

ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
ALTSO TURİZM MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK PROGRAMI

2026

REV.2025V1.1

ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler

Meslek Yüksekokulu (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler	
MYO Adı	:ALTSO TURİZM MYO
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	:2007-2008 Öğretim Yılı
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	:2009
Müdür Adı Soyadı (unvanı)	:Prof.Dr. Özgür Gölge
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	:Dr.Öğr. Üyesi Mevlut Uyar
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	:Öğr.Gör.Dr. Hatice Sadullahoğlu Sarı
Programla ilgili bilgiler	
Bölüm Adı	: Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri
Program Adı	:Aşçılık Programı
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	: 2019-2020
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	:2020-2021
Program Başkanının Adı Soyadı (unvanı)	:Dr. Öğr.Üyesi Murat Yetkin
Program öğretim türü	:Örgün Öğretim
Eğitim dili	:Türkçe
Programa öğrenci kabul şekli	: Yüksek Öğrenim Kurumu (YÖK)'ün koymuş olduğu kurallar çerçevesinde, bu programa giriş Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından ulusal düzeyde yapılan üniversite giriş sınavı ile yapılır. Öğrencilerin akademik programları tercih başvurularından sonra, Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM), öğrencileri üniversite giriş sınavından aldıkları puan doğrultusunda tercih edilen bölümlere yerleştirir.
Diplomada yazılan derecenin adı	:Ön lisans
Program akredite mi?	:Hayır
MYO'da akredite programların adları	:
Program değerlendirici tarafından iletişim kurulacak kişi bilgileri	
Adı Soyadı (Akademik ve İdari Unvan)	:
Cep telefonu	:
Elektronik posta	:

Programın kısa tarihçesi ve değişiklikler

Programın kısa bir tarihçesini veriniz ve programda yapılan büyük çaplı son değişiklikleri (MEDEK değerlendirmesinden geçmiş programlarda son değerlendirmeden itibaren olanlara ağırlık vererek) açıklayınız.

Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi ALTSO Turizm Meslek Yüksekokulu Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programı 2019-2020 Eğitim Öğretim döneminde açılmıştır. Çok önemli bir turizm bölgesinde bulunan ilçemizde her geçen gün turizm faaliyetlerinin artması sebebiyle modern turizm tesislerinde eğitilmiş, teknik donanıma sahip, bölge mutfağının turistik ürün olarak sunulmasına katkıda bulunabilecek profesyonel hizmet anlayışının önem arz etmesi istihdam olanakları anlamında katma değer oluşturmaktadır. İlçemizde yıllık ziyaretçi sayıları da göz önüne alındığında ulusal ve uluslararası alanda sunulacak olan Yiyecek- İçecek hizmetlerinin önemi ön plana çıkmaktadır. Mesleki tanınırlığının günden güne artmakta olması sebebiyle aşçılık okulların çoğalması ile birlikte nitelikli ve tercih edilen bir meslek dalı olmuştur. Programımızı severek ve isteyerek tercih eden öğrencilerimizin eğitimleri boyunca becerileri ve istekleri büyük ölçüde artacaktır. Aşçılık programının temelde ziyaretçilerin yeme içme ihtiyacını karşılamasının yanında Alanya yerel mutfağının hem ulusal hem de uluslararası alanda tanıtılması ve müşteri memnuniyetinin artırılması hususunda önemi ön plana çıkmaktadır. Çünkü bu program ile eğitilmiş, bilinçli, teknik donanım edinmiş meslek elemanları yetiştirilmesi amaçlanmaktadır. Ayrıca toplumsal düzeyde artan beslenme ve değişik ürünler tüketme isteği, söz konusu olan aşçılık programına farklı bir bakış açısı kazandırmaktadır. Bu anlayış

doğrultusunda; Aşçılık Programı ile temel eğitim ve öğretimi sağlayacak dersler ve faaliyetler sunulması hedeflenmektedir

Önceki Değerlendirmede Raporlanan yetersizliklerin ve gözlemlerin giderilmesi amacıyla alınan önlemler

Program MEDEK tarafından ilk kez değerlendirilecek ise, sadece bu durumu belirtmeniz yeterlidir. Şayet daha önce değerlendirilmiş ve en son değerlendirme sonucunda programda MEDEK tarafından Eksiklik, Yetersizlik ve Kabul Edilebilirlik gibi yetersizlikler bildirildiyse, bunları son MEDEK değerlendirme raporunda yer aldığı sırada, teker teker yazınız ve her birinin giderilmesi için alınan önlemleri ayrı ayrı belirtiniz. Bir önceki değerlendirme sırasında tüm programlar için ortak olarak saptanmış Eksiklik, Yetersizlik ve Kabul Edilebilirlik gibi yetersizlikler varsa, bunlardan da her programa ait öz değerlendirme raporunda ayrı ayrı söz edilmelidir.

Bu program MEDEK tarafından ilk kez değerlendirilecektir.

B. Değerlendirme Özeti

Ölçüt 1. Öğrenciler

1.1.1. Programa hangi süreç/ler ile öğrenci kabul edildiğini açıklayınız.

Aşçılık Programı Ön Lisans Programına öğrenci kabulü, Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından belirlenen mevzuat hükümleri doğrultusunda gerçekleştirilmektedir. Programa yerleştirme işlemleri, Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından yürütülen merkezi yerleştirme sistemi kapsamında Temel Yeterlilik Testi (TYT) puan türüne göre yapılmaktadır. Adayların, ÖSYM tarafından ilan edilen ilgili puan türünde yeterli başarıyı göstermeleri ve programın taban puanını sağlamaları gerekmektedir. Programa, merkezi yerleştirme dışında Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenen usul ve esaslar çerçevesinde yatay geçiş ve uluslararası öğrenci kabulü de yapılabilmektedir.

- 1.1.2. **Tablo 1.1**'i son iki yıl için doldurunuz. (Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.)
- 1.2. Kontenjanlar ve programa kabul edilen öğrenci sayılarıyla, bu öğrenciler ile ilgili göstergelerin (YKS puanı, kontenjan doluluk oranı, taban tavan puanlar, özel koşullar vb.) yıllara göre değişiminin bir değerlendirmesini veriniz. **Tablo 1.2**'yi son iki yıl için doldurunuz. (Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.)
- 1.3. Öğrenci kabul süreçlerine ilişkin (özel yetenek sınavı, yatay geçiş, çift anadal, yandal ve uluslararası öğrenci kabulü vb.) uygulamalar ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikaları özetleyiniz ve bu politikaların nasıl uygulandığını açıklayınız. **Tablo 1.3**'ü son iki yıl için doldurunuz. (Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.)

Aşçılık Ön Lisans Programına üniversite içi ve kurumlar arası yatay geçiş işlemleri, 24.04.2010 tarihli ve 27561 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Yükseköğretim Kurumlarında Ön Lisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yandal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik" ile Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi'nin ilgili yönerge ve uygulama esasları doğrultusunda yürütülmektedir. Programa yatay geçiş yoluyla kabul edilen öğrencilerin muafiyet ve intibak işlemleri, ders içerikleri, haftalık ders saatleri ve AKTS kredileri dikkate alınarak yapılmaktadır. Ders adlarının farklı olması durumunda, içerik benzerliğinin %80 ve üzerinde olması eşdeğerlik için yeterli kabul edilmektedir. Yükseköğretim Kurulu tarafından zorunlu tutulan Türk Dili I-II, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II ile Yabancı Dil I-II dersleri ise kredi ve AKTS uyumuna bakılmaksızın doğrudan muafiyet kapsamında değerlendirilmektedir. Diğer taraftan Aşçılık Ön Lisans Programı mezunları, lisans düzeyinde eğitimlerine devam edebilecek çeşitli akademik fırsatlara sahiptir. Mezunlar, Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından gerçekleştirilen Dikey Geçiş Sınavı (DGS) aracılığıyla örgün lisans programlarına yerleşme imkânına sahiptirler. DGS'de başarılı olan öğrenciler;

Aile ve Tüketici Bilimleri

Beslenme ve Diyetetik

Gastronomi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Mutfak Sanatları ve Yönetimi

Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği

bölümlerinde eğitimlerine devam ederek akademik gelişimlerini lisans düzeyine taşıyabilmektedir

- 1.4. Önceki öğrenimlerin kredilendirilmesi ile ilgili süreçlerin nasıl işletildiğini açıklayınız.

Programımız, turizm sektörünün değişen ihtiyaçlarına uyum sağlamak ve eğitim kalitesini sürekli iyileştirmek amacıyla düzenli aralıklarla güncellenmektedir. Müfredat geliştirme süreçlerinde

öğrencilerin hak kaybı yaşamaması temel ilke olarak benimsenmekte olup, ders eşdeğerliği, muafiyet ve intibak işlemleri Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Muafiyet ve İntibak İşlemleri Yönergesi usul ve esasları doğrultusunda yürütülmektedir. Bu kapsamda, farklı kurum veya programlardan kazanılan öğrenimlerin tanınması ve programa entegrasyonu, ders içerikleri, AKTS kredileri ve öğrenme çıktıları dikkate alınarak değerlendirilmekte ve şeffaf bir intibak süreci işletilmektedir. Programın güncellenmesi ve intibak süreçleri, kalite güvencesi yaklaşımı çerçevesinde izlenmekte ve sürekli iyileştirme döngüsü kapsamında değerlendirilmektedir. Sürece ilişkin ilke ve uygulamalar, üniversitenin resmî web sayfası ve ilgili yönergeler aracılığıyla paydaşlarla açık biçimde paylaşılmakta, böylece şeffaflık ve erişilebilirlik sağlanmaktadır.

1.5. Öğretim süreçleri, öğrencinin aktif katılımını, farklı öğrenme stillerini ve bireysel gelişim ihtiyaçlarını dikkate alan öğrenci merkezli bir yaklaşım süreçlerini uygulamaları ile açıklayınız.

Programda öğrenci merkezli eğitim yaklaşımı temel ilke olarak benimsenmekte olup, öğrencilerin öğrenme sürecine aktif katılımını teşvik eden uygulamalar sistematik biçimde yürütülmektedir. Bu doğrultuda teorik bilgi ALTISO Turizm MYO binasında yer alan uygulama mutfağında uygulamayla bütünleştirilmektedir. Derslerde öğrenme stillerindeki bireysel farklılıklar dikkate alınarak öğretim materyalleri çeşitlendirilmekte; görsel, işitsel ve uygulamaya dayalı öğrenmeyi öğrenme yöntemleri, interaktif sunumlar ve uygulamalı etkinlikler ders süreçlerine entegre edilmektedir. Uygulamalı derslerde ise malzeme ve ekipman kullanımının yanı sıra Türk ve Dünya Mutfaklarının en temel incelikleri ders öğretim görevlileri ve konunun uzmanı davetli şefler tarafından uygulamalı olarak öğretilmektedir. Ayrıca seçmeli ders havuzu aracılığıyla öğrencilerin ilgi ve kariyer hedefleri doğrultusunda bireysel öğrenme yollarını şekillendirmelerine imkân tanınmaktadır. Öğrenci gelişimi, akademik danışmanlık sistemi aracılığıyla düzenli olarak izlenmekte ve öğrencilerin akademik başarıları ile kariyer planlamaları bireysel rehberlik yoluyla desteklenmektedir. Bunun yanı sıra öğrencilerin eleştirel düşünme, takım çalışması ve problem çözme becerilerini geliştirmek amacıyla bireysel ve grup projeleri ile proje temelli öğrenme uygulamaları yaygın olarak kullanılmaktadır. Bu uygulamalar, programın öğrenci merkezli eğitim anlayışını güçlendiren temel bileşenler arasında yer almaktadır.

1.6. Kurum ve/veya program tarafından diğer kurum veya kuruluşlarla gerçekleştirilen iş birlikleri, kurulan ortaklıkları ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Programımız, Alanya'nın turizm ekosisteminde yer alan paydaşlarla "Eğitim–Sektör–Yerel Yönetim" ekseninde çok paydaşlı ve sürdürülebilir iş birlikleri yürütmektedir. Bu iş birlikleri; müfredat geliştirme, istihdam olanakları ve toplumsal katkı boyutlarında somut çıktılar üretmektedir. Sektörel temsil ve istihdam boyutunda; Alanya Turistik İşletmeciler Derneği (ALTİD), Alanya Turizm Tanıtma Vakfı (ALTAV), Alanya Ticaret ve Sanayi Odası (ALTISO), TÜRSAB, Antalya Rehberler Odası ve Türkiye Seyahat Acentaları Birliği Alanya Bölge Temsil Kurulu, programın dış paydaş danışma kurullarında aktif rol almaktadır. Bu kurumların görüşleri doğrultusunda güncel sektör ihtiyaçları dikkate alınarak müfredat güncellemeleri yapılmaktadır. Eğitimde süreklilik ve akademik entegrasyon kapsamında bölgedeki Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde oryantasyon programları yapılarak eğitim kademeleri arası geçişi destekleyen iş birlikleri yürütülmektedir. Kamusal ve yerel iş birlikleri çerçevesinde Alanya Belediyesi, Kent Konseyi ve ilgili turizm birimleriyle ortak projeler yürütülmektedir. Yerel gastronomi festivallerinde akademik danışmanlık ve öğrenci gönüllülüğü sağlanmaktadır. Bu çok boyutlu iş birlikleri, programın sektörel uyumunu güçlendirmekte ve öğrencilerin uygulama temelli kazanımlarını artırmaktadır.

1.7. Öğrenci hareketliliğini teşvik eden düzenlemeleri (prosedür ve uygulamaları) açıklayınız.

Öğrencilerin küresel turizm perspektifi kazanımları ve uluslararası deneyim edinmeleri amacıyla yürütülen Erasmus+ ve diğer uluslararası hareketlilik faaliyetleri, sistematik bilgilendirme ve danışmanlık mekanizmalarıyla desteklenmektedir. Üniversitemizin dış ilişkiler koordinatörlüğü

tarafından her akademik yıl başında ve başvuru dönemleri öncesinde düzenlenen bilgilendirme toplantılarında hareketlilik koşulları, hibe olanakları ve anlaşmalı kurumlar hakkında kapsamlı bilgiler paylaşılmaktadır. Söz konusu duyurular, üniversitenin resmî iletişim kanalları ve dijital platformları aracılığıyla öğrencilere ulaştırılmaktadır. Bu kapsamda Aşçılık öğrencilerimiz farklı ülkelerde yer alan mutfaklarda yaz dönemlerinde staj yapma olanağına sahip olmuşlardır.

Genel bilgilendirme faaliyetlerine ek olarak, hareketlilik programlarına başvurmayı planlayan öğrencilere bireysel danışmanlık desteği sunulmaktadır. Bu kapsamda öğrenciler; başvuru süreçleri, akademik eşdeğerlik (learning agreement) işlemleri ve ders uyumu gibi konularda ilgili birim koordinatörleri tarafından yönlendirilmekte ve süreç boyunca rehberlik hizmeti almaktadır.

- 1.8. Program hedeflediği nitelikli mezun yeterliliklerine ulaşmak amacıyla öğrenci merkezli ve yetkinlik temelli öğretim, ölçme ve değerlendirme yöntemlerini açıklayınız ve örnek uygulamaları belirtiniz

Programımızda öğrencilerin mezuniyet aşamasında turizm sektörünün gerektirdiği bilgi, beceri ve yetkinlikleri kazanmalarını sağlamak amacıyla çok boyutlu bir ölçme ve değerlendirme sistemi uygulanmaktadır. Ölçme ve değerlendirme süreçleri, Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği çerçevesinde yürütülmekte olup, öğrenme çıktılarının bütüncül olarak değerlendirilmesine odaklanılmaktadır. Bu kapsamda özellikle Aşçılık Programında değerlendirme yalnızca yazılı sınavlarla sınırlı tutulmamakta; süreç odaklı ve performansa dayalı yöntemlerden de yararlanılmaktadır. Ders içi sunumlar ve uygulamalı etkinlikler aracılığıyla öğrencilerin iletişim becerileri, analiz yetenekleri ve mesleki ifade kabiliyetleri ölçülmektedir. Dönem ödevleri ve projeler yoluyla öğrencilerin araştırma, raporlama ve problem çözme becerileri değerlendirilmektedir. Pişirme Yöntemleri, Dünya Mutfakları ve Mutfak Uygulamaları gibi uygulamalı derslerde ise uygulama mutfağında performans temelli ölçme araçları kullanılmaktadır. Öğrencilerden dönem boyunca edindikleri temel ve yaratıcı mutfak bilgilerini mutfakta sergilemeleri beklenmektedir. Örneğin Yaratıcı Mutfak Uygulamaları dersinde öğrencilerden malzeme ve teknik açıdan yaratıcı tabaklar ya da menüler hazırlamaları ve bunu sunum tekniklerine uygun servis etmeleri istenmektedir. Bu süreçte hijyen, malzeme ve ekipman kullanımı, zaman kullanımı, lezzet gibi hususlar değerlendirme ölçütü olarak kullanılmaktadır. Bu yaklaşım, öğrencilerin gerçek çalışma ortamına uyum sağlayabilecek mesleki yeterliliklerini nesnel ölçütlerle değerlendirmeye imkân tanımaktadır.

- 1.9. Öğrencileri akademik gelişimi ve kariyer planlaması konularında yönlendiren ve öğrencinin gelişiminin izlenmesini sağlayan danışmanlık hizmetlerini özetleyiniz.

Öğrencilerin akademik gelişimlerini mesleki kariyer hedefleriyle bütünleştirmek amacıyla üniversite bünyesinde kurumsal bir rehberlik ve kariyer destek yapısı oluşturulmuştur. Bu kapsamda üniversitemizde kariyer geliştirme uygulama ve araştırma merkezi kurulmuştur. Bu merkez öğrencilerin kariyer planlama süreçlerini desteklemek, bilimsel ve mesleki gelişimlerine rehberlik etmek ve bireysel gelişimlerini yönlendirmek amacıyla faaliyetlerini sürdürmektedir. Ayrıca mezun takip sistemi programı kapsamında yalnızca mevcut öğrencilerin değil, mezunların kariyer gelişimleri de sistematik olarak izlenmektedir. Elde edilen veriler doğrultusunda mezunlar, sektörden gelen istihdam talepleriyle eşleştirilmekte ve iş gücü piyasasıyla etkin bir bağ kurulması sağlanmaktadır. Ek olarak bölüm/program hocaları öğrencilere eğitim hayatları boyunca akademik ve sektörel bağlantılarla ilgili danışmanlık desteği vermektedir.

- 1.10. Öğrencilerin derslerdeki başarı durumunu izleyecek ve onları ders planlaması konularında yönlendirecek **rehberlik eden** danışmanlık hizmetlerini, sayısal ve niteliksel olarak açıklayınız.

Aşçılık Ön Lisans Programında akademik danışmanlık hizmetleri, Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Danışmanlık Yönergesi doğrultusunda yürütülmektedir. Bu kapsamda

her öğrenciye, programa kayıt yaptırdığı ilk yarıyıldan itibaren bir akademik danışman atanmakta ve danışmanlık süreci mezuniyete kadar kesintisiz olarak devam etmektedir. Danışman atamaları bölüm başkanlığının önerisi ve ilgili birim yöneticisinin onayıyla gerçekleştirilmektedir. Danışmanlar, her eğitim-öğretim dönemi başında sorumlu oldukları öğrencilerle bireysel ve grup görüşmeleri yaparak ders seçimi, akademik gelişim ve kariyer planlaması konularında rehberlik sağlamaktadır.

1.11. Öğrenci geri bildirimlerine yönelik mekanizmaları belirtiniz, sürekli iyileştirme çalışmaları örnek uygulamaları belirtiniz.

Programda öğrenci görüşlerinin sistematik biçimde toplanması ve değerlendirilmesi amacıyla çok kanallı geri bildirim mekanizmaları kullanılmaktadır. Bu kapsamda, her dönem sonunda OBS sistemi üzerinden uygulanan ders değerlendirme anketleri aracılığıyla öğrencilerin dersin işlenişi, kullanılan öğretim materyalleri ve öğretim elemanı performansına ilişkin görüşleri alınmaktadır. Akademik danışmanlık sistemi kapsamında gerçekleştirilen bireysel ve grup görüşmeleri yoluyla öğrencilerin programa ilişkin sorun, beklenti ve önerileri düzenli olarak izlenmekte ve raporlanmaktadır. Ayrıca öğrenci temsilciliği sistemi aracılığıyla sınıf ve bölüm düzeyinde toplanan talepler, bölüm kurullarında değerlendirilerek karar alma süreçlerine dâhil edilmektedir. Bu farklı geri bildirim kanallarından elde edilen veriler doğrultusunda müfredat güncellemeleri, ders içeriklerinin iyileştirilmesi ve turizm haftası gibi akademik ve sektörel etkinliklerin planlanması gerçekleştirilmektedir. Böylece öğrenci katılımına dayalı sürekli iyileştirme yaklaşımı desteklenmektedir.

1.12. Öğrencilerin tüm dersleri başarılarının hangi yöntemlerle ölçüldüğünü ve değerlendirildiğini özetleyiniz. Bu yöntemlerin **önceden ilan edilmiş**, şeffaf, adil ve tutarlı nitelikte olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

Programda ölçme ve değerlendirme yöntemleri dersin niteliğine göre çeşitlendirilmekte ve öğrenme çıktılarıyla uyumlu şekilde uygulanmaktadır. Teorik derslerde ara sınav ve yarıyıl sonu sınavlarının yanı sıra kısa sınavlar, dönem ödevleri ve sunumlar aracılığıyla öğrencilerin bilgi düzeyi ve analitik düşünme becerileri ölçülmektedir. Uygulamalı derslerde (Mutfak Uygulamaları vb.) performans temelli değerlendirme yaklaşımı benimsenmekte; öğrencilerin teknik becerileri uygulama mutfağında doğrudan gözlemlenerek puanlanmaktadır. Otomasyon derslerinde (yiyecek-içecek otomasyonu.) bilgisayar destekli değerlendirme yöntemleri kullanılmakta ve öğrenciler gerçek zamanlı senaryolar üzerinden sistem kullanım yeterliliklerine göre değerlendirilmektedir. Ölçme ve değerlendirme süreçleri şeffaflık, adalet ve tutarlılık ilkeleri doğrultusunda yürütülmektedir. Şeffaflık kapsamında, ders değerlendirme yöntemleri ve başarı ölçütleri dönem başında ders bilgi paketleri aracılığıyla öğrencilere ilan edilmekte ve tüm değerlendirme süreçleri erişilebilir hâle getirilmektedir. Adalet ilkesini sağlamak amacıyla özellikle uygulamalı derslerde rubrik temelli puanlama anahtarları kullanılmakta ve değerlendirmelerde nesnel ölçütler esas alınmaktadır. Buna ek olarak, sınav sonuçlarının ilan edilmesinin ardından öğrencilerin not itiraz haklarını kullanabilmeleri, ölçme ve değerlendirme süreçlerinde adaletin sağlanmasına katkı sunmaktadır. Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uyarınca öğrenciler, sınav sonuçlarının ilanını takip eden iki iş günü içerisinde maddi hata itirazında bulunabilmekte; ilgili öğretim elemanı ise üç iş günü içinde gerekli incelemeyi yaparak sonucu öğrenciye bildirmektedir. Bu mekanizma, olası değerlendirme hatalarının düzeltilmesine imkân tanıyarak ölçme sürecinin hakkaniyetini güçlendirmektedir. Tutarlılık ise sınav ve uygulama içeriklerinin ders öğrenme çıktılarıyla doğrudan ilişkilendirilmesi ve tüm süreçlerin ALKÜ Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği' hükümleri doğrultusunda standart biçimde yürütülmesiyle güvence altına alınmaktadır.

