

**TURAK**  
**ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU**

[Gastronomi ve Mutfak Sanatları]

[İskenderun Teknik Üniversitesi]

[İskenderun Teknik Üniversitesi (İSTE) Rektörlüğü, Merkez Kampüs, 31200, İskenderun,  
Hatay, Türkiye]

[2025]

# ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU<sup>1</sup>

## Gastronomi ve Mutfak Sanatları

### İskenderun Teknik Üniversitesi

#### A. PROGRAMA İLİŞKİN GENEL BİLGİLER<sup>2</sup>

##### 1. İletişim Bilgileri

Bölüm Başkanı : Dr. Öğr. Üyesi Elanur ŞAHİN  
Telefon : 0 (326) 613 56 00 – Dahili no: 2223  
Fax : 0 (326) 613 56 13  
E-posta Adresi : elanur.sahin@iste.edu.tr

##### 2. Program Başlıkları

Kayıtlı olduğu bölümün tüm derslerini, İskenderun Teknik Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği hükümlerine göre 240 AKTS'lik dersi başarı ile tamamlayan ve genel not ortalaması 2,00 veya daha yüksek olan öğrencilere Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında lisans diploması verilir.

##### 3. Akreditasyon başvurusu yapılan programda verilen derece:

Bu programı başarıyla tamamlayan öğrenciler, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Lisans derecesi almaya hak kazanmaktadır.

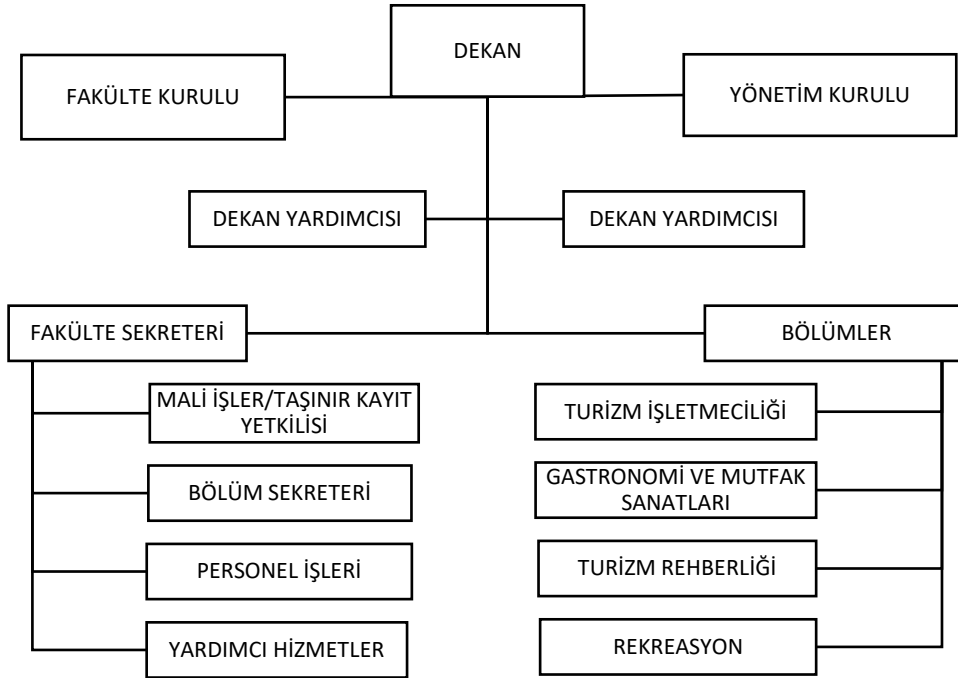
##### 4. Programın Türü

Birinci örgün öğretim

##### 5. Eğitim-öğretim biçimi:

Ortak Dersler (Teknoloji Okuryazarlığı, Türk Dili-I ve II, İngilizce-I ve II, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I ve II) uzaktan eğitim ile diğer dersler yüz yüze eğitim ile gerçekleştirilmektedir.

##### 6. Yönetim Yapısı



<sup>1</sup> Yapılacak açıklamalarda yazı karakteri ve punto büyüklüğü değiştirilmemeli, tabloların formatı bozulmamalı ve tabloların altındaki açıklamalar silinmemelidir. Bu metnin PDF haline getirileceği unutulmamalıdır.

<sup>2</sup> Hazırlanacak ekler, boyutlara (öğrenciler, program öğretim amaçları, program öğretim çıktıları...vb) ve boyutlardaki madde numarasına göre ayrı düzenlenmeli ve bir klasör içine konmalıdır. Tüm eklerin ayrı bir listesi de sunulmalıdır. Ekler, ana ÖDR içine yerleştirilmemelidir. Elektronik hale getirilecek eklerin tamamı PDF yapılmalıdır.

## 7. Programın Tarihçesi

İskenderun Teknik Üniversitesi (İSTE) Turizm Fakültesi, eğitim-öğretim hayatına Mustafa Kemal Üniversitesi çatısı altında Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu olarak başlamıştır. Yüksekokul, 1992 yılında açılmasına karşın 2001-2002 akademik yılında ilk öğrencilerini Turizm ve Otel İşletmeciliği bölümünden alarak İskenderun'da eğitim-öğretime başlamıştır. Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin 31.03.2015 tarihinde çıkardığı 6640 sayılı yasayla İSTE'nin İskenderun'da kurulmasının ardından Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Mustafa Kemal Üniversitesi'nden ayrılarak İSTE bünyesine dahil olmuştur. Dört yıl sonra İSTE Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Resmî Gazete'nin 18 Nisan 2019 tarihli ve 30749 sayılı nüshasında yayınlanan 968 sayılı karara göre kapatılarak, aynı kararname ile İSTE Turizm Fakültesi kurulmuştur.

Fakültemizde; Turizm İşletmeciliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm Rehberliği olmak üzere üç bölümde aktif olarak eğitim-öğretim süreci yürütülmektedir. İSTE Turizm Fakültesi'nde lisans eğitiminin süresi 8 yarıyıldan oluşmakta olup toplam 4 akademik yılı kapsamaktadır. Öğrenciler lisans eğitimleri sırasında, Erasmus, Mevlâna, Farabi gibi değişim programlarından ve staj, İşletmede Mesleki Eğitim (İME) süreçlerinden yararlanabilmektedir. İME; lisans hayatının son döneminde öğrencilerin kendi vizyon ve amaçlarına uygun bir iş dünyasına entegre edilmesi ve tam zamanlı çalışma esasına dayalı bir sistemdir. Öğrencilerin İME dışında hiçbir dersten sorumlu olmadığı böylece entegratörlük sürecinde derse veya sınava girmek gibi sorumlulukları olmadan tam zamanlı çalışabilecekleri bir yarıyılı kapsar.

## 8. Özdeğerlendirme Raporu Hazırlama Süreci

Özdeğerlendirme raporu hazırlama sürecinizi aşağıdaki başlıklarda özetleyiniz:

- Komitenin oluşturulması,

Komite bölüm kararı ile Doç. Dr. Sait DOĞAN, Doç. Dr. Gamze ERYILMAZ, Öğr. Gör. Enes GÜRHANİ olarak belirlenmiştir.

- Çalışma sistematığı ve kullanılan yöntemler,

TURAK akreditasyon ön değerlendirme rapor formu rastgele seçilmiş ana başlıklardan 3 bölüme ayrılarak komiteye dağıtılmış olup her komite üyesinden, kendisine ait olan bölümdeki bilgilerin hazırlanması istenmiştir.

- Veri kaynaklarına ulaşım ve veri güvenilirliği,

Veriler toplanırken bölümün akademik kadrosundan, bölümün idari birimlerinden, üniversitenin idari birimlerinden, üniversitenin web sitesinden ve rapor içerisinde istenen bilgiler ile ilişkili resmi devlet kurumlarının web sitelerinden yararlanılmıştır. Ulaşılan veriler resmi kaynaklardan elde edildiği için verilerin güvenilir olduğu varsayılmıştır.

- Öğrenci, öğretim üyesi katılımı,

Rapor hazırlanırken herhangi bir öğrenci çalışmaya dahil edilmemiş olup öğretim üyeleri ile olan iletişim raporda kendilerine ait bilgilerin verilerini almak üzerine olmuştur.

- Bu süreçte karşılaşılan olumlu ya da olumsuz deneyimler

Bölümün akademik kadrosundan ve üniversitenin birimlerinden sağlanan verilere kolayca ulaşılmış olması sürecin olumlu deneyimleri olarak gösterilebilir. Olumsuz deneyim olarak ise istenen son beş yıllık geriye dönük bilgilerin arşiv kayıtları taranırken zorlanıldığı söylenebilir.

- Sürecin programa katkılarını açıklayınız.

Süreçte görülen eksiklikler tespit edilmiş ve bu eksikliklerin giderilmesi için çalışmalara başlanmıştır.

## ÖLÇÜT 1: ÖĞRENCİLER

### 1.1. Öğrenci Kabulleri

1.1.1. Üniversiteye öğrenci kabulü, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu, Yükseköğretim Kurulu Kararları ve İskenderun Teknik Üniversitesi Yönetmelikleri ile senatoca tespit edilecek esaslara göre düzenlenir. Lise diplomasına sahip adaylar, T.C. Yüksek Öğretim Kurulu, Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından yapılan merkezi sınavlarda veya Yüksek Öğretim Kurulu'nun kabul ettiği uluslararası sınavlarda belirli başarıyı gösteren adaylar, tercih ve başarı sırası göz önünde bulundurularak, yerleştirilir. YÖK'ün lisans atlası verileri incelendiğinde öğrencilerin ağırlıklı olarak alanı olmayan düz liselerden mezun oldukları görülmüştür. Bu durum üniversitenin konumu, öğrencilerin kişisel istekleri, sahip oldukları puan türü, içerisinde büyüdükleri aile

**TURAK-Özdeğerlendirme Raporu (ÖDR); Sürüm 7; 27.12.2025**

**İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı ÖDR,  
05/02/2026**

yapıları, arkadaş çevreleri, büyüdükleri ve alışkın oldukları coğrafya ve ekonomik nedenler vb. durumlardan dolayı gerçekleşmiş olabilir. Bu veriler son beş yıla ait olup (2021-2026) ayrıntılı bir şekilde tablolaştırılmış ve grafikleştirilmiş bir şekilde kanıt olarak sunulmuştur. UNESCO tarafından tescil edilen “Gastronomi Şehri” Hatay’ın tek Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, öğrencilerine şehrin gastronomik zenginliklerinden faydalanarak bir eğitim almanın yanında, dünya mutfaklarını da deneyimleme imkânı sağlamaktadır. Bununla birlikte Gastronomi bölümü öğrencileri, yörenin çok kültürlü özelliğini yaşayarak deneyimleyebilmektedir. İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü olarak temel amacımız uluslararası ölçekte çalışabilecek, bilgi donanımı yüksek ve kendine güvenen meslek elemanları yetiştirmektir. Gastronomi Bölümü öğrencileri, İskenderun Teknik Üniversitesi’nin “Teknoversite” vizyonu çerçevesinde başta bilgisayar teknolojileri olmak üzere diğer tüm teknolojik gelişmelere hâkim bireyler olmanın yanı sıra aldıkları yabancı dil eğitimiyle bir dünya insanı olarak, girişimci ve yaratıcı bir kimlik kazanma imkânına sahiptir.

1.1.2. Programa kabul edilen öğrenciler için herhangi bir hazırlık sınıfı bulunmamaktadır.

**Tablo 1.1.Öğrenci Sayılarına İlişkin Bilgiler**

Akademik Yıl	Puan türü	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	Giriş Puanı		Giriş Başarı Sırası	
				En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
2025-2026	SÖZ	46	46	400,82424	327,01206	-	-
2024-2025	SÖZ	85	85	398,67270	342,07600	33.493	168.550
2023-2024	SÖZ	60	76	391,23161	337,94825	29.806	150.140
2022-2023	SÖZ	60	59	410,77996	358,04698	14.704	88.907
2021-2022	SÖZ	50	48	380,09489	306,58424	8.022	95.802

## 1.2.Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma

1.2.1. Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma işlemleri programa yeni kayıt yaptıran öğrencilerin, daha önce İskenderun Teknik Üniversitesi dâhil olmak üzere herhangi bir yükseköğretim kurumundan alıp başarılı oldukları derslerin muafiyeti, yarıyıl/yıl intibak esasları ve İskenderun teknik üniversitesi, Muafiyet ve intibak yönergesi doğrultusunda yapılmaktadır.

**Tablo 1.2. Yatay Geçiş, Dikey Geçiş, Yandal ve Çift Anadal Bilgileri**

Akademik Yıl <sup>1,2</sup>	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı			Programa Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı <sup>10</sup>	Yandal Öğrenci Sayısı		Çift Anadal Öğrenci sayısı	
	A <sup>3</sup>	B <sup>4</sup>	A+B <sup>5</sup>		C <sup>6</sup>	D <sup>7</sup>	E <sup>8</sup>	F <sup>9</sup>
2025-2026	1	8	9	7	-	-	-	-
2024-2025	2	-	2	3	-	-	-	-
2023-2024	-	1	1	3	-	-	-	-
2022-2023	-	6	6	3	-	-	-	-
2021-2022	-	7	7	3	-	-	-	-
2020-2021	-	4	4	-	-	-	-	-
2019-2020	-	3	3	-	-	-	-	-

<sup>1</sup>: İçinde bulunulan yıl dâhil, son beş yıl için veriniz. 2022-2023 gibi yazınız.

<sup>2</sup>: Sayılar ilgili akademik yılda geçiş yapmış yandal ya da çift anadala başlamış olan öğrenci sayılarıdır

<sup>3</sup>: A = Başarı puanına göre yatay geçiş yapan öğrenci sayısı

<sup>4</sup>: B = Merkezi yerleştirme puanına göre yatay geçiş yapan öğrenci sayısı

<sup>5</sup>: Başarı puanı ve merkezi yerleştirmeye göre yatay geçiş yapan toplam öğrenci sayısı (A+B)

<sup>6</sup>: C = Başka bölümlerde yandala başlayan program öğrenci sayısı

<sup>7</sup>: D = Bölümde yandala başlayan başka program öğrenci sayısı

<sup>8</sup>: E = Başka bölümlerde çift anadala başlayan program öğrenci sayısı

<sup>9</sup>: F = Bölümde çift anadala başlayan başka program öğrenci sayısı

<sup>10</sup>: Ön lisans programları için geçerli değildir.

### 1.3.Öğrenci Değişimi

1.3.1. Erasmus KA131, Erasmus KA171, Farabi ve Mevlâna programları dahilinde birçok ülkeden birçok üniversite ile anlaşma imzalanmıştır. Bu anlaşmaların ayrıntılı bilgileri Tablo 1.3.1'de ayrıntılı olarak verilmiştir. Üniversitemizin yapmış olduğu yurtdışındaki kurum ve kuruluşlar ile özel sektör işletmeleriyle, anlaşma, protokol vs. bulunmamaktadır.

**Tablo 1.3.1. Değişim Programı Anlaşmaları Özet Tablosu**

Değişim programı türü	Üniversiteler	Ülkeler	Anlaşma sayısı	Son Geçerlik tarihi <sup>1</sup>
Erasmus (KA131)	Vasil Levski, National Military University, Angel Kanchev University of Ruse (UR), University of Telecommunications and Posts, Business School PAR (Visoka Poslovna Skola PAR), VSB - Technical University of Ostrava, Royal Irish Academy of Music, University of Molise, Siauliai State College, Klaipeda State University of Applied Sciences, Kaunas University of Technology, Poznan University of Technology, WSB University in Poznan, University of Szczecin, University of Szczecin Gheorghe Asachi Technical University of Iasi, 1 December 1918 University of Alba Iulia, University of Oradea, Technical University of Cluj-Napoca, University of Petrosani, University of Novi Sad, University of Zilina, Technical University of Košice, University of Ljubljana, Universidade de Vigo, Universidad de Zaragoza	Bulgaristan, Crocia, Çek Cumhuriyeti, İrlanda, İtalya, Litvanya, Polonya, Romanya, Sırbistan, Slovakya, Slovenya, İspanya	12	2029
Mevlâna (yurt dışı)	Osh State University, Daffodil International University, COMSATS University Islamabad (CUI), Ternopil Ivan Pulu National Technical University, Universitas Airlangga (UNIAR)	Kırgızistan, Bangladeş, Pakistan, Endonezya, Ukrayna	5	2027
Farabi (yurt içi)	Yıldız Teknik Üniversitesi, İstanbul Üniversitesi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Bursa Uludağ Üniversitesi Mersin Üniversitesi, Anadolu Üniversitesi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Aksaray Üniversitesi, Çukurova Üniversitesi, Selçuk Üniversitesi, Marmara Üniversitesi, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Kırıkkale Üniversitesi, Yozgat Bozok Üniversitesi, Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Trakya Üniversitesi, Düzce Üniversitesi, İnönü Üniversitesi, Hitit Üniversitesi, Karabük Üniversitesi, Bandırma On yedi Eylül Üniversitesi, Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi, Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Ordu Üniversitesi, Uşak Üniversitesi, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, Çankırı Karatekin Üniversitesi, Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi, Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi, Erzincan Üniversitesi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Bursa Teknik Üniversitesi, Balıkesir Üniversitesi, Erciyes Üniversitesi, Sakarya Üniversitesi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Fırat Üniversitesi, Dicle Üniversitesi, On Dokuz Mayıs Üniversitesi, Yalova Üniversitesi, Mardin Artuklu Üniversitesi, Adıyaman Üniversitesi, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Kastamonu Üniversitesi, Atatürk Üniversitesi, Akdeniz Üniversitesi, Süleyman Demirel Üniversitesi, Aydın Adnan Menderes	-	63	2027

**TURAK-Özdeğerlendirme Raporu (ÖDR); Sürüm 7; 27.12.2025**

**İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı ÖDR,  
05/02/2026**

	Üniversitesi, İstanbul Üniversitesi (Cerrahpaşa), Eskişehir Teknik Üniversitesi, Tarsus Üniversitesi, Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Siirt Üniversitesi, Hakkari Üniversitesi, Gaziantep Üniversitesi, Konya Teknik Üniversitesi, Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi			
Diğer ...(KA171)	Lviv Polytechnic National University, Daffodil International University, Universidad Pontificia Bolivariana, Ternopil Ivan Puluj National Technical University (TNTU), Universum College, Luarasi University, COMSATS University Islamabad, Princess Sumaya University for Technology, European University, Corporación Universitaria Remington		Ukrayna, Bangladeş, Colombia, Kosova, Albanya, Pakistan, Ürdün, Gürcistan,	2027
1: En uzun geçerlik süresine sahip olan anlaşmanın son geçerlik tarihini yazınız.				

1.3.2. Bahsi geçen programlara yönelik herhangi bir teşvik planı uygulanmamaktadır. Yine bahsi geçen programlar içerisinde programa katılan öğrenci yoktur.

**Tablo 1.3.2. Değişim Programları ve İşbirliği Anlaşmalarından Yararlanan Öğrenci Sayıları**

Akademik yıl Tür	2025-2026		2024-2025		2023-2024		2022-2023		Toplam
	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	
Erasmus	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mevlâna (Yurt dışı)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Farabi (Yurt içi)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Diğer...	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Toplam-1 <sup>2</sup>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Staj anlaşmaları	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Protokoller	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Diğer...	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Toplam-2 <sup>3</sup>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1: Örneğin, 2022-2023 gibi yazılmalıdır.									
2: Öğrenci değişim programları yoluyla giden ve gelenlerin toplamıdır									
3: Yurtdışı kurum, kuruluş ve özel sektör işletmeleriyle yapılan anlaşmalardan yararlanan öğrenci sayılarının toplamıdır.									

#### 1.4. Danışmanlık ve İzleme

Danışmanlardan toplanan verilere göre danışmanlık hizmetleri kapsamında genellikle bireysel görüşmeler gerçekleştirilmiş olup grup görüşmesi, toplantı ve diğer etkileşim türlerinin eğitim öğretim yılı içerisinde bir programa yayılarak uygulanması tavsiye edilmektedir. Danışmanlık hizmetleri kapsamında üniversite genelinde uygulanması gereken bir program mevzuatta belirtilmemiştir. Bundan dolayı danışman öğretim elemanları kendi imkanları ile bir program belirleyerek onları gerçekleştirmektedir.

