	158
İngilizce I	68	2,5	0,625	68	68	68	68	68	68	340	68	68	68
Menü Planlama	69	2,5	0,625	165	83	83	69	97	69	165	124	83	179
Genel Turizm	60	2	0,5	60	180	60	60	60	60	120	60	60	300
Mutfakta Tanıtım ve Satış Geliştirme	52	1	0,25	105	157	157	157	157	105	105	105	105	157
Geleneksel Dünya Mutfakları	71	3	0,75	107	107	160	71	142	71	107	89	213	178
Mesleki Yabancı Dil	72	3	0,75	72	72	72	72	72	72	358	72	72	72
Mutfak Uygulamaları	63	2	0,5	127	190	127	127	190	190	253	127	190	190
Konukla İletişim	74	3	0,75	74	74	74	74	222	74	370	74	370	74
İlk yardım	70	3	0,75	140	70	70	70	70	210	70	70	70	70