1.13. Öğrencilerin mezuniyetlerine karar vermek ve programın gerektirdiği **tüm akademik gerekliliklerin karşılandığını doğrulayan sistematik kontrol mekanizmaları bulunmalı ve uygulandığına yönelik süreçleri açıklayınız**. Bu yöntem/yöntemlerin güvenilir olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

Aşçılık Programında mezuniyet kararı, Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönerge hükümlerine dayanmaktadır. Mezuniyet süreci, öğrencinin programda tanımlanan tüm akademik ve uygulamalı yükümlülükleri yerine getirip getirmediğinin değerlendirilmesi esasına göre yürütülmektedir. Bu kapsamda öğrencinin program müfredatında yer alan tüm dersleri başarıyla tamamlamış olması, seçmeli dersler müfredata uygun alınmış olmalı ve genel not ortalamasının en az 2.00 olması temel mezuniyet koşullarıdır. Ayrıca öğrencinin başarısız dersinin bulunmaması ve ilgili mevzuatta belirtilen asgari başarı notu kriterlerini sağlaması gerekmektedir. Akademik yükümlülüklerini tamamlayan öğrencilerin mezuniyet durumu, öğrenci işleri birimleri tarafından incelenmekte ve ilgili kurul onayına sunulmaktadır. Kurul değerlendirmesi sonucunda öğrencinin mezuniyetine karar verilmekte ve diploma düzenleme süreci başlatılmaktadır. Bu yapı, mezuniyet kararının yalnızca idari bir işlem değil, akademik yeterliliğin kurumsal denetim mekanizmalarıyla teyit edildiği bir süreç olmasını sağlamaktadır

Tablo 1.1. Öğrencilerin Üniversite Giriş Sınav Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl	Öğrenci sayısı		Yerleşme puanı		Sınav başarı sırası	
	Kontenjan	Kayıt yaptıran	En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
Geçerli Yıl	55	55	375,58109	317,50174	259989	1543513
Bir önceki yıl	55	55	361,85558	313,56870	703829	344181

Tablo 1.2. Kayıtlı Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl	Kayıtlı Öğrenci		Mezun Öğrenci Sayısı
	1.Sınıf	2.Sınıf	
Geçerli Yıl	88	66	-
Bir önceki yıl	92	78	45

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

Akademik Yıl	Yatay Geçiş	Çift Anadal	Yandal
Geçerli Yıl	4	-	-
Bir önceki yıl	3	-	-

Ölçüt 2. Program Eğitim Amaçları

2.1. **Tanımlanmış olan** Program Eğitim Amaç ve hedeflerini listeleyiniz ve kamuoyuyla paylaşım yöntemini kanıtlayınız.

Aşçılık programının temel amacı

- Kültürel ve etik değerlere önem veren,
- Alanında ihtiyaç duyacağı mutfak ve servis terminolojisini ifade edebileceği yabancı dil bilgisine sahip olan,
- Mutfak uygulamalarında çevre ve sürdürülebilirlik bilincine sahip,
- Alanındaki modern mutfak trendleri ve otomasyon yazılımları hakkında güncel gelişmeleri takip ederek mutfaka uygulayabilen,
- Mutfak terminolojisi, pişirme, sunum ve servis teknikleri, hijyen ve gıda güvenliği, iş güvenliği, menü planlama, Türk ve Dünya mutfakları gibi her türlü konuda ileri düzey donanıma sahip,

¹ Gelen ve giden öğrencilerin sayıları toplam olarak verilecektir.

-Yöresel malzeme ve yemeklerin ulusal/uluslararası mutfaklarda kullanımına önem veren,

-Sorun çözme yeteneği gelişmiş, sorumluluk alabilen, ekip çalışmalarına uyum sağlayabilen usta ve şef yetiştirmektir.

İki yıllık ön lisans programı süresince adaylara en temelden en ileri seviyeye kadar uluslararası mutfak teknikleri, Türk mutfağı teknikleri, yiyecek-içecek işletmeciliği, gıda bilimi, yemek kültürü ve tarihi gibi alanlarda teorik ve uygulamalı olarak eğitim verilmektedir. Bölüm de eğitim dili Türkçedir.

Klasik yemek pişirme teknikleri ve Türk-Osmanlı mutfaklarının yansira dünya mutfakları, pastane ürünleri, vejetaryen mutfak gibi derslerle program zenginleştirilmiştir. Bölümde öğrencilerin bilgi, beceri ve yaratıcılıklarını geliştirebilecekleri eğitim mutfağı da bulunmaktadır.

Programımızın eğitim amaç ve hedefleri web sitemizde kamuoyuyla paylaşılmaktadır. (<https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=23&curSunit=10321>)

2.2. Programın eğitim amaç ve hedeflerine yönelik **ulaşma düzeyini ölçmek ve belgelemek için** tanımlanmış anahtar performans göstergeleri belirtiniz.

Mezun aşçılarımızın yurtiçi ve yurtdışı sektörde istihdam edilme yüzdesi

İşverenlerin ve sektör temsilcilerinin mezunlarımızın yeterlilikleri hakkındaki değerlendirmeleri

Mezunlarımızın teorik ve uygulamalı derslerdeki başarı oranları

2.3.1. Program eğitim amaçları **MEDEK tanımıyla** uyumlu olduğunu irdeleyiniz.

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümü Aşçılık programı MEDEK standartlarına uyumlu olarak ve sektörün beklentilerini karşılayacak, nitelikli mezunlar yetiştirmeyi hedeflemektedir.

2.3.2. Program eğitim amaçları **kurumun (üniversite) misyon ve vizyonu ile** uyumlu olduğunu irdeleyiniz.

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümü Aşçılık programı üniversitemizin misyon ve vizyonu ile uyumlu bir şekilde mutfak sektörüne kalifiye, nitelikli personel yetiştirmeyi, bölgemize ve ülkemize ekonomik faydalar ve sosyokültürel faaliyetlerle bölgenin gelişimine katkı sağlamayı amaçlamaktadır.

2.3.3. Program eğitim amaçları meslek yüksekokulunun **misyon ve vizyonu ile** uyumlu olduğunu irdeleyiniz.

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümü Aşçılık programı yüksekokulumuzun misyon ve vizyonu ile uyumlu bir şekilde sorun çözme becerisine sahip, alanında gncel gelişmeleri takip eden nitelikli aşçıları sektöre kazandırmayı amaçlamaktadır.

2.4.1. Program eğitim amaçlarına nasıl ulaşılabileceği irdeleyiniz.

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümü Aşçılık programı öğrencileri uygulama dersleri dışında yaz döneminde yurtdışı ve yurtiçinde otel mutfaklarının farklı departmanların da çalışarak, Aşçılık programında aldıkları eğitimin, sektörde yeterliliğini değerlendirebilmektedir. Bu sayede öğrencilerin deneyimleri değerlendirilerek ve dış paydaş toplantıları düzenlenerek elde edilen veriler, programın sürekli iyileştirme prensibi doğrultusunda güncellenmesini sağlamaktadır.

2.4.2. Program eğitim amaçlarına nasıl ulaşılabileceğinin belirlenmesi için kullanılan ölçme değerlendirme sistemini açıklayınız.

Ders bilgi paketlerinde belirlenen öğrenme çıktılarının öğrenciler tarafından ne kadar ne kadar kazanılabildiğini belirlemenin en temel yolu teorik ve uygulamalı sınavlar yapılan ölçme ve değerlendirme uygulamalarıdır. Bu uygulamalar çok boyutlu ölçme değerlendirme

kapsamında ara sınav, proje, Türk mutfağı, Pastane ürünleri, Dünya mutfakları uygulamaları ve Yaratıcı yemek üretimi yaptırılarak değerlendirilmektedir. Her akademik dönem başlangıcında derslerin ilgili öğretim elemanları tarafından dersin ölçme-değerlendirme planları öğrencilere duyurularak akademik şeffaflık ve ilan süreci işletilmektedir.

2.5. Program eğitim amaçlarına hangi düzeyde ulaşıldığını kanıtlarıyla anlatınız.

Mezunlarımızın ara dönem çalışma hayatları deneyimleri sonrası çalıştıkları mutfaklarla bağlantılarının kontrolü olup olmadığı kontrol edilmektedir.

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

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümü Aşçılık programı, tüm dünyanın ihtiyacı olan iyi yemek kültürüne; eğitilmiş, deneyimli, etik kurallara bağlı iyi mutfak elemanları yetiştirilerek topluma kazandırmayı amaçlamaktadır.

Otel ve Restaurant mutfaklarında çalışmaya hazır, uygulama odaklı sektörde yaratıcı farklılıklar oluşturabilecek şefler olmalarını sağlayacak öncü bir önlisans programı olmaktadır.

2.7.1. Program eğitim amaçları sistematik bir şekilde iç paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak, nasıl belirlendiğini **ve işletildiğini** kanıtlarıyla açıklayınız.

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümü Aşçılık programı, yönetsel şeffaflık ve sürekli iyileştirme ilkeleri doğrultusunda iç paydaş katılımına dayalı bir yönetim modeli benimsemektedir. Programın iç paydaşları, Turizm Fakültesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Sağlık Hizmetleri MYO, ALTSO MYO, Bilgi İşlem Daire Başkanlığı, İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı, Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı, Personel İşleri Daire Başkanlığı, Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı, Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı ve Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığıdır (<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/kalite/ic-paydaslarimiz/>). Bu iç paydaş grubunun gereksinimlerinin tespiti ve eğitim amaçlarının şekillendirilmesi süreci şu mekanizmalarla yönetilmektedir:

Sistematik Veri Toplama ve Analiz: İç paydaşların beklenti ve önerileri, belirli periyotlarda gerçekleştirilen anketler ve toplantılar aracılığıyla sistematik biçimde toplanmaktadır. Ayrıca öğrencilerle düzenli olarak yapılan görüşmeler sayesinde programdan beklentileri ve ders içeriklerine ilişkin değerlendirmeleri alınmaktadır. Anket ve toplantılardan elde edilen veriler; programın fiziki altyapısı, müfredatın güncelliği ve idari süreçlerin etkinliği açısından analiz edilmekte, sonuçlar karar alma ve sürekli iyileştirme süreçlerinde temel göstergeler olarak kullanılmaktadır.

Katılımcı Karar Alma Mekanizması: Toplantılar ve anketler sonucunda ortaya çıkan talepler, Bölüm Akademik Kurulu'nda değerlendirilerek somut kararlara dönüştürülmektedir. Alınan kararlar ilgili birimlere iletilmekte ve uygulama aşamaları PUKÖ (Planla-Uygula-Kontrol Et-Önlem Al) döngüsü dahilinde titizlikle takip edilmektedir.

2.7.2. Program eğitim amaçları sistematik bir şekilde dış paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak, nasıl belirlendiğini **ve işletildiğini** kanıtlarıyla açıklayınız.

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümü Aşçılık programı, eğitim amaçlarını ve müfredat yapısını güncel tutmak amacıyla dış paydaşların gereksinimlerini sistematik bir şekilde değerlendirme süreçlerine dahil etmektedir. Dış paydaşlarımız, yerel yönetimler, mutfak sektörü profesyonelleri, otel, restaurant mutfakları ve kamu kurum temsilcilerinden oluşmaktadır. (<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/media/nykldvyk/danisma-kurul-uyeleri-listesi.pdf>). Dış paydaşlarla yürütülen etkileşim, yalnızca bilgi paylaşımıyla sınırlı olmayıp, sektörün değişen dinamiklerinin (dijitalleşme, sürdürülebilir yemek üretimi, yeni mutfak ve gıda eğilimleri vb.) eğitim programına yansıtılmasını sağlayan önemli bir geri bildirim mekanizmasıdır. Bu çerçevede, sektör temsilcilerinin mezun yeterliliklerine ilişkin beklentileri; ders içeriklerinin güncellenmesi, uygulama gezilerinin planlanması ve eğitim süreçlerinin geliştirilmesinde temel girdi olarak değerlendirilmektedir. Dış

paydaş grubunun gereksinimlerinin tespiti ve eğitim amaçlarının şekillendirilmesi süreci şu mekanizmalarla yönetilmektedir:

Sistematik Veri Toplama ve Analiz: Her eğitim-öğretim yılı sonunda, dış paydaşların sektörün değişen dinamiklerine ilişkin beklenti, ihtiyaç ve önerilerini belirlemek amacıyla periyodik olarak dış paydaş anketleri uygulanmakta ve paydaş toplantıları gerçekleştirilmektedir. Bu kapsamda, anketlerden elde edilen nicel veriler ile toplantılar sırasında yürütülen odak grup görüşmelerinden sağlanan nitel geri bildirimler birlikte analiz edilmektedir. Elde edilen bulgular; program eğitim amaçları ve ders öğrenme çıktılarının sektörün güncel gereksinimleri (dijitalleşme, yeni mutfak eğilimleri, yabancı dil yeterlilikleri vb.) ile uyum düzeyinin değerlendirilmesinde kullanılmakta, hazırlanan analiz raporları müfredat güncelleme ve sürekli iyileştirme çalışmalarına temel veri kaynağı oluşturmaktadır.

Saha Deneyimi ve Paneller: Programımız, teorik eğitimi sahadaki güncel pratiklerle harmanlamak amacıyla paneller, seminerler ve teknik gezileri birer "dinamik ölçme-değerlendirme ve geliştirme" aracı olarak kullanmaktadır. Düzenlenen sektörel paneller ve teknik geziler sırasında, sektör profesyonelleriyle kurulan doğrudan etkileşim sayesinde mutfak sektöründeki teknolojik dönüşümler, yeni mutfak yönetimi modelleri ve yasal mevzuat güncellemeleri yerinde takip edilmektedir. Bu etkinlikler sırasında elde edilen saha gözlemleri ve uzman görüşleri, sadece birer sosyal faaliyet olarak kalmamakta; ders içeriklerinin ve müfredatın güncellenmesi süreçlerinde temel veri kaynağı olarak kullanılmaktadır.

Ölçüt 3. Program Çıktıları

3.1.1. Program çıktılarını belirleme yöntemini açıklayınız.

Program çıktılarının oluşturulmasında, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) yeterlilik alanları esas alınmış; Bilgi (Kuramsal ve Olgusal), Beceri (Bilişsel ve Uygulamalı) ve Yetkinlik (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme, Öğrenme Yetkinliği, İletişim ve Sosyal Yetkinlik) boyutları program çıktılarının oluşturulmasında belirleyici çerçeve olarak kullanılmıştır. Bu kapsamda, Aşçılık Programına ait öğretim çıktıları aşağıda sunulmaktadır.

1. Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisine sahiptir.
2. Aşçılık mesleği ile ilgili fiziksel ekipman ve teknolojileri tanır ve kullanır.
3. Türk Mutfağı, Dünya Mutfakları ve Yöresel Mutfakların bilgi ve uygulama becerisine sahiptir.
4. Ekip içinde çalışma becerisine sahiptir.
5. Yiyecek içecek işletmelerinin örgütsel yapısı hakkında bilgi sahibidir.
6. Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bunu gerçekleştirebilme becerisine sahiptir.
7. Gereksinimleri karşılayacak biçimde bir süreci yönetme becerisine sahiptir.
8. Mesleki yasal mevzuatı anlayabilme ve uygulama becerisine sahiptir
9. Etkin iletişim kurma becerisine sahiptir.
10. İletişim araçları ile diğer mesleki araç ve teknikleri kullanabilme becerisine sahiptir.
11. Mesleki süreçleri planlama ve uygulama becerisine sahiptir.
12. Yabancı dilde iletişim kurma becerisine sahiptir
13. Mesleki özgüvene sahiptir
14. Girişimciliğin temel ilkelerini kavrama ve uygulama becerisine sahiptir
15. Sosyal toplumsal sorumlulukları kavrama uygulama becerisine sahiptir.

Yukarıda sunulan program öğrenim çıktılarının Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ile uyumuna ilişkin eşleştirme, aşağıda Tablo 3.1.1’de gösterilmektedir.

Tablo 3.1.1. Program Öğrenim Çıktılarının Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ile Uymu

TYYÇ Temel Alanları	İlgili Program Çıktıları (PÇ)
BİLGİ (Kuramsal / Olgusal)	PÇ-1: Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisine sahiptir. PÇ-3: Türk Mutfağı, Dünya Mutfakları ve Yöresel Mutfakların bilgi ve uygulama becerisine sahiptir. PÇ-5: Yiyecek içecek işletmelerinin örgütsel yapısı hakkında bilgi sahibidir. PÇ-8: Mesleki yasal mevzuatı anlayabilme ve uygulama becerisine sahiptir
BECERİ (Bilişsel / Uygulamalı)	PÇ-1: Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisine sahiptir. PÇ-2: Aşçılık mesleği ile ilgili fiziksel ekipman ve teknolojileri tanır ve kullanır. PÇ-3: Türk Mutfağı, Dünya Mutfakları ve Yöresel Mutfakların bilgi ve uygulama becerisine sahiptir. PÇ-10: İletişim araçları ile diğer mesleki araç ve teknikleri kullanabilme becerisine sahiptir. PÇ-11: Mesleki süreçleri planlama ve uygulama becerisine sahiptir.
YETKİNLİK (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk)	PÇ-7: Gereksinimleri karşılayacak biçimde bir süreci yönetme becerisine sahiptir.

TYYÇ Temel Alanları	İlgili Program Çıktıları (PÇ)
YETKİNLİK (Öğrenme Yetkinliği)	PÇ-6: Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bunu gerçekleştirebilme becerisine sahiptir. PÇ-14: Girişimciliğin temel ilkelerini kavrama ve uygulama becerisine sahiptir
YETKİNLİK (İletişim ve Sosyal Yetkinlik)	PÇ-4: Ekip içinde çalışma becerisine sahiptir. PÇ-12: Yabancı dilde iletişim kurma becerisine sahiptir PÇ-15: Sosyal toplumsal sorumlulukları kavrama uygulama becerisine sahiptir.
YETKİNLİK (Alana Özgü Yetkinlik)	PÇ-2: Aşçılık mesleği ile ilgili fiziksel ekipman ve teknolojileri tanır ve kullanır. PÇ-8: Mesleki yasal mevzuatı anlayabilme ve uygulama becerisine sahiptir. PÇ-13: Mesleki özgüvene sahiptir.

Tablo 3.1.1. ‘e göre Aşçılık Ön Lisans Programına ait öğretim çıktıları, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) yeterlilik alanları dikkate alınarak analiz edilmiş ve bilgi, beceri ile yetkinlik boyutları açısından uyumlu olduğu tespit edilmiştir.

Aşçılık Programına ait program çıktıları belirlenirken, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) esas alınmış; bilgi (kuramsal ve olgusal), beceri (bilişsel ve uygulamalı) ve yetkinlik (bağımsız çalışabilme ve sorumluluk alabilme, öğrenme yetkinliği, iletişim ve sosyal yetkinlik, alana özgü yetkinlik) boyutları temel çerçeve olarak kullanılmıştır.

Program çıktılarının oluşturulmasında; alan öğretim elemanlarının görüşleri, iç paydaş değerlendirmeleri, mezunların istihdam alanları, gastronomi ve yiyecek-içecek sektörünün güncel gereksinimleri, kariyer günlerinde sektör temsilcilerinden alınan geri bildirimler dikkate alınmıştır. Bu doğrultuda Aşçılık Programı; temel mutfak tekniklerine hâkim, hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilen, ekip çalışmasına yatkın, maliyet bilinci gelişmiş, yaratıcı ve sürdürülebilirlik farkındalığına sahip nitelikli ara kademe mutfak personeli yetiştirmeyi hedeflemektedir.

3.1.2. Program çıktılarını belirleme yönteminin nasıl işletildiğini kanıtlarıyla açıklayınız.¹

¹ Program çıktıları yukarıda verilen tanıma uymalı ve öğrencilerin mezuniyetlerine kadar edinmeleri beklenen bilgi, beceri ve yetkinliklerden oluşmalıdır.

Program çıktılarının güncelliği, her eğitim-öğretim yılı sonunda yapılan akademik kurul değerlendirmeleri ile gözden geçirilmektedir.

Süreç şu şekilde işletilmektedir: ders başarı analizleri incelenir, uygulama mutfağındaki performans değerlendirmeleri gözden geçirilir, kariyer günleri kapsamında sektör temsilcilerinin beklentileri değerlendirilir, dış paydaş toplantılarında sektörel gelişmeler (sürdürülebilir mutfak, yerel ürün kullanımı, dijitalleşme vb.) analiz edilir, mezunların istihdam alanları dikkate alınır.

Elde edilen veriler doğrultusunda program çıktıları gerekirse revize edilmekte ve sürekli iyileştirme döngüsü (PUKÖ) işletilmektedir.

3.1.3. Program çıktıları, program eğitim amaçları ile tutarlılığını açıklayınız.

Program öğrenim çıktıları oluşturulurken Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ile uyumlu olmasına özellikle dikkat edilmiştir.

PÖÇ'ler;

Bilgi (Kuramsal ve Olgusal)

Beceri (Bilişsel ve Uygulamalı)

Yetkinlik (Bağımsız Çalışabilme, Öğrenme Yetkinliği, İletişim, Alana Özgü Yetkinlik) boyutları esas alınarak hazırlanmıştır.

Tablo 3.1.3'de yer alan TYYÇ-PÖÇ ilişki matrisi incelendiğinde, program çıktılarının bilgi, beceri ve yetkinlik boyutlarının tamamını kapsadığı görülmektedir.

Aşçılık Programı özellikle:

Uygulamalı beceri (pişirme teknikleri, ekipman kullanımı)

Alana özgü yetkinlik (gıda güvenliği, kalite standartları)

İletişim ve ekip çalışması

Öğrenme ve girişimcilik yetkinliği boyutlarında güçlü bir örtüşme göstermektedir.

Program eğitim amaçları; sektörde çalışabilecek nitelikli aşçılar yetiştirmek, uygulama becerisi yüksek mezunlar vermek ve öğrencilerin mesleki gelişimlerini sürdürülebilir kılmak üzerine yapılandırılmıştır. Program çıktıları; temel mutfak tekniklerini uygulayabilme, gıda güvenliği ve hijyen kurallarını uygulayabilme, menü planlama ve maliyet hesaplama yapabilme, ekip çalışması ve iletişim becerisi, yaratıcılık ve yenilikçilik, yerel ve uluslararası mutfak bilgisi, iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları, gibi çıktılar aracılığıyla eğitim amaçlarını doğrudan desteklemektedir.