**Tablo 1.4.1. Danışman Unvanlarına Göre Öğrenci Dağılımı**

Akademik Yıl	Prof. Dr.	Doç. Dr.	Dr. Öğr. Üyesi	Öğr. Gör.	Arş. Gör. Dr.	Arş. Gör.
2025-2026	-	138	95	95	-	-
2024-2025	-	163	90	75	-	-
2023-2024	-	-	48	153	-	-
2022-2023	-	51	52	56	-	-

**Tablo 1.4.2. Danışmanlara Göre Öğrenci Sayısı ve Etkileşim Türleri**

Danışmanın Unvanı, Adı-Soyadı <sup>1</sup>	Giriş Yılı	Öğrenci sayısı			Etkileşim türü				
		Kız	Erkek	Toplam	Toplantı <sup>2</sup>	Grup görüşmesi <sup>3</sup>	Bireysel görüşme <sup>4</sup>	Diğer <sup>5</sup>	Toplam
Dr. Öğr. Üyesi Elanur ŞAHİN	2023	42	29	71	2	2	7	12	23
	2022	10	10	20	-	-	-	-	-
Doç. Dr. Sait DOĞAN	2019	7	5	12	-	-	5	2	7
Doç. Dr. Gamze ERYILMAZ	2022	35	27	62	4	4	5	2	15

**TURAK-Özdeğerlendirme Raporu (ÖDR); Sürüm 7; 27.12.2025**

**İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı ÖDR, 05/02/2026**

Doç. Dr. Salih Zeki ŞAHİN	2024	63	26	89	-	-	-	-	-
Öğr. Gör. Enes GÜRHANİ	2025	15	18	33	2	2	15	3	22
	2024	5	3	8	1	-	22	-	23
	2023	5	4	9	3	1	12	-	16
	2022	28	16	44	-	-	30	2	32

1: Satır sayısı arttırılabilir.  
2: Sınıfın geneline dönük yapılan toplantılardır.  
3: Katılımcı sayısı en az 10 olan öğrenci grubuyla yapılan toplantıdır.  
4: Öğrenciyle birebir yapılan toplantıdır.  
5: Sınıf temsilcisi, sınıfta lider durumunda olan öğrencilerle vs. yapılan toplantı-görüşme sayısı

## 1.5. Başarı Değerlendirmesi

1.5.1. Programda ara sınav(lar), ödev(ler), proje(ler), uygulama(lar) ve final sınavı gibi çok çeşitli değerlendirme yöntemleri uygulanmaktadır. Değerlendirme yöntemi yazılı sınav(lar), doğru-yanlış test(ler), kısa cevaplı test(ler), eşleştirmeli test(ler), sözlü sınav(lar), ödev(ler), proje(ler), tasarım(lar), portfolyo, performans görevi (Uygulama / Laboratuvar / Atölye / Arazi Çalışması / Seminer / Sunum / Bitirme Çalışması / Tez) içerebilir. Bu bölüm, her bir ders için bireysel ders tanıtım sayfasında detaylı olarak açıklanmıştır. Tüm sınavlar ve diğer etkinlikler 100 puan üzerinden değerlendirilir. Başarı notunun hesaplanmasında yarıyıl içi çalışmalarının %40'ı, yarıyıl sonu sınavının %60'ı alınır. Ancak, final sınavı notunun 30'un altında olması durumunda başarı notu FF olarak verilir. Bir dersten (AA), (BA), (BB), (CB), (CC), (G), ve (B) notlarından birini alan öğrenciler o dersten başarılı sayılırlar. (G), (K), (M) ve (B) harf notları ortalama hesabında dikkate alınmaz. Öğrenciler, bir dersin sınav haklarından yararlanmak için Üniversitemiz Ön Lisans ve Lisans Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin ilgili maddesinde tanımlanan aşağıdaki şartları yerine getirmek zorundadır; a) O derse kaydını yaptırmış olmak, b) Teorik derslerin %70'ine katılmak, c) Uygulamalı derslerde uygulamaların % 80'ine katılmak, d) Uygulamalarda başarılı olmak, verilen projeleri tamamlamış olmak zorunludur. Öğretim ve sınavla ilgili diğer konular İskenderun Teknik Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nde bildirilmiştir. İskenderun Teknik Üniversitesi Lisans Programlarında 100'lük not sisteminden harfli not sistemine not dönüşümü aşağıdaki tablo esas alınarak yapılır. Puan Harf Notu Katsayı Açıklama 90-100 AA 4,00 Başarılı 80-89 BA 3,50 Başarılı 70-79 BB 3,00 Başarılı 65-69 CB 2,50 Başarılı 60-64 CC 2,00 Başarılı 55-59 DC 1,50 Başarısız\* 50-54 DD 1,00 Başarısız\* 40-49 FD 0,50 Başarısız <= 39 FF 0,00 Başarısız. Devamsız \*(DC) ve altındaki notlarından birini alan öğrenciler dersi tekrar alırlar. G: Kredisiz ders, staj, endüstriye dayalı öğrenme, mesleğe uyum programı ve uygulamada başarılı, K: Kredisiz ders, staj, endüstriye dayalı öğrenme, mesleğe uyum programı ve uygulamada başarısız, M: Muaf, B: Başarılı. Üniversitemizin 05.09.2021 tarihinde resmî gazetede yayınlamış olduğu İSTE Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği yazısında dördüncü ve beşinci bölümleri içerisindeki madde 20(dahil)'den madde madde 26(dahil)'ya kadar olan kısımda bu konu hakkında ayrıntılı bir şekilde açıklama yapılmıştır.

1.5.2. Çıktıların ölçülmesi ve izlenmesi Üniversitemizde mevcut sistemler (Değerlendirme, ÖBS, vb.) aracılığıyla yapılmaktadır. Öğrenci anketleri ÖİDB tarafından yapılmaktadır. Bununla birlikte, dış paydaşların çıktılar hakkındaki görüşleri alınarak PUKÖ çevrimi tamamlanmamaktadır. İSTE kuruluşundan bu yana müfredatlarını AKTS sistemine göre kredilendirmektedir. Bologna Süreci kapsamında derslerin AKTS kredileri öğrenciler tarafından gerektiğinde güncellenmektedir. Eğitim-öğretim hizmeti sunan birimler ile ilgili "Program Profili, Yeterlik Koşulları ve Kuralları, Üst Derece Programlara Geçiş, Öğretim Elemanları, Program Yeterlikleri (Çıktıları), Alan Yeterlilikleri, Dersler-Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS) (European Credit Transfer Accumulation System-ECTS) Kredileri, Ders-Program Yeterlilikleri Öğrenci değerlendirmeleri 25 Aralık 2016 ve 29929 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan "İskenderun Teknik Üniversitesi Önlisans 19/36 ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği" ve Üniversitemiz Senatosunun 08.09.2017 tarih ve 13 nolu toplantısında İSTE Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği 'nin 22. maddesinin 1. ve 2. fıkrasında yer alan hükümlere göre düzenlenen "İskenderun Teknik Üniversitesi Bağlı Değerlendirme Yönergesi", ve 27 Ağustos 2017 tarih ve 30167 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan "İskenderun Teknik Üniversitesi Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği" belgelerine göre yapılmakta olup, öğrencinin akademik faaliyetlerinin değerlendirilmesi ile ilgili kriterler bu belgelerde açık bir şekilde belirlenmiş ve web sayfası üzerinden öğrencilere ve akademisyenlere sunulmuştur (<https://iste.edu.tr/oidb/yonetmelik-ve-yonergeler>) . Bu yönergeler 2021 yılı içinde ilgili komisyon onayından geçerek güncellenmiştir.

## 1.6. Öğrenci Memnuniyeti

1.6.1. Öğrencilere sunulan hizmet ve olanakları iyileştirmek ve geliştirmek amacıyla mezun oldukları fakülte ve programlara ilişkin görüşlerini belirlemek amacıyla mezun anket çalışması gerçekleştirilmesi için Mezun Portalı oluşturulması çalışmaları devam etmektedir. Üniversite öğrencileri, personel ve paydaşlar için anketler tüm birimlerde yaygınlaştırılmıştır. Gerçekleştirilen anket çalışmasıyla, çalışma tüm alanlarda genişletilerek, üniversite öğrencileri, personel ve paydaşlar için anketler tüm birimlerde yaygınlaştırılması amaçlanmaktadır. Süreçlerin etkin yönetimi için her süreç için kalite performans kriterleri oluşturulmuş ve uygulanmaktadır. Paydaşların süreçlere katılımı için geri bildirimler kurumumuz için önemli olmaktadır. Ölçülebilir olduğu sürece hedef kitlenin görüşünü almak için her paydaş grubu için anketler oluşturulmuş ve uygulanmaktadır. Öğrenci memnuniyet anketleri elektronik ortamda uygulanmakta ve veri analiz yöntemleri (SPSS, vb.) kullanılmak suretiyle analiz edilmektedir. Kamuda hesap verilebilirlik ilkesiyle, gerek iç ve dış değerlendirme sonuçları gerekse de paydaş memnuniyet sonuçlarından çıkan; “İyileştirmeye açık” alanların geliştirilmesi, düşük performans düzeyinin artırılması için “eylem planları” uygulamaya alınacaktır. Üst yönetim desteği için bilgilendirme toplantıları gerçekleştirilecektir. Öğrenci memnuniyetini ölçmek için çeşitli çalışmalar (anket vb.) yapılmış olmasına rağmen düzenli bir arşiv kayıt sistemi olmadığından net verilerine ulaşılamamıştır. Program içerisindeki kayıtları tutmak için arşiv kayıt sistemi oluşturulması gerekmektedir.

1.6.2. Yapılan tespitlerin ilgili birimlere ve katılımcılara geri bildirim yapılmamıştır. Geri bildirim için katılımcılara ölçümden önce belirlenmiş bir açıklama yerini (web sitesi vb.), ölçme sırasında bildirerek katılımcıların ölçmenin sonuçlarına ulaşması sağlanabilir.

## 1.6. Öğrenci Memnuniyeti

1.6.1. Öğrenci memnuniyeti, İskenderun Teknik Üniversitesi’nde Üniversite Kalite Güvence Sistemi kapsamında sistematik olarak ölçülmektedir. Bu amaçla başlıca aşağıdaki yöntemler kullanılmaktadır:

Ders Değerlendirme Anketleri: Her yarıyıl sonunda, UBÖM/LMS üzerinden tüm dersler için öğrencilere yönelik çevrim içi ders ve öğretim elemanı değerlendirme anketleri uygulanmaktadır. Anketler; dersin içeriği, öğretim yöntemleri, ölçme-değerlendirme süreci ve öğrenme kazanımları boyutlarını kapsamaktadır.

Program ve Hizmet Memnuniyet Anketleri: Rektörlük koordinasyonunda, fakülte ve bölüm bazlı olarak öğrenci memnuniyet anketleri düzenlenmektedir.

Geri Bildirim Formları ve Resmî Başvurular: Öğrenciler, danışmanlar aracılığıyla ya da dilekçe/EBYS yoluyla görüş ve taleplerini iletebilmektedir.

1.6.2. Öğrenci memnuniyetine ilişkin elde edilen bulgular, fakülte ve bölüm düzeyinde Planla-Uygula-Kontrol Et-Önlem AI (PUKÖ) döngüsü çerçevesinde ele alınmaktadır. Değerlendirme sonuçları; öğretim elemanları, bölüm başkanlığı ve fakülte yönetimi ile paylaşılmakta; alınan kararlar toplantı tutanakları, anket raporları ve ders dosyaları ile kanıt altına alınmaktadır. Bu şekilde öğrenci memnuniyetine dayalı sürekli iyileştirme süreci sistematik ve izlenebilir biçimde işletilmektedir.

## 1.7. Öğrencilerin Mezuniyeti

1.7.1. Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verilmesi sürecinde; 240 AKTS tamamlama, ders başarı durumu, zorunlu stajın tamamlanması ve genel not ortalaması gibi ölçütler birlikte değerlendirilmektedir. Bu süreç, İskenderun Teknik Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği ile Turizm Fakültesi Staj Yönergesi hükümleri doğrultusunda yürütülmektedir.

Mezuniyet koşulları, ölçülebilir ve belgelendirilebilir kriterlere dayanmaktadır. AKTS yükünün tamamlanması ve ders başarı durumları, Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden izlenmekte; staj süreci ise staj raporu, iş yeri değerlendirme formları ve staj komisyonu onayı ile belgelenmektedir. Bu durum, mezuniyet kararının nesnel verilere dayanmasını sağlamaktadır.

Sürecin güvenilirliği;

- Mezuniyet koşullarının önceden tanımlı ve tüm öğrenciler için aynı olması,
- Değerlendirmelerin yazılı mevzuata dayanması,
- Akademik ve idari birimler tarafından çok aşamalı kontrol mekanizması ile yürütülmesi sayesinde güvence altına alınmaktadır.

Sonuç olarak, öğrencilerin mezuniyetlerine karar verilmesi süreci; **şeffaf, izlenebilir ve mevzuata dayalı** yöntemler kullanılarak yürütülmekte olup, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiği güvenilir biçimde tespit edilmektedir.

**Tablo 1.7. Öğrenci ve Mezun Sayıları**

Akademik Yıl <sup>1</sup>	Hazırlık türü <sup>2</sup>	Hazırlık	Sınıf <sup>3</sup>				Toplam Öğrenci Sayıları <sup>4</sup>				Toplam Mezun Sayıları <sup>4</sup>			
			1.	2.	3.	4.	ÖL	L	YL	D	ÖL	L	YL	D
2025-2026	Y	-	44	92	82	100	-	318	8	-	-	31	-	-
2024-2025	Y	-	92	81	71	83	-	327	-	-	-	31	-	-
2023-2024	Y	-	81	71	57	48	-	257	-	-	-	25	-	-
2022-2023	Y	-	71	57	48	40	-	216	-	-	-	26	-	-
2021-2022	Y	-	57	48	40	-	-	145	-	-	-	-	-	-

<sup>1</sup>: İçinde bulunulan yıl dâhil, son beş yıl için veriniz. 2022-2023 gibi yazınız.  
<sup>2</sup>: **Y**: Hazırlık yok, **İ**: İsteğe bağlı hazırlık, **Z**: Zorunlu hazırlık  
<sup>3</sup>: Ön lisans programları için sadece 1. ve 2.sınıf sütunları doldurulur.  
<sup>4</sup>: **ÖL**: Ön lisans, **L**: Lisans, **YL**: Yüksek Lisans, **D**: Doktora

## 1.8. Mezun İzleme

1.8.1. Üniversite bünyesinde herhangi bir mezun izleme uygulaması bulunmamaktadır. Bölümümüz mezun olan öğrencilerle iletişimin kopmamasını, mezuniyet sonrasında dış paydaş olarak mezunların durum analizlerinin yapılmasını ve mezunlarla bölüm arasındaki etkileşimin sürdürülmesini sağlamak için bölüm içerisinde üniversite bünyesinde bir web site açılarak mezun öğrencilerin oraya aktarılıp orada kariyer basamaklarını, sektör ihtiyaçlarını ve çalıştığı işletmesinin gereksinimlerini karşılamak için ihtiyaç duyduğu iş gücünü talep edebileceği interaktif bir ağ hazırlanabilir. Bu ağı yönetmek için bölüm içerisinde her yıl kurulacak olan bir komite ile bu mezunlarla iletişime geçilip bilgilerin güncellenmesi istenebilir, bölümün mezunlarını içeren bir dernek, sosyal kulüp vb. özel kurumların kurulması teşvik edilerek bu kurumların faaliyetleri mezunlarla mezun olmayanlar arasında bir köprü olması sağlanabilir. Ayrıca belirli aralıklarla düzenlenmesi planlanan buluşma toplantıları mezun öğrencilerle iletişimin güncel tutulmasını sağlayacaktır.

1.8.2. Mezunların izlenmesi sağlanamadığı için iyileştirme çalışmaları bölüm akademik personeli tarafından ilgili çalışmalar örnek alınarak yapılmaktadır.

## ÖLÇÜT 2: PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI

### TURAK Tanımları:

**Program Öğretim Amaçları:** Program mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentilerini tanımlayan genel ifadelerdir.

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

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

### 2.1. Tanımlanan Program Öğretim Amaçları ve Yayımı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2019 yılında kurulmuştur ve amacı yiyecek-içecek sektöründe faaliyet gösteren tüm işletmeler için nitelikli yönetici şefler (aşçılar) yetiştirmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün amaçları; UNESCO tarafından da tescil edilmiş olan «Gastronomi Şehri» Hatay'ın tek Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerine şehrin gastronomik zenginliklerinden faydalanarak bir eğitim almanın yanında, dünya mutfaklarını da deneyimleme imkânı sağlamaktır. Bununla birlikte Gastronomi Bölümü öğrencileri yörenin çok kültürlü özelliğini yaşayarak deneyimleyebilecektir. İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü olarak temel amacımız; uluslararası ölçekte çalışabilecek, bilgi donanımı yüksek ve kendine güvenen meslek elemanları yetiştirmektir. Bu doğrultuda hem sektörel hem de akademik ortamda gerekli olan mesleki ve yabancı dil bilgileri ile donatılmış, yiyecek içecek işletmeleri için gerekli idari, finansal, operasyonel bilgileri iyi bilen, yeni bilgilere açık, iş disiplini

sahibi, sorumluluk alabilen, etkin iletişim kurabilen ve alanındaki teknolojik gelişmeleri takip edebilen, edindiği teorik bilgileri pratiğe aktarabilecek becerilerle donatılmış, analiz ve sentez yapabilme yeteneğine sahip, sürdürülebilirlik konusunda bilgili, modern dünyadaki küresel rekabet gereksiniminin farkında olan, mesleki etik bakımından yüksek düzeyde sorumluluk sahibi bireyler yetiştirmektir. Programın öğretim amaçlarına üniversitemizin web sayfasından girilecek ilgili program sayfasında ders kataloğu sekmesinden kolayca erişilebilir (<https://obs.iste.edu.tr/oibs/Bologna/index>).

## 2.2. Program Öğretim Amaçlarının TURAK Tanımına Uyumu

Eğitimlerini tamamlayan mezunlar, mezuniyetlerinden sonraki yakın gelecekte yiyecek içecek işletmelerinde; işletme menüsündeki ürünleri uygulayabilir, menünün nasıl oluşturulduğunu, mutfak içerisindeki temizliği ve hijyeni sağlayarak ulusal ve uluslararası standardın nasıl sağlanacağını, yeni ürünler tasarlayıp test ederek yeni bir ürünün nasıl çıkarılacağını, maliyet kontrolünün nasıl yapılacağını, mutfak yönetiminin nasıl yapılacağını, ürünlerin tedarik zincirini nasıl işlediğini, kullanılacak ürünün ne kalitede olması gerektiğini, işletme içerisinde diğer bölümlerle koordineli hareket ederek müşteri odaklı hizmetin nasıl yapılacağını vb. bilir bir şekilde kariyerine başlayarak işletmenin verdiği işi üst düzey bir performans içerisinde gerçekleştirebilecek bir aşçı olmaları hedeflenmektedir. Öncelikle aşağıdakiler olmak üzere geniş bir kariyer olanaklarına sahiptirler.

1. Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek departmanlarında, restoran, bar, vb. bağımsız yiyecek içecek işletmelerinde orta ve üst kademe mutfak yöneticisi aday.
2. Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri, Anadolu Kız Meslek ve Kız Meslek Liseleri ve ilgili diğer meslek liseleri ile Turizm Eğitim Merkezlerinde, Mutfak, Servis ve Bar, Yemek Pişirme, Yiyecek İçecek Hizmetleri gibi, alanları ile ilgili uygulamalı derslerde usta öğretici/eğitmen olarak çalışabilme imkânı.
3. Ulusal ve uluslararası zincir restoran işletmelerinde, kamu kurum ve kuruluşlarında, kafe işletmelerinde, catering ve banket organizasyonlarında çalışabilme imkânı.
4. Başarılı ve yetkin öğrenciler için akademik kariyer imkânı.
5. Eğitim Bilimleri alanında yüksek lisans yapan mezun öğrenciler için ortaöğretim kurumlarında meslek dersi öğretmeni olma fırsatı da bulunmaktadır.

## 2.3. Program Öğretim Amaçlarını Belirlemede ve Güncellemede İç ve Dış Paydaşların İşlevleri

2.3.1. İç paydaşlar; akademik personel, öğrenciler ve bölüm yönetiminden oluşmaktadır. Dış paydaşlar; yiyecek-içecek işletmeleri, otel ve restoran yöneticileri, sektör temsilcileri, mezunlar ve ilgili meslek kuruluşlarından oluşmaktadır.

2.3.2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programının öğretim amaçları, iç ve dış paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak güncellenmektedir. Bu süreç, programın misyonu, alanın sektörel gereklilikleri ve ulusal/uluslararası yeterlilik çerçeveleri ile uyumlu biçimde yürütülmektedir (**EK 1: GVMS Paydaş Görüşmeleri**).

## 2.4. Program Öğretim Amaçlarına Ulaşma

Yazılı bir öğretim amacı olmadığından ölçme değerlendirme yapmak için herhangi bir sistem oluşturulmamıştır.

### ÖLÇÜT 3: PROGRAM ÖĞRENİM ÇIKTILARI

#### TURAK Tanımları:

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

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

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

### 3.1. Program Öğrenim Çıktıları

3.1.1.PÖÇ'lerin yayımlandığı yere <https://obs.iste.edu.tr/oibs/Bologna/index> adresinden ulaşılabilir. Bu programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler Tablo 3.1.1'deki çıktılara sahip olacaklardır.

**Tablo 3.1.1. Programa Ait Program Öğrenim Çıktılarının (PÖÇ) Yeterliliklere Göre Dağılımı**

Kurum Program Öğrenim Çıktıları <sup>1</sup>	Yeterlilikler <sup>2</sup>							
	Bilgi		Beceri		Yetkinlik			
	Kuramsal	Olgusal	Bilişsel	Uygulamalı	Bağımsız çalışabilme ve sorumluluk Alabilme	Öğrenme	İletişim ve Sosyal	Alana Özgü
1. Alanındaki ve yakın disiplinlerdeki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibidir.	x	x	x	x	x	x	x	x
2. Alanı ile ilgili planlayabilme, örgütleme, koordinasyon, yöneltme ve kontrol fonksiyonlarını yerine getirir.	x		x	x				x
3. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.	x	x				x		
4. Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir biçimde çalışır.						x	x	
5. Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri ulusal ve uluslararası düzeyde takip eder.	x	x						x
6. Bir yabancı dilde an az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde yazılı ve sözlü olarak iletişim kurar.			x	x	x			x
7. Alanı ile ilgili bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.	x	x	x	x	x			x
8. Alanı ile ilgili düzenli olarak sağlık, güvenlik ve risk değerlendirmesi yapar ve bu amaçla bilgi toplar.			x	x				x
9. Alanındaki işleri yasalar ve meslek standartları çerçevesinde yerine getirir.			x	x				x
10. Alanı ile ilgili sürdürülebilirlik ilkelerini dikkate alır, etik değerlere bağlı kalır ve sosyal sorumluluk sahibidir.							x	X
11. Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünümüne alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.			x	x				X

<sup>1</sup>: PÖÇ sayısı kadar satır eklenebilir.  
<sup>2</sup>: Bloom'un Taksonomisine uygunluğu ve yeterlik türünü belirlemede üniversitenizdeki Bologna uzmanlarından yardım alabilirsiniz. İlgili yeterliği işaretlemek için X koyunuz.

### 3.2. Program Öğrenim Çıktılarını Belirleme ve Güncelleme Yöntemi ve Süreci

3.2.1. Program öğrenim çıktıları (PÖÇ), programın öğretim amaçları, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ve alan yeterlilikleri ile uyumlu olacak şekilde akademik kurul kararıyla belirlenmektedir. PÖÇ'lerin güncellenmesi süreci; iç ve dış paydaş geri bildirimleri, ders öğrenme çıktıları izlenmesi ve ölçme-değerlendirme sonuçlarının analizi temelinde sistematik olarak yürütülmektedir. Program Çıktılarını Belirleme ve Güncelleme Yöntemi; PÖÇ'ler, bölüm akademik kurulunda yapılan değerlendirmeler sonucunda oluşturulmakta; sektörel gelişmeler, mezun yeterlilikleri ve ders bazlı ölçüm sonuçları doğrultusunda düzenli olarak gözden geçirilmektedir. Güncellemeler, bölüm kurul kararları ve toplantı tutanakları ile belgelenmektedir.

### 3.3. Program Öğrenim Çıktılarının Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi (TYÇ) ile Uyumu

3.3.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı öğrenim çıktıları, Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi (TYÇ) - Lisans Düzeyi (Seviye 6) yeterlikleri dikkate alınarak tanımlanmıştır. Program öğrenim çıktıları; TYÇ'de yer alan bilgi, beceri ve yetkinlik boyutlarını kapsayacak şekilde yapılandırılmış, dersler ve uygulamalar aracılığıyla bu yeterliklerin kazandırılması hedeflenmiştir. Program öğrenim çıktıları TYÇ yeterlikleriyle uyumu, çaprazlama yöntemi ile değerlendirilmiş; her bir TYÇ yeterlik alanının program öğrenim çıktıları tarafından karşılandığı tespit edilmiştir (Tablo 3.3.2).

**Tablo 3.3.2. Lisans Seviyesi için TYÇ ve PÖÇ İlişkisi Tablosu**

TYYÇ BOYUTLARI	KURUM PÖÇ No <sup>1,2</sup>										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

BİLGİ		3	2	3	0	3	0	3	0	0	0	0
BECERİ		3	3	0	0	0	3	3	2	2	0	2
YETKİNLİK	(LY1)Öngörülemeyen iş veya öğrenme ortamlarında sorumluluk alarak karar verme ve bu ortamlarda karmaşık teknik veya meslekî faaliyet veya projeleri yönetme	3	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0
	(LY2)Kişilerin ve grupların meslekî gelişiminin yönetiminde sorumluluk alma	3	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0
	(LY3)Bir iş veya öğrenme alanına yönelik hayat boyu öğrenme yaklaşımının kavramları, politikaları, araçlarının uygulaması ve bunların örgün ve yaygın eğitim ile serbest öğrenme yollarıyla ilişkisi konusunda deneyim sahibi olma	3	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0
	(LY4)Bir iş veya öğrenme değerlendirmesinde bulunurken toplumsal ve etik değerlerin farkında olma	3	1	0	0	2	1	1	2	1	1	2
<p>1: Program öğrenim çıktısı sayısı kadar sütun ekleyebilirsiniz.</p> <p>2: Her bir PÖÇ'ün TYYÇ'ye katkısı 0: Yok, 1: Düşük, 2: Orta, 3: Yüksek şeklinde puanlayınız.</p>												

### 3.4.Program Öğrenim Çıktılarının Program Amaçları İle Uyum

3.4.1.Program öğrenim çıktılarının program öğretim amaçlarıyla uyumunu irdeleyiniz ve program öğretim amaçlarına erişilmesini nasıl desteklediğini aralarındaki ilişkileri kullanarak açıklayınız. Bu amaçla bir çapraz tablo hazırlanması ve her bir PÖÇ'ün her bir PÖA'ya katkısı niceliksel ve niteliksel olarak irdelemelidir.

**Tablo 3.4. PÖA ve PÖÇ İlişkisi**

KURUM PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI <sup>1</sup>	KURUM PÖÇ No: <sup>2,3</sup>											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
Gastronomi ve mutfak sanatları alanında girişimci, yönetici şef, eğitmen/akademisyen, yemek yazarı, yemek stilisti ve fotoğrafçısı, restoran/mutfak danışmanlığı vb. gibi alanlarda sürekli öğrenme anlayışı ile ekip çalışması yürütebilen ve en az iki yabancı dil bilen mezunlar yetiştirmek.	3	3	1	2	2	3	3	2	2	3	2	
Beslenme bilgisi, gıda bilimi, gıda güvenliği, gıda mevzuatı, hijyen ve sanitasyon, işçi sağlığı ve iş güvenliği, ilk yardım, yönetim, pazarlama, turizm, finans, teknoloji, menü planlama, sanat, estetik, insan kaynakları yönetimi, sosyal sorumluluk, etik, çevre ve atık yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olan ve sahip olduğu bilgileri pratikte kullanabilen mezunlar yetiştirmek.	3	3	1	2	2	1	3	3	3	3	3	
Mutfak Akımları, Türk Mutfağı ve uluslararası mutfaklar hakkında teorik ve pratik bilgiye sahip, alanında yenilikçi ve sürdürülebilir bakış açısıyla reçeteler geliştirebilen mezunlar yetiştirmek.	3	2	3	3	3	1	3	2	3	2	1	
Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki verileri mesleki anlamda tanımlayabilen, yorumlayabilen, analitik ve eleştirel bakış açısına sahip mezunlar yetiştirmek.	3	2	2	3	2	1	1	2	2	2	1	
<p>1: Program öğretim amaçları (PÖA) sayısı kadar satır ekleyebilirsiniz.</p> <p>2: Program öğrenim çıktısı (PÖÇ) sayısı kadar sütun ekleyebilirsiniz.</p> <p>3: Her bir PÖÇ'ünPÖA'lara katkısı 0: Yok, 1: Düşük, 2: Orta, 3: Yüksek şeklinde puanlayınız.</p>												

### 3.5.Program Öğrenim Çıktılarının TURAK Çıktıları İle Uyum

**Tablo 3.5.1. TURAK Ortak Program Öğrenim Çıktıları ve PÖÇ İlişkisi**

TURAK ORTAK PROGRAM ÖĞRENİM ÇIKTILARI <sup>1</sup>	KURUM PÖÇ No: <sup>2</sup>										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

L.1) Programlar bazında belirtilen yabancı dilde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar. (Bu amaçla, zorunlu ders kategorisinde olmak üzere, ders programlarında aşağıda belirtilen sayıda derse veya zorunlu hazırlık sınıfı uygulamasına yer verilir. Amacı yabancı dil öğretmek olmayan Mesleki İngilizce veya Mesleki Yabancı Dil gibi dersler ile yabancı dilde verilen mesleki dersler, bu hesaplama dahil değildir.) Rekreasyon Yönetimi programında en az <b>672 saat</b> İngilizce, Turizm İşletmeciliği programında en az <b>672 saat</b> İngilizce, Turizm Rehberliği programında en az <b>784 saat</b> İngilizce veya başka bir yabancı dilde. Gastronomi ve Mutfak Sanatları programında en az <b>448 saat</b> yabancı dil dersi (448 saatin tamamı İngilizce olabileceği gibi, en az 280 saati İngilizce olma koşuluyla, 168 saati seçimli veya zorunlu kategorisinde ikinci bir dilde olabilir.)	X				X															
L.2) "L.1" maddesinde verilen yabancı dil dışında müfredatta yer alan yabancı dil/dillerde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerilerini göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar. (Bu amaçla, ders programlarında aşağıda belirtilen sayıda derse yer verilir. Amacı yabancı dil öğretmek olmayan yabancı dilde verilen dersler, bu hesaplama dahil değildir.) Rekreasyon Yönetimi programında en az <b>168 saat</b> İngilizce dışındaki yabancı dilde (168 saati tamamlama koşuluyla birden fazla ve farklı yabancı dil dersi alınabilir), Turizm İşletmeciliği programında en az <b>168 saat</b> İngilizce dışındaki yabancı dilde (168 saati tamamlama koşuluyla birden fazla ve farklı yabancı dil dersi alınabilir), Turizm Rehberliği programında en az <b>224 saat</b> L.1 maddesinde verilen yabancı dil dışındaki dil veya dillerde (224 saati tamamlama koşuluyla birden fazla ve farklı yabancı dil dersi alınabilir.) Gastronomi ve Mutfak Sanatları programında ikinci yabancı dil koşulu bulunmamaktadır.	X				X															
L.3) Farklı kültürlerden insanlarla etkili iletişim kurar.	X																			X
L.4) Araştırma yaparak proje önerisi üretir.	X																			X
L.5) Alanıyla ilgili edindiği teorik ve pratik deneyimle; bilgiye ulaşma, analiz, sentez ve yorumlama, sorunlara çözüm üretme süreçlerini yönetir.	X	X				X	X			X										X
L.6) Alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini, yazılımları ve araç-gereçleri kullanır.	X						X	X												
L.7) Alan ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve etik ilkeleri temel düzeyde anlatır.	X	X																		X
L.8) Yaşam boyu öğrenme bilinciyle kişisel ve mesleki donanımını sürekli geliştirir.	X			X															X	X
L.9) Turizm sektörünün gerektirdiği kişisel bakım (temizlik, giyim, görünüm), hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular.	X	X				X		X												
L.10) Turizm alanındaki başlıca kuramları, olguları, kavramları ve ilkeleri anlatır.																				
L.11) Sorumluluk olarak ekip halinde veya bağımsız olarak çalıştığını gösterir.	X							X			X	X	X	X						
L.12) Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba.	X											X			X				X	X
1: TURAK Program öğrenim çıktıları, ön lisans ve lisans düzeyine göre farklıdır. <a href="https://turak.org/">https://turak.org/</a> 2: Program öğrenim çıktısı sayısı kadar sütun ekleyebilirsiniz.																				

**Tablo 3.5.2. TURAK Programa Özgü Program Öğrenim Çıktıları ve PÖÇ İlişkisi**

TURAK PROGRAMI ÖZGÜ PÖÇ'LER <sup>1</sup>	KURUM PÖÇ No: <sup>2</sup>										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
GMS.L.1) Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası iş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma, gıda güvenliği ve kalite kontrol ile ilgili standartları anlatır.	X									X	
GMS.L.2) İşletme ve yönetim fonksiyonlarını kullanarak menü planlaması, yiyecek içecek maliyet kontrolü ve analizi yapar.	X							X	X		X
GMS.L.3) Alanıyla ilgili çalışmalarda estetik ve sanatsal becerileri gösterir, gıda maddelerinin duyu analizlerini yapar.	X			X							
GMS.L.4) Yiyecek ve içeceklerin hazırlık, sunum ve servis edilme tekniklerini uygulamalı olarak anlatır.	X								X		
GMS.L.5) Klasik ve modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini gösterir.	X	X	X			X					
GMS.L.6) Gıdaların özelliklerini ve besin değerlerini bilerek hammaddenin seçiminden tüketilmesine kadar geçen ürün yaşam evlerinin tamamını başarılı şekilde yönetir.	X			X				X	X		
GMS.L.7) Türk ve dünya mutfaklarının farklılık ve benzerliklerini karşılaştırarak ulusal ve uluslararası tüm reçeteleri hazırlar.	X		X			X					
GMS.L.8) Değişen tüketici beklentilerini karşılamak üzere yenilikçi bakış açısıyla çözümler üretir.	X										X

<sup>1</sup>: TURAK Program öğrenim çıktıları, önlisans ve lisans düzeyine göre farklıdır. <https://turak.org/>  
<sup>2</sup>: Program öğretim çıktısı sayısı kadar sütun ekleyebilirsiniz.

### 3.6. TURAK Çıktılarına Ulaşılması

Mezunların ve mezuniyet aşamasına gelmiş öğrenciler mezuniyetlerinden sonraki iş yaşamlarına daha hızlı uyum sağlayabilmeleri için yabancı dil gelişimi, işletme yönetim bilgisi, gıda güvenliği, gıda üretim bilgisi gibi birçok mesleki donanımlara sahip olmaktadır. Bu mesleki donanımlar uygulama dersleri, teknik geziler ve çeşitli etkinliklerle desteklenirken uygulama sınavları, ders içi performans değerlendirmesi ile de ölçme değerlendirme yapılmaktadır. Tablo 3.6.1.'de TURAK ortak PÖÇ'leri ile üniversitemizin belirlenmiş çıktılarının benzerliklerini belirtir kanıtların ne olduğu belirtilmiştir.

**Tablo 3.6.1. TURAK Ortak PÖÇ'lere İlişkin Kanıtlar/Belgeler Tablosu**

TURAK ORTAK PÖÇ'LER <sup>1</sup>	KANIT ADLARI/BELGELER <sup>2</sup>
<p>L.1) Programlar bazında belirtilen yabancı dilde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.</p> <p><i>(Bu amaçla, zorunlu ders kategorisinde olmak üzere, ders programlarında aşağıda belirtilen sayıda derse veya zorunlu hazırlık sınıfı uygulamasına yer verilir. Amacı yabancı dil öğretmek olmayan Mesleki İngilizce veya Mesleki Yabancı Dil gibi dersler ile yabancı dilde verilen mesleki dersler, bu hesaplama dahil değildir.)</i></p> <p>Rekreasyon Yönetimi programında en az <b>672 saat</b> İngilizce, Turizm İşletmeciliği programında en az <b>672 saat</b> İngilizce, Turizm Rehberliği programında en az <b>784 saat</b> İngilizce veya başka bir yabancı dilde.</p> <p>Gastronomi ve Mutfak Sanatları programında en az <b>448 saat</b> yabancı dil dersi (448 saatin tamamı İngilizce olabileceği gibi, en az 280 saati İngilizce olma koşuluyla, 168 saati seçimlik veya zorunlu kategorisinde ikinci bir dilde olabilir.)</p>	<p>İNG2-1101 İNGİLİZCE I  İNG2-1202 İNGİLİZCE II  GMS2-1111 İNGİLİZCE BECERİLERİ I  GMS2-1212 İNGİLİZCE BECERİLERİ II  GMS2-2329 İNGİLİZCE BECERİLERİ III  GMS2-2426 İNGİLİZCE BECERİLERİ IV  GMS2-3537 GASTRONOMİ İNGİLİZCESİ I  GMS2-3636 GASTRONOMİ İNGİLİZCESİ II  GMS2-4737 GASTRONOMİ İNGİLİZCESİ III  GMS24832 GASTRONOMİ İNGİLİZCESİ IV</p>
<p>L.2) "L.1" maddesinde verilen yabancı dil dışında müfredatta yer alan yabancı dil/dillerde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerilerini göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.</p> <p><i>(Bu amaçla, ders programlarında aşağıda belirtilen sayıda derse yer verilir. Amacı yabancı dil öğretmek olmayan yabancı dilde verilen dersler, bu hesaplama dahil değildir.)</i></p> <p>Rekreasyon Yönetimi programında en az <b>168 saat</b> İngilizce dışındaki yabancı dilde (168 saati tamamlama koşuluyla birden fazla ve farklı yabancı dil dersi alınabilir),</p>	<p>GMS2-3503 ALMANCA I  GMS2-3604 ALMANCA II  GMS2-4703 ALMANCA III  GMS-4804 ALMANCA IV  GMS2-3509 JAPONCA I  GMS2-3610 JAPONCA II  GMS2-4709 JAPONCA III  GMS2-4810 JAPONCA IV</p>

<p>Turizm İşletmeciliği programında en az <b>168 saat</b> İngilizce dışındaki yabancı dilde (168 saati tamamlama koşuluyla birden fazla ve farklı yabancı dil dersi alınabilir),</p> <p>Turizm Rehberliği programında en az <b>224 saat L.1</b> maddesinde verilen yabancı dil dışındaki dil veya dillerde (<i>224 saati tamamlama koşuluyla birden fazla ve farklı yabancı dil dersi alınabilir.</i>)</p> <p>Gastronomi ve Mutfak Sanatları programında ikinci yabancı dil koşulu bulunmamaktadır.</p>	
L.3) Farklı kültürlerden insanlarla etkili iletişim kurar.	TOY2-1101 TEKNOLOJİ OKURYAZARLIĞI GMS2-3634 STAJ GNÇ2-4701 GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI İME2-4802 İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM
L.4) Araştırma yaparak proje önerisi üretir.	GMS2-2420 ARAŞTIRMA VE SUNUM TEKNİKLERİ GMS2-4836 ARAŞTIRMA PROJESİ
L.5) Alanıyla ilgili edindiği teorik ve pratik deneyimle; bilgiye ulaşma, analiz, sentez ve yorumlama, sorunlara çözüm üretme süreçlerini yönetir.	KRP2-3602 KARİYER PLANLAMA
L.6) Alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini, yazılımları ve araç-gereçleri kullanır.	GMS2-2406 PROFESYONEL AŞÇILIK VE MUTFAK UYGULAMALARI I GMS2-3511 PROFESYONEL AŞÇILIK VE MUTFAK UYGULAMALARI II
L.7) Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve etik ilkeleri temel düzeyde anlatır.	ETK2-3501 ETİK
L.8) Yaşam boyu öğrenme bilinciyle kişisel ve mesleki donanımını sürekli geliştirir.	KRP2-3602 KARİYER PLANLAMA
L.9) Turizm sektörünün gerektirdiği kişisel bakım ( <i>temizlik, giyim, görünüm</i> ), hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular.	Bütün mutfak uygulama dersleri
L.10) Turizm alanındaki başlıca kuramları, olguları, kavramları ve ilkeleri anlatır.	GMS2-1103 GENEL TURİZM GMS2-1101 GASTRONOMİYE GİRİŞ
L.11) Sorumluluk alarak ekip halinde veya bağımsız olarak çalıştığını gösterir.	Bütün uygulama dersleri ve uygulama derslerinin sınavları
L.12) Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. <i>BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba.</i>	GMS2-4828 YİYECEK İŞLETMELERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİR ATIK YÖNETİMİ GNÇ2-4701 GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI

Mezunların ve mezuniyet aşamasına gelmiş öğrenciler mezuniyetlerinden sonraki iş yaşamlarına daha hızlı uyum sağlayabilmeleri için yabancı dil gelişimi, işletme yönetim bilgisi, gıda güvenliği, gıda üretim bilgisi gibi birçok mesleki donanımlara sahip olmaktadır. Bu mesleki donanımlar uygulama dersleri, teknik geziler ve çeşitli etkinliklerle desteklenirken uygulama sınavları, ders içi performans değerlendirmesi ile de ölçme değerlendirme yapılmaktadır. Tablo 3.6.2.'de TURAK programa özgü PÖÇ'leri ile üniversitemizin belirlenmiş çıktılarının benzerliklerini belirtir kanıtların ne olduğu belirtilmiştir.

**Tablo 3.6.2. TURAK Ortak PÖÇ'lere İlişkin Kanıtlar/Belgeler Tablosu**

TURAK PROGRAMINA ÖZGÜ PÖÇ'LER <sup>1</sup>	KANIT ADLARI/BELGELER <sup>2</sup>
--	------------------------------------

GMS.L.1) Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası iş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma, gıda güvenliği ve kalite kontrol ile ilgili standartları anlatır.	İSG2-2402 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ
GMS.L.2) İşletme ve yönetim fonksiyonlarını kullanarak menü planlaması, yiyecek içecek maliyet kontrolü ve analizi yapar.	GMS2-2404 YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ VE ANALİZİ GMS2-2319 YÖNETİM VE ORGANİZASYON GMS2-2309 FİNANSAL MUHASEBE
GMS.L.3) Alanıyla ilgili çalışmalarda estetik ve sanatsal beceriler gösterir, gıda maddelerinin duyu analizlerini yapar.	GMS2-4721 GIDA FORMÜLASYONLARI VE DUYUSAL ANALİZ
GMS.L.4) Yiyecek ve içeceklerin hazırlık, sunum ve servis edilme tekniklerini uygulamalı olarak anlatır.	BÜTÜN MUTFAK UYGULAMA DERSLERİ
GMS.L.5) Klasik ve modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini gösterir.	BÜTÜN MUTFAK UYGULAMA DERSLERİ VE SINAVLARI
GMS.L.6) Gıdaların özelliklerini ve besin değerlerini bilerek hammaddenin seçiminden tüketilmesine kadar geçen ürün yaşam evlerinin tamamını başarılı şekilde yönetir.	GMS2-1202 GIDA KİMYASI GMS2-2303 GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ
GMS.L.7) Türk ve dünya mutfaklarının farklılık ve benzerliklerini karşılaştırarak ulusal ve uluslararası tüm reçeteleri hazırlar.	GMS2-2406 PROFESYONEL AŞÇILIK VE MUTFAK UYGULAMALARI I GMS2-3511 PROFESYONEL AŞÇILIK VE MUTFAK UYGULAMALARI II
GMS.L.8) Değişen tüketici beklentilerini karşılamak üzere yenilikçi bakış açısıyla çözümler üretir.	-
<sup>1</sup> : TURAK programa özgü PÖÇ'ler, önlisans ve lisans programları için farklıdır. <a href="https://turak.org/">https://turak.org/</a>	
<sup>2</sup> : Mümkünse her PÖÇ için bir kanıt eklenmelidir.	

3.6.3. Üniversitemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları programı kendisi dışında farklı bir TURAK Programa Özgü Öğrenme Çıktı kümesine tabi olmadığından öğrenim çıktılarının nasıl sağlandığına dair açıklama yapılmamıştır.