Bu eşleştirme, programın teorik bilgi ile uygulama becerisini bütünleştiren bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir.

Tablo 3.1.3. Program Eğitim Amaçları (PEA) ve Program Çıktıları (PÇ) İlişki Tablosu

Tablo 3.4. PÖA ve PÖÇ İlişkisi

KURUM PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI ¹	KURUM PÖÇ No: ^{2;3}														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1.Aşçılık programının temel amacı yiyecek-içecek sektöründe ihtiyaç duyulan kuramsal ve uygulamalı becerilerle donanmış ulusal ve uluslararası alanda çalışabilecek yiyecek- içecek sektörüne hizmet verecek personel yetiştirmektir.	3	3	3	0	3	0	2	2	3	3	3	3	3	3	1
2.Programın bir diğer amacı da zengin Türk mutfak Kültürünün akademik bir ortamda araştırılması ve korunmasını sağlamak ve bu kültürü uluslararası alanda tanıtmaktır.	3	3	3	0	3	0	2	2	3	3	3	3	3	3	1

3.1.4. Program çıktılarının MEDEK Program çıktılarını nasıl kapsadığını kanıtlayınız. ^{1 2}

MEDEK tarafından tanımlanan çıktılar ile program kapsamında belirlenen 15 program öğretim çıktısı arasındaki ilişki analiz edilmiş ve sonuçlara Tablo 3.1.4'te yer verilmiştir. Yapılan eşleştirme sonucunda, programın hem kuramsal bilgi boyutunu hem de uygulamaya yönelik mesleki yeterlilikleri bütüncül ve sistematik bir şekilde kapsadığı görülmektedir.

Tablo 3.1.4. MEDEK Ortak Program Öğrenim Çıktıları ve PÖÇ İlişkisi

MEDEK ORTAK PROGRAM ÖĞRENİM ÇIKTILARI ¹	KURUM PÖÇ No: ²														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1. Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.	X	X	X		X			X			X				
2. Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.	X	X	X		X	X									
3. Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.		X	X												
4. Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.	X			X	X		X			X	X				X

Program öğretim çıktıları:

1. Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisine sahiptir.
2. Aşçılık mesleği ile ilgili fiziksel ekipman ve teknolojileri tanır ve kullanır.
3. Türk Mutfağı, Dünya Mutfakları ve Yöresel Mutfakların bilgi ve uygulama becerisine sahiptir.
4. Ekip içinde çalışma becerisine sahiptir.
5. Yiyecek içecek işletmelerinin örgütsel yapısı hakkında bilgi sahibidir.
6. Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bunu gerçekleştirebilme becerisine sahiptir.
7. Gereksinimleri karşılayacak biçimde bir süreci yönetme becerisine sahiptir.
8. Mesleki yasal mevzuatı anlayabilme ve uygulama becerisine sahiptir.
9. Etkin iletişim kurma becerisine sahiptir.
10. İletişim araçları ile diğer mesleki araç ve teknikleri kullanabilme becerisine sahiptir.
11. Mesleki süreçleri planlama ve uygulama becerisine sahiptir.
12. Yabancı dilde iletişim kurma becerisine sahiptir.
13. Mesleki özgüvene sahiptir.
14. Girişimciliğin temel ilkelerini kavrama ve uygulama becerisine sahiptir.
15. Sosyal toplumsal sorumlulukları kavrama uygulama becerisine sahiptir.

Tanımlanan dört MEDEK odaklı çıktı ile program kapsamında belirlenen 15 program öğretim çıktısı arasındaki ilişki analiz edildiğinde, programın hem kuramsal hem de uygulamaya dönük yeterlilikleri bütüncül bir biçimde kapsadığı görülmektedir.

¹ MEDEK Program Çıktıları birebir kullanılabilir.

² Eğer program çıktıları, MEDEK Çıktılarından farklı bir şekilde tanımlanmışsa, bileşen bazında ayrıntılı bir çapraz ilişki tablosu kullanılmalıdır.

MEDEK tarafından mesleki eğitim programları için tanımlanan ortak çıktılar ile Aşçılık Programı çıktıları karşılaştırıldığında;

- Mesleki temel bilgiye sahip olma
- Alanla ilgili uygulamaları gerçekleştirme
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarını uygulama
- Etik ilkelere uygun davranma
- Uygulama becerileri
- Takım çalışmasına uyum sağlama
- Mesleki iletişim kurabilme

Gibi alanların program çıktıları tarafından kapsandığı görülmektedir.

Aşçılık Programı özellikle uygulama ağırlıklı yapısı sayesinde operasyonel süreçleri gerçekleştirme boyutunda MEDEK çıktılarıyla yüksek düzeyde örtüşmektedir.

- 3.2.1. Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, mezuniyet aşamasına gelmiş olan her bir öğrencinin o program çıktısına ne düzeyde ulaştığını açıklayınız ve bu amaçla kurulmuş olan ölçme ve değerlendirme sisteminden elde edilen somut kanıtları **özetleyiniz.**

PÇ-1: Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisine sahiptir.

- Alan derslerindeki başarı ortalamaları ve yazılı ve uygulamalı sınav performansları üzerinden ölçülmekte olup, mezuniyet aşamasındaki öğrencilerin büyük çoğunluğunun hedeflenen yeterlilik düzeyine ulaştığı görülmektedir.

PÇ-2: Aşçılık mesleği ile ilgili fiziksel ekipman ve teknolojileri tanır ve kullanır.

- Uygulamalı alan derslerin sonunda ara sınavların yazılı, final sınavlarının da uygulamalı şekilde yapılması ekipmanların önce öğrenilip sonra da kullanılmasıyla pekiştirildiği sınavlar sonundaki değerlendirmelerde görülmüştür.

PÇ-3: Türk Mutfağı, Dünya Mutfakları ve Yöresel Mutfakların bilgi ve uygulama becerisine sahiptir.

- İkinci sınıfa geçen ve temel mutfak eğitimini birinci sınıfta tamamlayan öğrencilerin, ilk dönem Türk Mutfağı, İkinci dönem ise Dünya Mutfakları derslerini almışlardır. Dönem içinde uygulama derslerinin yoğunluğu ve dönem sonundaki hem yazılı hem uygulamalı sınavlarda yapılan değerlendirmelerle olumlu sonuçlar alınmıştır.

PÇ-4: Ekip içinde çalışma becerisine sahiptir.

- Grup uygulamaları ve mutfak organizasyonu sırasında gözlem ile değerlendirilmektedir.

PÇ-5: Yiyecek içecek işletmelerinin örgütsel yapısı hakkında bilgi sahibidir.

- Mutfak Hizmetleri dersinin ölçme değerlendirme sınavları ile belirlenmektedir.

PÇ-6: Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bunu gerçekleştirebilme becerisine sahiptir.

- Öğrenciler, mesleki gelişimlerini sürdürebilmek adına yaşam boyu öğrenme bilincine sahip olmuş, tarihsel ve kültürel bağlamda bilinçli bir turizm anlayışı geliştirmişlerdir. Sosyal sorumluluk projelerine katılım belgeleri, Öz değerlendirme raporları

PÇ-7: Gereksinimleri karşılayacak biçimde bir süreci yönetme becerisine sahiptir.

- Ders içi proje sunumları ile ölçülmektedir.

PÇ-8: Mesleki yasal mevzuatı anlayabilme ve uygulama becerisine sahiptir.

- Öğrenciler, gıda ve mutfak hizmetlerine yönelik yasal mevzuatı öğrenmiş ve güncel düzenlemeleri takip edebilme yetkinliği kazanmışlardır.

PÇ-9: Etkin iletişim kurma becerisine sahiptir.

- Öğrenciler, mutfak sektörüne dair edindikleri bilgi ve deneyimleri akademik ve mesleki ortamlarda etkili sözlü ve yazılı iletişim yoluyla ifade edebilmişlerdir.

PÇ-10: İletişim araçları ile diğer mesleki araç ve teknikleri kullanabilme becerisine sahiptir.

- Öğrenciler, sektörde yaygın kullanılan sistemleri ve iletişim teknolojilerini etkin şekilde kullanabilmektedir.

PÇ-11 Mesleki süreçleri planlama ve uygulama becerisine sahiptir.

- Menü Planlama. Mutfak Hizmetleri derslerinin içeriğiyle mesleki süreçleri planlama ve uygulama becerileri gelişmiştir.

PÇ-12: Yabancı dilde iletişim kurma becerisine sahiptir.

- İngilizce I. İngilizce II, Mesleki Yabancı Dil I, Mesleki yabancı Dil II ve Seçmeli Almanca, Rusça derslerinin ölçme değerlendirme sınavları ile iletişim becerileri gelişmiştir.

PÇ-13: Mesleki özgüvene sahiptir.

- Uygulamalı derslerin (Pişirme Yöntemleri I, Pişirme Yöntemleri II, Mutfak Ürünleri, Soslar Baharatlar ve Otlar, Mutfak Uygulamaları I, Mutfak Uygulamaları II, Türk Mutfağı, Dünya Mutfakları, Yaratıcı Mutfak) mutfak laboratuvarında gerçekleşen uygulamalı sınavları ile ölçülmüştür.

PÇ-14: Girişimciliğin temel ilkelerini kavrama ve uygulama becerisine sahiptir.

- Girişimcilik ders içi proje sunumu ve yazılı sınav sonuçları ile ölçülmektedir.

PÇ-15: Sosyal toplumsal sorumlulukları kavrama uygulama becerisine sahiptir.

- Öğrenciler, sosyal adalet, sürdürülebilir turizm ve çevre koruma gibi konulara duyarlı bir bakış açısı kazanmışlardır.

3.2.2. Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, o çıktı ile ilişkilendirilebilecek ve o çıktının sağlandığının kanıtı olarak MEDEK program değerlendiricilerine kurum ziyareti sırasında ayrıca sunulacak belgeleri (öğrenci çalışmaları, bunlara ilişkin yapılan değerlendirmeler vb.) listeleyiniz. Kanıt olarak sunulacak belgeler ile program çıktıları arasında nasıl bir ilişki kurulacağını örneklerle açıklayınız.¹

¹ Bu süreç ağırlıklı olarak sınav, proje, ödev gibi öğrenci çalışmalarına dayanmalıdır. Sadece anketlere ve ders geçme başarı notlarına dayalı ölçme ve değerlendirme yöntemleri yetersiz sayılacaktır.

PÇ-1: Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisine sahiptir.

Kanıt: Mutfak Hizmetleri, Mutfak Ürünleri, Pişirme Yöntemleri I, Pişirme yöntemleri II, Soslar, Baharatlar ve Otlar, Gastronomi, Mutfak Uygulamaları I, Mutfak Uygulamaları II, Türk Mutfak Kültürü, Dünya Mutfakları, Pastane Ürünleri derslerinin Ders içerikleri ve örnek sınav kağıtları ve cevap anahtarları.

PÇ-2: Aşçılık mesleği ile ilgili fiziksel ekipman ve teknolojileri tanır ve kullanır.

Kanıt: Mutfak Ürünleri, Pişirme Yöntemleri I, Pişirme yöntemleri II, Mutfak Uygulamaları I, Mutfak Uygulamaları II derslerinin ders içerikleri, örnek sınav kağıtları ve cevap anahtarları.

PÇ-3: Türk Mutfağı, Dünya Mutfakları ve Yöresel Mutfakların bilgi ve uygulama becerisine sahiptir.

Kanıt: Türk Mutfak Kültürü ders içerikleri ve örnek sınav kağıtları.

PÇ-4: Ekip içinde çalışma becerisine sahiptir.

Kanıt: Pişirme Yöntemleri I, Pişirme yöntemleri II, Mutfak Uygulamaları I, Mutfak Uygulamaları II, Türk Mutfak Kültürü, Dünya Mutfakları, Pastane Ürünleri derslerinin gruplar halinde işlenmesi ve girişimcilik dersi grup çalışması performans sonuçları.

PÇ-5: Yiyecek içecek işletmelerinin örgütsel yapısı hakkında bilgi sahibidir.

Kanıt: Mutfak Hizmetleri ve Yiyecek İçecek Servisi I ve Yiyecek İçecek Servisi II derslerinin ders içerikleri ve örnek sınav kağıtları.

PÇ-6: Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bunu gerçekleştirebilme becerisine sahiptir.

Kanıt: Mezun anketleri örnekleri/ öğrencilerin bireysel gelişim örnekleri.

PÇ-7: Gereksinimleri karşılayacak biçimde bir süreci yönetme becerisine sahiptir.

Kanıt: Derslerdeki proje sunumu örnekleri.

PÇ-8: Mesleki yasal mevzuatı anlayabilme ve uygulama becerisine sahiptir.

Kanıt: Gıda Mevzuatı, Gıda ve Personel Hijyeni derslerinin ders içerikleri ve örnek sınav kağıtları.

PÇ-9: Etkin iletişim kurma becerisine sahiptir.

Kanıt: İletişim dersi içerikleri/ sınav kağıdı örnekleri.

PÇ-10: İletişim araçları ile diğer mesleki araç ve teknikleri kullanabilme becerisine sahiptir.

Kanıt: İletişim dersi ve uygulamalı derslerin ders içerikleri ve uygulamalı sınav sonuçları kağıtları.

PÇ-11 Mesleki süreçleri planlama ve uygulama becerisine sahiptir.

Kanıt: Uygulamalı derslerin uygulamalı sınav sonuç kağıtları.

PÇ-12: Yabancı dilde iletişim kurma becerisine sahiptir.

Kanıt: İngilizce I, İngilizce II, Mesleki Yabancı Dil I ve Mesleki Yabancı Dil II derslerinin ders içerikleri ve örnek sınav kağıtları.

PÇ-13: Mesleki özgüvene sahiptir.

Kanıt: Mezun takip sistemi mezun ankati sonuçları ve ders performans ve sunum çıktıları.

PÇ-14: Girişimciliğin temel ilkelerini kavrama ve uygulama becerisine sahiptir.

Kanıt: Girişimcilik dersi ders içerikleri ve örnek sunum çıktıları.

PÇ-15: Sosyal toplumsal sorumlulukları kavrama uygulama becerisine sahiptir.

Kanıt: Sosyal kulüp etkinlikleri.

Ölçüt 4. Sürekli İyileştirme

Programımız, son üç yıllık süreçte eğitim kalitesini artırmak amacıyla somut verilere dayalı bir sürekli iyileştirme mekanizması işletmektedir. Bu kapsamda belirlenen sorunlar ve yapılan iyileştirmeler aşağıda sunulmuştur

4.1. Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemleri aracılığıyla, bir önceki MEDEK genel değerlendirmesinden bu yana (ilk kez değerlendirilen programlarda son üç yıl içinde), somut verilere dayalı olarak belirlenen sorunları ve bu sorunları gidermek için programla ilgili yaptığınız sürekli iyileştirme çalışmalarını kanıtlarıyla açıklayınız. Bu kanıtlar, sürekli iyileştirme için oluşturulan çözüm önerilerinin, bu önerileri uygulamaya alan sorumluların, bu uygulamaların gerçekleştirilme zamanlarının, gerçekleştirilenlerin izlenmesinin ve yapılan iyileştirmelerin yeterlilik değerlendirilmesinin kayıtlarıdır.

Sektör paydaşlarıyla Aşçılık Programı müfredatının güncellenmesi ve sektör ihtiyaçlarının tespit edilerek buna uygun hale getirilmesi amacıyla toplantı yapılmıştır. Bu toplantıdan elde edilen veriler doğrultusunda müfredatın güncellenmesine karar verilmiş olup, ilgili toplantı tutanağı kanıtlar dosyasında sunulmaktadır (Ek 1). Ayrıca, ALTSO Turizm MYO binası içindeki iş güvenliği risklerinin tespitinde öğrenci sağlığı ve güvenliği göz önünde bulundurularak bir risk değerlendirmesi yapılmıştır. Bu kapsamda Aşçılık Programının kullanımında olan Mutfak bölümündeki sorunlar da risk raporunda yer almaktadır. Tespit edilen öncelikli risk alanlarına yönelik iyileştirme çalışmaları başlatılmış olup, ilgili risk raporu kanıtlar dosyasında yer almaktadır (Ek 2). Diğer taraftan dış paydaş fikirlerinin sistematik olarak

alınmasına yönelik anket sistemi geliştirilmiş olup bu anketler de ilgili web sitesinde sonuçlarıyla birlikte yayınlanmaktadır (<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/media/dslp5fm/dis-paydas-deg-erlendirme-anket-formu-myo-2.pdf>). (<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/media/vgubxnc3/dis-paydas-anket-sonu-altso-turizm-myo.pdf>.)

4.2. Yapılan sürekli iyileştirme çalışmalarının, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, iç ve dış paydaş geribildirimlerini dâhil ederek, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olduğunu kanıtlarıyla açıklayınız. Bu çalışmalarınızı belgeleyen yöntemlerini açıklayınız ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Aktif öğrencilere yönelik anketler her yıl düzenli olarak uygulanmaktadır. Bu anketler ve sonuçlarına ait raporlar, programın web sitesinde kamuoyu ve paydaşların erişimine sunulmaktadır. Raporlardan elde edilen sonuçlar, programın geliştirilmesi ve ders içeriklerinin güncellenmesi için bir yol haritası olarak kullanılmaktadır (<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/kalite/anketler/>). Bu kapsamda belirlenen iyileştirme maddeleri, bir sonraki akademik yılın planlamalarına dahil edilmiş ve ders içerikleri müfredat güncellemeleri aracılığıyla düzenlenmesine karar verilmiştir. Ayrıca Açıcılık Programı öğrencilerinin aktif öğrenme süreçlerinin güçlendirilmesi ve sektörel iş birliğinin ve tanışıklığının sağlanması amacıyla uzman şeflerin ve sektör temsilcilerinin katılımıyla workshoplar ve söyleşiler de sıklıkla düzenlenmektedir. İlgili etkinliklere ait detaylar web sitemizdeki Haberler kısmında (<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/haber/>) ve okulumuza ait instagram hesabında paylaşılmaktadır (<https://www.instagram.com/altsoturizmmyo?igsh=cGZ2bXliMWI0d2I5>).

4.3. Yapılan sürekli iyileştirme çalışmalarında, mezun izleme yöntemi aracılığıyla elde ettiği bilgiler sistematik bir biçimde toplanmış olmalı ve somut verilere dayalı olduğunu kanıtlarıyla açıklayınız. Bu çalışmalarınızı belgeleyen yöntemlerini açıklayınız ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Mezun öğrenci anketlerinden elde edilen veriler sistematik olarak toplanmakta ve somut bir veri kaynağı olarak kullanılmaktadır (<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/kalite/anketler/>). Bu anket sonuçları doğrultusunda, hem ders içerikleri hem de öğrenci etkinlikleri sektörün ve öğrencilerin ihtiyaçlarına göre planlanmaktadır. Mezunlardan gelen geri bildirimler, müfredat güncelleme çalışmalarının ve akademik planlamaların temel dayanaklarından birini oluşturmaktadır.

Ölçüt 5. Öğretim Planı

5.1. Öğretim planını, Tablo 5.1 ve Tablo 5.2'yi **AKTS kredileri ile** doldurarak veriniz.

5.2. En az 5 AKTS, dış paydaş önerilerini dikkate alan ders/dersleri ve **öğretim planına** dahil edilme sürecini açıklayınız.

Açıcılık Programında, ders içeriklerinin güncelliği ve sektörle uyumu, dış paydaş katılımı ile sistematik olarak değerlendirilmektedir. Bu kapsamda her yıl gerçekleştirilen Danışma Kurulu toplantılarında sektör temsilcilerinden alınan öneriler doğrultusunda ders içerikleri gözden geçirilmekte ve gerekli güncellemeler yapılmaktadır.

5.3. En az 15 AKTS, İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler ders/dersleri ve öğretim planına dahil edilme sürecini açıklayınız.

Programda müfredat geliştirme ve güncelleme süreci, akademik yeterlilikler ile sektör beklentilerinin bütüncül olarak değerlendirilmesine dayanmaktadır. Bu süreçte Program Çıktılarının (PÇ) paydaş beklentileriyle uyumu esas alınmakta; müfredat yalnızca teorik kazanımları değil, mezunların sektörel istihdam edilebilirliğini destekleyen uygulama temelli yetkinlikleri de kapsayacak şekilde tasarlanmaktadır.

- 5.4. Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki derslerin en az 20 AKTS olduğunu Tablo 5.3'te açıklayınız.
İlgili mesleki dersler tablo 5.3'te açıklanmıştır. Tabloda derslerin hangi programa özgü çıktılara (PÖÇ) hizmet ettiği sunulmuştur.
- 5.5. Öğretim planında yer alan tüm derslerin bilgi paketleri (bölüm dışı dersler dâhil), belirtilen formata uygun olarak, **Ek 1.1**'de veriniz. Kamuoyuyla paylaşım sürecini açıklayınız.
Öğretim planında yer alan tüm derslerin bilgi paketleri Üniversitemiz Bologna sistemi üzerinden
(<https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=23&curSunit=10099#>) kamuoyu ile doğrudan paylaşılmaktadır.
- 5.6. Öğretim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak ve sürekli gelişimini sağlamak için kullanılan yönetim sistemini anlatınız.¹
Eğitim planının güncelliğini korumak amacıyla her dönem sonunda dış paydaş danışma kurulu toplantıları yapılmaktadır. Sektör temsilcileri, mezunlar ve yerel paydaşların katılımıyla gerçekleştirilen bu toplantılarda programın güçlü ve gelişime açık yönleri ile sektörel eğilimler değerlendirilmekte, elde edilen geri bildirimler müfredat güncellemelerine yansıtılmaktadır.

¹ Burada, programı yürüten bölümün, bölüm başkanlığı düzeyinde ve/veya öğretim elemanlarından oluşan komiteler aracılığıyla, önlisans programı öğretim planının sürekli gözetimini ve gelişimi sağlayan bir sistem kurmuş olması beklenmektedir.

Tablo 5.1. Öğretim Planı¹
[Programın Adı]

Ders Adı	Öğretim Dili	Zorunlu / Seçmeli (Z/S)	Kategori			
			Programa/alan a özgü mesleki dersler (AKTS)	Dış paydaş önerilerinin dikkate alındığı dersler (AKTS)	İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler (AKTS)	Diğer Dersler (AKTS)
1. Yarıyıl						
MUTFAK HİZMETLERİ	Türkçe	Z	3/5			
YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I	Türkçe	Z	3/5			
GIDA VE PERSONEL HİJYENİ	Türkçe	Z	2/3			
İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	Türkçe	Z	2/3			
PİŞİRME YÖNTEMLERİ I	Türkçe	Z	3/4			
ETİK	Türkçe	Z	2/2			
TÜRK DİLİ I	Türkçe	Z				2/2
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	Türkçe	Z				2/2
İNGİLİZCE I	Türkçe	Z				2/2
TEMEL İLK YARDIM VE ACİL EĞİTİMİ	Türkçe	S				2/2
SAĞLIKLI YAŞAM	Türkçe	S				2/2
2. Yarıyıl						
YİYECEK İÇECEK SERVİSİ II	Türkçe	Z	3/4			
MUTFAK ÜRÜNLERİ	Türkçe	Z	3/4			
SOSLAR, BAHARATLAR VE OTLAR	Türkçe	Z	3/3			
GASTRONOMİ	Türkçe	Z	3/3			
PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	Türkçe	Z	4/6			

¹ Tablo 5.1, derslerin isimleri ve AKTS'leri içerecek şekilde doldurulmalıdır. "X" ile işaretlenen tablolar yetersiz olarak değerlendirilecektir. Bu tabloda aynı ders birden fazla kategoride (Dış paydaş, zorunlu ders vb.) gösterilebilir.

BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ	Türkçe	Z				2/2
TÜRK DİLİ II	Türkçe	Z				2/2
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	Türkçe	Z				2/2
İNGİLİZCE II	Türkçe	Z				2/2
MİTOLOJİ	Türkçe	S				2/2
KÜLTÜREL ETKİNLİKLER	Türkçe	S				2/2
3. Yarıyıl						
MUTFAK UYGULAMALARI I	Türkçe	Z	5/7			
TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	Türkçe	Z	3/6			
BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA	Türkçe	Z	3/4			
MESLEKİ YABANCI DİL I	Türkçe	Z	3/4			
YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ	Türkçe	S	2/3			
YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU	Türkçe	S	3/3			
YEMEK SÜSLEME SANATI	Türkçe	S	3/3			
4. Yarıyıl						
MUTFAK UYGULAMALARI II	Türkçe	Z	5/7			
DÜNYA MUTFAKLARI	Türkçe	Z	4/5			
PASTANE ÜRÜNLERİ	Türkçe	Z	3/5			
MESLEKİ YABANCI DİL II	Türkçe	Z	3/4			
KONUK İLİŞKİLERİ VE İLETİŞİMİ	Türkçe	S	2/3			
GIDA MEVZUATI	Türkçe	S	2/3			

YARATICI MUTFAK UYGULAMAL ARI	Türk çe	S	3/3			
--	------------	---	-----	--	--	--

Not: Ders sayısı kadar satır ekleyebilirsiniz!

Tablo 5.2 Ders ve Sınıf Büyüklükleri
[Programın Adı]

Dersin Kodu	Dersin Adı	Son İki Yarıyıldaki Dersi Seçen Öğrenci Sayısı	Dersin Türü ¹			
			Sınıf Dersi	Laboratuvar	Uygulama	Diğer
MASCI 101	Mutfak Hizmetleri	62	%100			
MASCI 102	Yiyecek İçecek Servisi I	61	%100			
MASCI 103	Gıda ve Personel Hijyeni	61	%100			
MASCI 104	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	58	%100			
MASCI 105	Pişirme Yöntemleri I	61	%65		%35	
MTUR 105	Etik	59	%100			
MTDB 101	Türk Dili I	121	%100			
MATA 101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I		%100			
MING 101	İngilizce I		%100			
MSGs 109	Temel İlk Yardım Ve Acil Eğitimi	37				
MSGs 133	Sağlıklı Yaşam	25				
MASCI 202	Yiyecek İçecek Servisi II	59	%100			
MASCI 203	Mutfak Ürünleri	56	%70		%30	
MASCI 204	Soslar, Baharatlar ve Otlar	55	%65		%35	
MASCI 205	Gastronomi	54	%100			
MASCI 206	Pişirme Yöntemleri II	56	%60		%40	
MBIL 101	Bilgi ve İletişim Teknolojisi	50	%100			
MTDB 102	Türk Dili II	53	%100			
MATA 102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II		%100			
MING 102	İngilizce II		%100			
MSGs 147	Mitoloji	28	%100			

¹ Her dersin oluştuğu türleri yüzde olarak veriniz (%75 sınıf dersi, %25 laboratuvar gibi)

MSGS 183	Kültürel Etkinlikler	30				
MASCI 301	Mutfak Uygulamaları I	50	%15		%85	
MASCI 302	Türk Mutfak Kültürü	50	%65		%35	
MASCI 312	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	50	%100			
MYDB 301	Mesleki Yabancı Dil I	49	%100			
MASCI 305	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	52	%100			
MTUR 302	Yiyecek İçecek Otomasyonu	53				
MASCI 306	Yemek Süsleme Sanatı	50	%65		%35	
MASCI 401	Mutfak Uygulamaları II	48			%100	
MASCI 402	Dünya Mutfakları	47	%75		%25	
MASCI 403	Pastane Ürünleri	49	%15		%85	
MYDB 401	Mesleki Yabancı Dil II	49	%100			
MASCI 404	Konuk İlişkileri ve İletişim	49	%100			
MASCI 405	Gıda Mevzuatı	47	%100			
MASCI 406	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	47	%65		%35	

Not: Ders sayısı kadar satır ekleyebilirsiniz!

Tablo 5.3. Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki dersler
[Programın Adı]

Ders Adı	Öğretim Dili	Zorunlu/Seçmeli (Z/S)	Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki derslerin				Program Çıktısı ¹
			T	U	K	AKTS	
1. Yarıyıl							
Mutfak Hizmetleri	Türkçe	Z	3	0	3	5	PÖÇ1. Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisine sahiptir. PÖÇ2. Aşçılık mesleği ile ilgili fiziksel ekipman ve teknolojileri tanır ve kullanır. PÖÇ5. Yiyecek içecek işletmelerinin örgütsel yapısı hakkında bilgi sahibidir.
Yiyecek İçecek Servisi I	Türkçe	Z	3	0	3	5	PÖÇ15. Temel mutfak ve servis tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığını, pişirilmesini, süslemesini,

¹ Ölçüt. 9 da tanımlanan program özgü çıktıların dersle olan ilişki bu sütunda yazılmalıdır.

							sunumunu ve servisini yapma becerisine sahiptir. PÖÇ16. Mutfak ve servis yapısının hiyerarşisini bilir.
Gıda ve Personel Hijyeni	Türkçe	Z	2	0	2	3	PÖÇ18. İş sağlığı ve güvenliği, gıda ve personel hijyeni ve temel ilk yardım konularında temel ilkeleri bilir ve çalışma alanında uygular.
İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	Türkçe	Z	2	0	2	3	PÖÇ18. İş sağlığı ve güvenliği, gıda ve personel hijyeni ve temel ilk yardım konularında temel ilkeleri bilir ve çalışma alanında uygular.
Pişirme Yöntemleri I	Türkçe	Z	2	1	3	4	PÖÇ1. Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisine sahiptir. PÖÇ4. Ekip içinde çalışma becerisine ve sorumluluk alma bilincine sahiptir. PÖÇ15. Temel mutfak ve servis tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığını, pişirilmesini, süslemesini, sunumunu ve servisini yapma becerisine sahiptir.
Etik	Türkçe	Z	2	0	2	2	PÖÇ14. Mesleki çalışmalarda kültürel ve etik değerleri uygular
Temel İlk Yardım ve Acil Eğitimi	Türkçe	S	2	0	2	2	PÖÇ18. İş sağlığı ve güvenliği, gıda ve personel hijyeni ve temel ilk yardım konularında temel ilkeleri bilir ve çalışma alanında uygular.
İngilizce I	Türkçe	Z	2	0	2	2	PÖÇ12. Yabancı dilde iletişim kurma becerisine sahiptir.
2. Yarıyıl							
Yiyecek İçecek Servisi II	Türkçe	Z	3	0	3	4	PÖÇ15. Temel mutfak ve servis tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığını, pişirilmesini, süslemesini, sunumunu ve servisini yapma becerisine sahiptir. PÖÇ16. Mutfak ve servis yapısının hiyerarşisini bilir.
Mutfak Ürünleri	Türkçe	Z	2	1	3	4	PÖÇ1. Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisine sahiptir. PÖÇ13. Alanına özgü ürünleri tanıır. Menü planlaması ve maliyet hesaplamasını yapar. Standart reçete oluşturma ve uygulama becerisine sahiptir.
Soslar, Baharatlar ve Otlar	Türkçe	Z	2	1	3	3	PÖÇ13. Alanına özgü ürünleri tanıır. Menü planlaması ve maliyet hesaplamasını yapar. Standart reçete oluşturma ve

							uygulama beceresine sahiptir. PÖÇ17. Çalışmalarını çevre bilinci ve sürdürülebilirlik ilkeleri çerçevesinde gerçekleştirir. PÖÇ3. Türk Mutfağı, Dünya Mutfakları ve Yöresel Mutfakların bilgi ve uygulama becerisine sahiptir.
Gastronomi	Türkçe	Z	3	0	3	3	PÖÇ1. Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisine sahiptir.
Pişirme Yöntemleri II	Türkçe	Z	3	2	4	6	PÖÇ1. Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisine sahiptir. PÖÇ4. Ekip içinde çalışma becerisine ve sorumluluk alma bilincine sahiptir. PÖÇ15. Temel mutfak ve servis tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığını, pişirilmesini, süslemesini, sunumunu ve servisini yapma becerisine sahiptir.
İngilizce II	Türkçe	Z	2	0	2	2	PÖÇ12. Yabancı dilde iletişim kurma becerisine sahiptir.
3. Yarıyıl							
Mutfak Uygulamaları I	Türkçe	Z	3	3	5	7	PÖÇ2. Aşçılık mesleği ile ilgili fiziksel ekipman ve teknolojileri tanır ve kullanır. PÖÇ4. Ekip içinde çalışma becerisine ve sorumluluk alma bilincine sahiptir. PÖÇ6. Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bunu gerçekleştirebilme becerisine sahiptir.
Türk Mutfak Kültürü	Türkçe	Z	2	1	3	6	PÖÇ3. Türk Mutfağı, Dünya Mutfakları ve Yöresel Mutfakların bilgi ve uygulama becerisine sahiptir.
Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	Türkçe	Z	3	0	3	4	PÖÇ13. Alanına özgü ürünleri tanır. Menü planlaması ve maliyet hesaplamasını yapar. Standart reçete oluşturma ve uygulama beceresine sahiptir.
Mesleki Yabancı Dil I	Türkçe	Z	3	0	3	4	PÖÇ12. Yabancı dilde iletişim kurma becerisine sahiptir.
Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	Türkçe	S	2	0	2	3	PÖÇ13. Alanına özgü ürünleri tanır. Menü planlaması ve maliyet hesaplamasını yapar. Standart reçete oluşturma ve uygulama beceresine sahiptir.
Yiyecek İçecek Otomasyonu	Türkçe	S	2	1	3	3	PÖÇ7. Alanında analitik ve eleştirel düşünme yetisine ve bir süreci yönetme becerisine sahiptir.

							PÖÇ10. İletişim araçları ile diğer mesleki araç ve teknikleri kullanabilme becerisine sahiptir.
Yemek Süsleme Sanatı	Türkçe	S	2	1	3	3	PÖÇ6.Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bunu gerçekleştirebilme becerisine sahiptir.
4. Yarıyıl							
Mutfak Uygulamaları II	Türkçe	Z	3	3	5	7	PÖÇ2. Aşçılık mesleği ile ilgili fiziksel ekipman ve teknolojileri tanır ve kullanır. PÖÇ4. Ekip içinde çalışma becerisine ve sorumluluk alma bilincine sahiptir. PÖÇ6. Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bunu gerçekleştirebilme becerisine sahiptir
Dünya Mutfakları	Türkçe	Z	3	1	4	5	PÖÇ3. Türk Mutfağı, Dünya Mutfakları ve Yöresel Mutfakların bilgi ve uygulama becerisine sahiptir.
Pastane Ürünleri	Türkçe	Z	2	1	3	5	PÖÇ4.Ekip içinde çalışma becerisine ve sorumluluk alma bilincine sahiptir.
Mesleki Yabancı Dil II	Türkçe	Z	3	0	3	4	PÖÇ12. Yabancı dilde iletişim kurma becerisine sahiptir.
Konuk İlişkileri Ve İletişimi	Türkçe	S	2	0	2	3	PÖÇ9, Etkin iletişim kurma becerisine sahiptir.
Gıda Mevzuatı	Türkçe	S	2	0	2	3	PÖÇ8.Mesleki yasal mevzuatı anlayabilme ve uygulama becerisine sahiptir.
Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	Türkçe	S	2	1	3	3	PÖÇ11. Mesleki süreçleri planlama ve uygulama becerisine sahiptir. PÖÇ17. Çalışmalarını çevre bilinci ve sürdürülebilirlik ilkeleri çerçevesinde gerçekleştirir.

Not: Ders sayısı kadar satır ekleyebilirsiniz!

Ölçüt 6. Öğretim Kadrosu

- 6.1.1. **Tablo 6.1**'i doldurunuz. Bu tabloda, programı yürüten bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almalıdır.
- 6.1.2. **Tablo 6.1**'e göre öğretim kadrosunun eğitim öğretim faaliyetleri ve program eğitim planına göre yeterliliğini irdeleyiniz. Ders vermekle yükümlü olan öğretim elemanlarının özet özgeçmişlerini belirtilen formata uygun olarak **Ek I.2**'de veriniz.
- 6.2. Öğretim elemanlarına yönelik teşvik ve ödüllendirilme mekanizmalarını açıklayınız ve sürecin adil ve şeffaf şekilde yürütüldüğüne dair kanıtları sununuz.

Öğretim elemanlarının akademik niteliklerinin geliştirilmesinde manevi desteklerin yanı sıra maddi teşvik mekanizmaları da önemli bir rol oynamaktadır. Bu kapsamda üniversitede, akademik üretkenliği teşvik etmek amacıyla “Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Akademik Teşvik Ödenegi Uygulamaları Usul ve İlkeleri” yürürlükte bulunmaktadır. Söz konusu düzenleme, öğretim elemanlarının bilimsel yayın, proje ve akademik faaliyetlerini desteklemeyi amaçlamaktadır. Bunun yanı sıra, akademik faaliyetlerin desteklenmesine yönelik kurumsal bir yapı olarak Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Destek ve Yardım Vakfı (ALKÜDEV) kurulmuştur. Vakfın imkânları doğrultusunda, öğretim elemanlarının akademik performanslarını teşvik etmeye yönelik ek destek mekanizmalarının geliştirilmesi hedeflenmektedir. Bu girişimler, akademik performansı destekleyen sürdürülebilir bir teşvik sisteminin oluşturulmasına katkı sağlamaktadır.

6.3. Öğretim elemanı atama ve yükseltme kriterlerinin sistemsal sürdürülebilirliğini göz önüne alarak açıklayınız.

Programın atama ve yükseltme kriterleri “Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Akademik Yükseltme ve Atama Kriterleri”ne göre belirlenmektedir. Bu kriterler aşağıda belirtildiği gibidir:

Doktor Öğretim Üyesi Kadrosuna Atanmada Aranacak Ölçütler

A) Ortak Şartlar (Tüm Birimler)

1. Doktora veya tıp ve diş hekimliklerinde uzmanlık ya da sanatta yeterlik derecesini almış olmak,
2. Türkçe eğitim yapan birimlerde Yükseköğretim Kurumları Yabancı Dil (YÖKDİL) Sınavı, Yabancı Dil Bilgisi Seviye Tespit Sınavı (YDS) ya da ÖSYM tarafından denkliği kabul edilen bir yabancı dil sınavından en az 55 (elli beş) ya da eşdeğeri bir puan almış olmak. Çalışma alanı bir dil olan bölümlerde çalışma alanı dışındaki başka bir dilde ÖSYM tarafından denkliği kabul edilen bir yabancı dil sınavından en az 55 (elli beş) puan ya da eşdeğeri bir puan almış olmak, 3. %100 yabancı dilde eğitim yapan birim/bölümlerde aşağıdaki şartlardan en az birini sağlamış olmak;

a) Türkçe dışındaki öğretim dilinin, öğretim elemanının anadili olması,
b) Öğretim elemanının lisans veya doktora öğreniminin tamamını öğretimin verileceği dilin anadil olarak konuşulduğu ülkede bu dille verildiği bir programda tamamlamış olması,
c) Öğretimin verileceği dilin resmî dil olarak kabul edildiği bir ülkedeki, Yükseköğretim Kurulu tarafından tanınan ve ülkenin resmî dilinde eğitim veren yükseköğretim kurumlarının birinde toplamda en az bir yıl (iki yarıyıl) öğretim elemanı olarak çalışmış ve ders vermiş, bu durumu ilgili yükseköğretim kurumundan resmî olarak belgelendirmiş ve ilgili yükseköğretim kurumundan ayrılmasının üzerinden en fazla iki yıl geçmiş olmak,

d) Yükseköğretim Kurumları Yabancı Dil (YÖKDİL) Sınavı, Yabancı Dil Bilgisi Seviye Tespit Sınavı (YDS) ya da ÖSYM tarafından denkliği kabul edilen bir dil sınavından 100 (yüz) tam puan üzerinden en az 85 (seksen beş) ya da eşdeğeri bir puan almış olmak,

C) Havacılık ve Uzay Bilimleri Fakültesinin Havacılık Yönetimi Bölümünde, Sağlık Bilimleri Fakültesinin Çocuk Gelişimi Bölümünde, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Eğitim Fakültesi, Spor Bilimleri Fakültesi, Turizm Fakültesi ile Yabancı Diller Yüksek Okulunun Tüm Bölümlerinde ve Meslek Yüksekokullarının Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Alanındaki Bölümlerinde Doktor Öğretim Üyesi Kadrosuna Atanabilmek İçin;

İlk Atamada:

Aşağıda belirtilen şartlardan en az birini sağlamış olmak;

a) SCI/SCI-E, SSCI, AHCI ya da ESCI kapsamındaki dergilerde araştırma makalesi türünde en az 1 (bir) yayın yapmış olmak,

b) ÜAK ve/veya Üniversitemiz Senatosu tarafından uluslararası alan indeksi olarak kabul edilen indekslerde taranan dergilerde araştırma makalesi türünde en az 2 (iki) yayın yapmış olup, Tablo 1a, Tablo 1b ve/veya Tablo 2’den en az yüz (100) puan almış olmak.

Görev süresi uzatımında:

Aşağıda belirtilen şartlardan en az birini sağlamış olmak;

a) SCI/SCI-E, SSCI, AHCI ya da ESCI kapsamındaki dergilerde araştırma makalesi türünde en az 1 (bir) yayın yapmış olmak,

b) ÜAK ve/veya Üniversitemiz Senatosu tarafından uluslararası alan indeksi olarak kabul edilen indekslerde taranan dergilerde araştırma makalesi türünde en az 2 (iki) yayın yapmış olmak,

c) TR Dizin kapsamında yer alan dergilerde araştırma makalesi türünde en az 2 (iki) yayın yapmış olup, Tablo 1a, Tablo 1b ve/veya Tablo 2'den en az 150 (yüz elli) puan almış olmak.

Doçent Kadrosuna Atanmada Aranacak Ölçütler

A) Ortak Şartlar (Tüm Birimler)

1. Türkçe eğitim yapan birimlerde Yükseköğretim Kurumları Yabancı Dil (YÖKDİL) Sınavı, Yabancı Dil Bilgisi Seviye Tespit Sınavı (YDS) ya da ÖSYM tarafından denkliği kabul edilen bir yabancı dil sınavından, Üniversitelerarası Kurul Başkanlığının güncel doçentlik başvurularında istemiş olduğu yabancı dil puanını almış olmak (Üniversitelerarası Kurul Başkanlığının yabancı dil puanında değişiklik olması durumunda değişiklik kabul edildiği tarihte aynen uygulanır.).

2. %100 yabancı dilde eğitim yapan birim/bölmelerde aşağıda belirtilen şartlardan en az birini sağlamış olmak;

a) Türkçe dışındaki öğretim dilinin, öğretim elemanının anadili olması,

b) Lisans veya doktora öğreniminin tamamının öğretimin verileceği dilin anadil olarak konuşulduğu ülkede ve bu dille verildiği bir programda tamamlamış olmak,

c) Öğretimin verileceği dilin resmî dil olarak kabul edildiği bir ülkedeki, Yükseköğretim Kurulu tarafından tanınan ve ülkenin resmî dilinde eğitim veren Yükseköğretim Kurumlarının birinde toplamda en az bir yıl (iki yarıyıl) öğretim elemanı olarak çalışmış ve ders vermiş, bu durumu ilgili Yükseköğretim Kurumundan resmî olarak belgelendirmiş ve ilgili Yükseköğretim Kurumundan ayrılmasının üzerinden en fazla 2 (iki) yıl geçmiş olmak,

d) Yükseköğretim Kurumları Yabancı Dil (YÖKDİL), Yabancı Dil Bilgisi Seviye Tespit Sınavı (YDS) ya da ÖSYM tarafından denkliği kabul edilen bir dil sınavından 100 (yüz) tam puan üzerinden en az 85 (seksen beş) ya da eşdeğeri bir puan almış olmak,

Üniversitemiz tüm birimlerinde doçent kadrosuna atanabilmek için; Doktora/tıpta ve dış hekimliğinde uzmanlık unvanı aldıktan sonra, en az 240 (iki yüz kırk) puanı Tablo 1a'dan olmak kaydıyla Tablo 1a, Tablo 1b ve/veya Tablo 2'den toplamda en az 400 (dört yüz) puan almış olmak.

Profesör Kadrosuna Atanmada Aranacak Ölçütler

A) Ortak Şartlar (Tüm Birimler)

1. Doçent unvanını aldıktan sonra; profesörlüğe atanabilmek için gerekli olan yasal süreyi doldurmuş ve bir üniversite ya da alanı ile ilgili bilimsel bir araştırma kuruluşunda en az 2 (iki) yıl süre ile fiilen çalışmış olmak,

2. Doçent unvanını aldıktan sonra SSCI, SCI/SCI-E, AHCI ya da ESCI kapsamında yer alan dergilerde yayımlanmış veya DOI numarası almış ve adayın başlıca yazar olarak yer aldığı bir makale yayımlamış olmak,

3. Türkçe eğitim yapan birimlerde Yükseköğretim Kurumları Yabancı Dil (YÖKDİL) Sınavı, Yabancı Dil Bilgisi Seviye Tespit Sınavı (YDS) ya da ÖSYM tarafından denkliği kabul edilen bir yabancı dil sınavından en az 70 (yetmiş) ya da eşdeğeri bir puan almış olmak (Çalışma alanı bir dil olan bölmelerde çalışma alanı dışındaki başka bir dilde ÖSYM tarafından denkliği kabul edilen bir yabancı dil sınavından en az 70 (yetmiş) puan ya da eşdeğeri bir puan almış olmak),

4. %100 yabancı dilde eğitim yapan birim/bölmelerde aşağıda belirtilen şartlardan en az birini sağlamış olmak;

a) Türkçe dışındaki öğretim dilinin, öğretim elemanının anadili olması,

b) Lisans veya doktora öğreniminin tamamının öğretimin verileceği dilin anadil olarak konuşulduğu ülkede ve bu dille verildiği bir programda tamamlamış olmak,

c) Öğretimin verileceği dilin resmî dil olarak kabul edildiği bir ülkedeki Yükseköğretim Kurulu tarafından tanınan ve ülkenin resmî dilinde eğitim veren Yükseköğretim Kurumlarının birinde, toplamda en az 1 (bir) yıl (iki yarıyıl), öğretim elemanı olarak çalışmış ve ders vermiş, bu durumu ilgili Yükseköğretim Kurumundan resmî olarak belgelendirmiş ve ilgili Yükseköğretim Kurumundan ayrılmasının üzerinden en fazla 2 (iki) yıl geçmiş olmak,

d) Yükseköğretim Kurumları Yabancı Dil (YÖKDİL), Yabancı Dil Bilgisi Seviye Tespit Sınavı (YDS) ya da ÖSYM tarafından denkliği kabul edilen bir dil sınavından 100 (yüz) tam puan üzerinden en az 85 (seksen beş) ya da eşdeğeri bir puan almış olmak,

5. 2547 sayılı Yüksek Öğretim Kanunun 26. maddesinin (a) fıkrasının 2. bendi gereğince doçent unvanını aldıktan sonraki dönemde tek yazarlı, çok yazarlı sorumlu yazar ya da çok yazarlı birinci yazar statülerinden herhangi biri kapsamında toplamda araştırma makalesi türünde en az 2 (iki) yayın yapmış olmak,

6. Havacılık ve Uzay Bilimleri Fakültesinin Havacılık Yönetimi Bölümü, Sağlık Bilimleri Fakültesinin Çocuk Gelişimi Bölümü, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Eğitim Fakültesi, Spor Bilimleri Fakültesi, Turizm Fakültesi ve Yabancı Diller Yüksek Okuluna atanacak profesörlerde Madde 2'nin uygulanması 31.12.2023 tarihinden itibaren geçerli olacaktır.

“Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Akademik Yükseltme ve Atama Kriterleri”nde Tablo 1a, Tablo 1b, Tablo 2 ve Tablo 3’de doktor öğretim üyesi, doçent ve profesör kadrolarına atamalarda esas alınacak puanlamalar yer almaktadır. Turizm Fakültesinde öğretim üyeliğine atanma ve yükseltme için bu kadrolara başvuru yapacak olan adayların yapmış oldukları bilimsel yayınlar, eğitim-öğretim, idari ve diğer bilimsel faaliyetler bu tablolardaki puanlamalar esas alınarak puanlanmaktadır

Öğretim elemanı atama ve yükseltme kriterlerinin **sistemsel sürdürülebilirliği**, bir kurumun akademik kalitesini sadece anlık olarak değil, uzun vadede nasıl koruduğunu ve geliştirdiğini ifade eder.

- **Mevzuata Dayalı Süreç:** Tüm atamaların yayınlanmış yönergelerle göre yapılması, kişiye özel uygulamaların önüne geçerek kurumsal adaleti ve sistem güvenilirliğini korur.

Öğretim elemanı atama ve yükseltme kriterlerinin sürdürülebilirliği, kurumun akademik niteliğini uzun vadede koruma ve geliştirme kapasitesinin önemli bir göstergesidir. ALTSO Turizm MYO özelinde bu sürdürülebilirlik; liyakat temelli yaklaşım, şeffaf süreç yönetimi ve kalite odaklı performans izleme mekanizmaları üzerine yapılandırılmıştır. Sistemin temelini akademik liyakat ve rekabetçi standartlar oluşturmaktadır. Atama ve yükseltmelerde ulusal ve uluslararası indekslerde yer alan bilimsel yayınlar ve akademik performans ölçütleri esas alınarak nitelikli akademik kadronun sürekliliği sağlanmaktadır. Ayrıca kriterlerin belirli aralıklarla güncellenmesi, sistemin değişen akademik standartlara uyum sağlayabilen dinamik bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir. Atama ve yükseltme süreçleri, üniversitenin kalite güvencesi anlayışı doğrultusunda sürekli izleme ve iyileştirme döngüsü içinde yürütülmektedir. Bu kapsamda beklentiler ilgili yönergelerle tanımlanmakta, atama süreçleri akademik ve idari kurullar aracılığıyla yürütülmekte, görev süresi uzatma ve performans değerlendirme uygulamalarıyla akademik gelişim izlenmekte ve elde edilen veriler doğrultusunda kriterler güncellenmektedir. Sistemin sürdürülebilirliğini destekleyen bir diğer unsur şeffaflık ve öngörülebilirliktir. Standartlaştırılmış puanlama tabloları ve açık biçimde yayımlanan yönergeler sayesinde adaylar akademik kariyerlerini planlayabilmekte; tüm süreçlerin mevzuata dayalı yürütülmesi ise kurumsal adalet ve güvenilirliği güçlendirmektedir. Bu bütüncül yapı, akademik kadronun niteliğinin korunmasına ve kurumsal kalite kültürünün sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır.

- 6.4. **Tablo 6.2’yi** doldurunuz. Bu tabloda, programı yürüten bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almalıdır. Programda öğretim elemanlarının niteliklerine göre adil ve şeffaf ders dağılım sürecinin nasıl yürütüldüğünü açıklayınız.

Ders dağılımı süreci, akademik liyakat, uzmanlık alanı ve kurumsal veriler esas alınarak şeffaf ve adil bir şekilde yürütülmektedir. Bu kapsamda ders görevlendirmeleri öncelikle öğretim elemanlarının akademik uzmanlık alanları, lisansüstü eğitim geçmişleri ve güncel akademik çalışmaları dikkate alınarak yapılmaktadır. Süreçte norm kadro ve yasal ders yükü dengesi gözetilerek öğretim elemanları arasında iş yükü eşitliği sağlanmaktadır. Ayrıca zorunlu ve seçmeli dersler arasında denge kurularak ders dağılımında sürdürülebilirlik hedeflenmektedir. Ders görevlendirme süreci, dönem başında alınan öğretim elemanı tercihleri ve bölüm kurulu görüşmeleri doğrultusunda katılımcı bir yaklaşımla tamamlanmakta; böylece şeffaflık ve kurumsal uzlaşa sağlanmaktadır.

Tablo 6.1. Öğretim Kadrosunun Analizi

[Programın Adı]

Öğretim Elemanının Adı ¹	Unvanı	Deneyim Süresi, Yıl		
		Kamu/ Sanayi Deneyimi	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi
Mevlüt UYAR	Dr. Öğr. Üyesi	2	14	14
Hatice SADULLAHOĞLU SARI	Öğr. Gör. Dr.	17	15	9
Nejdet DOKUR	Öğr. Gör.	2,5	18	8
Neslihan ÖZÇİRA	Öğr. Gör.	5	6	6

Not: Tabloyu doldururken satır ekleyebilirsiniz!

Tablo 6.2. Öğretim Kadrosu Yük Özeti

[Programın Adı]

Öğretim Elemanının Adı Soyadı (Unvanı)	Verdiği Dersler (Dersin Kodu/ Kredisi/ Dönemi/ Yılı) ²	Toplam Etkinlik Dağılımı ³		
		Öğretim	Araştırma ⁴	Diğer
	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA MASCI 312/3+0/2025-2026 Güz /Aşçılık MENÜ PLANLAMA MASCI 303/3+0/2025-2026 Güz /Turizm ve Otel İşletmeciliği YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I MASCI 102/3+0/2025-2026 Güz /Aşçılık YÜKSEK LİSANS DANIŞMANLIK LEE 583/0+1/2025-2026 Güz/Lis. Üst. Eğt. Ens.Sağ. Tur. (Dis.) (YL) (Tezli) YÜKSEK LİSANS DANIŞMANLIK LEE 583/0+1/2025-2026 Güz/Lis. Üst. Eğt. Ens. Sağ. Tur. (Dis.) (YL) (Tezli) YÜKSEK LİSANS TEZİ LEE 591/0+0/2025-2026 Güz/Lis. Üst. Eğt. Ens. Sağ. Tur. (Dis.) (YL) (Tezli) YÜKSEK LİSANS UZMANLIK ALAN DERSİ LEE 573/8+0/2025-2026 Güz/Lis. Üst. Eğt. Ens. Sağ. Tur. (Dis.) (YL) (Tezli)			

¹ Tabloyu programdaki her öğretim elemanı için doldurunuz.

² Her öğretim elemanı için son iki dönemde verdiği tüm dersleri (başka programlarda verilen dersler dâhil) sıralayınız.

³ Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının **son iki dönemde** toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz. Toplam Etkinlik Dağılımı için hesaplamada izlenecek yöntem; Öğretim (%) = (Verilen toplam ders sayısı / (Verilen Toplam Ders Sayısı + Toplam Araştırma Faaliyet Sayısı)) x 100

⁴ Araştırma faaliyeti olarak son iki dönemde gerçekleştirilen (Makale, Bildiri, Kitap, Proje, Paten sayısı)

	YÜKSEK LİSANS UZMANLIK ALAN DERSİ LEE 571/4+0/2025-2026 Güz/Lis. Üst. Eğt. Ens. Sağ. Tur. (Dis.) (YL) (Tezli) YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ MTUR 206/3+0/2025-2026 Bahar/Turizm ve Otel İşletmeciliği YİYECEK İÇECEK SERVİSİ II MASCI 202/3+0/2025-2026 Bahar/Aşçılık YİYECEK İÇECEK SERVİSİ GMS 204/3+0/2025-2026 Bahar/Gast. ve Mut. San. YÜKSEK LİSANS DANIŞMANLIK LEE 583/0+1/2025-2026 Bahar /Lis. Üst. Eğt. Ens.Sağ. Tur. (Dis.) (YL) (Tezli) YÜKSEK LİSANS DANIŞMANLIK LEE 583/0+1/2025-2026 Bahar /Lis. Üst. Eğt. Ens. Sağ. Tur. (Dis.) (YL) (Tezli) YÜKSEK LİSANS TEZİ LEE 591/0+0/2025-2026 Bahar /Lis. Üst. Eğt. Ens. Sağ. Tur. (Dis.) (YL) (Tezli) YÜKSEK LİSANS UZMANLIK ALAN DERSİ LEE 573/8+0/2025-2026 Bahar /Lis. Üst. Eğt. Ens. Sağ. Tur. (Dis.) (YL) (Tezli) YÜKSEK LİSANS UZMANLIK ALAN DERSİ LEE 571/4+0/2025-2026 Bahar /Lis. Üst. Eğt. Ens. Sağ. Tur. (Dis.) (YL) (Tezli)			
Hatice SADULLAHOĞLU SARI Öğr.Gör. Dr	GIDA VE PERSONEL HİJYENİ (MASCI 103 / 2 / GÜZ / 2025) MUTFAK HİZMETLERİ (MASCI 101 / 3 / GÜZ / 2025) YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ (MASCI 305 / 2 / GÜZ / 2025) BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATI (BES 407 / 2 / GÜZ / 2025) GASTRONOMİ (MASCI 205 / 3 / BAHAR / 2026) GIDA MEVZUATI (MASCI 405 / 2 / BAHAR / 2026) GIDA VE PERSONEL HİJYENİ (MASCI 103 / 2 / BAHAR / 2026) BESİN MİKROBİYOLOJİSİ VE GÜVENLİĞİ (BES 210 / 2 / BAHAR / 2026) BESLENMEYE GİRİŞ (BDB 102 / 3 / BAHAR / 2026)	100		
Nejdet DOKUR Öğr.Gör.	PIŞIRMA YÖNTEMLERİ I (MASCI 105 / 2,5 / GÜZ / 2025) TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ (MASCI 302 / 3 / GÜZ / 2025) YEMEK SÜSLEME SANATI (MASCI 306 / 3 / GÜZ / 2025)			

	PIŞIRME YÖNTEMLERİ II (MASCI 206 / 4 / BAHAR / 2025) SOSLAR,BAHARATLAR VE OTLAR (MASCI 204 / 3 / BAHAR / 2026) DÜNYA MUTFAKLARI (MASCI 402 / 4 / BAHAR / 2026) YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI (MASCI 406 / 3 / BAHAR / 2026)			
Neslihan ÖZÇİRA Öğr. Gör.	İŞ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ (MASCI 104 / 2 / GÜZ / 2025) MUTFAK UYGULAMARI I MASCI 301 / 3+3 / GÜZ / 2025/ A VE B ŞUBESİ MUTFAK UYGULAMALARI II MASCI 401 / 3+3 / BAHAR / 2026 / A VE B ŞUBESİ MUTFAK ÜRÜNLERİ MASCI 203 / 2+1 / BAHAR / 2026 PASTANE ÜRÜNLERİ MASCI 403 / 2+1 / BAHAR / 2026 / A VE B ŞUBESİ			

Not: Tabloyu doldururken satır ekleyebilirsiniz!

Ölçüt 7. Altyapı

- 7.1.1. Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer araç-gereçlerin program eğitim amaçlarına ve program çıktılarının ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olduğunu, niteliksel ve niceliksel verilere dayalı olarak gösteriniz. Burada, yalnızca programı yürüten bölümün kendi altyapısı değil, program öğrencileri için destek bölümlerinde kullanılan altyapı da irdelenmelidir.

Program çıktılarının etkin bir şekilde kazanılabilmesi için altyapının yalnızca var olması yeterli değildir; aynı zamanda erişilebilir, güncel ve program amaçlarıyla uyumlu olması gerekmektedir. Bu doğrultuda altyapının niteliği, öğrencilerin öğrenme deneyimini ve program eğitim amaçlarına ulaşma düzeyini doğrudan etkilemektedir.

Niteliksel Göstergeler

ÖğrenmeAtmosferi

Modern derslikler, etkileşimli öğrenme ortamları ve iş birliğine dayalı çalışma alanları öğrencilerin derse aktif katılımını desteklemektedir. Projeksiyon sistemleri ve yüksek hızlı internet erişimi gibi teknolojik donanımlar, öğretim süreçlerinin güncelliğini korumasına katkı sağlamaktadır. Bu unsurlar, öğrencilerin bilgiye erişimini kolaylaştırarak öğrenme çıktılarının etkin şekilde kazanılmasına olanak tanımaktadır.

Laboratuvar Uygunluğu

Laboratuvarların sektör standartlarına uygun cihaz ve ekipmanlarla donatılmış olması, öğrencilerin uygulama becerilerini geliştirmelerine katkı sağlamaktadır. Uygulamalı eğitim olanaklarının yeterliliği, öğrencilerin mezuniyet sonrası iş hayatına adaptasyonunu desteklemekte ve program eğitim amaçlarına ulaşılmasını güçlendirmektedir.

Niceliksel Göstergeler

Eğitim Alanlarına İlişkin Altyapı Dağılımı

Program kapsamında kullanılan eğitim alanlarının kapasite ve tür bazlı dağılımı Tablo 7.1.1.a'da sunulmaktadır. Buna göre, farklı büyüklüklerde derslik ve uygulama alanlarının dengeli bir şekilde planlandığı görülmektedir.

- Kapasitesi 0–50 kişi arasında olan eğitim alanları incelendiğinde, bu grupta 3 atölye, 2 bilgisayar laboratuvarı ve 4 diğer laboratuvar olmak üzere toplam 9 alanın bulunduğu belirlenmiştir. Bu alanlar daha çok uygulama temelli ve küçük gruplu eğitim faaliyetleri için kullanılmaktadır.
- Kapasitesi 51–75 kişi arasında olan eğitim alanlarında ise toplam 13 sınıf yer almakta olup, bu alanlar ağırlıklı olarak teorik derslerin yürütülmesinde kullanılmaktadır.
- Kapasitesi 76–100 kişi arasında olan eğitim alanları incelendiğinde, bu kategoride 4 amfi bulunduğu görülmektedir. Bu alanlar, geniş katılımlı dersler ve ortak eğitim faaliyetleri için kullanılmaktadır.

Genel toplam değerlendirildiğinde, program bünyesinde 4 amfi, 13 sınıf, 3 atölye, 2 bilgisayar laboratuvarı ve 4 diğer laboratuvar olmak üzere toplam 26 eğitim alanı bulunmaktadır. Bu çeşitlilik, programın hem teorik hem de uygulamalı eğitim ihtiyaçlarını karşılayabilecek nitelikte bir altyapıya sahip olduğunu göstermektedir.

Tablo:7.1.1.a Eğitim Alanları

Eğitim Alanı	Amfi	Sınıf	Atölye	Laboratuvarlar			Toplam
				Bilgisayar	Araştırma	Diğer	
Kapasite 0-50			3	2		4	9
Kapasite 51-75		13					13
Kapasite 76-100	4						4
TOPLAM	4	13	3	2		4	26

Toplantı ve Konferans Salonları

Tablo 7.1.1.b'de, ALTSO Turizm MYO bünyesinde bulunan toplantı ve konferans salonlarına ilişkin bilgiler sunulmaktadır.

Tablo: 7.1.1. b. Toplantı ve Konferans Salonları

Toplantı ve Konferans Salonları

Birim Adı	Yerleşke Adı	Adedi		Kapasite (Kişi)	Alanı (m ²)
		Toplantı Salonu	Konferans Salonu		
ALTSO TURİZM MYO	Kestel Yerleşkesi		1	0-150	300
ALTSO TURİZM MYO	Kestel Yerleşkesi	1		0-50	85
TOPLAM		1	1	0-200	385

Yerleşkede 1 adet konferans salonu yer almakta olup, bu salonun kapasitesi 0–150 kişi ve kullanım alanı 300 m²'dir. Konferans salonu; seminer, panel, konferans ve geniş katılımlı akademik etkinliklerin yürütülmesinde kullanılmaktadır. Ayrıca ALTSO Turizm MYO bünyesinde 1 adet toplantı salonu bulunmaktadır. Bu salonun kapasitesi 0–50 kişi olup kullanım alanı 85 m²'dir. Toplantı salonu, kurul toplantıları, küçük ölçekli akademik organizasyonlar ve idari değerlendirme süreçlerinde kullanılmaktadır.

Genel toplam değerlendirildiğinde, ALTSO Turizm MYO bünyesinde 1 toplantı salonu ve 1 konferans salonu olmak üzere toplam 2 salon bulunmaktadır. Bu alanların toplam kapasitesi 0–200 kişi ve toplam kullanım alanı 385 m²'dir. Mevcut altyapı, kurumun akademik, bilimsel ve kurumsal etkinlik ihtiyaçlarını karşılayabilecek yeterliliktedir.

Laboratuvar, Ambar, Arşiv ve Atölye Alanları

Tablo 7.1.1.c'de program kapsamında kullanılan laboratuvar, ambar, arşiv ve atölye alanlarına ilişkin bilgiler sunulmaktadır. Bu alanlar, uygulamalı eğitim faaliyetlerinin yürütülmesi ve kurumsal işleyişin desteklenmesi açısından önemli bir altyapı bileşeni oluşturmaktadır.

Tablo: 7.1.1.c Laboratuvar, Ambar, Arşiv ve Atölyeler**Laboratuvar, Ambar, Arşiv ve Atölyeler**

Kullanım Şekli	Adedi	Alanı (m ²)
Laboratuvar Alanları	6	450
Ambar Alanları	2	40
Arşiv Alanları	1	10
Atölyeler	3	200
TOPLAM	12	700

Tabloya göre, kurum bünyesinde toplam 6 adet laboratuvar alanı bulunmakta olup bu alanların toplam büyüklüğü 450 m²'dir. Laboratuvarlar, öğrencilerin uygulamalı derslerde mesleki becerilerini geliştirmelerine katkı sağlayan temel eğitim ortamlarıdır.

Ambar alanları incelendiğinde, 2 adet ambar bulunduğu ve toplam 40 m² alana sahip olduğu görülmektedir. Bu alanlar, eğitim ve uygulama süreçlerinde kullanılan malzemelerin düzenli ve güvenli şekilde depolanmasını sağlamaktadır.

Arşiv alanı kapsamında ise 1 adet arşiv alanı bulunmakta olup toplam büyüklüğü 10 m²'dir. Bu alan, kurumsal belge ve dokümantasyonun düzenli şekilde saklanmasına hizmet etmektedir. Atölye alanları değerlendirildiğinde, toplam 3 atölye bulunduğu ve bu alanların toplam 200 m² büyüklüğe sahip olduğu görülmektedir. Atölyeler, uygulama temelli derslerin yürütülmesine olanak sağlayarak öğrencilerin mesleki yeterliliklerinin geliştirilmesine katkı sunmaktadır.

Genel toplam itibarıyla kurum bünyesinde 12 adet laboratuvar, ambar, arşiv ve atölye alanı bulunmakta olup bu alanların toplam büyüklüğü 700 m²'dir. Mevcut fiziksel altyapı, programın uygulamalı eğitim ihtiyaçlarını destekleyecek yeterlilikte değerlendirilmektedir. Uygulamalı derslerin yapıldığı mutfak laboratuvarının niceliksel özellikleri tablo halinde verilmiştir.