### 3.7.Uzaktan Eğitim

3.7.1. Uzaktan eğitimin uygulanması durumunda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında öğrencilere kazandırılması hedeflenen bilgi, beceri ve yetkinlikler, İskenderun Teknik Üniversitesi bünyesinde faaliyet gösteren **Uzaktan Bilgi ve Öğrenme Merkezi (UBÖM)** altyapısı kullanılarak sağlanmaktadır. UBÖM sistemi; ders içeriklerinin sunulması, öğrenci-öğretim elemanı etkileşimi, öğrenme faaliyetlerinin izlenmesi ve ölçme-değerlendirme süreçlerinin yürütülmesine olanak tanımaktadır.

## ÖLÇÜT 4: ÖĞRETİM PLANI

### 4.1. Öğretim Planı (Müfredat)

4.1.1. Öğretim planı, TURAK Özdeğerlendirme Raporu kapsamında Tablo 4.1.1, Tablo 4.1.2, Tablo 4.1.3, Tablo 4.1.4, Tablo 4.1.5 ve Tablo 4.1.6 doldurularak sunulmuştur. Tablolar hazırlanırken programın amaçları ve program öğrenim çıktıları doğrultusunda yeterli sayıda satır eklenmiş, öğretim planının alana uygun öğretim bileşenleri ağırlıklı olarak gastronomi ve mutfak sanatları alanına özgü derslerden oluşturulmuştur. Ayrıca 17.06.2021 tarih ve 31514 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Yükseköğretimde Uygulamalı Eğitimler Çerçeve Yönetmeliği'nin 13. maddesinin 4. fıkrası uyarınca staj için öngörülen asgari 5 AKTS ve azami 10 AKTS, öğretim planına uygun şekilde işlenerek güvence altına alınmıştır. Programın Turist/Turizm Rehberliği kapsamında olmaması nedeniyle Tablo 4.1.7'ye ilişkin bir yükümlülük bulunmamaktadır. İlgili maddede belirtilen tüm tablolar eksiksiz olarak doldurulmuş ve gerekleri yerine getirilmiştir.

**Tablo 4.1.1. Öğretim Planı<sup>1</sup>**

**İskenderun Teknik Üniversitesi – Gastronomi ve Mutfak Sanatları**

Dersin Kodu ve Adı <sup>2;3</sup>	Z/S <sup>4</sup>	Haftalık Ders Saati <sup>5</sup>			Dil <sup>6</sup>	AKTS Kredisi <sup>7</sup>			Diğer <sup>9</sup>
		T	U	K		Alana uygun öğretim <sup>8</sup>	Seçmeli Dersler		
							Alan içi	Alan dışı	
<b>1.YARIYIL</b>									
AİİT2-1101 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I	Z	2	0	0	T				2
GMS2-1101 GASTRONOMİYE GİRİŞ	Z	3	0	0	T	5			
GMS2-1103 GENEL TURİZM	Z	3	0	0	T	4			
GMS2-1105 GENEL İŞLETME	Z	3	0	0	T	4			
GMS2-1109 TEMEL İLETİŞİM	Z	2	0	0	T				3
GMS2-1111 İNGİLİZCE BECERİLERİ I	Z	6	0	0	İ	6			
İNG2-1101 İNGİLİZCE I	Z	2	0	0	İ				
TOY2-1101 TEKNOLOJİ OKURYAZARLIĞI	Z	2	0	0	T				2
TUR2-1101 TÜRK DİLİ I	Z	2	0	0	T				2
Toplam		25	0	0		19	0	0	9
<b>2.YARIYIL</b>									
AİİT2-1202 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ II	Z	2	0	0	T				2
GMS2-1202 GIDA KİMYASI	Z	3	0	0	T	4			
GMS2-1204 GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN	Z	3	0	0	T	4			
GMS2-1206 YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ VE SERVİS TEKNİKLERİ	Z	2	2	0	T	5			
GMS2-1210 TEMEL SANAT VE ESTETİK	Z	2	0	0	T				3
GMS2-1212 İNGİLİZCE BECERİLERİ II	Z	6	0	0	İ	6			
İNG2-1202 İNGİLİZCE II	Z	2	0	0	İ	2			
TUR2-1202 TÜRK DİLİ II	Z	2	0	0	T				2
YOG2-1202 YENİLİKÇİLİK VE GİRİŞİMCİLİK	Z	2	0	0	T				2
Toplam		24	2	0		21	0	0	9
<b>3.YARIYIL</b>									
GMS2-2305 GIDA MEVZUATI	Z	2	0	0	T	3			
GMS2-2307 BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA	Z	3	0	0	T	5			
GMS2-2319 YÖNETİM VE ORGANİZASYON	Z	2	0	0	T	3			
GMS2-2329 İNGİLİZCE BECERİLERİ III	Z	6	0	0	İ	6			
GMS2-2331 FİNANSAL OKURYAZARLIK	Z	3	0	0	T				5
ÜOS0-2342 PASTACILIK	S	2	0	0	T		2		
GMS2-2303 GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	S	2	0	0	T		3		
GMS2-2313 HALK OYUNLARI	S	2	0	0	T			3	
GMS2-2317 TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ	S	2	0	0	T			3	
GMS2-2321 YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE TEDARİK ZİNCİRİ YÖNETİMİ	S	2	0	0	T		3		
GMS2-2325 UÇAK VE KRUVAZİYER GEMİ MUTFAKLARI	S	2	0	0	T		3		
GMS2-2327 PAZARLAMA İLKELERİ VE YÖNETİMİ	S	2	0	0	T		3		
GMS2-2333 İÇECEK KÜLTÜRÜ	S	2	0	0	T		3		
Toplam		32	0	0		17	17	6	5
<b>4.YARIYIL</b>									
GMS2-2404 YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ VE ANALİZİ	Z	3	0	0	T	5			
GMS2-2406 PROFESYONEL AŞÇILIK VE MUTFAK UYGULAMALARI I	Z	2	0	0	T	4			
GMS2-2408 EKMEK ÜRETİMİ VE PASTACILIK UYGULAMALARI I	Z	2	0	0	T	4			

**TURAK-Özdeğerlendirme Raporu (ÖDR); Sürüm 7; 27.12.2025**

**İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı ÖDR,  
05/02/2026**

GMS2-2410 İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	Z	3	0	0	T	4			
GMS2-2426 İNGİLİZCE BECERİLERİ IV	Z	6	0	0	İ	6			
İSG2-2402 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	Z	2	0	0	T				2
TFOS2-2452 COĞRAFİ İŞARETLEME VE TESCİL	S	2	0	0	T		2		
GMS2-2420 ARAŞTIRMA VE SUNUM TEKNİKLERİ	S	3	0	0	T			3	
GMS2-2422 GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ	S	3	0	0	T		3		
GMS2-2424 SATIN ALMA VE STOK YÖNETİMİ	S	3	0	0	T		3		
Toplam		29	0	0		23	8	3	2

**İskenderun Teknik Üniversitesi - Gastronomi ve Mutfak Sanatları**

Dersin Kodu ve Adı <sup>2;3</sup>	Z/S <sup>4</sup>	Haftalık Ders Saati <sup>5</sup>			Dil <sup>6</sup>	AKTS Kredisi <sup>7</sup>			
		T	U	K		Alana uygun öğretim <sup>8</sup>	Seçmeli Dersler		Diğer <sup>9</sup>
							Alan içi	Alan dışı	
<b>5.YARIYIL</b>									
ETK2-3501 ETİK	Z	2	0	0	T				2
GMS2-3511 PROFESYONEL AŞÇILIK VE MUTFAK UYGULAMALARI II	Z	2	2	0	T	4			
GMS2-3513 EKMEK ÜRETİMİ VE PASTACILIK UYGULAMALARI II	Z	2	2	0	T	4			
GMS2-3537 GASTRONOMİ İNGİLİZCESİ I	Z	4	0	0	İ	5			
GMS2-3539 TÜRK MUTFAĞI VE UYGULAMALARI-I	Z	2	2	0	T	4			
GMS2-3503 ALMANCA I	S	4	0	0	İ				5
GMS2-3505 FRANSIZCA I	S	4	0	0	F				5
GMS2-3507 ARAPÇA I	S	4	0	0	A				5
GMS2-3509 JAPONCA I	S	4	0	0	J				5
GMS2-3519 MÜZİK	S	2	0	0	T			3	
GMS2-3521 PROTOKOL VE GÖRGÜ KURALLARI	S		0	0	T		3		
GMS2-3523 ŞARKÜTERİ	S	2	0	0	T		3		
GMS2-3525 TÜRKİYE MUTFAK COĞRAFYASI VE GASTRONOMİ ROTALARI	S	2	0	0	T		3		
GMS2-3529 YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE İLETİŞİM VE HALKLA İLİŞKİLER	S	2	0	0	T		3		
GMS2-3531 İLK YARDIM	S	2	0	0	T			3	
Toplam		38	6	0		17	12	6	22
<b>6.YARIYIL</b>									
GMS2-3634 STAJ	Z	0	0	0	T	5			
GMS2-3636 GASTRONOMİ İNGİLİZCESİ II	Z	4	0	0	İ	5			
GMS2-3638 ULUSLARARASI MUTFAKLAR I	Z	2	2	0	T	4			
GMS2-3644 TÜRK MUTFAĞI VE UYGULAMALARI-II	Z	2	2	0	T	4			
KRP2-3602 KARIYER PLANLAMA	Z	2	0	0	T				2
GMS2-3604 ALMANCA II	S	4	0	0	A			5	
GMS2-3606 FRANSIZCA II	S	4	0	0	F			5	
GMS2-3608 ARAPÇA II	S	4	0	0	A			5	
GMS2-3610 JAPONCA II	S	4	0	0	J			5	
GMS2-3620 HATAY MUTFAK KÜLTÜRÜ	S	2	0	0	T		3		
GMS2-3622 MOLEKÜLER GASTRONOMİ	S	2	0	0	T		3		
GMS2-3624 MUTFAK OTLARI	S	2	0	0	T		3		
GMS2-3640 BESLENME ANTROPOLOJİSİ	S	2	0	0	T		2		
GMS2-3626 REÇEL VE MARMELAT ÜRETİMİ	S	2	0	0	T		2		
GMS2-3628 UNESCO GASTRONOMİ ŞEHİRLERİ	S	2	0	0	T		2		
GMS2-3632 CATERİNG HİZMETLERİ	S	2	0	0	T		2		
GMS2-3642 MÜŞTERİ İLİŞKİLERİ YÖNETİMİ	S	2	0	0	T			2	

**TURAK-Özdeğerlendirme Raporu (ÖDR); Sürüm 7; 27.12.2025**

**İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı ÖDR,  
05/02/2026**

Toplam		42	4	0		18	17	22	2
<b>7.YARIYIL</b>									
GMS2-4721 GIDA FORMÜLASYONLARI VE DUYUSAL ANALİZ	Z	2	0	0	T	3			
GMS2-4737 GASTRONOMİ İNGİLİZCESİ III	Z	4	0	0	İ	5			
GMS2-4739 ULUSLARARASI MUTFAKLAR II	Z	2	2	0	T	4			
GMS2-4741 SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ	Z	2	0	0	T	3			
GNÇ2-4701 GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI	Z	1	2	0	T				4
GMS2-4703 ALMANCA III	S	4	0	0	A			5	
GMS2-4705 FRANSIZCA III	S	4	0	0	F			5	
GMS2-4707 ARAPÇA III	S	4	0	0	A			5	
GMS2-4709 JAPONCA III	S	4	0	0	J			5	
GMS2-4725 TEMEL İŞARET DİLİ	S	2	0	0	T			3	
GMS2-4743 DÜNYA MUTFAK COĞRAFYASI VE GASTRONOMİ ROTALARI	S	2	0	0	T		3		
GMS2-4745 ÖRGÜTSEL DAVRANIŞ	S	2	0	0	T			3	
GMS2-4749 YİYECEK İÇECEK TARİHİ VE KÜLTÜRÜ	S	2	0	0	T		3		
GMS2-4727 YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI	S	1	2	0	T		3		
GMS2-4729 ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ	S	1	2	0	T		3		
GMS2-4735 DENİZ ÜRÜNLERİ VE MUTFAK UYGULAMALARI	S	1	2	0	T		3		
GMS2-4747 YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİ OTOMASYONU	S	1	2	0	T		3		
Toplam		39	12	0		15	18	26	4
<b>8.YARIYIL</b>									
İME2-4802 İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM	S	5	0	0	T				30
GMS2-4804 ALMANCA IV	S	5	0	0	A			5	
GMS2-4806 FRANSIZCA IV	S	5	0	0	F			5	
GMS2-4808 ARAPÇA IV	S	5	0	0	A			5	
GMS2-4810 JAPONCA IV	S	5	0	0	J			5	
GMS2-4832 GASTRONOMİ İNGİLİZCESİ IV	S	5	0	0	İ			5	
GMS2-4812 ÇAY ÜRETİMİ VE KÜLTÜRÜ	S	5	0	0	T		5		
GMS2-4826 YEMEK YAZARLIĞI	S	5	0	0	T		5		
GMS2-4828 YİYECEK İŞLETMELERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİR ATIK YÖNETİMİ	S	5	0	0	T		5		
GMS2-4840 BAHARAT VE KAHVE KÜLTÜRÜ	S	5	0	0	T		5		
GMS2-4842 YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE DİJİTAL PAZARLAMA	S	5	0	0	T		5		
GMS2-4814 FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ	S	5	0	0	T		5		
GMS2-4820 ORGANİK TARIM VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK	S	5	0	0	T		5		
GMS2-4834 GASTRONOMİ TRENDLERİ	S	5	0	0	T		5		
GMS2-4836 ARAŞTIRMA PROJESİ	S	5	0	0	T			5	
GMS2-4838 ÖZEL MENÜ TÜRLERİ	S	5	0	0	T		5		
Toplam		80	0	0			45	30	30
<b>4 veya 8 yarıyıl genel toplamı</b>		309				111	117	93	83
<b>GENEL TOPLAM</b>									
Kategori Toplamları <sup>10</sup>						111	117	93	83
Toplamların Genel Toplamdaki Yüzdesi									
Toplamlar, bu satırlardan en az birini sağlamalıdır.	En düşük AKTS	Önlisans				75			
		Lisans				150			
	En düşük %					%62,5	%25		

- <sup>1</sup> Meslek yüksekokulu programları için sadece ilk 4 yarıyılı doldurunuz. Gerektiği kadar satır ekleyiniz.
- <sup>2</sup> Öğretim dili Türkçe olmasa bile dersin adını Türkçe veriniz.
- <sup>3</sup> Seçimlik ders havuzlarını "Seçmeli ders grubu-1", "Seçmeli ders grubu-2" gibi veriniz. Burada seçmeli ders adlarını yazmayınız. Seçmeli ders adlarını grup adlarını da yazarak ilgili tabloda veriniz.
- <sup>4</sup> Z:Zorunlu, S: Seçmeli
- <sup>5</sup> T:Teorik, U:Uygulama, K:kredi
- <sup>6</sup> Öğretim dilini yazınız. Kısaltma kullanabilirsiniz. T:Türkçe, İ:İngilizce, A:Almanca, R:Rusca, gibi
- <sup>7</sup> İlgili dersin veya seçmeli ders havuzundaki derslere atanan AKTS kredisini ilgili sütuna yazınız. Seçmeli ders havuzundan her biri için bir değeri uygun sütuna giriniz.
- <sup>8</sup> Alana uygun dersler, programın özelliği dikkate alınarak program yönetimi tarafından belirlenmelidir.
- <sup>9</sup> **Diğer:** Yukarıdaki 2 kategoriye girmeyen dersler. Örnekler: Temel Bilgisayar Kullanımı ve Programlama, Türk Dili, Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi, Üniversite Yaşamına Giriş, Bilimsel-Kültürel Etkinliklere Katılım, 2547 sayılı kanununun 5(i) maddesi kapsamında okutulan dersler, bireysel beceri geliştirmeye yönelik spor, müzik, vb.
- <sup>10</sup> 4 veya 8 yarıyıldaki kategori toplamlarını bu satıra tekrar yazınız. Bir üst satırda yer alan genel toplama oranlayarak aşağıdaki satıra yazınız. Toplam krediler ve yüzdeleri hesaplanırken; zorunlu derslerin tümü kullanılmalıdır. Seçmeli derslerin ise **sadece öğretim planında yer aldığı sayı kadarı** kullanılmalıdır.

**Tablo 4.1.2. Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler<sup>1</sup>**

2025/ 2026 AKADEMİK YILI DERS PLANI						
I. YARIYIL / GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati <sup>2</sup>			AKTS	ALAN İÇİ X koyunuz	ALAN DIŞI X koyunuz
	T	U	K			
AT-101 *AKADEMİK TÜRKÇE	2	0	2	2		X
<b>Toplam Kredi</b>						
II. YARIYIL / BAHAR						
<b>Toplam Kredi</b>						
III. YARIYIL / GÜZ						
	T	U	K			
GMS2-2303 GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	2	0	0	3	X	
GMS2-2313 HALK OYUNLARI	2	0	0	3		X
GMS2-2317 TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ	2	0	0	3		X
GMS2-2321 YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE TEDARİK ZİNCİRİ YÖNETİMİ	2	0	0	3	X	
GMS2-2325 UÇAK VE KRVAZİYER GEMİ MUTFAKLARI	2	0	0	3	X	
GMS2-2327 PAZARLAMA İLKELERİ VE YÖNETİMİ	2	0	0	3	X	
GMS2-2333 İÇECEK KÜLTÜRÜ	2	0	0	3	X	
<b>Toplam Kredi</b>						
IV. YARIYIL / BAHAR						
	T	U	K			
GMS2-2420 ARAŞTIRMA VE SUNUM TEKNİKLERİ	3	0	0	3		X
GMS2-2422 GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ	3	0	0	3	X	
GMS2-2424 SATIN ALMA VE STOK YÖNETİMİ	3	0	0	3	X	
<b>Toplam Kredi</b>						

<sup>1</sup> Meslek yüksekokulu programları için sadece ilk 4 yarıyılı doldurunuz. Gerektiği kadar satır ekleyiniz.

<sup>2</sup> T: Teorik, U: Uygulama (durum çalışması, problem çözümü, laboratuvar, alan çalışması, tartışma vb.), K: Ulusal kredi

Seçmeli ders grupları veya havuzları fark edilir şekilde düzenlenmelidir.

**Tablo 4.1.2. Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler (Devamı)**

## 2025/ 2026 AKADEMİK YILI DERS PLANI

## V. YARIYIL /GÜZ

DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati <sup>2</sup>			AKTS	ALAN İÇİ X koyunuz	ALAN DIŞI X koyunuz
	T	U	K			
GMS2-3519 MÜZİK	2	0	0	3		X
GMS2-3521 PROTOKOL VE GÖRGÜ KURALLARI	2	0	0	3		X
GMS2-3523 ŞARKÜTERİ	2	0	0	3	X	
GMS2-3525 TÜRKİYE MUTFAK COĞRAFYASI VE GASTRONOMİ ROTALARI	2	0	0	3	X	
GMS2-3529 YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE İLETİŞİM VE HALKLA İLİŞKİLER	2	0	0	3	X	
GMS2-3531 İLK YARDIM	2	0	0	3		X
<b>Toplam Kredi</b>						

## VI. YARIYIL /BAHAR

GMS2-3620 HATAY MUTFAK KÜLTÜRÜ	2	0	0	3	X	
GMS2-3622 MOLEKÜLER GASTRONOMİ	2	0	0	3	X	
GMS2-3624 MUTFAK OTLARI	2	0	0	3	X	
GMS2-3640 BESLENME ANTROPOLOJİSİ	2	0	0	3		X
GMS2-3626 REÇEL VE MARMELAT ÜRETİMİ	2	0	0	2	X	
GMS2-3628 UNESCO GASTRONOMİ ŞEHİRLERİ	2	0	0	2	X	
GMS2-3632 CATERİNG HİZMETLERİ	2	0	0	2	X	
GMS2-3642 MÜŞTERİ İLİŞKİLERİ YÖNETİMİ	2	0	0	2		X
<b>Toplam Kredi</b>						

## VII. YARIYIL /GÜZ

	T	U	K			
GMS2-4725 TEMEL İŞARET DİLİ	2	0	0	3		X
GMS2-4743 DÜNYA MUTFAK COĞRAFYASI VE GASTRONOMİ ROTALARI	2	0	0	3	X	
GMS2-4745 ÖRGÜTSEL DAVRANIŞ	2	0	0	3		X
GMS2-4749 YİYECEK İÇECEK TARİHİ VE KÜLTÜRÜ	2	0	0	3	X	
GMS2-4727 YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIK	1	2	0	3	X	
GMS2-4729 ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ	1	2	0	3	X	
GMS2-4735 DENİZ ÜRÜNLERİ VE MUTFAK UYGULAMALARI	1	2	0	3	X	
GMS2-4747 YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİ OTOMASYONU	1	2	0	3	X	
<b>Toplam Kredi</b>						

## VIII. YARIYIL /BAHAR

	T	U	K			
GMS2-4812 ÇAY ÜRETİMİ VE KÜLTÜRÜ	2	0	0	5	X	
GMS2-4826 YEMEK YAZARLIĞI	2	0	0	5	X	
GMS2-4828 YİYECEK İŞLETMELERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİR ATIK YÖNETİMİ	2	0	0	5	X	
GMS2-4840 BAHARAT VE KAHVE KÜLTÜRÜ	2	0	0	5	X	
GMS2-4842 YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE DİJİTAL PAZARLAMA	2	0	0	5	X	
GMS2-4814 FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ	3	0	0	5	X	
GMS2-4820 ORGANİK TARIM VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK	3	0	0	5	X	
GMS2-4834 GASTRONOMİ TRENDLERİ	3	0	0	5	X	
GMS2-4836 ARAŞTIRMA PROJESİ	3	0	0	5		X
GMS2-4838 ÖZEL MENÜ TÜRLERİ	3	0	0	5	X	
<b>Toplam Kredi</b>						

<sup>1</sup> Meslek yüksekokulu programları için sadece ilk 4 yarıyıl doldurunuz. Gerektiği kadar satır ekleyiniz.

<sup>2</sup> T: Teorik, U: Uygulama (durum çalışması, problem çözümü, laboratuvar, alan çalışması, tartışma vb.),

K: Ulusal kredi

Seçmeli ders grupları veya havuzları fark edilir şekilde düzenlenmelidir.

Tablo 4.1.4. Birinci Yabancı Dil<sup>1</sup> Ders Saatleri Kontrol Tablosu<sup>2</sup>

YY <sup>3</sup>	Kodu	Adı	Tür <sup>4</sup>	T	U	Toplam <sup>5</sup>	K	AKTS
1	GMS2-1111	İNGİLİZCE BECERİLERİ I	Z	6	0	6	6	6

**TURAK-Özdeğerlendirme Raporu (ÖDR); Sürüm 7; 27.12.2025**

**İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı ÖDR,  
05/02/2026**

1	İNG2-1101	İNGİLİZCE I	Z	2	0	2	2	2
2	GMS2-1212	İNGİLİZCE BECERİLERİ II	Z	6	0	6	6	6
2	İNG2-1202	İNGİLİZCE II	Z	2	0	2	2	2
3	GMS2-2329	İNGİLİZCE BECERİLERİ III	Z	6	0	6	6	6
4	GMS2-2426	İNGİLİZCE BECERİLERİ IV	Z	6	0	6	6	6
5	GMS2-3537	GASTRONOMİ İNGİLİZCESİ I	Z	4	0	4	4	5
6	GMS2-3636	GASTRONOMİ İNGİLİZCESİ II	Z	4	0	4	4	5
7	GMS2-4737	GASTRONOMİ İNGİLİZCESİ III	Z	4	0	4	4	5
8	GMS2-4832	GASTRONOMİ İNGİLİZCESİ IV	Z	4	0	4	4	5
Toplam				44	0	44	44	48
Hafta				14	14	14	14	14
Toplam ders sayısı <sup>6</sup>				616	0	616	616	672

<sup>1</sup>: **Toplam ders saati**; Ön lisans programları için 224 saat İngilizce, Turizm İşletmeciliği ve Rekreasyon Yönetimi lisans programları için 672 saat İngilizce, Turizm Rehberliği lisans programı için 784 saat İngilizce veya başka bir yabancı dilde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programı için en az 448 saat. (Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programlarında 448 saatin tamamı İngilizce olabileceği gibi, en az 280 saati İngilizce olma koşuluyla, 168 saati seçimlik veya zorunlu kategorisinde ikinci bir dilde olabilir.) Amacı yabancı dil öğretmek olmayan Mesleki İngilizce veya Mesleki Yabancı Dil gibi dersler ile yabancı dilde verilen mesleki dersler bu hesaplama dahil değildir

<sup>2</sup>: Gerektiği kadar satır eklenebilir.

<sup>3</sup>: **YY**: Yarıyıl

<sup>4</sup>: **Z**: Zorunlu, **S**: Seçimlik; Seçimlik dersler varsa, tablo buna göre anlaşılır şekilde düzenlenmelidir.

<sup>5</sup>: **T**: Teorik, **U**: Uygulama, Teorik ve uygulama ders saati toplamı.

<sup>6</sup>: Bir önceki satırdaki toplamı 14 ile çarparak yazınız.

**Tablo 4.1.5. İkinci Yabancı Dil<sup>1</sup> Ders Saatleri Kontrol Tablosu<sup>2</sup>**

YY <sup>3</sup>	Kodu	Adı	Tür <sup>4</sup>	T	U	Toplam <sup>5</sup>	K	AKTS
5	GMS2-3509	JAPONCA I	S	4	0	0	4	5
5	GMS2-3503	ALMANCA I						
6	GMS2-3610	JAPONCA II	S	4	0	0	4	5
6	GMS2-3604	ALMANCA II						
7	GMS2-4709	JAPONCA III	S	4	0	0	4	5
7	GMS2-4703	ALMANCA III						
8	GMS2-4810	JAPONCA IV	S	4	0	0	4	5
8	GMS2-4804	ALMANCA IV						
Toplam				16	0	0	16	20
Hafta				14	14	14	14	14
Toplam ders sayısı <sup>6</sup>				224	0	0	224	280

<sup>1</sup>: Ön lisans programları ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programları için ikinci yabancı dil şartı bulunmamaktadır.

<sup>2</sup>: Gerektiği kadar satır eklenebilir. Toplam ders saati; Turizm İşletmeciliği ve Rekreasyon Yönetimi lisans programları için 168 saat İngilizce dışında, Turizm Rehberliği lisans programı için 224 saat birinci yabancı dil olarak okutulan yabancı dil dışında ders saati olmalıdır. İkinci yabancı dil, bir ya da daha fazla yabancı dilde yürütülebilir. Ancak toplam ders saati, belirtilen toplam ders saatlerini karşılamak durumundadır. Amacı yabancı dil öğretmek olmayan Mesleki İngilizce veya Mesleki Yabancı Dil gibi dersler ile yabancı dilde verilen mesleki dersler bu hesaplama dahil değildir

<sup>3</sup>: **YY**: Yarıyıl

<sup>4</sup>: **Z**: Zorunlu, **S**: Seçimlik; Seçimlik dersler varsa, tablo buna göre anlaşılır şekilde düzenlenmelidir.

<sup>5</sup>: **T**: Teorik, **U**: Uygulama, Teorik ve uygulama ders saati toplamı.

<sup>6</sup>: Bir önceki satırdaki toplamı 14 ile çarparak yazınız.

## 4.2. Öğretim Planını Yönetim Sistemi

4.2.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim planının uygulanmasında; derse dayalı öğretim, modüler yapı, probleme dayalı öğrenme, alan çalışmasına dayalı öğretim ve işyeri uygulamalı eğitim yöntemleri birlikte kullanılmaktadır. Kuramsal derslerde anlatma, soru-cevap, tartışma ve örnek olay yöntemleriyle temel bilgi aktarımı sağlanırken; uygulamalı mutfak derslerinde gösterip yaptırma, aktif öğrenme, bireysel ve grup çalışmaları ön plandadır.

**Tablo 4.2.1. Derslerin Öğretim Yöntemleri**

DERSLER <sup>1</sup>	ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ <sup>2</sup>
----------------------	---------------------------------

**TURAK-Özdeğerlendirme Raporu (ÖDR); Sürüm 7; 27.12.2025**

**İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı ÖDR,  
05/02/2026**

	Anlatma	Tartışma	Örnek olay	Gösterip yapdırma	Problem çözme	Bireysel Çalışma	Grup çalışması	Beyin fırtınası	Gösteri	Soru-cevap	Drama	Rol oynama	Aktif öğrenme	Benzetim	Münazara
AİİT2-1101 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I	✓					✓				✓					
GMS2-1101 GASTRONOMİYE GİRİŞ	✓					✓									
GMS2-1103 GENEL TURİZM	✓					✓									
GMS2-1105 GENEL İŞLETME	✓					✓									
GMS2-1109 TEMEL İLETİŞİM BECERİLERİ	✓					✓									
GMS2-1111 İNGİLİZCE BECERİLERİ I	✓					✓	✓								
İNG2-1101 İNGİLİZCE I	✓					✓	✓								
TOY2-1101 TEKNOLOJİ OKURYAZARLIĞI	✓														
TUR2-1101 TÜRK DİLİ I	✓														
AİİT2-1202 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ II	✓					✓				✓					
GMS2-1202 GIDA KİMYASI	✓		✓			✓							✓		
GMS2-1204 GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN	✓					✓									
GMS2-1206 YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ VE SERVİS TEKNİKLERİ	✓			✓	✓										
GMS2-1212 İNGİLİZCE BECERİLERİ II	✓					✓	✓								
GMS2-1210 TEMEL SANAT VE ESTETİK	✓			✓	✓										
İNG2-1202 İNGİLİZCE II	✓														
TUR2-1202 TÜRK DİLİ II	✓					✓									
YOG2-1202 YENİLİKÇİLİK VE GİRİŞİMCİLİK	✓					✓									
GMS2-2301 MESLEKİ İNGİLİZCE I	✓														
GMS2-2303 GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	✓														
GMS2-2305 GIDA MEVZUATI	✓														
GMS2-2307 BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA	✓			✓		✓									
GMS2-2331 FİNANSAL OKURYAZARLIK	✓					✓									
ÜOS0-2300 ANAYURT GÜVENLİĞİ	✓				✓										
ÜOS0-2342 PASTACILIK	✓			✓	✓	✓	✓								
ÜOS0-2317 FONKSİYONEL GIDALAR	✓														
GMS2-2319 YÖNETİM VE ORGANİZASYON	✓				✓										
GMS2-2303 GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	✓														
GMS2-2327 PAZARLAMA İLKELERİ VE YÖNETİMİ	✓				✓	✓									
GMS2-2329 İNGİLİZCE BECERİLERİ III	✓					✓	✓								
GMS2-2404 YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ VE ANALİZİ	✓				✓	✓									
GMS2-2406 PROFESYONEL AŞÇILIK VE MUTFAK UYGULAMALARI I	✓			✓	✓		✓								
GMS2-2408 EKMEK ÜRETİMİ VE PASTACILIK UYGULAMALARI I	✓			✓	✓		✓								
GMS2-2410 İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	✓				✓	✓									
İSG2-2402 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	✓				✓										
GMS2-2416 REKREATİF SPOR	✓			✓											
GMS2-2420 ARAŞTIRMA VE SUNUM TEKNİKLERİ	✓					✓									
GMS2-2426 İNGİLİZCE BECERİLERİ IV	✓					✓	✓								
ETK2-3501 ETİK	✓														
GMS2-3537 GASTRONOMİ İNGİLİZCESİ I	✓					✓	✓								
GMS2-3511 PROFESYONEL AŞÇILIK VE MUTFAK UYGULAMALARI II	✓			✓	✓		✓								
GMS2-3513 EKMEK ÜRETİMİ VE PASTACILIK UYGULAMALARI II	✓			✓	✓	✓	✓								
GMS2-3533 SOĞUK MUTFAK UYGULAMALARI	✓			✓	✓		✓								
GMS2-3533 TÜRK MUTFAĞI VE UYGULAMALARI-I	✓			✓	✓	✓	✓								
GMS2-3509 JAPONCA I	✓														
GMS2-3503 ALMANCA I	✓														

GMS2-3523 ŞARKÜTERİ	✓																			
GMS2-3531 İLK YARDIM	✓			✓	✓															
GMS2-3634 STAJ				✓	✓															
GMS2-3636 GASTRONOMİ İNGİLİZCESİ II	✓					✓	✓													
GMS2-3644 TÜRK MUTFAĞI VE UYGULAMALARI-II	✓			✓	✓															
GMS2-3638 ULUSLARARASI MUTFAKLAR I	✓			✓	✓			✓												
KRP2-3602 KARIYER PLANLAMA	✓							✓												
GMS2-3610 JAPONCA II	✓																			
GMS2-3604 ALMANCA II																				
GMS2-3620 HATAY MUTFAK KÜLTÜRÜ	✓			✓																
GMS2-3622 MOLEKÜLER GASTRONOMİ	✓							✓												
GMS2-3624 MUTFAK OTLARI	✓							✓												
GMS2-3628 UNESCO GASTRONOMİ ŞEHİRLERİ	✓																			
GMS2-3632 CATERİNG HİZMETLERİ	✓							✓												
GMS2-4721 GIDA FORMÜLASYONLARI VE DUYUSAL ANALİZ	✓																			
GMS2-4737 GASTRONOMİ İNGİLİZCESİ III	✓																			
GMS2-4739 ULUSLARARASI MUTFAKLAR II	✓			✓	✓			✓												
GMS2-4741 SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ	✓																			
GNÇ2-4701 GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI	✓																			
GMS2-4709 JAPONCA III	✓																			
GMS2-4743 DÜNYA MUTFAK COĞRAFYASI VE GASTRONOMİ ROTALAR	✓																			
GMS2-4749 YİYECEK İÇECEK TARİHİ VE KÜLTÜRÜ	✓																			
GMS2-4727 YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI	✓			✓																
İME2-4802 İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM	✓			✓	✓															
GMS2-4810 JAPONCA IV	✓																			
GMS2-4840 BAHARAT VE KAHVE KÜLTÜRÜ	✓																			
GMS2-4828 YİYECEK İŞLETMELERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİR ATIK YÖNETİMİ	✓																			
GMS2-4834 GASTRONOMİ TRENDLERİ	✓																			
GMS2-4836 ARAŞTIRMA PROJESİ	✓			✓	✓			✓												
1: Ders sayısı kadar satır ekleyiniz. 2: Öğretim yöntemlerinin altına (✓) işareti koyunuz.																				

4.2.2. Program dahilindeki dersler öncelikle Türk Dili, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, İngilizce gibi genel ortak derslerdir. Daha sonra Japonca, Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı, Uluslararası Mutfaklar gibi dersler ile daha özele doğru bir akış izlemektedir. Birbirinin devamı olan dersler sonlarında roma rakamı ile I, II gibi sayılar ile belirtilmesinin yanında kendine özgü isimlere sahip birbirini destekleyen derslerde programın dersleri içerisinde yer almaktadır (Bkz. Profesyonel Aşçılık ve Mutfak Uygulamaları I - İşletmelerde Mesleki Eğitim). Programın ilk yıllarında verilen derslerin içeriği genel bilgilerden oluşmakla beraber ileriki yıllardaki dersler daha özel ve mesleğe yönelik hazırlanıp öğrencilere öğretilmektedir.

4.2.3. Öğretim planının güncel ve güven altına almak için üniversitemizin yayınlamış olduğu kalite güvencesi yönergesine göre belirlenen iç ve dış paydaşlardan görüşler alınıp değerlendirilmektedir. Bu sayede sektördeki eksikliklerin neler olduğu belirlenerek ders içeriklerinde değişiklik olup olmayacağına sonucuna varılmaktadır. Bu kapsamda bölüm başkanlığı tarafından belirlenecek olan bölüm akademisyenlerinden oluşan bir komite ile dış paydaşlar ile iletişime geçilerek görüş alınması sağlanmaktadır.

### 4.3. Alan Uygulama Deneyimi

4.3.1. İSTE Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim programı, öğrencilerin önceki yarıyıllarda edindikleri kuramsal bilgi ve temel mesleki becerileri kullanarak; gerçekçi uygulama koşulları ve çok boyutlu sektörel kısıtlar (ekonomik, çevresel, etik, sağlık, güvenlik ve sosyal sorumluluklar) çerçevesinde mesleki yetkinlik kazanmalarını sağlayacak biçimde yapılandırılmıştır. Programda yer alan dersler, bilgi-beceri-tutum bütünlüğünü esas alan kademeli bir öğrenme yaklaşımı doğrultusunda tasarlanmıştır.

Programın ilk yıllarında öğrenciler; Gastronomiye Giriş, Gıda Kimyası, Gıda Güvenliği ve Hijyen, Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama gibi dersler aracılığıyla gastronomi alanına ilişkin temel bilgi ve kavramları edinmektedir. Bu dersler, ilerleyen yıllarda yer alan uygulama ağırlıklı mesleki dersler için altyapı ve ön koşul oluşturmaktadır. İkinci ve üçüncü sınıflardan itibaren öğrenciler, Profesyonel Aşçılık ve Mutfak Uygulamaları, Ekmek Üretimi ve Pastacılık Uygulamaları, Türk Mutfağı ve Uygulamaları, Uluslararası Mutfaklar gibi zorunlu uygulama dersleri aracılığıyla; gıda üretim süreçlerini planlama ve yürütme, mutfak organizasyonu, ekip çalışması ve problem çözme becerilerini gerçek mutfak koşullarına benzer ortamlarda uygulamaktadır. Bu derslerde öğrenciler; hammadde seçimi, üretilebilirlik, porsiyonlama, maliyet farkındalığı, hijyen, iş sağlığı ve güvenliği gibi sektörel gereklilikleri doğrudan deneyimlemektedir. Bu uygulama sürecini destekleyen Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü ve Analizi dersi ile öğrenciler, mutfak uygulamalarını ekonomik kısıtlar çerçevesinde değerlendirme; maliyet, verimlilik ve kaynak kullanımına ilişkin kararlar alma yetkinliği kazanmaktadır. Etik ve İş Sağlığı ve Güvenliği dersleri ise gastronomi uygulamalarının yalnızca teknik değil; etik sorumluluklar ve güvenli çalışma ortamları bağlamında ele alınmasını sağlamaktadır. Programda ayrıca yer alan Sürdürülebilir Gastronomi, ve Yiyecek İşletmelerinde Sürdürülebilir Atık Yönetimi dersleri, öğrencilerin gastronomi uygulamalarını çevresel etkiler, kaynak kullanımı ve sürdürülebilir üretim-tüketim ilişkisi çerçevesinde değerlendirmelerine olanak tanımaktadır. Bu dersler sayesinde öğrenciler; çevre bilinci, gıda israfının azaltılması, atıkların yönetimi, ürün geliştirme süreçlerinde duyu kalite ve tüketici beklentileri gibi konuları uygulama dersleriyle ilişkilendirerek bütüncül bir bakış açısı geliştirmektedir.

Ayrıca programda yer alan Gönüllülük Çalışmaları dersi, öğrencilerin mesleki bilgi ve becerilerini toplumsal fayda, sosyal sorumluluk ve etik duyarlılık çerçevesinde kullanmalarını teşvik etmektedir. Bu ders aracılığıyla öğrenciler, gastronomi alanında edindikleri yetkinlikleri sosyal projeler, topluma hizmet faaliyetleri ve sürdürülebilirlik temelli çalışmalar içinde uygulayarak gerçek yaşam deneyimi kazanmaktadır. Programın 3. Sınıf düzeyinde yer alan zorunlu Staj ile son aşamasında yer alan ve bir dönemi kapsayan seçmeli İşletmede Mesleki Eğitim (İME) uygulama dersleri ile öğrenciler; mutfak uygulamaları, maliyet kontrolü, sürdürülebilirlik, iş güvenliği ve etik sorumluluklar gibi tüm kazanımlarını sektör içinde, gerçek zamanlı ve çoklu kısıtlar altında kullanma ve pekiştirme imkânı bulmaktadır. Bu uygulama, program öğrenme çıktılarının bütüncül biçimde kazanıldığı en somut kanıtlarından biri olarak değerlendirilmektedir. Bu yapı sayesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, öğrencilerin yalnızca teknik uygulama becerileri değil; aynı zamanda ekonomik, çevresel, etik ve sosyal boyutları gözetilen profesyonel yeterlilikler kazanmasını sağlayarak TURAK ölçütleriyle uyumlu bir eğitim yaklaşımı sunmaktadır (Kanıt: İSTE, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Müfredatı).

4.3.2. Program öğrenme çıktılarında yer alan “alanla ilgili uygulama becerisi kazanma” yeterliliği, başta Profesyonel Aşçılık ve Mutfak Uygulamaları, Türk Mutfağı ve Uygulamaları, Uluslararası Mutfaklar ve İşletmede Mesleki Eğitim (İME) olmak üzere zorunlu uygulama dersleri ile tüm öğrenciler için garanti altına alınmaktadır.

Seçimlik uygulama dersleri (Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı, Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi, Deniz Ürünleri ve Mutfak Uygulamaları, Yiyecek-İçecek İşletmeleri Otomasyonu, Reçel ve Marmelat Üretimi, Şarküteri, Pastacılık (Üniversite Ortak Seçmeli) gibi dersler de bu temel yeterliliği destekleyici ve çeşitlendirici nitelikte olup, öğrencilerin farklı uygulama alanlarında deneyim kazanmasını sağlamaktadır. Aynı yarıyıldan birden fazla uygulama içerikli seçimlik dersin açılması ve öğrencilerin bu derslerden seçim yapma zorunluluğu, program öğrenme çıktılarının her öğrenci bakımından eksiksiz biçimde kazanılmasını güvence altına almaktadır. Bu yapı sayesinde programda:

- Alan uygulama deneyimi zorunlu derslerle asgari düzeyde,
- Seçimlik derslerle ise ileri ve çeşitlendirilmiş düzeyde kazandırılmaktadır.

4.3.3. Alan uygulama deneyimi, 50 iş günü zorunlu Staj dersine ek olarak 1 yarıyıllık (7+1) İşletmede Mesleki Eğitim şeklinde sağlanmaktadır. (EK KANIT 2: İSTE, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Müfredatı, EK KANIT 3: İSTE Turizm Fakültesi Staj Yönergesi, EK KANIT 4: İSTE İME Yönergesi)

#### 4.4.Öğretim Planının Bileşenleri

4.4.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim planı, alanın uygulama temelli yapısı dikkate alınarak oluşturulmuş olup, ders türleri ve AKTS dağılımı bakımından alana uygun öğretimi nicel olarak da desteklemektedir. Bu durum, Tablo 4.1.1’de sunulan sayısal verilerle açıkça görülmektedir.

Tablo 4.1.1'e göre programın 165 AKTS'lik zorunlu ders yükü, gastronomi alanına özgü teorik ve uygulamalı derslerden oluşmaktadır. Bu dersler aracılığıyla öğrenciler; profesyonel mutfak uygulamaları, gıda güvenliği, maliyet kontrolü, sürdürülebilirlik, etik ve iş sağlığı-güvenliği gibi alanın temel yeterliliklerini tüm öğrenciler için asgari ve zorunlu düzeyde kazanmaktadır. Zorunlu alan derslerinin toplam program içindeki oranı (%68,75), öğretim planının güçlü bir mesleki odak taşıdığını göstermektedir.