SIRA NO	TARİH	TAŞINIR KODU/ÜRÜN KODU	MARKASI MODEL CİNS EK ÖZELLİK	ÖLÇÜ BİRİMİ	AMBAR	MİKTAR
1	05/10/2018	253.2.3.2.99-2597	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER YÜKSEK SIRTLI EL YIKAMAK İÇİN EVYE.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM 40X33X23 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
2	05/10/2018	253.2.3.2.99-2598	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER TABAN RAFLI SIRTLI MUTFAK ÇALIŞMA TEZGAHI.MARKASIZVEZİR ALANYA	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
3	05/10/2018	253.2.3.2.99-2598	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER TABAN RAFLI SIRTLI MUTFAK ÇALIŞMA TEZGAHI.MARKASIZVEZİR ALANYA	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
4	05/10/2018	253.2.3.2.99-2598	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER TABAN RAFLI SIRTLI MUTFAK ÇALIŞMA TEZGAHI.MARKASIZVEZİR ALANYA	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
5	05/10/2018	253.2.3.2.99-2598	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER TABAN RAFLI SIRTLI MUTFAK ÇALIŞMA TEZGAHI.MARKASIZVEZİR ALANYA	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
6	05/10/2018	253.2.3.2.99-2599	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER TABAN RAFLI TEK ÇEKMECELİ SIRTLI MUTFAK ÇALIŞMA TEZGAHI.MARKASIZVEZİR ALANYA	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
7	05/10/2018	253.2.3.2.99-2599	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER TABAN RAFLI TEK ÇEKMECELİ SIRTLI MUTFAK ÇALIŞMA TEZGAHI.MARKASIZVEZİR ALANYA	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
8	05/10/2018	253.2.3.2.99-2600	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER TABAN RAFLI SIRTLI MUTFAK ÇALIŞMA TEZGAHI.MARKASIZVEZİR ALANYA	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
9	05/10/2018	253.2.3.2.99-2601	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER TABAN RAFLI TEK ÇEKMECELİ SIRTLI MUTFAK ÇALIŞMA TEZGAHI.MARKASIZVEZİR ALANYA	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
10	05/10/2018	253.2.3.2.99-2602	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER TABAN RAFLI SIRTLI MUTFAK ÇALIŞMA TEZGAHI.MARKASIZVEZİR ALANYA	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
11	05/10/2018	253.2.3.2.99-2603	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER TABAN RAFLI SIRTLI MUTFAK ÇALIŞMA TEZGAHI.MARKASIZVEZİR ALANYA	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
12	05/10/2018	253.2.3.2.99-2603	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER TABAN RAFLI SIRTLI MUTFAK ÇALIŞMA TEZGAHI.MARKASIZVEZİR ALANYA	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
13	05/10/2018	253.2.3.2.99-2604	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER TABAN RAFLI SIRTLI MUTFAK ÇALIŞMA TEZGAHI.MARKASIZVEZİR ALANYA	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
14	05/10/2018	253.2.3.2.99-2604	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER TABAN RAFLI SIRTLI MUTFAK ÇALIŞMA TEZGAHI.MARKASIZVEZİR ALANYA	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
15	05/10/2018	253.2.3.2.99-2605	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER TABAN RAFLI SIRTLI MUTFAK ÇALIŞMA TEZGAHI.MARKASIZVEZİR ALANYA	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
16	05/10/2018	253.2.3.2.99-2606	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER TABAN RAFLI SIRTLI MUTFAK ÇALIŞMA TEZGAHI.MARKASIZVEZİR ALANYA	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
17	05/10/2018	253.2.3.2.99-2607	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER TABAN RAFLI SIRTLI MUTFAK ÇALIŞMA TEZGAHI.MARKASIZVEZİR ALANYA	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
18	05/10/2018	253.2.3.2.99-2607	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER TABAN RAFLI SIRTLI MUTFAK ÇALIŞMA TEZGAHI.MARKASIZVEZİR ALANYA	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
19	05/10/2018	253.2.3.2.99-2608	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER TABAN RAFLI SIRTLI MUTFAK ÇALIŞMA TEZGAHI.MARKASIZVEZİR ALANYA	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1

20	05/10/2018	253.2.3.2.99-2608	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER TABAN RAFLI SIRTLI MUTFAK ÇALIŞMA TEZGAHI.MARKASIZVEZİR ALANYA	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
21	05/10/2018	253.2.3.2.99-2608	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER TABAN RAFLI SIRTLI MUTFAK ÇALIŞMA TEZGAHI.MARKASIZVEZİR ALANYA	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
22	05/10/2018	253.2.3.2.99-2609	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER TABAN RAFLISIRTLI MUTFAK ÇALIŞMA TEZGAHI.MARKASIZVEZİR ALANYA	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
23	05/10/2018	253.2.3.2.99-2610	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER MERMER TABLALI TABAN RAFSIZ TEK ÇEKMECELİ MUTFAK ÇALIŞMA TEZGAHI.	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
24	05/10/2018	253.2.3.2.99-2610	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER MERMER TABLALI TABAN RAFSIZ TEK ÇEKMECELİ MUTFAK ÇALIŞMA TEZGAHI.	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1

SIRA NO	TARİH	TASINIR KODU/ÜRÜN KODU	MARKASI MODEL CİNS EK ÖZELLİK	ÖLÇÜ BİRİMİ	AMBAR	MİKTAR
25	05/10/2018	253.2.3.2.99-2610	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER MERMER TABLALI TABAN RAFSIZ TEK ÇEKMECELİ MUTFAK ÇALIŞMA TEZGAHI.	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
26	05/10/2018	253.2.3.2.99-2611	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER BİR GÖZÜ 3 PERDELİ EVYELİ TEZGAH.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM 70X70X85 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
27	05/10/2018	253.2.3.2.99-2611	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER BİR GÖZÜ 3 PERDELİ EVYELİ TEZGAH.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM 70X70X85 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
28	05/10/2018	253.2.3.2.99-2611	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER BİR GÖZÜ 3 PERDELİ EVYELİ TEZGAH.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM 70X70X85 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
29	05/10/2018	253.2.3.2.99-2611	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER BİR GÖZÜ 3 PERDELİ EVYELİ TEZGAH.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM 70X70X85 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
30	05/10/2018	253.2.3.2.99-2612	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER FIRIN ALTI İÇİN TABAN RAFLI TEZGAH.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM 92X80X60 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
31	05/10/2018	253.2.3.2.99-2613	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER SET ÜSTÜ ARA TEZGAH.MARKASIZEMPERO EMP.7TN010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
32	05/10/2018	253.2.3.2.99-2613	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER SET ÜSTÜ ARA TEZGAH.MARKASIZEMPERO EMP.7TN010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
33	05/10/2018	253.2.3.2.99-2613	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER SET ÜSTÜ ARA TEZGAH.MARKASIZEMPERO EMP.7TN010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
34	05/10/2018	253.2.3.2.99-2613	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER SET ÜSTÜ ARA TEZGAH.MARKASIZEMPERO EMP.7TN010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
35	05/10/2018	253.2.3.2.99-2613	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER SET ÜSTÜ ARA TEZGAH.MARKASIZEMPERO EMP.7TN010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
36	05/10/2018	253.2.3.2.99-2613	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER SET ÜSTÜ ARA TEZGAH.MARKASIZEMPERO EMP.7TN010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
37	05/10/2018	253.2.3.2.99-2613	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER SET ÜSTÜ ARA TEZGAH.MARKASIZEMPERO EMP.7TN010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
38	05/10/2018	253.2.3.2.99-2613	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER SET ÜSTÜ ARA TEZGAH.MARKASIZEMPERO EMP.7TN010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
39	05/10/2018	253.2.3.2.99-2613	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER SET ÜSTÜ ARA TEZGAH.MARKASIZEMPERO EMP.7TN010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
40	05/10/2018	253.2.3.2.99-2613	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER SET ÜSTÜ ARA TEZGAH.MARKASIZEMPERO EMP.7TN010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
41	05/10/2018	253.2.3.2.99-2613	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLER SET ÜSTÜ ARA TEZGAH.MARKASIZEMPERO EMP.7TN010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1

42	05/10/2018	253.2.3.2.99-2613	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ÜSTÜ ARA TEZGAH.MARKASIZEMPERO EMP.7TN010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
43	05/10/2018	253.2.3.2.99-2614	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERBİR GÖZÜ 3 PERDELİ EVYELİ TEZGAH.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM 50X70X85 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
44	05/10/2018	253.2.3.2.99-2614	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERBİR GÖZÜ 3 PERDELİ EVYELİ TEZGAH.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM 50X70X85 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
45	05/10/2018	253.2.3.2.99-2614	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERBİR GÖZÜ 3 PERDELİ EVYELİ TEZGAH.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM 50X70X85 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
46	05/10/2018	253.2.3.2.99-2614	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERBİR GÖZÜ 3 PERDELİ EVYELİ TEZGAH.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM 50X70X85 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
47	05/10/2018	253.2.3.2.99-2615	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERMUTFAK DUVAR RAFI.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM 190X30X4 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
48	05/10/2018	253.2.3.2.99-2615	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERMUTFAK DUVAR RAFI.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM 190X30X4 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
49	05/10/2018	253.2.3.2.99-2615	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERMUTFAK DUVAR RAFI.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM 190X30X4 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
50	05/10/2018	253.2.3.2.99-2616	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERMUTFAK DUVAR RAFI.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM 140X30X4 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1

SIRA NO	TARİH	TAŞINIR KODU/ÜRÜN KODU	MARKASI MODEL CİNS EK ÖZELLİK	ÖLÇÜ BİRİMİ	AMBAR	MİKTAR
51	05/10/2018	253.2.3.2.99-2616	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERMUTFAK DUVAR RAFI.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM 140X30X4 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
52	05/10/2018	253.2.3.2.99-2616	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERMUTFAK DUVAR RAFI.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM 140X30X4 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
53	05/10/2018	253.2.3.2.99-2616	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERMUTFAK DUVAR RAFI.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM 140X30X4 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
54	05/10/2018	253.2.3.2.99-2616	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERMUTFAK DUVAR RAFI.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM 140X30X4 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
55	05/10/2018	253.2.3.2.99-2617	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERMUTFAK DUVAR RAFI.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM 150X30X4 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
56	05/10/2018	253.2.3.2.99-2617	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERMUTFAK DUVAR RAFI.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM 150X30X4 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
57	05/10/2018	253.2.3.2.99-2618	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERMUTFAK DUVAR RAFI.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM 130X30X4 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
58	05/10/2018	253.2.3.2.99-2618	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERMUTFAK DUVAR RAFI.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM 130X30X4 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
59	05/10/2018	253.2.3.2.99-2618	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERMUTFAK DUVAR RAFI.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM 130X30X4 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
60	05/10/2018	253.2.3.2.99-2618	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERMUTFAK DUVAR RAFI.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM 130X30X4 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
61	05/10/2018	253.2.3.2.99-2620	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERİZGARA TABLALI PASLANMAZ 4 KATLI İSTİF RAFI.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
62	05/10/2018	253.2.3.2.99-2621	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSERVİS TEZGAHI.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM 140X30X45 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
63	05/10/2018	253.2.3.2.99-2622	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERBİÇAK STERİLİZATÖRÜ.MARKASIZBY KITCHEN DSB-10	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1

64	05/10/2018	253.2.3.2.99-2623	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERÇİFT KAPILI SANAYİ TİPİ DEPO TİP BUZDOLABI.MARKASIZEMPERO	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
65	05/10/2018	253.2.3.2.99-2625	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ÜSTÜ MİKSER.MARKASIZBY KITCHEN DSM-	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
66	05/10/2018	253.2.3.2.99-2626	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ OCAK.MARKASIZEMPERO EMP.7KE010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
67	05/10/2018	253.2.3.2.99-2626	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ OCAK.MARKASIZEMPERO EMP.7KE010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
68	05/10/2018	253.2.3.2.99-2626	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ OCAK.MARKASIZEMPERO EMP.7KE010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
69	05/10/2018	253.2.3.2.99-2627	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSOĞUTMALI KIYMA MAKİNESİ.MARKASIZEMPRO EM.08	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
70	05/10/2018	253.2.3.2.99-2628	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERHASSAS TERAZİ.MARKASIZVEZİR ALANYA KROM AHW-M 10 KG	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
71	05/10/2018	253.2.3.2.99-2629	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERİKİLİ GAZLI SET ÜSTÜ OCAK.MARKASIZEMPERO EMP.7 KG 010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
72	05/10/2018	253.2.3.2.99-2629	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERİKİLİ GAZLI SET ÜSTÜ OCAK.MARKASIZEMPERO EMP.7 KG 010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
73	05/10/2018	253.2.3.2.99-2629	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERİKİLİ GAZLI SET ÜSTÜ OCAK.MARKASIZEMPERO EMP.7 KG 010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
74	05/10/2018	253.2.3.2.99-2629	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERİKİLİ GAZLI SET ÜSTÜ OCAK.MARKASIZEMPERO EMP.7 KG 010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
75	05/10/2018	253.2.3.2.99-2629	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERİKİLİ GAZLI SET ÜSTÜ OCAK.MARKASIZEMPERO EMP.7 KG 010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
76	05/10/2018	253.2.3.2.99-2629	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERİKİLİ GAZLI SET ÜSTÜ OCAK.MARKASIZEMPERO EMP.7 KG 010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1

SIRA NO	TARİH	TAŞINIR KODU/ÜRÜN KODU	MARKASI MODEL CİNS EK ÖZELLİK	ÖLÇÜ BİRİMİ	AMBAR	MİKTAR
77	05/10/2018	253.2.3.2.99-2629	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERİKİLİ GAZLI SET ÜSTÜ OCAK.MARKASIZEMPERO EMP.7 KG 010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
78	05/10/2018	253.2.3.2.99-2629	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERİKİLİ GAZLI SET ÜSTÜ OCAK.MARKASIZEMPERO EMP.7 KG 010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
79	05/10/2018	253.2.3.2.99-2629	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERİKİLİ GAZLI SET ÜSTÜ OCAK.MARKASIZEMPERO EMP.7 KG 010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
80	05/10/2018	253.2.3.2.99-2629	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERİKİLİ GAZLI SET ÜSTÜ OCAK.MARKASIZEMPERO EMP.7 KG 010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
81	05/10/2018	253.2.3.2.99-2629	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERİKİLİ GAZLI SET ÜSTÜ OCAK.MARKASIZEMPERO EMP.7 KG 010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
82	05/10/2018	253.2.3.2.99-2629	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERİKİLİ GAZLI SET ÜSTÜ OCAK.MARKASIZEMPERO EMP.7 KG 010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
83	05/10/2018	253.2.3.2.99-2629	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERİKİLİ GAZLI SET ÜSTÜ OCAK.MARKASIZEMPERO EMP.7 KG 010 40X70X30 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
84	05/10/2018	253.2.3.2.99-2631	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERELEKTRİKLİ 6*GN1/1 KIZAKLI KONVEKSİYONLU FIRIN.MARKASIZEMPERO EMPCEB6	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
85	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LK MUTFAK DOLABI.MARKASIZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1

86	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASIZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
87	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASIZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
88	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASIZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
89	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASIZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
90	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASIZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
91	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASIZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
92	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASIZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
93	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASIZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
94	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASIZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
95	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASIZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
96	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASIZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
97	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASIZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
98	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASIZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
99	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASIZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
100	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASIZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
101	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASIZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
102	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASIZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1

SIRA NO	TARİH	TAŞINIR KODU/ÜRÜN KODU	MARKASI MODEL CİNS EK ÖZELLİK	ÖLÇÜ BİRİMİ	AMBAR	MİKTAR
103	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASIZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
104	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASIZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
105	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASIZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
106	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASIZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
107	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASIZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1

108	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASİZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
109	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASİZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
110	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASİZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
111	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASİZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
112	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASİZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
113	05/10/2018	253.2.3.2.99-2632	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ALTİ 40 LİK MUTFAK DOLABI.MARKASİZEMPERO EMP.7TS010	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
114	05/10/2018	253.2.3.2.99-2633	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERFİLTRELİ DUVAR TİPİ SANAYİ TİPİ MUTFAK DAVLUMBAZI.MARKASİZVEZİR	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
115	05/10/2018	253.2.3.2.99-2634	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERFİLTRELİ ORTA TİP SANAYİ TİPİ MUTFAK DAVLUMBAZI.MARKASİZVEZİR	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
116	05/10/2018	253.2.3.2.99-2635	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERİZGARA TABLALI PASLANMAZ 4 KATLI İSTİF RAFI.MARKASİZVEZİR ALANYA KROM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
117	05/10/2018	253.2.3.2.99-2636	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERALT DAVLUMBAZ RAFI.MARKASİZVEZİR ALANYA KROM 160X50X45 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
118	05/10/2018	253.2.3.2.99-2636	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERALT DAVLUMBAZ RAFI.MARKASİZVEZİR ALANYA KROM 160X50X45 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
119	05/10/2018	253.2.3.2.99-2636	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERALT DAVLUMBAZ RAFI.MARKASİZVEZİR ALANYA KROM 160X50X45 CM	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
120	05/10/2018	253.2.3.2.99-2637	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERDAVLUMBAZ İÇİN ETANJ ARMATÜR.MARKASİZVEZİR ALANYA KROM 2X18 WATT	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
121	05/10/2018	253.2.3.2.99-2637	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERDAVLUMBAZ İÇİN ETANJ ARMATÜR.MARKASİZVEZİR ALANYA KROM 2X18 WATT	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
122	05/10/2018	253.2.3.2.99-2637	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERDAVLUMBAZ İÇİN ETANJ ARMATÜR.MARKASİZVEZİR ALANYA KROM 2X18 WATT	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
123	05/10/2018	253.2.3.2.99-2637	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERDAVLUMBAZ İÇİN ETANJ ARMATÜR.MARKASİZVEZİR ALANYA KROM 2X18 WATT	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
124	05/10/2018	253.2.3.2.99-2637	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERDAVLUMBAZ İÇİN ETANJ ARMATÜR.MARKASİZVEZİR ALANYA KROM 2X18 WATT	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
125	05/10/2018	253.2.3.2.99-2638	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERSET ÜSTÜ GAZLI DÜZ İZGARA.MARKASİZNDUSTRIO MGG-910S	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
126	05/10/2018	253.2.3.2.99-2640	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERÜSTTEN ISITMALI İZGARA.MARKASİZATALAY ASM4G	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
127	08/03/2021	253.3.1.2.1-507	ÇAMAŞIR YIKAMA MAKİNELERİÇAMAŞIR YIKAMA MAKİNASI ARÇELİK 7103ARÇELİKARÇELİK 7103	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
128	08/03/2021	253.3.1.2.2-95	ÇAMAŞIR KURUTMA MAKİNELERİÇAMAŞIR KURUTMA MAKİNASI ARÇELİK 3886ARÇELİKARÇELİK 3886	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1

SIRA NO	TARİH	TAŞINIR KODU/ÜRÜN KODU	MARKASI MODEL CİNS EK ÖZELLİK	ÖLÇÜ BİRİMİ	AMBAR	MİKTAR
129	08/03/2021	253.3.1.3-692	BULAŞIK YIKAMA MAKİNELERİ VE EKİPMANLARI1000 TB GİYOTİN TİPVERVE1000 TB	ADET	DEMİRBAŞ	1

130	08/03/2021	253.3.2.2.2-20	OCAKLARFIRINLI OCAKVESTELFIRINLI OCAK CHEF 7130	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
131	08/03/2021	253.3.2.99.15- 23	YUKARIDAKİ GRUPLARDA SINIFLANDIRILAMAYAN DİĞER CİHAZ VE MAKİNELERBULAŞIK MAK.ÇIKIŞ TEZGAHI.MARKASIZ100X70X85X	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
132	08/03/2021	253.3.2.4.99-9	DİĞER KARIŞTIRMA, SIKMA VE DİLİMLEME AMAÇLI CİHAZLARGIDA DİLİMLEME MAKİNESİEMPERO	ADET	DEMİRBAŞ	1
133	08/03/2021	253.3.2.1.1- 1495	BUZDOLAPLARIDEPO TİPİVERVE	ADET	DEMİRBAŞ	1
134	08/03/2021	253.3.2.2.4-3	ŞOFBENLERELEKTRİKLİBEKOTİTANY UM KAZANLI	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
135	08/03/2021	253.3.2.1.2-212	DONDURUCULARGN TİPİ GN700L, GN 700 LMVEMPEROGN700	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
136	08/03/2021	253.3.2.1.1- 1494	BUZDOLAPLARIGN TİPİ GN1400 ÇİFT KAPILIEMPEROGN1400	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
137	08/03/2021	255.10.3.1.1-2	YANGIN SÖNDÜRME CİHAZLARICO2 YANGIN SÖNDÜRME CİHAZI 6 KG.MARKASIZCO2 YANGIN SÖNDÜRME CİHAZI 6 KG	ADET	DEMİRBAŞ	1
138	08/03/2021	255.1.5.16.1-15	DERİN DONDURUCULARDİKEY DERİN DONDURUCUİNDESİT7 ÇEKMECELİ	ADET	DEMİRBAŞ	1
139	08/03/2021	255.2.99.2.5- 2470	KLİMALARVESTEL MINİMALİSTİK INVERTER 24A+ ENERJİ DUVAR TİPİ SPLIT KLİMA A+ SINIFI SOĞUTMA , A SINIFI SOĞUTMA , ASINIFI 23500	ADET	DEMİRBAŞ	1
140	08/03/2021	255.4.1.1.1-6	TENCERELERHELVANE.MARKASIZ65 X25 CM	ADET	DEMİRBAŞ	1
141	08/03/2021	255.4.1.1.1-6	TENCERELERHELVANE.MARKASIZ65 X25 CM	ADET	DEMİRBAŞ	1
142	08/03/2021	255.4.1.1.1-6	TENCERELERHELVANE.MARKASIZ65 X25 CM	ADET	DEMİRBAŞ	1
143	08/03/2021	255.4.1.1.1-16	TENCERELER.MARKASIZSİLİNDİR 24 X 10.5	ADET	DEMİRBAŞ	1
144	08/03/2021	255.4.1.1.1-16	TENCERELER.MARKASIZSİLİNDİR 24 X 10.5	ADET	DEMİRBAŞ	1
145	08/03/2021	255.4.1.1.2-23	TAVALARMETAL SAPLI ÇİT TARAFI.MARKASIZMETAL SAPLI ÇİT TARAFI 19 LT	ADET	DEMİRBAŞ	1
146	12/04/2022	255.3.1.1.12-29	MALZEME AYIRMA VE DÜZENLEME RAF VE RANZALARIİSTİF RAFI ETEJERLER 4 RAFLI.MARKASIZ150X150X40 KROM	ADET	DEMİRBAŞ	1
147	12/04/2022	255.3.1.1.12-29	MALZEME AYIRMA VE DÜZENLEME RAF VE RANZALARIİSTİF RAFI ETEJERLER 4 RAFLI.MARKASIZ150X150X40 KROM	ADET	DEMİRBAŞ	1
148	12/04/2022	255.3.1.1.12-29	MALZEME AYIRMA VE DÜZENLEME RAF VE RANZALARIİSTİF RAFI ETEJERLER 4 RAFLI.MARKASIZ150X150X40 KROM	ADET	DEMİRBAŞ	1
149	24/11/2023	255.3.1.4.99-18	DİĞER SANDALYELERFORM.MARKASIZ	ADET	DEMİRBAŞ	1
150	05/12/2023	255.10.3.1.1-20	YANGIN SÖNDÜRME CİHAZLARI5 KG CO2 GAZLI YANGIN SÖNDÜRME TÜPÜ.MARKASIZ	ADET	DEMİRBAŞ	1
151	07/12/2023	253.2.3.2.99- 2624	DİĞER GENEL AMAÇLI ATÖLYE ALET VE GEREÇLERMİKSER.MARKASIZSAMMI	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1
152	07/12/2023	253.3.2.4.2-9	BLENDERLARBLENDARVESTELV COOK BEYAZ SERİ	ADET	MAKİNE,CİHAZ VE TECHİZAT AMBARI	1

153	28/11/2025	253.3.2.2.2-351	OCAKLAROCAK BAĞLANTI FLEXİ.MARKASIZ	ADET	TÜKETİM	1
154	28/11/2025	253.3.2.4.1-13	MİKSERLERSTAND MİKSER.MARKASIZ	ADET	MUTFAK MALZEMELERİ	1

SIRA NO	TARİH	TAŞINIR KODU/ÜRÜN KODU	MARKASI MODEL CİNS EK ÖZELLİK	ÖLÇÜ BİRİMİ	AMBAR	MİKTAR
155	28/11/2025	253.3.2.4.1-13	MİKSERLERSTAND MİKSER.MARKASIZ	ADET	MUTFAK MALZEMELERİ	1
156	28/11/2025	253.3.2.4.1-13	MİKSERLERSTAND MİKSER.MARKASIZ	ADET	MUTFAK MALZEMELERİ	1
157	28/11/2025	253.3.2.4.2-137	BLENDERLARBLENDER SETİ.MARKASIZ	ADET	MUTFAK MALZEMELERİ	1
158	28/11/2025	253.3.2.4.2-137	BLENDERLARBLENDER SETİ.MARKASIZ	ADET	MUTFAK MALZEMELERİ	1
159	28/11/2025	253.3.2.4.2-137	BLENDERLARBLENDER SETİ.MARKASIZ	ADET	MUTFAK MALZEMELERİ	1
160	28/11/2025	253.3.2.4.2-137	BLENDERLARBLENDER SETİ.MARKASIZ	ADET	MUTFAK MALZEMELERİ	1
161	28/11/2025	253.3.2.4.2-137	BLENDERLARBLENDER SETİ.MARKASIZ	ADET	MUTFAK MALZEMELERİ	1
162	28/11/2025	253.3.2.4.2-137	BLENDERLARBLENDER SETİ.MARKASIZ	ADET	MUTFAK MALZEMELERİ	1
163	28/11/2025	253.3.2.4.2-137	BLENDERLARBLENDER SETİ.MARKASIZ	ADET	MUTFAK MALZEMELERİ	1
164	28/11/2025	253.3.2.4.2-137	BLENDERLARBLENDER SETİ.MARKASIZ	ADET	MUTFAK MALZEMELERİ	1
165	28/11/2025	253.3.2.4.2-137	BLENDERLARBLENDER SETİ.MARKASIZ	ADET	MUTFAK MALZEMELERİ	1
166	28/11/2025	253.3.2.4.2-137	BLENDERLARBLENDER SETİ.MARKASIZ	ADET	MUTFAK MALZEMELERİ	1
167	28/11/2025	253.3.2.99.15- 438	YUKARIDAKİ GRUPLARDA SINIFLANDIRILAMAYAN DİĞER CİHAZ VE MAKİNELERÇİKOLATA PÜSKÜRTME MAKİNESİ.MARKASIZ	ADET	TÜKETİM	1
168	28/11/2025	253.3.2.99.15- 439	YUKARIDAKİ GRUPLARDA SINIFLANDIRILAMAYAN DİĞER CİHAZ VE MAKİNELERTÜTSÜLEME MAKİNESİ SETİ.MARKASIZ	ADET	TÜKETİM	1
169	28/11/2025	253.3.2.99.15- 439	YUKARIDAKİ GRUPLARDA SINIFLANDIRILAMAYAN DİĞER CİHAZ VE MAKİNELERTÜTSÜLEME MAKİNESİ SETİ.MARKASIZ	ADET	TÜKETİM	1
170	28/11/2025	253.3.2.99.15- 440	YUKARIDAKİ GRUPLARDA SINIFLANDIRILAMAYAN DİĞER CİHAZ VE MAKİNELERWAFFLE MAKİNASI ÇİÇEK MODEL REMTA.MARKASIZ	ADET	TÜKETİM	1
171	28/11/2025	253.3.4.1.1-16	AĞIRLIK ÖLÇME CİHAZ, ALET VE EKİPMANLARIHASSAS TERAZİ.MARKASIZ	ADET	TÜKETİM	1

Akademik Personel Hizmet Alanları

Tablo 7.1.1.d’de akademik personelin kullanımına sunulan hizmet alanlarına ilişkin bilgiler yer almaktadır. Bu alanlar, akademik faaliyetlerin yürütülmesi, ölçme-değerlendirme süreçleri ve kurumsal işleyişin desteklenmesi açısından önemli bir altyapı unsuru oluşturmaktadır.