Programda yer alan 75 AKTS'lik seçmeli ders yükü (%31,25) ise öğretim planının alana uygunluğunu esneklik ve çeşitlilik açısından desteklemektedir. Seçmeli dersler; mutfak uygulamaları, pastacılık, ürün geliştirme, sürdürülebilirlik, gastronomi kültürü ve dijitalleşme gibi alanları kapsamakta; öğrencilerin ilgi ve kariyer hedeflerine göre uzmanlaşmalarına olanak tanımaktadır. Özellikle 8. yarıyılın tamamının seçmeli derslerden oluşması, öğrencilerin alan içi uygulama, sektör deneyimi veya akademik yönelimlerine göre programı tamamlamalarına imkân veren önemli bir yapı olarak değerlendirilmektedir.

Alan uygulama yeterlilikleri yalnızca seçmeli derslere dayandırılmamış; Profesyonel Aşçılık ve Mutfak Uygulamaları, Ekmek Üretimi ve Pastacılık Uygulamaları, Türk Mutfağı ve Uygulamaları, Uluslararası Mutfaklar ve Gönüllülük Çalışmaları gibi zorunlu uygulama dersleri ile tüm öğrenciler için güvence altına alınmıştır.

Sonuç olarak, öğretim planının zorunlu ve seçmeli ders dağılımı ile AKTS yükleri, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanının akademik ve sektörel gereklilikleriyle uyumlu olup, alana uygun öğretimin sağlandığını Tablo 4.1.1'de sunulan verilerle birlikte açık ve kanıtlanabilir biçimde ortaya koymaktadır. Özellikle programda yer alan İşletmede Mesleki Eğitim (İME) uygulaması, öğrencilerin program boyunca edindikleri kuramsal bilgi ve uygulama becerilerini gerçek sektör koşullarında, zaman, maliyet, sürdürülebilirlik, iş sağlığı ve güvenliği gibi çoklu kısıtlar altında bütüncül biçimde kullanmalarına olanak sağlamaktadır. İME uygulaması, öğretim planının alana uygunluğunu güçlendiren ve öğrencilerin mezuniyet öncesinde sektörel yeterlilik kazandıklarını gösteren en önemli kanıtlardan biri olarak değerlendirilmektedir.

**Tablo 4.1.1 – Öğretim Planının Alana Uygunluğunu Gösteren Sayısal Veriler**

İSTE Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğretim Planı Bileşeni	AKTS	Oran (%)
Zorunlu Alan Dersleri (Teorik + Uygulamalı)	165	68,75
Seçmeli Dersler (Alan içi / uygulamalı / teorik)	75	31,25
TOPLAM	240	100

4.4.2. Program öğrenme çıktılarının ve alana uygun öğretim bileşenlerinin bir kısmı, öğretim planında yer alan seçmeli dersler aracılığıyla desteklenmektedir (Tablo 4.1.3). Bununla birlikte, bu bileşenlerin yalnızca seçmeli derslere bırakılmaması ve tüm öğrenciler tarafından asgari düzeyde kazanılmasının garanti altına alınması, öğretim planının temel tasarım ilkelerinden biridir. Bu kapsamda, seçmeli dersler belirli tematik gruplar altında yapılandırılmıştır. Öğrenciler, her bir seçmeli ders grubundan belirlenen sayıda AKTS'yi almakla yükümlü olup, bu yapı sayesinde söz konusu bileşenlere ilişkin öğrenme çıktılarının her öğrenci tarafından edinilmesi sağlanmaktadır. Seçmeli ders grupları; uygulamalı mutfak becerileri, sürdürülebilirlik ve çevresel sorumluluk, gıda bilimi ve ürün geliştirme, işletmecilik ve maliyet yönetimi gibi alan yeterliliklerini kapsayacak biçimde oluşturulmuştur. Ayrıca, seçmeli derslerle desteklenen bileşenler, öğretim planında yer alan zorunlu teorik ve uygulamalı dersler ile de ilişkilendirilmiştir. Örneğin sürdürülebilirlik, etik, iş sağlığı ve güvenliği, maliyet bilinci ve gıda güvenliği gibi bileşenler; zorunlu dersler aracılığıyla tüm öğrenciler için asgari düzeyde sağlanmakta, seçmeli dersler yoluyla ise derinleştirilmekte ve çeşitlendirilmektedir. Bu yaklaşım, öğrenme çıktılarının yalnızca seçmeli ders tercihiyle bağlı kalmasını önlemektedir. Özellikle 8. yarıyılta yer alan 30 AKTS'lik seçmeli ders yapısı, öğrencilerin alan içi uygulama, sektör deneyimi veya akademik yönelimlerine göre programı tamamlamalarına olanak tanımakla birlikte, bu yarıyılta açılan seçmeli derslerin büyük çoğunluğu alan uygulaması ve sektörle doğrudan ilişkili derslerden oluşmaktadır. Böylece öğrencilerin mezuniyet öncesinde alan yeterliliklerini uygulama temelli olarak pekiştirmeleri sağlanmaktadır. Sonuç olarak, seçmeli derslerle karşılanan bileşenler; seçmeli ders gruplarının yapılandırılması, zorunlu derslerle desteklenmesi ve İME uygulaması yoluyla tüm öğrenciler açısından güvence altına alınmakta ve program öğrenme çıktılarının her öğrenci tarafından kazanılması sağlanmaktadır.

4.4.3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında yer alan **seçmeli dersler**, programın genel amaçlarını tamamlayıcı ve öğrencilerin bireysel ilgi, yetenek ve kariyer hedeflerine göre alan içi yönelim ve uzmanlaşma imkânı sunacak biçimde yapılandırılmıştır. Programın toplam **240 AKTS'lik** ders yükü içerisinde **75 AKTS**

(%31,25) seçmeli ders bulunmakla birlikte, bu seçmeli derslerin **en az %25'lik kısmı**, program amaçları doğrultusunda alan içi yeterlilikleri güçlendirecek şekilde tasarlanmıştır. Seçmeli dersler, öğretim planında tematik seçmeli ders grupları altında toplanmış olup, her grup program amaçlarıyla doğrudan ilişkili belirli yeterlilik alanlarını desteklemektedir.

4.4.4. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, lisans düzeyinde bir program olup, mezuniyet için gerekli olan **en az 240 AKTS** yükünü sağlayacak biçimde yapılandırılmıştır. Öğretim planı, **8 yarıyıl** üzerinden düzenlenmiş olup, her yarıyıldaki **30 AKTS** ders yükü yer almaktadır (**EK 2**).

#### 4.5. Stajlar

Programda bir veya iki yarıyılın tamamının sektörde uygulama şeklinde yürütüldüğü (3+1, 6+2 veya 7+1) bir model bulunmamaktadır. Bu nedenle Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programında, akreditasyon ölçütleri doğrultusunda zorunlu staj uygulaması yürütülmektedir. Güncel İskenderun Teknik Üniversitesi Turizm Fakültesi Staj Yönergesi uyarınca, lisans öğrencilerinin mezuniyet için en az 50 iş günü staj yapmaları zorunludur. Bu süre, lisans programları için öngörülen asgari 45 işgünü koşulunu karşılamaktadır.

**4.5.1. Staj yönergesinin kapsamı ve teorik eğitimi tamamlayıcı rolü:** Staj uygulaması; İskenderun Teknik Üniversitesi Turizm Fakültesi Staj Yönergesi ile kapsam, süre, staj yeri, başvuru, belgelendirme ve değerlendirme süreçleri açısından ayrıntılı biçimde düzenlenmiştir. Stajlar, öğrencilerin program süresince edindikleri teorik bilgi ve uygulama becerilerini gerçek sektör ortamında uygulamalarını sağlayarak eğitimi bütünlüğü bir rol üstlenmektedir. Staj yönergesi; fakülte ve bölüm web sayfaları, öğrenci bilgilendirme toplantıları ve danışman öğretim elemanları aracılığıyla öğrencilere duyurulmaktadır.

**4.5.2. Stajların mesleki yeterlilikleri kazandıracak şekilde planlanması:** Stajlar; gastronomi ve mutfak sanatları alanına özgü yiyecek-ıçecek işletmeleri, otel mutfakları, restoranlar, pastaneler ve toplu beslenme işletmelerinde gerçekleştirilecek şekilde planlanmıştır. 50 işgünlük staj süresi, öğrencilerin tanımlanmış mesleki yeterlilikleri kazanabilecek yoğunluk ve kapsamı sağlamaktadır. Öğrenciler, yönerge kapsamında yurt içinde ve yurt dışında staj yapabilmeye imkânına sahiptir.

**4.5.3. Stajların mesleki etik gelişimine katkısı:** Staj süreci, öğrencilerin mesleki etik, iş disiplini, sorumluluk bilinci, hijyen kuralları ve iş sağlığı-güvenliği ilkelerini gerçek çalışma ortamında deneyimlemelerine olanak tanımaktadır. İş yeri kurallarına uyum, ekip çalışması ve profesyonel davranışlar; hem staj yönergesi hem de iş yeri değerlendirme formları aracılığıyla izlenmekte ve etik tutumların geliştirilmesine katkı sağlamaktadır.

**4.5.4. Stajların yürütülmesi ve denetiminde öğretim elemanı yeterliliği:** Stajların planlanması, izlenmesi ve değerlendirilmesi; bölüm bünyesinde oluşturulan Staj Komisyonu ve ilgili öğretim elemanları tarafından yürütülmektedir. Öğretim elemanı sayısı, staj yapan öğrenci sayısı ile uyumlu olup, danışmanlık ve denetim görevlerinin etkin biçimde yerine getirilmesine imkân sağlamaktadır.

**4.5.5. Staj yerlerinin seçimi ve gözden geçirilmesi:** Staj yapılacak işletmeler, programın alanına uygunluk ölçütleri doğrultusunda öğrenciler tarafından önerilmekte ve Bölüm Staj Komisyonu tarafından onaylanmaktadır. Staj yerleri; sektörle uygunluk, çalışma koşulları ve öğrenci kazanımları açısından düzenli aralıklarla değerlendirilmekte, uygun bulunmayan işletmeler staj kapsamı dışında bırakılmaktadır.

**4.5.6. Staj değerlendirme sonuçlarının paylaşılması:** Staj değerlendirmeleri; iş yeri yetkilisi tarafından doldurulan değerlendirme formları ve öğrencinin staj raporu üzerinden yapılmaktadır. Değerlendirme sonuçları, bölüm tarafından incelendikten sonra öğrencilere resmî akademik kanallar aracılığıyla duyurulmakta ve öğrenci bilgi sistemine yansıtılmaktadır.

**4.5.7. Ek-I.5 dosyasının hazırlanması:** Stajlara ilişkin Ek-I.5 dosyası; staj yönergesi, staj başvuru ve kabul belgeleri, staj defteri/rapor örnekleri, iş yeri değerlendirme formları ve staj komisyonu kararlarını içerecek şekilde hazırlanmıştır. Bu dosya, saha ziyareti sırasında incelemeye hazırdır (**EK KANIT 5: Staj Değerlendirme Dosyası**).

#### ÖLÇÜT 5: ÖĞRETİM KADROSU

5.1.1. Tablo 5.1.1 doldurulmuştur. Bu tabloda, programı yürüten bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almaktadır.

**Tablo 5.1.1. Öğretim Kadrosu Yük Özeti**  
**[Gastronomi ve Mutfak Sanatları]**

Öğretim Elemanının Adı ve Soyadı	TZ, YZ, DSÜ <sup>1</sup>	Son İki Yarıyıda Verdiği Derslerin Adları ve Kredileri <sup>2</sup>	Toplam Etkinlik Dağılımı <sup>3</sup>		
			Ö	A	TK <sup>4</sup>
Elanur Şahin	TZ	Türk Mutfağı ve Uygulamaları II (2-2-3) (L) Ekmek Üretimi ve Pastacılık Uygulamaları-II (2-2-3) (L) Gıda Kimyası (3-0-3) (L) Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz (2-0-2) (L) Pastacılık (2-0-2) (L) Gastronomiye Giriş (3-0-3) (L) İşletmede Mesleki Eğitim (5-0-5) (L) Araştırma Projesi (3-0-3) (L) Gastronomide Tüketici Davranışları (3-0-3) (YL) Türk Mutfağı Araştırmaları (3-0-3) (YL) Gastronomide Güncel Trendler (3-0-3) (YL) Karşılaştırmalı Mutfak Kültürü Araştırmaları (3-0-3) (YL)	%100		
Sait Doğan	TZ	Genel İşletme 3-0-3) (L) Türkiye Mutfak Coğrafyası ve Gastronomi Rotaları (2-0-2) (L) Yönetim Organizasyon (2-0-2) (L) Sürdürülebilir Gastronomi (2-0-2) (L) İnsan Kaynakları Yönetimi (3-0-3) (L) Hatay Mutfak Kültürü (2-0-2) (L) Baharat ve Kahve Kültürü (2-0-2) (L) İşletmede Mesleki Eğitim (5-0-5) (L) Gastronomi, Kültür ve Turizm (3-0-3) (YL) Yiyecek-İçecek İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi (3-0-3) (YL) Gastronomide Dijitalleşme (3-0-3) (YL) Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Pazarlama Yaklaşımları (3-0-3) (YL)	%100		
Gamze Eryılmaz	TZ	Genel Turizm (3-0-3) (L) Gıda Mevzuatı (2-0-2) (L) Pazarlama İlkeleri ve Yönetimi (2-0-2) (L) Araştırma ve Sunum Teknikleri (2-0-2) (L) Gönüllülük Çalışmaları (1-2-3) (L) Gıda Güvenliği ve Hijyen (3-0-3) (L) Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü ve Analizi (3-0-3) (L) Yiyecek İşletmelerinde Sürdürülebilir Atık Yönetimi (2-0-2) (L) İşletmede Mesleki Eğitim (5-0-5) (L) Sosyal Bilimlerde Veri Analiz Yöntemleri (3-0-3) (YL) Nitel Araştırma Yöntemleri (3-0-3) (YL) Yiyecek İçecek İşletmelerinde Bütünleşik Pazarlama Uygulamaları (3-0-3) (YL) Yiyecek-İçecek Temalı Rekreatif Etkinlikler (3-0-3) (YL)	%100		
Salih Zeki Şahin	TZ	Temel İletişim Becerileri (2-0-2) (L) Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama (3-0-3) (L) Protokol Ve Görgü Kuralları (2-0-2) (L) Etik (2-0-2) (L) Türk Mutfağı (2-0-2) (L) Coğrafi İşaretleme ve Tescil (2-0-2) (L) Dünya Mutfak Coğrafyası Ve Gastronomi Rotaları (2-0-2) (L) Unesco Gastronomi Şehirleri (2-0-2) (L) Uçak Ve Kruvaziyer Gemi Mutfakları (2-0-2) (L) Gastronomi Trendleri (3-0-3) (L) İşletmede Mesleki Eğitim (5-0-5) (L)	%100		
Enes Gürhani	TZ	Ekmek Üretimi ve Pastacılık Uygulamaları-I (2-2-3) (L) Ekmek Üretimi ve Pastacılık Uygulamaları-II (2-2-3) (L) Profesyonel Aşçılık ve Mutfak Uygulamaları I (2-2-3) (L) Profesyonel Aşçılık ve Mutfak Uygulamaları II (2-2-3) (L) Uluslararası Mutfaklar (2-2-3) (L) Füzyon Mutfağı (2-2-3) (L) İşletmede Mesleki Eğitim (5-0-5) (L)	%100		

<sup>1</sup> **TZ:** Tam zamanlı, **YZ:** Yarı zamanlı, **DSÜ:** Ders saati ücretli öğretim elemanı,

<sup>2</sup> Her öğretim elemanı için son iki yarıyılıda verdiği tüm dersleri (lisansüstü ve başka programda verilen dersler dâhil) sıralayınız. Dersin kredisini verdikten sonra **ÖL:** Önlisans, **L:** Lisans, **YL:** Yüksek lisans, **Dr:** Doktora kısaltmalarını kullanınız. Örneğin; Genel Turizm (3-0-3) (L) gibi. Gerekliğinde satır ekleyiniz.

<sup>3</sup> **Ö:** Öğretim, **A:** Araştırma, **TK:** Toplumsal katkı: Öğretim elemanının görevli olduğu üniversitenin kimliğini taşımayan kişi ve kurumlara dönük ücretli/ücretsiz olarak yapılan faaliyetler olarak düşünülmelidir. Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz.

<sup>4</sup> Uzun süreli izinler ve sektör etkinlikleri bu sütunda gösterilir.

## 5.2. Öğretim Kadrosunun Nitelik Bakımından Yeterliliği

5.2.1. Tablo 5.2.1 doldurulmuştur. Öğretim kadrosunun programın turizm ve gıda dersleri kapsamında yeterli sayı ve niteliktedir. Fakat gastronomi alanında ve uygulamaya dönük müfredat derslerinin yoğunluğu göz önünde bulundurulduğunda alanında uzman öğretim görevlisi nicelik bakımından yeterli değildir. Buna ek olarak lisans ve lisansüstü (yüksek lisans ve doktora) eğitimlerini Gastronomi ve Mutfak Sanatları programında/anabilim dalında tamamlayan öğretim üyesi ise bulunmamaktadır. Ayrıca bölümde araştırma görevlisi bulunmamakta ve bölüm öğrenci sayısı ile ders müfredatı da göz önünde bulundurulduğunda öğretim kadrosunun yetersiz olduğunu söylemek mümkündür. Ders vermekle yükümlü olan öğretim görevlilerinin ve öğretim üyelerinin özet özgeçmişleri belirtilen formata uygun olarak **EK KANIT 6'da (YÖKSİS ÖZGEÇMİŞLER)** verilmiştir.

**Tablo 5.2.1. Öğretim Kadrosunun Analizi**  
**İskenderun Teknik Üniversitesi – Gastronomi ve Mutfak Sanatları**

Öğretim elemanının unvanı, adı ve soyadı <sup>1</sup>	Mezun olunan alan			Doçentlik	TZ, YZ, DSÜ <sup>2</sup>	Deneyim süresi, yıl		
	Lisans	YL	DR			Kamu/ özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurumdaki deneyimi
Dr. Öğr. Üyesi Elanur Şahin	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	-	TZ	5	5	5
Doç. Dr. Sait Doğan	Turizm İşletmeciliği	Turizm İşletmeciliği	Turizm İşletmeciliği	Turizm İşletmeciliği	TZ	18	18	7
Doç. Dr. Gamze Eryılmaz	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	Turizm İşletmeciliği	Turizm İşletmeciliği	Turizm İşletmeciliği	TZ	8	8	7
Doç. Dr. Salih Zeki Şahin	İşletme- Muhasebe ve Ticaret	Turizm ve Otel İşletmeciliği	Turizm İşletmeciliği	Turizm İşletmeciliği	TZ	23	23	3
Öğr. Gör. Enes Gürhani	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	-	-	TZ	5	2	2

<sup>1</sup> Tabloyu programdaki her öğretim elemanı için doldurunuz. Gerekliyse ek sayfa kullanabilirsiniz. Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.

<sup>2</sup> **TZ:** Tam zamanlı, **YZ:** Yarı zamanlı, **DSÜ:** Ders saati ücretli öğretim elemanı.

5.2.2. Tablo 5.2.2 doldurulmuştur. Program kapsamında yabancı dil dersleri, Ders Saati Ücretli (DSÜ) statüsünde görevlendirilen öğretim elemanları tarafından yürütülmektedir. Son iki yıl içerisinde yabancı dil derslerini yürüten öğretim elemanlarının akademik unvanları Öğretim Görevlisi, Dr. Öğretim Üyesi ve Doçent Doktor düzeyindedir. Yabancı dil derslerinin yürütülmesinde öğretim elemanlarının akademik geçmişleri ve öğretim deneyimleri yetkinlik göstergesi olarak değerlendirilmekte, görevlendirmeler fakülte ve üniversite yönetimi tarafından ilgili mevzuat çerçevesinde yapılmaktadır. DSÜ statüsünde görevlendirme yapılması nedeniyle süreklilik riski bulunmakla birlikte, son iki yıl içerisinde derslerin alanında deneyimli öğretim elemanları tarafından kesintisiz biçimde yürütüldüğü görülmektedir.

**Tablo 5.2.2. Yabancı Dil Derslerini Yürüten Öğretim Kadrosunun Analizi**

Öğretim elemanının unvanı, adı ve soyadı <sup>1</sup>	TZ, YZ, DSÜ, 13/b <sup>2</sup>	Aldığı son akademik unvan	Yabancı Dil, Sınav adı, Yıl, puanı	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet yılı	Deneyim süresi, yıl		
					Kamu/ özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurumdaki deneyimi
Ebru ÇAKIR	DSÜ	Öğr. Gör.		Atatürk Üniversitesi - 1998	26	10	10
Ahmet TANIR	DSÜ	Dr. Öğr. Üyesi		Anadolu Üniversitesi- 2018	8	8	8
Aytemis DEPCİ	DSÜ	Doç. Dr.		Ankara Üniversitesi- 2019	7	7	7

<sup>1</sup> Programda görevli her öğretim elemanını tabloda yazınız. Satır ekleyebilirsiniz. Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.

<sup>2</sup> TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli, 13/b-4'le görevli öğretim elemanı.

5.2.3. Tablo 5.2.3 doldurulmuştur. Programda yabancı dilde yürütülen mesleki dersler, Ders Saati Ücretli (DSÜ) statüsünde görevlendirilen öğretim elemanları tarafından yürütülmekte olup, bu öğretim elemanlarının 23.03.2016 tarihli ve 29662 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Yönetmeliğin 8/7 maddesinde belirtilen yabancı dil yeterlik koşullarını sağladığı belgelenmiştir. İlgili öğretim elemanları YDS (2017) 88,75 ve YÖKDİL (2019) 81,25 puanlarına sahip olup, asgari yeterlik düzeyinin üzerindedir. Akademik unvanları yüksek lisans ve doktora düzeyinde olan öğretim elemanlarının uzun yıllara dayanan öğretim ve sektör deneyimleri, yabancı dilde yürütülen mesleki derslerin yetkin ve mevzuata uygun biçimde yürütüldüğünü göstermektedir.

**Tablo 5.2.3. Yabancı Dilde Verilen Mesleki Dersleri Yürüten Öğretim Kadrosunun Analizi**

Öğretim elemanının unvanı,adı ve soyadı <sup>1</sup>	TZ, YZ, DSÜ, 13/b <sup>2</sup>	Aldığı son akademik unvan	Yabancı Dil, Sınav adı, Yıl, puanı	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet yılı	Deneyim süresi, yıl		
					Kamu/ özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurumdaki deneyimi
Öğr. Gör. Ayhan Varol Bayer	DSÜ	Yüksek Lisans	YDS 2017 88,75	İskenderun Teknik Üniversitesi- 2019	25	25	12
Dr. Öğr. Üyesi Murat Yurtlu	DSÜ	Doktor	YÖKDİL 2019 81,25	İskenderun Teknik Üniversitesi- 2020	16	10	10

<sup>1</sup> Programda görevli her öğretim elemanını tabloda yazınız. Satır ekleyebilirsiniz. Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.

<sup>2</sup> TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli, 13/b-4'le görevli öğretim elemanı.

### 5.3. Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri

5.3.1. Öğretim kadrosunun ders verme dışındaki nitelikleri Tablo 5.3.1 üzerinde gösterilmektedir.

**Tablo 5.3.1.Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri**

Öğretim elemanı (Unvan, ad, soyadı) <sup>1</sup>	Akademik yıl	Makale <sup>2</sup>	Kitap/Kitap bölümü <sup>2</sup>	Bildiri <sup>2</sup>	Proje <sup>2</sup>	Öğrenci Danışmanlığı <sup>3</sup>	Sektörel Danışmanlık	Yönetime katkı <sup>4</sup>
Dr. Öğr. Üyesi Elanur ŞAHİN	Cari yıl	0	1	1	-	93+2	-	Fakülte Kurulu Üyesi Bölüm Başkanı

**TURAK-Özdeğerlendirme Raporu (ÖDR); Sürüm 7; 27.12.2025**

**İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı ÖDR, 05/02/2026**

	1 önceki	1	2	1	-	90+2	-	Bölüm Başkan Yardımcısı
Doç. Dr. Gamze Eryılmaz	Cari yıl	1	1	1	-	46+4	-	Fakülte Kurulu Üyesi
	1 önceki	0	4	3	-	62+5	-	Dekan Yard.
Doç. Dr. Salih Zeki ŞAHİN	Cari yıl	0	0	3	-	94	-	Dekan Yard., Senato Üyesi
	1 önceki	1	0	0	-	89+2	-	Bölüm Başkanı
Doç. Dr. Sait DOĞAN	Cari yıl	2	1	4	-	15	-	Fakülte Yönetim Kurulu
	1 önceki	1	-	1	-	14	-	Bölüm Başkanı
Öğr.Gör. Enes GÜRHANİ	Cari yıl	-	-	-	-	95+0	-	-
	1 önceki	1	-	1	1	75+0	-	-
<p>1:Öğretim elemanı sayısı kadar satır ekleyebilirsiniz.</p> <p>2:Sayı veriniz, metin içinde açıklama yapabilirsiniz. <u>Önlisans programları için şart değildir.</u></p> <p>3:Öğrenci sayısı veriniz. Lisansüstü öğrencileri + olarak gösteriniz. Örneğin; 45+5 gibi, sadece lisansüstü varsa 0+5 gibi.</p> <p>4:Üstlenilen idari görevleri belirtiniz.</p>								

#### 5.4.Atama ve Yükseltme

5.4.1. Doktor öğretim üyeliği, doçentlik ve profesörlüğe yükseltme ve atanma işlemleri; 4/11/1981 tarihli ve 2547 sayılı Yükseköğretim Kanununun 65 inci maddesinin (a) fıkrasının dördüncü bendi hükümlerine dayanılarak hazırlanan 12/06/2018 tarihli 30449 Sayılı Resmi Gazetede yayınlanan "ÖĞRETİM ÜYELİĞİNE YÜKSELTİLME VE ATANMA YÖNETMELİĞİ" ile düzenlenmekte olup, bu Yönetmelik hükümlerine göre doktor öğretim üyesi, doçent ve profesör kadrolarına atanabilmek için; "a) 657 sayılı Devlet Memurları Kanununun 48 inci maddesindeki genel şartlara sahip olmak, b) Yükseköğretim kurumlarının, 2547 sayılı Kanunun 23 üncü, 24 üncü ve 26 ncı maddeleri uyarınca belirlenerek Yükseköğretim Kurulu tarafından onaylanmış öğretim üyeliğine yükseltme ve atanmayla ilgili ek koşullar varsa, bu koşulları sağlamış olmak, gerekir." denilmektedir. Buna istinaden, İskenderun Teknik Üniversitesi (İSTE) Senatosu'nun 31.12.2024 tarihinde yapılan 22 No'lu Toplantısı'nda aldığı 05 No'lu karar ile; Yüksek Öğretim Kurulu Başkanlığının onayından itibaren geçerli olmak üzere, yürürlükteki ilgili tüm kanun ve yönetmeliklerde mevzubahis edilen koşullara ilave olarak, İSTE – ÖĞRETİM ÜYELİĞİNE YÜKSELTİLME VE ATANMA EK KOŞULLARI <https://iste.edu.tr/pdb/mevzuat> web adresinde ilan edilmiştir.

#### 5.5.Destek Öğretim Kadrosu

5.5.1. Öğretim kadrosuna destek olarak bölüm dışından destek alınan öğretim elemanlarına ait bilgi Tablo 5.5.1'de verilmektedir

**Tablo 5.5.1.Destek Öğretim Kadrosunun Nitelikleri**

Öğretim elemanının unvanı, adı ve soyadı <sup>1</sup>	YZ, DSÜ, 13/b-4 <sup>2</sup>	Aldığı son akademik unvan	Kadro birimi	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet yılı	Verdiği dersler	Öğretim deneyimi, yıl
Ebru ÇAKIR	DSÜ	Öğr. Gör.	Yabancı Diller	Atatürk Üniversitesi - 1998	İngilizce Becerileri I İngilizce Becerileri II İngilizce Becerileri III İngilizce Becerileri IV	10
Ahmet TANIR	DSÜ	Dr. Öğr. Üyesi	Yabancı Diller	Anadolu Üniversitesi- 2018	Almanca I Almanca II Almanca III Almanca IV	8
Aytemis DEPCİ	DSÜ	Doç. Dr.	Turizm Rehberliği	Ankara Üniversitesi- 2019	Japonca I Japonca II Japonca III Japonca IV	7
Öğr. Gör. Ayhan Varol Bayer	DSÜ	Öğr. Gör.	Turizm İşletmeciliği	İskenderun Teknik Üniversitesi- 2019	Gastronomi İngilizcesi I Gastronomi İngilizcesi II	25
Dr. Öğr. Üyesi Murat Yurtlu	DSÜ	Dr. Öğr. Üyesi	Turizm rehberliği	Selçuk Üniversitesi - 2025	Gastronomi İngilizcesi III Gastronomi İngilizcesi IV	10
Öğr. Gör. Emre UYUNMAZ	DSÜ	Öğr. Gör.	Müzik Bölümü	İskenderun Teknik Üniversitesi- 2018	Temel Sanat ve Estetik	8
Dr. Öğr. Üyesi Cemil SÜSLÜ	DSÜ	Dr. Öğr. Üyesi	Turizm rehberliği	Ankara Üniversitesi- 2011	Finansal Okuryazarlık	13
Öğr. Gör. Kazım KOCABOZDOĞAN	DSÜ	Öğr. Gör.	Turizm İşletmeciliği	DOKUZ EYLÜL Üniversitesi	Yenilikçilik ve Girişimcilik	28
Dr. Öğr. Üyesi Fikret GÖKÇE	DSÜ	Dr. Öğr. Üyesi	Turizm İşletmeciliği	Gazi Üniversitesi- 2024	Yiyecek İçecek İşletmeciliği ve Servis Teknikleri	23
Dr. Öğr. Üyesi Gamze ÇİDEM ÇOBAN	DSÜ	Dr. Öğr. Üyesi	Turizm İşletmeciliği	Anadolu Üniversitesi- 2024	Uluslararası Mutfaklar I Uluslararası Mutfaklar II	8
Öğr. Gör. Eda FINDIK	DSÜ	Öğr. Gör.	Turizm İşletmeciliği	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi- 2016	Kariyer Planlama	9
Öğr. Gör. Sıtkı Kahvecioğlu	DSÜ	Öğr. Gör.	Beden Eğitimi ve Spor	Mustafa Kemal Üniversitesi- 2016	İlk Yardım Rekreatif Spor	30

<sup>1</sup> Programa destek veren her öğretim elemanını tabloda yazınız. Satır ekleyebilirsiniz. Kurum ziyareti sırasında güncellenmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.

<sup>2</sup> **YZ:** Yarı zamanlı, **DSÜ:** Ders saati ücretli, **13/b-4** ile görevli öğretim elemanı.

## ÖLÇÜT 6: YÖNETİM YAPISI

6.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, İskenderun Teknik Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde yer alan akademik bir programdır. Programın yönetimi; Bölüm Başkanlığı, Fakülte Yönetimi ve Üniversite Üst Yönetimi hiyerarşisi içerisinde yürütülmektedir. Akademik ve idari işleyiş, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu, ilgili yönetmelikler ve üniversite iç mevzuatı çerçevesinde gerçekleştirilmektedir. Öğretim faaliyetleri; ders planlaması, görevlendirmeler, ölçme-değerlendirme ve akademik süreçler aracılığıyla yürütülürken; bu faaliyetler öğrenci işleri, bilgi işlem, mali işler, kütüphane, personel ve yapı-altyapı birimleri tarafından desteklenmektedir. Fakülte, üniversitenin ilgili idari birimleriyle dikey ve yatay koordinasyon içinde çalışarak eğitim-öğretim sürecinin etkin ve kesintisiz yürütülmesini sağlamaktadır.

**Tablo 6.1. Programın İdari Birimlerle Olan İş ve İşlemlerine İlişkin Özet Tablo**

**TURAK-Özdeğerlendirme Raporu (ÖDR); Sürüm 7; 27.12.2025**  
**İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı ÖDR,**  
**05/02/2026**

İş ve İşlemler	Hizmet / Faaliyet	İlgili Birim	Kanıt / Mevzuat
Öğrenci Değişimi Faaliyetleri	Erasmus+, Farabi, Mevlana programları	Uluslararası İlişkiler Koordinatörlüğü	Değişim programı yönergeleri, 2547 sayılı Kanun
Öğrenci İşleri	Kayıt, ders seçimi, notlandırma, mezuniyet	Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı	Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği
Destek Hizmetleri	Eğitim-öğretim destek süreçleri	Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı	İlgili yönetmelikler
Bilgi İşlem Hizmetleri	Öğrenci bilgi sistemi, UBÖM, dijital altyapı	Bilgi İşlem Daire Başkanlığı	Üniversite Bilgi Sistemleri Yönergeleri
Mali Hizmetler	Bütçe planlama, harcama ve satın alma	Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı	Kamu Mali Yönetimi ve Kontrol Kanunu
Kütüphane Hizmetleri	Basılı ve elektronik kaynak erişimi	Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı	Kütüphane Yönergesi
Personel İşlemleri	Akademik ve idari personel işlemleri	Personel Daire Başkanlığı	2547 sayılı Kanun
Sosyal, Kültürel ve Sportif Hizmetler	Öğrenci etkinlikleri ve kulüp faaliyetleri	Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı	Öğrenci Kulüpleri Yönergesi
Yapı ve Altyapı İşlemleri	Derslik, mutfak ve uygulama alanları	Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı	Yapı ve altyapı mevzuatı
Tanıtım Hizmetleri	Program tanıtımı ve bilgilendirme	Kurumsal İletişim / Basın Birimi	Üniversite Tanıtım Yönergeleri
Akademik Gelişim Faaliyetleri	Hizmet içi eğitim, seminerler	Sürekli Eğitim Merkezi / Akademik Birimler	Hizmet içi eğitim yönergeleri
Proje İşlemleri	BAP ve dış kaynaklı projeler	BAP Koordinatörlüğü	BAP Yönergesi
Ders Görevlendirme İşlemleri	Ders dağılımı ve görevlendirme	Fakülte Yönetimi / Bölüm Başkanlığı	2547 sayılı Kanun, ilgili yönetmelikler
<p>1: İlave iş ve işlemler varsa satır ekleyiniz.</p> <p>2: Yapılan işin ne tür bir hizmet veya faaliyet olduğunu çok kısa açıklayınız.</p> <p>3: İlgili hizmeti yerine getiren idari birimi (daire başkanlığı, koordinatörlük, ofis, kurul, komisyon, merkez vb.) belirtiniz.</p>			

6.2. Fakültede görevli tüm idari ve akademik personelin iş ve görev tanımları yapılarak İskenderun Teknik Üniversitesi Turizm Fakültesi sayfasında paylaşılmıştır. Söz konusu iş ve görev tanımları **EK KANIT 7** olarak sunulmuştur.

6.3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programının iç işleyişi; fakülte yönetimi ve bölüm yönetimi tarafından, yükseköğretim mevzuatı ve üniversite iç düzenlemeleri çerçevesinde düzenli olarak izlenmekte, denetlenmekte ve iyileştirilmektedir. Bu süreçler, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu, ilgili yönetmelikler ve üniversite yönergelerine dayalı olarak yürütülmektedir.

6.4. Programın akademik ve idari işleyişine ilişkin Yönetim Kurulu (YK) ve Bölüm Kurulu (BK) kararları, dilekçeler ve resmî yazışmalar, İskenderun Teknik Üniversitesi'nde kullanılan Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS) üzerinden yürütülmekte ve arşivlenmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programına ait eğitim-öğretim ve ölçme-değerlendirme süreçlerinde üretilen belge ve kayıtlar, İskenderun Teknik Üniversitesi Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönergesi hükümleri doğrultusunda arşivlenmektedir.

## ÖLÇÜT 7: ALTYAPI

### 7.1. Öğretim İçin Kullanılan Sınıflar ve Donanımı

7.1.1. Program kapsamında dersler; Turizm Fakültesi'ne tahsisli dersliklerin yanı sıra, üniversitenin diğer akademik birimlerine ait dersliklerde de yürütülmektedir. Bu sayede öğrenci sayısına uygun, esnek ve etkin bir derslik kullanımı sağlanmaktadır. Kullanılan dersliklerin alanları 65-143 m<sup>2</sup>, kapasiteleri ise 42-117 öğrenci arasında değişmektedir. Dersliklerin büyük çoğunluğu projeksiyon, yazı tahtası, projeksiyon perdesi, kürsü ve uygun oturma düzeni gibi temel öğretim donanımlarıyla donatılmıştır. Merkezi ısıtma ve soğutma sistemi sayesinde fiziksel konfor koşulları sağlanmaktadır. Bu altyapı, program öğretim amaçlarının gerçekleştirilmesine ve program öğrenim çıktılarının kazanılmasına katkı sağlayan öğrenmeye elverişli bir ortam sunmaktadır. Dersliklerin farklı birimler tarafından paylaşımlı kullanımı, kaynakların etkin ve verimli kullanımını desteklemektedir.

**Tablo 7.1.1. Öğretim İçin Kullanılan Sınıflar ve Donanımı**

Donanım Türü <sup>1</sup>	Derslikler <sup>2</sup>												
	TRZ1	TRZ2	TRZ3	TRZ4	TRZ5	TRZ6	TRZ7	TRZ8	TRZ9	TRZ10	TRZ11	TRZ12	TRZ13
Derslik Alanı	90 m <sup>2</sup>		90 m <sup>2</sup>	90 m <sup>2</sup>	65 m <sup>2</sup>	139 m <sup>2</sup>	66 m <sup>2</sup>	143 m <sup>2</sup>	m <sup>2</sup>	110 m <sup>2</sup>	67 m <sup>2</sup>	82 m <sup>2</sup>	67 m <sup>2</sup>
Kapasite	64	117	64	72	45	99	45	99	96	108	69	63	42
Kürsü	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Grup Askılık	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Projeksiyon	1	1	1	1	1	1	1	1	1	-	-	-	-
Yazı Tahtası (Sabit)	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1
Projeksiyon Perdesi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	-	-	-	-
Koltuk	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Sıra	18		18	20	18	36	18	63	39	40	25	23	16
Saat	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Çöp Kovası													
Klima	Merkezi Isıtma Soğutma sistemi bulunmaktadır.												
Yangın Söndürme Tüpü	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	1	1
Cam Perdesi	3	3	3	3	6	3	3	7	3	-	-	-	-

<sup>1</sup>:İlave donanım varsa satır ekleyerek yazabilirsiniz. İlgili donanımın sayısını veriniz.

<sup>2</sup>:Derslik adı veya numarasını yazınız. Gerekteğinde sütun ekleyiniz.

7.1.2. Tablo 7.1.2 incelendiğinde öğrenci sayılarının ders türüne göre değişkenlik gösterdiği ve derslerin yeterli donanıma sahip fakülte ve üniversite dersliklerinde yürütüldüğü görülmektedir. Uygulama içeren derslerde şube sayıları artırılarak öğrenci sayıları kontrollü tutulmakta, yüksek kontenjanlı ortak zorunlu derslerde ise farklı dersliklerin kullanımı ve ders programı düzenlemeleri ile fiziksel koşulların öğrenme çıktıları üzerindeki etkisi dengelenmektedir. Mevcut fiziksel koşullar, genel olarak derslerin amaçlarına ve program öğrenim çıktılarına ulaşılmasını desteklemekte; ihtiyaç duyulan alanlarda alınan planlama önlemleri ile olası sınırlılıklar giderilmektedir.

**Tablo 7.1.2.Derslik ve Sınıf Büyüklükleri  
[İSTE Gastronomi ve Mutfak Sanatları]**

Dersin kodu	Dersin adı	Son İki Yarıyıda Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Haftalık Ders Saati			
				T	U	K	AKTS
TUR2-1101	TÜRK DİLİ I		85	2	0	2	2
AİTT2-1101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I		90	2	0	2	2
İNG2-1101	İNGİLİZCE I		100	2	0	2	2
TOY2-1101	TEKNOLOJİ OKURYAZARLIĞI		70	2	0	2	2
GMS2-1101	GASTRONOMİYE GİRİŞ		67	3	0	3	5
GMS2-1103	GENEL TURİZM		63	3	0	3	4
GMS2-1105	GENEL İŞLETME		62	3	0	3	4
GMS2-1109	TEMEL İLETİŞİM		58	2	0	2	3
GMS2-1111	İNGİLİZCE BECERİLERİ I		130	6	0	6	6
TUR2-1202	TÜRK DİLİ II		88	2	0	2	2
AİTT2-1202	ATATÜRK İLKE VE İNKILAP TARİHİ II		85	2	0	2	2
İNG2-1202	İNGİLİZCE II		110	2	0	2	2
YOG2-1202	YENİLİKÇİLİK VE GİRİŞİMCİLİK		94	2	0	2	2
GMS2-1202	GIDA KİMYASI		86	3	0	3	4
GMS2-1204	GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN		99	3	0	3	4

**TURAK-Özdeğerlendirme Raporu (ÖDR); Sürüm 7; 27.12.2025**

**İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı ÖDR,  
05/02/2026**

GMS2-1206	YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ VE SERVİS TEKNİKLERİ	(2 Şube)	45	2	2	3	5
GMS2-1210	TEMEL SANAT VE ESTETİK		82	2	0	2	3
GMS2-1212	İNGİLİZCE BECERİLERİ II		124	6	0	6	6
GMS2-2329	İNGİLİZCE BECERİLERİ III		123	6	0	6	6
GMS2-2319	YÖNETİM VE ORGANİZASYON		104	2	0	2	3
GMS2-2305	GIDA MEVZUATI		93	2	0	2	3
GMS2-2307	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA		96	3	0	3	5
GMS2-2331	FİNANSAL OKURYAZARLIK		93	3	0	3	5
ÜOS0-2342	PASTACILIK		13	2	0	2	2
GMS2-2327	PAZARLAMA İLKELERİ VE YÖNETİMİ		91	2	0	2	3
GMS2-2303	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ		91	2	0	2	3
GMS2-2333	İÇECEK KÜLTÜRÜ		33	2	0	2	3
İSG2-2402	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ		51	2	0	2	2
GMS2-2426	İNGİLİZCE BECERİLERİ IV		58	6	0	6	6
GMS2-2404	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ VE ANALİZİ		70	3	0	3	5
GMS2-2406	PROFESYONEL AŞÇILIK VE MUTFAK UYGULAMALARI I	(2 Şube)	25	2	2	3	4
GMS2-2408	EKMEK ÜRETİMİ VE PASTACILIK UYGULAMALARI I	(3 Şube)	27	2	2	3	4
GMS2-2410	İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ		58	3	0	3	4
TFOS2-2452	COĞRAFİ İŞARETLEME VE TESCİL		48	2	0	2	2
GMS2-2420	ARAŞTIRMA VE SUNUM TEKNİKLERİ		47	3	0	3	3
ETK2-3501	ETİK		77	2	0	2	2
GMS2-3537	GASTRONOMİ İNGİLİZCESİ I		53	4	0	4	5
GMS2-3511	PROFESYONEL AŞÇILIK VE MUTFAK UYGULAMALARI II	(2 Şube)	29	2	2	3	4
GMS2-3513	EKMEK ÜRETİMİ VE PASTACILIK UYGULAMALARI II	(2 Şube)	26	2	2	3	4
GMS2-3539	TÜRK MUTFAĞI VE UYGULAMALARI-I	(2 Şube)	33	2	2	3	4
GMS2-3503	ALMANCA I		77	4	0	4	5
GMS2-3509	JAPONCA I		47	4	0	4	5
GMS2-3521	PROTOKOL VE GÖRGÜ KURALLARI		32	2	0	2	3
GMS2-3525	TÜRKİYE MUTFAK COĞRAFYASI VE GASTRONOMİ ROTALARI		48	2	0	2	3
GMS2-3531	İLK YARDIM		36	2	0	2	3
KRP2-3602	KARİYER PLANLAMA		51	2	0	2	2
GMS2-3636	GASTRONOMİ İNGİLİZCESİ II		52	4	0	4	5
GMS2-3612	TÜRK MUTFAĞI VE UYGULAMALARI	(2 Şube)	26	2	2	3	4
GMS2-3638	ULUSLARARASI MUTFAKLAR I	(2 Şube)	25	2	2	3	4
GMS2-3634	STAJ	(2 Şube)	25	0	0	0	5
GMS2-3604	ALMANCA II		27	4	0	4	5
GMS2-3610	JAPONCA II		0	4	0	4	5
GMS2-3620	HATAY MUTFAK KÜLTÜRÜ		38	2	0	2	3
GMS2-3624	MUTFAK OTLARI		37	2	0	2	3
GMS2-3628	UNESCO GASTRONOMİ ŞEHİRLERİ		26	2	0	2	2
GNÇ2-4701	GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI		47	1	2	2	4
GMS2-4737	GASTRONOMİ İNGİLİZCESİ III		40	4	0	4	5
GMS2-4721	GIDA FORMÜLASYONLARI VE DUYUSAL ANALİZ		42	2	0	2	3
GMS2-4739	ULUSLARARASI MUTFAKLAR II	(2 Şube)	27	2	2	3	4