Tablo: 7.1.1.d Akademik Personel Hizmet Alanları

Hizmet Alanları

Akademik Personel Hizmet Alanları

	<i>Sayı (Adet)</i>	<i>Alanı (m²)</i>	<i>Kullanan Kişi Sayısı</i>
Çalışma Odası	22	350	26
Makyaj-Kostüm Odası	2	13	
Sınav Değerlendirme Odası	1	32,5	
Toplam	25	395,5	26

Tabloya göre, akademik personel için toplam 22 adet çalışma odası bulunmakta olup bu alanların toplam büyüklüğü 350 m²’dir. Çalışma odaları, akademik personelin bireysel çalışma, öğrenci danışmanlığı ve idari görevlerini yerine getirmesine olanak sağlamaktadır. Bunun yanı sıra, 2 adet makyaj-kostüm odası yer almakta olup bu alanların toplam büyüklüğü 13 m²’dir. Söz konusu alanlar, özellikle uygulama temelli dersler ve etkinlik hazırlıkları kapsamında kullanılmaktadır. 1 adet sınav değerlendirme odası bulunmakta olup bu alan 32,5 m² büyüklüğe sahiptir. Bu oda, ölçme ve değerlendirme süreçlerinin düzenli ve güvenli bir şekilde yürütülmesini desteklemektedir. Genel toplam değerlendirildiğinde, akademik personele yönelik toplam 25 hizmet alanı bulunmakta olup bu alanların toplam büyüklüğü 395,5 m²’dir. Mevcut alanlar 26 akademik personel tarafından kullanılmakta olup, bu durum akademik faaliyetlerin sürdürülebilirliği açısından yeterli bir fiziksel altyapıya işaret etmektedir.

7.1.2. Önlisans eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar araç-gereçlerini **Ek I.3**’te veriniz ve bu araç-gereçlerin önlisans eğitiminde nasıl kullanıldığını açıklayınız.

Teknolojik Kaynaklar

Program kapsamında kullanılan teknolojik kaynaklara ilişkin bilgiler tablo 7.1.2.a’da sunulmaktadır. Bu kaynaklar, eğitim-öğretim süreçlerinin etkin yürütülmesi, idari faaliyetlerin desteklenmesi ve araştırma faaliyetlerinin sürdürülebilmesi açısından önemli bir altyapı bileşeni oluşturmaktadır.

Tablo 7.1.2.a Teknolojik Kaynaklar

Teknolojik Kaynaklar

	<i>Eğitim Amaçlı</i>	<i>İdari Amaçlı</i>	<i>Araştırma Amaçlı</i>	<i>TOPLAM</i>
<i>Masa üstü bilgisayar sayısı (Masaüstü, All in One Tümleşik, İnce Client İşlemci)</i>	<i>72</i>	<i>10</i>		<i>82</i>
<i>Taşınabilir bilgisayar sayısı (Laptop, Notebook, Ultrabook, Tablet vb.)</i>		<i>1</i>	<i>11</i>	<i>12</i>

Tabloya göre, kurum bünyesinde toplam 82 adet masaüstü bilgisayar bulunmaktadır. Bu bilgisayarların 72 adedi eğitim amaçlı kullanılırken, 10 adedi idari faaliyetlerde kullanılmaktadır. Masaüstü bilgisayarlar; derslikler, laboratuvarlar ve idari birimlerde aktif olarak kullanılmakta olup, öğretim süreçlerinin dijital ortamda yürütülmesine katkı sağlamaktadır.

Taşınabilir bilgisayarlar incelendiğinde, toplam 12 adet cihaz bulunduğu görülmektedir. Bu cihazların 1 adedi idari amaçlarla, 11 adedi ise araştırma faaliyetlerinde kullanılmaktadır. Taşınabilir bilgisayarlar,

akademik personelin araştırma ve proje çalışmalarında esneklik sağlayarak kurumsal üretkenliği desteklemektedir.

Genel olarak değerlendirildiğinde, mevcut teknolojik kaynaklar eğitim, yönetim ve araştırma faaliyetlerini destekleyecek düzeyde çeşitlilik ve erişilebilirlik sunmaktadır. Bu durum, programın dijital altyapısının yeterli olduğunu göstermektedir.

Yazılım ve Sunucular

Program kapsamında kullanılan yazılım ve sunucu altyapısına ilişkin bilgiler tablo Tablo 7.1.2.b sunulmaktadır. Bu kapsamda, ölçme ve değerlendirme süreçlerini destekleyen yazılım altyapısının mevcut olduğu görülmektedir.

Tabloya göre, kurum bünyesinde 1 adet optik okuyucu yazılımı bulunmaktadır. Söz konusu yazılım eğitim amaçlı kullanılmakta olup özellikle sınav değerlendirme süreçlerinin hızlı, güvenilir ve hatasız bir şekilde yürütülmesine katkı sağlamaktadır.

Yazılımın eğitim süreçlerine entegrasyonu, ölçme ve değerlendirme faaliyetlerinin dijital ortamda etkin bir şekilde gerçekleştirilmesine olanak tanımaktadır. Mevcut yazılım altyapısı, programın akademik süreçlerini destekleyecek düzeyde temel bir dijital kapasite sunduğunu göstermektedir.

Tablo 7.1.2.b. Yazılım ve Sunucular

Yazılım ve Sunucular

Yazılım Adı	Eğitim Amaçlı	İdari Amaçlı	Araştırma Amaçlı	TOPLAM
Optik Okuyucu Yazılımı	1			1

Diğer Bilgi ve Teknoloji Kaynakları

Program kapsamında kullanılan diğer bilgi ve teknoloji kaynaklarına ilişkin bilgiler Tablo 7.1.2.c sunulmaktadır. Bu kaynaklar, eğitim-öğretim faaliyetlerinin yürütülmesi, idari süreçlerin desteklenmesi ve kampüs güvenliğinin sağlanması açısından önemli bir altyapı bileşeni oluşturmaktadır.

Tablo 7.1.2.c Diğer Bilgi ve Teknoloji Kaynakları

Diğer Bilgi ve Teknoloji Kaynakları

Cinsi/Ürün	İdari Amaçlı (Adet)	Eğitim Amaçlı (Adet)	Araştırma Amaçlı (Adet)	TOPLAM
Yazıcı	18			18
Tarayıcı	3			3
Barkot Yazıcı	1			1
Projeksiyon		20		20
Kamera (Güvenlik Dâhil)	51	1		52
Yazılım		1		1
Klima	14	39		53
Evrak İmha Makinesi	2			2
TOPLAM	89	61		150

Tabloya göre, idari amaçlı kullanılan donanımlar arasında 18 yazıcı, 3 tarayıcı, 1 barkot yazıcı ve 2 evrak imha makinesi bulunmaktadır. Bu ekipmanlar, kurumsal işleyişin düzenli ve güvenli bir şekilde yürütülmesine katkı sağlamaktadır. Eğitim amaçlı kullanılan teknolojik kaynaklar incelendiğinde, 20 projeksiyon cihazı ve 1 yazılım bulunduğu görülmektedir. Bu kaynaklar, derslerin görsel ve dijital içeriklerle desteklenmesine olanak tanımaktadır.

Güvenlik ve izleme altyapısı kapsamında toplam 52 kamera (güvenlik kameraları dâhil) bulunduğu, bu kameraların 51'inin idari, 1'inin ise eğitim amaçlı kullanıldığı anlaşılmaktadır. Bu durum, kampüs güvenliği ve izleme süreçlerinin teknolojik altyapı ile desteklendiğini göstermektedir.

Fiziksel ortam koşullarını iyileştirmeye yönelik olarak 53 klima bulunduğu; bunların 14'ünün idari, 39'unun eğitim alanlarında kullanıldığı görülmektedir. Bu ekipmanlar, öğrenme ve çalışma ortamlarının konforunu artırarak eğitim kalitesine dolaylı katkı sağlamaktadır.

Genel toplam değerlendirildiğinde, kurum bünyesinde 89 idari ve 61 eğitim amaçlı olmak üzere toplam 150 adet bilgi ve teknoloji kaynağı bulunmaktadır. Mevcut donanım çeşitliliği, eğitim ve idari süreçlerin etkin şekilde yürütülmesini destekleyen yeterli bir teknolojik altyapıya işaret etmektedir.

- 7.2. Öğrencilerin ders dışı etkinlik yapmalarına olanak veren alan ve altyapıları kapsamında anlatınız.

Yemekhane, Kantin ve Kafeteryalar

Programın sosyal altyapısını destekleyen yemekhane, kantin ve kafeterya alanlarına ilişkin bilgiler değerlendirildiğinde, ALTSO Turizm MYO bünyesinde öğrencilerin ve personelin kullanımına sunulan bir kantin bulunduğu görülmektedir. Söz konusu kantin 85 m² büyüklüğe sahip olup 0–50 kişi kapasitelidir. Bu alan, öğrencilerin günlük beslenme ihtiyaçlarının karşılanmasının yanı sıra sosyalleşme ve dinlenme amaçlı da kullanılmaktadır. Bununla birlikte, üniversite bünyesinde ALKÜ Yaşam Merkezi içerisinde yer alan merkezi yemekhane hizmeti de öğrencilerin kullanımına sunulmaktadır. Bu yemekhane, özellikle öğle yemeği hizmeti sağlayarak öğrencilerin düzenli ve erişilebilir beslenme olanaklarından yararlanmasına katkı sunmaktadır.

Tablo .7.2.a Yemekhane, Kantin ve Kafeteryalar

Yemekhane, Kantin ve Kafeteryalar

<i>Yerleşke Adı</i>	<i>Bina Adı/Tesis</i>	<i>Adedi</i>	<i>Alanı (m²)</i>	<i>Kapasite (Kişi)</i>
ALTSO TURİZM MYO	KANTİN	1	85	0-50

Genel olarak değerlendirildiğinde, kantin ve merkezi yemekhane hizmetlerinin birlikte sunulması, öğrencilerin beslenme ve sosyal ihtiyaçlarını karşılayan bütüncül bir sosyal altyapı sağlamaktadır. Bu durum, kampüs yaşam kalitesini artıran destekleyici bir unsur olarak değerlendirilmektedir.

Üniversitemiz, öğrencilerin ders dışı zamanlarını verimli şekilde değerlendirmelerini desteklemeyi temel hedeflerinden biri olarak benimsemektedir. Bu doğrultuda, güzel sanatlar ve kültürel faaliyetlerin eğitimin tamamlayıcı bir parçası olduğu anlayışıyla çeşitli etkinlikler düzenlenmektedir. Öğrencilerin ilgi ve yeteneklerine yönelik olarak Türk sanat müziği, Türk halk müziği, pop ve rock konserleri, halk oyunları ve tiyatro gibi alanlarda etkinlikler gerçekleştirilmektedir. Bu faaliyetlerin önemli bir bölümü öğrenci kulüpleri aracılığıyla yürütülmektedir. Ayrıca kulüp etkinlikleri kapsamında satranç turnuvaları, sinema gösterimleri, doğa temalı geziler ve tematik haftalar düzenlenmektedir. Üniversite tarafından belirli gün ve haftalarda sempozyum, panel, konferans ve sergi gibi akademik ve kültürel

organizasyonlar gerçekleştirilmekte; bunun yanında piknikler, eğitim ve turizm amaçlı geziler ile Nevruz şenlikleri, tiyatro festivalleri, kültür ve sanat haftaları, bahar şenlikleri ve yaz kampları gibi geleneksel etkinlikler düzenlenmektedir.

- 7.3. Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında alınmış olan güvenlik, ilk yardım ve İSG önlemlerini, program türünün gerektirdiği özel önlemleri de belirterek açıklayınız.

Fakülte bünyesinde yer alan teorik ve uygulamalı eğitim alanları, program eğitim amaçları ve program çıktılarının desteklenmesine yönelik olarak öğrenci odaklı bir öğrenme atmosferi oluşturacak şekilde yapılandırılmıştır. Söz konusu altyapının niteliği, yalnızca fiziksel yeterlilikle sınırlı kalmayıp güvenlik, erişilebilirlik ve sürdürülebilirlik boyutlarıyla da bütüncül olarak ele alınmaktadır. Eğitim ortamlarının güvenli ve kontrollü bir şekilde kullanılabilmesi amacıyla hem niceliksel donanım hem de niteliksel güvenlik uygulamaları eş zamanlı olarak uygulanmaktadır.

İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) Uygulamaları ve Denetim Süreçleri

Uygulama laboratuvarları ve atölyeler, teknik altyapı yeterliliğinin yanı sıra öğrenci ve personel güvenliğini önceleyen bir anlayışla yapılandırılmıştır.

Periyodik Denetimler: Laboratuvar ve atölye alanları, İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) uzmanları tarafından düzenli periyotlarla denetlenmekte, risk analizleri güncellenerek gerekli önleyici tedbirler uygulanmaktadır.

Görsel Uyarı Sistemleri: Yanıcı, kesici, patlayıcı ve kaygan zemin gibi potansiyel risklere karşı uluslararası standartlara uygun uyarı levhaları kullanılarak farkındalık artırılmakta ve risk azaltılmaktadır.

Yangın Güvenliği: Tüm kapalı alanlarda aktif duman sensörleri ve yangın algılama sistemleri bulunmakta olup, olası acil durumlara karşı erken müdahale kapasitesi sağlanmaktadır.

Kampüs Güvenliği

Üniversitenin iki ana giriş noktası bulunmakta olup her girişte 24 saat esasına göre güvenlik görevlisi bulundurulmaktadır. Bu uygulama, kampüs genelinde sürekli güvenlik denetimi sağlanmasına katkı sunmakta ve güvenlik risklerinin minimize edilmesine yönelik önemli bir tedbir oluşturmaktadır. Benzer şekilde kampüs güvenliğini güçlendirmek amacıyla akademik ve idari personel ile yetkilendirilmiş öğrencilere yönelik araç sticker sistemi uygulanmakta, araç giriş-çıkışları kontrollü şekilde yönetilmektedir. Bunun yanı sıra, üniversite bünyesinde güvenlik hizmetleri İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığına bağlı Koruma ve Güvenlik personeli tarafından yürütülmekte olup, Genel Sekreter başkanlığında güvenlik süreçlerinin değerlendirilmesine yönelik periyodik toplantılar gerçekleştirilmektedir. Bu toplantılar aracılığıyla güvenlik uygulamaları düzenli olarak gözden geçirilmekte ve gerekli iyileştirmeler planlanmaktadır.

- 7.4. Öğrencilere, alanı ile ilgili araçlar ve **program çıktılarına yönelik eğitim-öğretim için sağlanan** bilgiye erişim olanakları anlatınız.

Öğrencilerin alanlarıyla ilgili araç ve gereçleri etkin şekilde kullanabilmelerini desteklemek amacıyla bilgiye erişim olanakları dijital ve kurumsal mekanizmalar aracılığıyla yapılandırılmıştır. Bu süreç, şeffaflık, erişilebilirlik ve sürdürülebilir öğrenme ilkeleri doğrultusunda bütüncül bir yaklaşımla yürütülmektedir. Tüm derslere ait eğitim planları, içerikler ve kaynaklar uluslararası standartlara uygun olarak Bologna Bilgi Paketi üzerinden kamuya açık şekilde paylaşılmaktadır. Bu sistem, öğrencilerin derslere ilişkin bilgilere önceden erişmesini sağlayarak öğrenme süreçlerinin planlı yürütülmesine katkı

sunmaktadır. Öğrencilerin fiziksel ve dijital öğrenme altyapısına hızlı uyum sağlamalarını desteklemek amacıyla eğitim-öğretim yılı başında kapsamlı oryantasyon programları da düzenlenmektedir. Bu programlar, öğrencilerin kurumsal olanakları etkin şekilde kullanabilmelerine yönelik bilgilendirme ve yönlendirme içermektedir.

Oryantasyon kapsamında:

Laboratuvar ve atölye kullanım esasları ile güvenlik protokolleri tanıtılmaktadır.

Kütüphane veri tabanlarına erişim ve çevrim içi ders yönetim sistemlerinin (LMS) kullanımı uygulamalı olarak gösterilmektedir.

Alan bazlı yazılım ve donanımlara yönelik temel kullanım bilgilendirmeleri yapılarak öğrencilerin teknik uyum süreçleri desteklenmektedir.

7.5. Özel gereksinimli öğrenciler için sağlanan altyapı düzenlemelerini anlatınız.¹

Özel gereksinimli öğrencilerin eğitimde fırsat eşitliğinden yararlanabilmeleri ve kampüs yaşamına tam entegrasyonlarının sağlanması amacıyla ALTSO Turizm MYO bünyesinde çeşitli altyapı düzenlemeleri gerçekleştirilmiştir. Bu düzenlemeler, erişilebilirlik standartları ve kapsayıcı eğitim ilkeleri doğrultusunda planlanarak uygulanmaktadır.

Fiziksel Erişilebilirlik ve Yönlendirme Sistemleri

Öğrencilerin kampüs içerisinde bağımsız ve güvenli hareket edebilmelerini sağlamak amacıyla fiziksel çevrede erişilebilirlik odaklı iyileştirmeler yapılmıştır.

Hissedilebilir Yüzey Uygulamaları: Görme engelli öğrencilerin yön bulmalarını kolaylaştırmak ve potansiyel riskleri fark edebilmelerini sağlamak amacıyla bina içi ve açık alanlarda hissedilebilir yüzeyler (sarı takip şeritleri ve uyarıcı yüzeyler) uygulanmıştır. Bu yüzeyler, giriş noktalarından dersliklere ve ortak kullanım alanlarına kadar kesintisiz bir erişim rotası sunmaktadır.

Asansör Sistemlerinde Erişim İyileştirmeleri: Katlar arası erişimin kolaylaştırılması amacıyla asansör sistemlerine kartlı geçiş (çipli erişim) uygulaması entegre edilmiştir. Bu sistem, asansörlerin öncelikli olarak özel gereksinimli öğrenciler tarafından kullanılmasını sağlayarak erişim önceliği oluşturmakta ve yoğunluk kaynaklı olası mağduriyetlerin önüne geçmektedir.

7.6.1. Öğrencilerin kullanımına sunulan bilgisayar ve iletişim teknolojileri (BİT) altyapılarını anlatınız ve bunların eğitsel gereksinimlerini karşılama yeterliliğini irdelleyiniz.

Öğrencilerin aktif kullanımına sunulmuş iki adet bilgisayar laboratuvarı bulunmaktadır. Bu laboratuvarlar, ders saatlerinde uygulamalı eğitimler için kullanılırken, ders dışı saatlerde öğrencilerin bireysel çalışmaları ve araştırma faaliyetleri için açık tutulmaktadır. Tüm bilgisayarlar, yüksek hızlı kablolu internet hattı üzerinden akademik veri tabanlarına ve dijital kütüphaneye bağlıdır. Ayrıca bina genelinde öğrenciler için kesintisiz Wi-Fi hizmeti sunulmaktadır.

7.6.2. Öğretim elemanlarının kullanımına sunulan bilgisayar ve iletişim teknolojileri (BİT) altyapılarını anlatınız ve bunların eğitsel gereksinimlerini karşılama yeterliliğini irdelleyiniz.

¹ Programa özel gereksinimli öğrenci alınmasını engelleyen herhangi bir karar veya mekanizma olmadığı durumlarda “öğrenci olmaması” sebebi ile ilgili gerekçe ifade edilerek altyapı hazırlıklarının yapılmaması eksiklik olarak değerlendirilecektir.

ALTSO Turizm Meslek Yüksekokulu bünyesinde görev yapan öğretim elemanlarına akademik ihtiyaçlarına uygun olarak laptop veya masaüstü bilgisayar tahsis edilmiştir. Bu bireysel donanım desteği, öğretim elemanlarının görevlerini esnek ve verimli şekilde yürütmelerine olanak sağlamaktadır. Laptop kullanan öğretim elemanları, dersliklerdeki multimedya sistemleriyle kolayca entegre olabilmekte ve kampüs dışından da akademik faaliyetlerini sürdürebilmektedir. Bu durum, uzaktan erişim ve hibrit öğretim uygulamalarını desteklemektedir. Masaüstü bilgisayarlar da ofis ortamında akademik ve idari işlemler için uygun bir çalışma altyapısı sunmaktadır. Tahsis edilen bilgisayarlar kurumsal yerel ağ (LAN) ve kablosuz ağ (WLAN) altyapısına entegre olup akademik veri tabanlarına, kurumsal yazılımlara ve dijital öğrenme ortamlarına kesintisiz erişim imkânı sağlamaktadır.

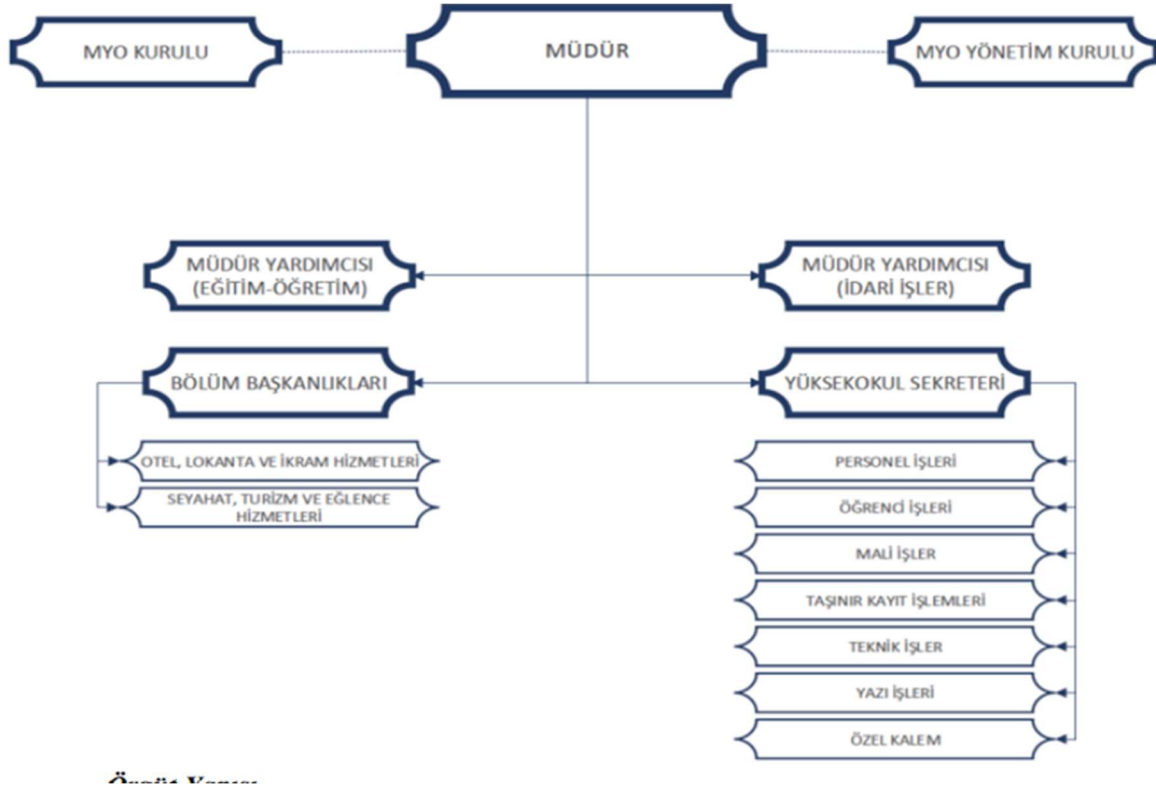
Ölçüt 8. Yönetim ve İdari Birimlerin Yapısı

- 8.1. **Kurumun (Üniversitenin)** misyonu ile uyumlu ve stratejik amaç ve hedeflerini gerçekleştirmeyi sağlayacak yönetim modeli ve organizasyonel yapılanması ile ilgili süreçleri açıklayınız.

Yüksekokulumuz, 17 Mart 2016 tarihli Yükseköğretim Kurulu (YÖK) Genel Kurul Kararı ile, Üniversitemiz ALTSO Meslek Yüksekokulu bünyesinde yer alan bazı bölüm ve programların devredilmesi sonucu kurulmuştur. Kuruluş sürecinden itibaren yönetim modeli ve organizasyonel yapılanma, üniversitenin misyonu, vizyonu ve stratejik amaçlarıyla uyumlu olacak şekilde tasarlanmıştır. Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi ALTSO Turizm Meslek Yüksekokulunun örgütsel yapılanma şeması Şekil 8.1.'de verilmektedir. Bu kapsamda akademik ve idari yapılanma; katılımcı yönetim anlayışı, kalite güvencesi ilkeleri ve stratejik planlama yaklaşımı doğrultusunda oluşturulmuş olup, eğitim-öğretim, araştırma ve toplumsal katkı süreçlerinin etkin ve sürdürülebilir biçimde yürütülmesi hedeflenmektedir.

Aşçılık Programı, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı altında alanında uzman 4 tam zamanlı öğretim kadrosu ile eğitim vermektedir. Kurumun (Üniversitenin) misyonu ile uyumlu ve stratejik amaç ve hedeflerini gerçekleştirmeyi sağlamak amacı ile süreçlerin etkin şekilde yönetilebilmesi için program özelinde koordinatörlük ve komisyon yapıları oluşturulmuştur.

Şekil: 8.1. Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi ALTSO Turizm Meslek Yüksekokulunun Örgütsel Yapı



Stratejik Yönetim ve Karar Alma Mekanizmaları

Yükseköğretim kurumu organizasyon yapısının üst düzeyinde yer alan kurullar, kurumun misyonunun stratejik amaçlara dönüştürülmesi ve uygulanmasının izlenmesinde temel rol üstlenmektedir. MYO Kurulu, eğitim-öğretim politikalarının belirlenmesi, akademik kalite güvencesi ve müfredatın kurumsal misyonla uyumlu şekilde geliştirilmesinden sorumlu en üst akademik karar organıdır. MYO Yönetim Kurulu ise stratejik planın uygulanması, kaynakların etkin kullanımı ve idari-akademik süreçlerin koordinasyonunu sağlamaktadır. Müdür, kurumsal stratejik liderliği üstlenerek akademik ve idari birimler arasında eşgüdümü sağlamakta ve kurum misyonunun hayata geçirilmesini koordine etmektedir.

Akademik Yapılanma ve Misyon Uyumu

Organizasyon yapısının akademik boyutu, yükseköğretim kurumunun temel varlık nedeni olan eğitim-öğretim faaliyetlerini temsil etmektedir. Eğitim-Öğretimden sorumlu Müdür Yardımcısı, program kalitesinin artırılması, akreditasyon süreçlerinin yürütülmesi ve öğrenme çıktılarının izlenmesinden sorumludur. Bölüm başkanlıkları, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri ile Seyahat, Turizm ve Eğlence Hizmetleri alanlarında sektörel uzmanlaşmayı sağlayarak programların misyonla uyumlu gelişimine katkı sunmaktadır. Bölümlerden elde edilen akademik veriler ve paydaş geri bildirimleri, sistematik olarak üst yönetime aktarılmakta ve bu doğrultuda sürekli iyileştirme çalışmaları yürütülmektedir.

İdari Yapılanma ve Destek Süreçleri

Organizasyon yapısının idari boyutu, stratejik hedeflere ulaşmayı destekleyen kurumsal kaynak yönetimini kapsamaktadır. İdari İşlerden sorumlu Müdür Yardımcısı ve Yükseköğretim Sekreteri, idari süreçlerin mevzuata uygun, verimli ve sürdürülebilir şekilde yürütülmesinden sorumludur. Öğrenci işleri, mali işler, teknik hizmetler ve diğer idari birimler, eğitim-öğretim faaliyetlerinin kesintisiz yürütülmesini sağlayan destek mekanizmalarını oluşturmaktadır. MEDEK yaklaşımı doğrultusunda, bu birimlerin görev ve sorumlulukları stratejik planla ilişkilendirilmiş olup kurumsal performansın bütüncül olarak izlenmesine katkı sağlamaktadır.

- 8.2. İnsan kaynaklarının etkin ve verimli kullanımını güvence altına alan tanımlı **prosedür** ve süreçler açıklayınız

Üniversitemiz ve yüksekokulumuz kalite politikaları, temel değerleri misyon ve vizyonları kapsamında gerek eğitim öğretim gerekse idari süreçlerin sürdürülebilirliğinde gerekli ve yeterli iş gücü sağlanmaktadır. İlgili yönetmelik ve yönergelerle tanımlı süreçler ile atamalar ve görevlendirmeler gerçekleştirilmektedir. Mevcut akademik ve idari personel, kadrolarının görev tanımları dahilinde beceri ve yetkinliklerine göre görevlendirilmektedir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ AKADEMİK YÜKSELTME VE ATAMA KRİTERLERİ

<https://pdb.alanya.edu.tr/media/3stenkvj/alanya-alaaddin-keykubat-%c3%bcniversitesi-akademik-y%c3%bckseltme-ve-atama-kriterleri-yeni.pdf>

BİRİM GÖREV TANIMLARI

<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/ic-kontrol/birim-gorev-tanimlari/>

- 8.3. Akademik ve idari personele yönelik tanımlı hizmet içi eğitim süreçleri açıklayınız.¹
Hizmet içi eğitimler üniversitemiz rektörlüğü personel daire başkanlığı tarafından planlanmakta ve bilgi işlem daire başkanlığı ile eşgüdümlü gerçekleştirilmektedir.
HİZMET İÇİ EĞİTİM YÖNERGESİ

<https://pdb.alanya.edu.tr/media/0p2bec1d/hizmet-i%c3%a7i-e%c4%9fitim-y%c3%b6nergesi.pdf>

ADAY MEMURLARIN YETİŞTİRİLMELERİNE İLİŞKİN GENEL YÖNETMELİK

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=836061&MevzuatTur=3&MevzuatTertip=5>

KAMU KURUM VE KURULUŞLARINDA GÖREVDE YÜKSELME VE UNVAN DEĞİŞİKLİĞİ ESASLARINA DAİR GENEL YÖNETMELİK

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=9912647&MevzuatTur=21&MevzuatTertip=5>

YÜKSEKÖĞRETİM ÜST KURULUŞLARI İLE YÜKSEKÖĞRETİM KURUMLARI PERSONELİ GÖREVDE YÜKSELME VE UNVAN DEĞİŞİKLİĞİ YÖNETMELİĞİ

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19573&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>

2026 YILI HİZMET İÇİ EĞİTİM PROGRAMI

<https://pdb.alanya.edu.tr/media/kceoyu3k/2026-y%c4%b1l-%c4%b1-hizmet-i%c3%a7i-e%c4%9fitim-program%c4%b1-ve-takvimi.pdf>

- 8.4. Programın kamuoyunu bilgilendirmeye yönelik süreçlerini açıklayınız ve bu süreçlerin işletildiğine dair kanıtları belgeleyiniz.

Gerek üniversitemiz gerekse yüksekokulumuz ve programımız bünyesinde hesap verebilirlik ve şeffaflık temel ilkelerimizdendir. Kalite politikamız kapsamında meslek yüksekokulumuz web sayfası ve programa ait tanıtım sayfası bulunmaktadır. İlgili tüm duyuru ve haberler, etkinlik vb faaliyetler kamuoyuna okulumuz web sayfası duyuru ve haberlerinden ulaşılabilir. Ayrıca

¹ Bu kısımda gerçekleştirilen hizmet içi eğitim faaliyetlerinin listelenmesi ve örnek kanıtlar sunulması beklenmektedir.

öğrencilerimize yönelik evrak, bilgilendirmeler, yönetmelikler bu web sayfasında bulunmaktadır. Bu süreç web sayfası sorumlusu ile sürekli iletişim ve iyileştirmeler sayesinde gerçekleştirilmektedir.

HAKKIMIZDA

<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/hakkimizda/tarihce/>

DUYURULAR

<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/duyurular/>

HABERLER

<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/haber/>

ETKİNLİKLER

<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/etkinlik/>

Ölçüt 9. **Programa** Özgü Ölçütler

- 9.1. Program **öğretim** planı, dersler ve ölçme-değerlendirme yöntemleri aracılığıyla programa özgü ölçütlerin nasıl sağlandığını açıklayınız.

Aşçılık Programında eğitim planı, teorik bilginin sektörel beceriye dönüşümünü sağlayacak şekilde akademik standartlar ve sektör gereksinimleri doğrultusunda yapılandırılmıştır. Derslerin ölçme ve değerlendirme yöntemleri, hedeflenen öğrenme kazanımlarına uygun olarak öğretim elemanları tarafından belirlenmekte ve Bologna Bilgi Sistemi'nde tanımlanmaktadır. Program kapsamında; teorik yetkinlikler yazılı sınavlarla, uygulamalı beceriler proje ve uygulama sınavları değerlendirme yöntemleriyle ölçülmektedir. Bu çok boyutlu değerlendirme yaklaşımı, program çıktılarının bütüncül olarak izlenmesini ve doğrulanmasını sağlamaktadır.

EK I – PROGRAMA İLİŞKİN EK BİLGİLER

I.1 Ders Bilgi Paketi¹

Ders bilgi paketini burada veriniz. Ders bilgi paketi için kullanılacak format her ders için aynı olmalı, verilen bilgi ders başına iki sayfayı geçmemeli ve aşağıdaki hususları içermelidir:

Yüksekokulumuz bünyesinde yürütülen tüm programlara ait ders bilgi paketleri, Bologna Süreci ilkeleri ve MEDEK kriterleri doğrultusunda standartlaştırılmış bir formatta hazırlanarak dijital ortamda yayımlanmaktadır. Paydaşlarımız (öğrenciler, aday öğrenciler ve dış paydaşlar), <https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/bilgi-paketi/> adresi üzerinden her bir dersin amacı, kapsamı, öğrenme çıktıları, haftalık içeriği ve AKTS iş yükü bilgilerine şeffaf ve erişilebilir biçimde ulaşabilmektedir.

DERS BİLGİ PAKETİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U

- Yüz yüze/Uzaktan
- Ders Yürütücüsü
- Ders Koordinatörü
- Dersin Amacı
- Dersin Hedefi
- Dersin İçeriği
- Dersin Öğrenim Çıktıları
- Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)
- Öğretim yöntem ve teknikleri
- Ölçme Değerlendirme
- Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)
- Ön koşul dersler ve Koşullar
- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri
- Güncelleme Tarihi

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Haftalık Ders Konusu
1	
2	
3	

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	abcdef@.....edu.tr

I.2 Öğretim Elemanların Özgeçmişleri

Programı yürüten bölümdeki tüm öğretim üyelerinin, öğretim görevlilerinin ve ek görevli öğretim elemanlarının özgeçmişlerini veriniz. Özgeçmişler YÖKSİS’de yer alan ÜAK Resimli formatında olmalı ve en az aşağıdaki hususları içermelidir:

- Adı, soyadı ve unvanı
- Aldığı dereceler (alan, kurum ve tarih bilgisi ile)

¹ Bu bölümde eğitim bilgi sistemi altyapısı olan yükseköğretim kurumlarının ilgili web sayfasının adresini ve bir örnek görüntü paylaşılması yeterlidir.

- Kurumdaki hizmet süresi, ilk atama tarihi ve terfî, unvan ve tarihleri
- Diğer iş deneyimi (eğitim, sanayi, vb.)
- Danışmanlıkları, patentleri, vb.
- Son üç yıldaki belli başlı yayınları
- Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar
- Aldığı ödüller
- Son üç yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler
- Son üç yıldaki mesleki gelişim etkinlikleri

I.3 Teçhizat

Önlisans eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar teçhizatını açıklayınız.

I.4 Diğer Bilgiler

Kurum bu bölümü ÖDR'de yer almasını uygun göreceği bilgiler için kullanabilir.

EK II – KURUM PROFİLİ

II.1 Üniversiteye İlişkin Bilgiler

Değerlendirme takımı, programı yürüten bölüm yanında, onun bağlı bulunduğu meslek yüksekokulu ve üniversite hakkında bazı genel bilgilere de gereksinim duyacaktır. Bu bilgiler ÖDR'ye ek, ayrı bir belge olarak Ek II – Kurum Profili başlığı altında hazırlanmalıdır. Ek II belgesi birden fazla program akreditasyonu için başvuru yapılmış olsa bile, tüm programlar için ortak olmalıdır.

Üniversiteye ilişkin bilgiler	
Üniversite Adı	:
Web adresi	:
Adres	:
Yönetim statüsü (devlet, vakıf)	:
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	:
Üniversite yönetimi ile ilgili bilgiler	
Rektör Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	:
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	:
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	:
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	:
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	:
Genel Sekreter Adı Soyadı (akademik unvanı /idari)	:
Akreditasyon bilgileri	
Üniversitenin akredite fakülte sayısı (Kuruluş adı)	:
Üniversitenin akredite meslek yüksekokulu sayısı (Kuruluş adı)	:
Üniversitenin akredite program sayısı (Kuruluş adı)	:
Misyon, vizyon, değerler, etik ilkeler, sloganı	
Üniversitenin misyonu	:
Üniversitenin vizyonu	:
Üniversitenin değerleri	:
Üniversitenin etik ilkeleri	:
Üniversitenin sloganı	:

İdari Destek Birimleri

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

II.2 Meslek Yüksekokuluna İlişkin Bilgiler

Genel Bilgi

Meslek Yüksekokul (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler	
MYO Adı	:
Web adresi	:
İletişim adresi	:
Müdür Adı Soyadı (unvanı)	:
Misyon, vizyon, değerler, etik ilkeler, sloganı	
MYO misyonu	:
MYO vizyonu	:

Meslek Yüksekokulundaki Programlar

Programın Adı ¹	Türü ²		Değerlendirme için Başvuruda Bulunmuş ³		Mevcut, ancak Değerlendirme için Başvurmamış ⁴	
	Normal Öğretim	İkinci Öğretim	Akreditasyonu		Akreditasyonu	
			Var	Yok	Var	Yok
1.						
2.						
3.						

Organizasyon Şeması

Meslek Yüksekokulunun üniversitedeki yerini gösteren bir organizasyon şeması hazırlayınız ve şemayı **Organizasyon Şeması** olarak adlandırınız. Şemada meslek yüksekokulunun bağlı olduğu kişilerin unvanlarını belirtiniz (akademik işlerden sorumlu Rektör Yardımcısı ve MYO koordinatörü gibi).

Organizasyon Şeması

Yöneticilere İlişkin Bilgiler

Müdür ve yardımcılarının birer özgeçmişini veriniz (Özgeçmişler iki sayfayı geçmemelidir).

¹ Program adını üniversite kataloğunda geçtiği biçimde yazınız.

² Programın farklı türleri için (Normal Öğretim, İkinci Öğretim, vb.) ayrı satırlar kullanınız.

³ Yalnızca bu değerlendirme döneminde değerlendirilmesi istenen programları belirtiniz.

⁴ Bu değerlendirme döneminde değerlendirilmesini istemediğiniz programları belirtiniz

Akademik Destek Veren Programlara İlişkin Bilgiler

Değerlendirilen programlara akademik destek veren tüm bölümler/programlar (MYO içi ve dışı) ile bilgileri kullanarak, **Tablo II.2a** ve **Tablo II.2b**'yi doldurunuz. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.

Tablo II.2a Programın destek verdiği birimler ([Akademik yıl ⁽¹⁾])

Programın Adı ⁽²⁾	Öğretim Elemanı						Toplam	
	TZ		YZ		DSÜ			
	Adet ⁽³⁾	HY ⁽⁴⁾	Adet	HY	Adet	HY	Adet	HY

⁽¹⁾ Bu tabloyu, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.

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

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

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

Tablo II.2b Programın destek aldığı birimler ([Akademik yıl ⁽¹⁾])

Programın Adı ⁽²⁾	Öğretim Elemanı						Toplam	
	TZ		YZ		DSÜ			
	Adet ⁽³⁾	HY ⁽⁴⁾	Adet	HY	Adet	HY	Adet	HY

⁽¹⁾ Bu tabloyu, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.

⁽²⁾ Programın destek aldığı bölümler, bu bölümlerdeki öğretim elemanlarının değerlendirilen program için verdiği dersler.

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

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

II.3 Personel Sayıları

Meslek yüksekokulundaki tüm personelin (tam zamanlı, yarı-zamanlı, ek görevli) ve öğrencilerin sayısını hem meslek yüksekokulu için, hem değerlendirilen her program için, **Tablo II.3**'ü kullanarak, ayrı ayrı tablolar olarak veriniz. Kurum ziyareti başlangıcında bu tabloların güncellenmiş birer sürümleri takım üyelerine sunulmalıdır.

Tablo II.3. Personel Sayısı ([Akademik Yıl ⁽¹⁾])

	Adet ⁽²⁾			Toplam	Haftalık Toplam Saat ⁽³⁾
	TZ	YZ	DSÜ		
Öğretim Elemanları					
Toplam					
Teknisyenler/Uzmanlar					
Diğer idari görevliler					
Diğer ⁽⁴⁾					
⁽¹⁾ Bu tabloya, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır. ⁽²⁾ TZ: Tam zamanlı, YZ: yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli ⁽³⁾ Ders veren öğretim elemanının toplam haftalık ders saati ⁽⁴⁾ Farklı bir kategori söz konusuysa bunu belirtiniz veya boş bırakınız.					

II.4 Yarı Zamanlı ve Ek Görevli Öğretim Elemanlarının İzlenmesi

Meslek yüksekokulunda görevlendirilen yarı zamanlı ve ek görevli öğretim elemanlarının izlenmesi ve değerlendirilmesi için uygulanan **süreçleri açıklayınız.**

II.5 Öğrenci Kayıt ve Mezuniyet Bilgileri

Tüm meslek yüksekokulu ve değerlendirilecek her program için son iki yıla ilişkin öğrenci kayıt ve mezuniyet istatistiklerini **Tablo II.4'**de veriniz.

Tablo II-4 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Tüm Meslek Yüksekokulu İçin

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
[Geçerli yıl]					
[1 önceki yıl]					

Program: _____

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
[Geçerli yıl]					
[1 önceki yıl]					

II.6 Kredi Tanımı

Normal olarak, bir kredi, haftalık bir ders saatinde ya da 2 pratik uygulama saatinde yapılan çalışmaların eğitim yüküne karşılık gelmektedir. Bir akademik yıl, yarıyıl sonu sınavları hariç en az 28 haftadan oluşmaktadır.

AKTS kredisi ise öğrencilerin bir dersle ilgili tüm etkinlikler için harcamaları beklenen toplam zamana endekslenmiş kredidir. Genellikle 30 saatlik bir öğrenci yükü, 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Programlarda farklı kredi tanımları kullanılıyorsa, bunlar hakkında bilgi verilmelidir.