GMS2-4741	SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ		49	2	0	2	3
GMS2-4703	ALMANCA III		51	4	0	4	5
GMS2-4709	JAPONCA III		34	4	0	4	5
GMS2-4743	DÜNYA MUTFAK COĞRAFYASI VE GASTRONOMİ ROTALARI		50	2	0	2	3
GMS2-4727	YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI		16	1	2	2	3
İME-801	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM	(5 Şube)	4	5	0	5	30
GMS2-4832	GASTRONOMİ İNGİLİZCESİ IV		29	4	0	4	5
GMS2-4804	ALMANCA IV		28	4	0	4	5
GMS2-4810	JAPONCA IV		0	4	0	4	5
GMS2-4840	BAHARAT VE KAHVE KÜLTÜRÜ		27	2	0	2	5
GMS2-4828	YİYECEK İŞLETMELERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİR ATIK YÖNETİMİ		28	2	0	2	5
GMS2-4834	GASTRONOMİ TRENDLERİ		28	3	0	3	5
GMS2-4836	ARAŞTIRMA PROJESİ	(5 Şube)	6	3	0	3	5

## 7.2.Öğretim İçin Kullanılan Uygulama Alanları ve Donanımı

7.2.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında öğretim faaliyetleri; derslikler, uygulama mutfağı ve destek birimlere ait altyapı olanakları kullanılarak yürütülmektedir. Bu alanlar ve donanım, program öğretim amaçları ve program öğrenim çıktılarının gerçekleştirilmesine katkı sağlayacak şekilde yapılandırılmıştır. Kuramsal dersler; yeterli oturma kapasitesine, projeksiyon ve yazı tahtası gibi görsel-ışitsel donanıma sahip dersliklerde yürütülmektedir. Bu alanlar, öğrenci sayıları dikkate alınarak planlanmış olup öğrenmeye uygun bir atmosfer sağlamaktadır. Uygulamalı dersler ise uygulama mutfağı başta olmak üzere, program öğrencilerinin kullanımına sunulan uygulama alanlarında gerçekleştirilmektedir. Program öğrencileri yalnızca bölümün kendi uygulama alanlarından değil; fakülte bünyesindeki ortak derslikler, toplantı salonları ve altyapı olanaklarından da yararlanmaktadır. Böylece öğretim faaliyetleri hem program özelinde hem de kurumsal altyapı desteğiyle bütüncül bir şekilde yürütülmektedir. Mevcut donanım; ders anlatımı, uygulama gösterimleri, grup çalışmaları ve değerlendirme süreçlerinde etkin olarak kullanılmakta; öğrenci merkezli öğrenmeyi desteklemektedir. Yangın tüpleri, havalandırma ve klima gibi donanımlar, uygulama alanlarında iş sağlığı ve güvenliği açısından uygun koşulların sağlandığını göstermektedir.

**Tablo 7.2.1.Öğretim için Kullanılan Uygulama Alanları ve Donanımı**

Donanım Türü <sup>1</sup>	Laboratuvar, Uygulama Alanı, Seminer veya Toplantı Salonu Adı <sup>2</sup>					
	TRZ 2	TRZ 6	TRZ 8	Toplantı Odası	Uygulama Mutfağı	-
Kürsü	1	1	1	1	-	-
Sıra	120	99	99	15	-	-
Projeksiyon	1	1	1	1	1	-
Yazı Tahtası (Sabit)	1	1	1	1	-	-
Yazı Tahtası(Hareketli)	-	-	-	-	-	-
Akıllı tahta	-	-	-	-	-	-
Grup Askılık	1	1	1	1	-	-
Projeksiyon Perdesi	1	1	1	1	1	-
Bilgisayar	-	-	-	-	-	-
Bilgisayar Masası	-	-	-	-	-	-
Koltuk	-	-	-	-	-	-
Masa	-	-	-	-	-	-
Kolçaklı Sandalye	1	1	1	15	-	-
Saat	1	1	1	1	-	-
Ses Sistemi	-	-	-	-	-	-
Çöp Kovası	1	1	1	1	-	-
Sandalye	-	-	-	-	15	-
Klima	1	1	1	1	2	-
Yangın Tüpü	-	-	-	-	4	-

Cam Perdesi	3	3	3	1	-	-
Malzeme Dolabı	-	-	-	-	1	-
Elektrik Panosu	-	-	-	-	2	-
Mutfak Dolabı	-	-	-	-	2	-
Lambader	-	-	-	-	-	-
Servis Asansörü	-	-	-	-	-	-

<sup>1</sup>:Ek donanım varsa satır ekleyerek yazabilirsiniz. İlgili donanımın sayısını veriniz.  
<sup>2</sup>:Bu amaçlı kullanılan yerin adını yazınız. Gerekliğinde sütun ekleyiniz.

7.2.2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü olarak uygulama mutfağında bulunan demirbaş malzemeler Tablo 7.2.2. üzerinde sunulmaktadır. Uygulama mutfağı 24 öğrencinin aynı anda çalışabilmesine imkan tanıyacak şekilde kurulmuştur. Fakat 2021 ve sonrasındaki yıllarda bölümü tercih eden öğrenci sayılarının artması nedeniyle uygulama mutfağı, uygulamalı dersler iki şubeye bölünmesine rağmen yeterli gelmemektedir. Buna ek olarak 6 Şubat depremini yaşayan bir ilde bulunulması ve depremden sonraki süreçte çeşitli sıkıntıların ortaya çıkmasıyla mutfakta bulunan demirbaş ve sarf malzemelerinde eksikliklerin oluşması derslerin yetersiz altyapıyla yürütülmesinde problemlere neden olmaktadır.

**Tablo 7.2.2 Gastronomi Uygulamalı Mutfak Alani ve Donanımı**

Donanım Türü <sup>1</sup>	Mutfak adı <sup>3</sup>		
	GVMS Uygulama Mutfakı	GVMSB Hilmi TÜRKMEN Uygulama Mutfakı	
Büyükölük (metre kare olarak)	70 m <sup>2</sup>	400 m <sup>2</sup>	
En verimli kapasitesi			
En kalabalık şubedeki öğrenci sayısı			
Dondurucular	1		
Konveksiyonlu Fırın	1		
MD 674 Silver Solo MD Fırın			
Yer Ocağı		10 Adet	
Set Üstü Ankastre 4 Gözlü Ocak	1		
Set Üstü Ankastre 2 Gözlü Ocak	24		
Izgara Makinesi	1		
Gıda Dilimleme Makinesi 250 MM		1	
Duvar Tip Davlumbaz Filtreli - 350*100*50 Cm	1		
Orta Tip Davlumbaz Filtreli - 150*291*50 Cm	1		
Duvar Tip Davlumbaz Filtreli - 650*100*50 Cm		1	
Kıyım Makinesi	1	1	
Su Arıtma Cihazı	1		
Tezgâhlar	9		
Izgaralar			
Et Kütüğü		1	
Stant Mikser	6		
Yangın Tüpü	2	12	
Hareketli Çalışma Tezgâhı Ara Raflı	2		
Çalışma Tezgâhı -(1 Adet - Etrafı Kapalı, Ara Raflı, Blok Çekmeceli Dolaplı, Sürgü Kapılı )	1		
Çalışma Tezgâhı Ara Raflı	6		
Çalışma Tezgâhı -(8 Adet - Etrafı Kapalı, Ara Raflı, Çarpma Kapılı, Fırın Hazneli )	8		
Tek Küvetli Tezgâh	1		
Tek Küvetli Tezgâh Etrafı Kapalı Çarpma Kapılı	6		
Mermer Tablalı Çalışma Tezgâhı	2		
Polikarbon Un Şeker Arabası	2		
Hız Kontrollü Mikser	4		
Lavataşlı Izgara Alt Dolaplı	1		
Çift Sepetli Fritöz	1		
Pizza Fırını - (Elektrikli)	1		
Pizza Fırını Alt Standı	1		
Izgara Alt Dolaplı Yarı Oluklu Yarı Düz	1		

Set Üstü Ankastre 4 Gözlü Ocak	1		
Set Üstü Ankastre 2 Gözlü Ocak	24		
Ankastre Fırın	8		
15 Kg Elektronik Terazı	6		
Duvar Tip Davlumbaz Filtreli - 350*100*50 Cm	1		
Orta Tip Davlumbaz Filtreli - 150*291*50 Cm	1		
Hareketli Çalışma Tezgâhı Ara Raflı	2		
<p><sup>1</sup>: Ek donanım varsa satır ekleyerek yazabilirsiniz. İlgili donanımın sayısını veriniz.  <sup>2</sup>: Bu amaçlı kullanılan yerin adını yazınız. Gerektiğinde sütun ekleyiniz.  <sup>3</sup>: Üçten fazla gastronomi uygulama mutfağı varsa, sütun ekleyiniz.</p>			

7.2.3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında öğrencilerin çağdaş öğrenim araçlarını tanımaları ve etkin biçimde kullanmaları, uygulama mutfağında yer alan endüstriyel mutfak donanımı aracılığıyla sağlanmaktadır. Uygulama mutfağı, güncel sektör standartlarına uygun ekipmanlarla donatılmış olup, öğrencilerin mesleki bilgi ve becerilerini gerçekçi çalışma koşullarında geliştirmelerine olanak tanımaktadır. Öğrenciler; endüstriyel ocaklar, fırınlar, fritözler, ızgaralar, mikserler, hassas tartım cihazları ve farklı amaçlara yönelik çalışma tezgâhlarını doğrudan kullanarak uygulama yapmaktadır. Bu sayede öğrenciler, modern mutfak teknolojileri, iş akışı planlaması, ekipman güvenliği ve hijyen kurallarını uygulamalı olarak öğrenmektedir.

### 7.3. Diğer Alanlar ve Altyapı

7.3.1. Öğrencilerin Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü kapsamında Gastronomi Öğrenci Topluluğu bulunmaktadır. Buna ek olarak fakülte dışında üniversite bünyesinde öğrencilerin katılım sağlayabildiği çeşitli öğrenci toplulukları bulunmaktadır. İste Teknoversite Günleri kapsamında çeşitli etkinlikler düzenlenmektedir. Ayrıca kapalı spor salonu, yüzme havuzu ve açık spor alanları bulunan üniversitede öğrenciler, çeşitli spor etkinliklerine katılabilmektedir.

### 7.4. Öğretim Elemanlarının Olanakları

7.4.1. Programda görev yapan öğretim elemanlarının ofisleri 22 m<sup>2</sup> ile 31 m<sup>2</sup> arasında değişen büyüklüklere sahiptir. Ofisler ağırlıklı olarak iki kişilik, bazı ofisler ise üç kişilik kullanım düzenine göre planlanmıştır. Bu büyüklük ve kişi sayıları, öğretim elemanlarının bireysel akademik çalışmalarını ve öğrenci danışmanlık faaliyetlerini yürütmeleri açısından yeterli bir çalışma alanı sunmaktadır. Ofislerde her öğretim elemanı için çalışma masası, bilgisayar masası, bilgisayar donanımı, telefon, yazıcı, kitaplık ve pano gibi temel donanımlar bulunmaktadır. Ayrıca misafir tipi koltuklar, koltuk takımları ve sehpa ile öğrenci görüşmeleri ve akademik toplantılar için uygun bir ortam sağlanmaktadır. Kırtasiye ve sarf malzemeleri ile yazılım ve enformatik altyapı desteği üniversite tarafından karşılanmaktadır. Mevcut ofis donanımı ve fiziksel koşullar, öğretim elemanlarının eğitim-öğretim, araştırma ve idari faaliyetlerini etkin biçimde yürütmelerine olanak tanımakta; genel olarak yeterli ve işlevsel bir çalışma ortamı sunmaktadır.

**Tablo 7.4.1. Öğretim Elemanlarının Ofis Olanakları**

ÖĞRETİM ELEMANI	Büyükölük (m <sup>2</sup> )	Kişi sayısı	OFİS OLANAKLARI <sup>2</sup>												
			Masa	Bilgisayar masası	Bilgisayar takımı	Yazıcı	Telefon	Kütüphane	Elbise dolabı	Elbise askılığı	Etajer	Koltuk	Misafir tipi koltuk	Küçük sehpa	Pano
Doç. Dr. Gamze ERYILMAZ Dr. Öğr. Üyesi Dilek EFE	24,27 m <sup>2</sup>	2	2	2	2	0	2	3	0	1	2	2	4	2	2
Dr. Öğr. Üyesi Emre AYKAÇ Dr. Öğr. Üyesi Cemil SÜSLÜ	26,61 m <sup>2</sup>	2	2	2	1	1	2	4	0	1	2	2	4	2	2

Dr. Öğr. Üyesi Elanur ŞAHİN Dr. Öğr. Üyesi Gamze ÇİDEM ÇOBAN Dr. Öğr. Üyesi Gizem ÇAPAR	24,59 m <sup>2</sup>	3	2	2	2	2	3	3	0	1	2	2	4	3	2
Doç. Dr. Nihat DEMİRTAŞ Dr. Öğr. Üyesi Fatih ÖZDEMİR	24,53 m <sup>2</sup>	2	2	2	2	2	2	3	0	1	2	2	4	2	2
Dr. Öğr. Üyesi Murat YURTLU Öğr. Gör. Ayhan Varol BAYER	25,64 m <sup>2</sup>	2	2	2	2	2	2	3	0	1	2	2	4	2	2
Dr. Öğr. Üyesi Fikret GÖKÇE Öğr. Gör. Kazım KOCABOZDOĞAN	24,59 m <sup>2</sup>	2	2	2	2	2	2	3	0	1	2	2	4	2	2
Doç. Dr. Aytemis DEPCİ Dr. Öğr. Üyesi Emsal KOCERDİN ÖZTÜRK	24,59 m <sup>2</sup>	2	2	2	1	1	2	2	0	1	2	2	4	3	2
Doç. Dr. Sait DOĞAN Doç. Dr. Hasan CİNNİOĞLU	22,01 m <sup>2</sup>	2	2	2	2	2	2	4	0	1	2	2	2	2	2
Prof. Dr. Özlem ALTUNÖZ Doç. Dr. Salih Zeki ŞAHİN	22,17 m <sup>2</sup>	2	2	2	2	0	2	3	0	1	2	2	4	2	0
Arş. Gör. Damla DUMAN Öğr. Gör. Eda FINDIK Öğr. Gör. Enes GÜRKHANI	30,74 m <sup>2</sup>	3	3	3	2	2	3	3	0	1	3	3	6	4	3

<sup>1</sup>:Gerektiğinde satır ekleyiniz. Bir ofis, birden fazla öğretim elemanı tarafından paylaşılıyorsa, isimleri aynı satıra yazınız.

<sup>2</sup>:Ofis donanımının altına x işareti koyunuz. Gerekirse sütun ekleyiniz.

7.4.2. Program kapsamında görevlendirilen misafir öğretim elemanları için 10,27 m<sup>2</sup> büyüklüğünde bir ofis alanı tahsis edilmiştir. Bu ofis, dönüşümlü (paylaşım) kullanım esasına göre 4 öğretim elemanı tarafından kullanılmaktadır. Ofiste; çalışma masası, bilgisayar masası, bilgisayar donanımı, yazıcı, telefon, koltuk ve temel ofis mobilyaları bulunmaktadır. Misafir öğretim elemanlarının ders hazırlıkları, kısa süreli akademik çalışmalarını ve öğrenci görüşmeleri için gerekli asgari fiziksel ve teknik donanım sağlanmıştır.

**Tablo 7.4.2. Öğretim Elemanlarının Ofis Olanakları**

ÖĞRETİM ELEMANI  (Unvan, Adı-Soyadı) <sup>1</sup>	Büyükük (m <sup>2</sup> )	Kişi sayısı	OFİS OLANAKLARI <sup>2</sup>												
			Masa	Bilgisayar masası	Bilgisayar takımı	Yazıcı	Telefon	Kütüphane	Elbise dolabı	Elbise askılığı	Etajer	Koltuk	Misafir tipi koltuk	Küçük sehpa	Pano
Doç. Dr. Ahmet TANIR Öğr. Gör. Ayşe Rezzan ARSLAN Öğr. Gör. Ebru ÇAKIR Öğr. Gör. Emre UYUNMAZ	10,27 m <sup>2</sup>	4	2	1	2	1	1	1	0	0	2	2	2	1	0

<sup>1</sup>:Gerektiğinde satır ekleyiniz. Bir ofis, birden fazla öğretim elemanı tarafından paylaşılıyorsa, isimleri aynı satıra yazınız.

<sup>2</sup>:Ofis donanımının altına x işareti koyunuz. Gerekirse sütun ekleyiniz.

## 7.5. İdari Personelin Olanakları

7.5.1. Turizm Fakültesi bünyesinde Dekan, Dekan Yardımcısı, Fakülte Sekreteri ve idari memurlar için tahsis edilmiş ofisler bulunmaktadır. İdari ofislerin büyüklükleri 14,94 m<sup>2</sup> ile 45 m<sup>2</sup> arasında değişmekte olup, ofisler tek kişilik ve çok kişilik (iki ve üç kişilik) kullanım düzenine göre planlanmıştır. Bu yapı, idari iş ve işlemlerin etkin ve düzenli biçimde yürütülmesine olanak sağlamaktadır. İdari personel ofislerinde; çalışma masası, bilgisayar masası, bilgisayar donanımı, yazıcı, telefon, koltuk ve misafir tipi oturma grupları gibi temel ofis donanımları bulunmaktadır. Ayrıca pano, küçük sehpa ve depolama alanları ile günlük idari faaliyetleri

destekleyen bir çalışma ortamı sağlanmıştır. Yazılım, enformatik altyapı, kırtasiye ve sarf malzemeleri üniversite tarafından düzenli olarak temin edilmektedir. Mevcut ofis büyüklükleri ve donanım düzeyi, idari personelin görev tanımları ve iş yükleri dikkate alındığında yeterli ve işlevsel olup, fakültenin idari süreçlerinin etkin biçimde yürütülmesini desteklemektedir.

**Tablo 7.5.1.İdari Personelin Ofis Olanakları**

İDARİ PERSONEL  (Unvan, Adı-Soyadı) <sup>1</sup>	Büyükölük (m <sup>2</sup> )	Kişi sayısı	OFİS OLANAKLARI <sup>2</sup>													
			Masa	Bilgisayar masası	Bilgisayar takımı	Yazıcı	Telefon	Kütüphane	Elbise dolabı	Elbise askılığı	Etajer	Koltuk	Misafir tipi koltuk	Küçük sehpa	Pano	
Dekan Prof. Dr. Özlem ALTUNÖZ	45 m <sup>2</sup>	1	1	1	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	
Dekan Yrd. Odası Doç. Dr. Salih Zeki ŞAHİN Dr. Öğr. Üyesi Fikret GÖKÇE	20 m <sup>2</sup>	2	2	2	2	1	2	2			2			4	2	
Fakülte Sekreter V. Nureddin OSMANCA	20 m <sup>2</sup>	1	1	1	1	1	1	1	1		1			4		1
V.H.K.İ. Gökmen TUNÇ	14,94 m <sup>2</sup>	1	1	1	1	1	1	2		1	1	1	1	1	1	
Bil. İşl. Cemile YALÇINKAYA V.H.K.İ. Kübra KOÇYIĞIT V.H.K.İ. Dilek HİNTOĞLU	25,56 m <sup>2</sup>	3	3	3	3	3	3	3		1	3			4	4	

<sup>1</sup>:Gerektiğinde satır ekleyiniz. Bir ofis, birden fazla idari personel tarafından paylaşılıyorsa, isimleri aynı satıra yazınız.

<sup>2</sup>:Ofis donanımının altına x işareti koyunuz. Gerekirse sütun ekleyiniz.

## 7.6.Kütüphane

7.6.1. İskenderun Teknik Üniversitesi öğrencileri, Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı tarafından sunulan basılı ve elektronik bilgi kaynaklarından yararlanmaktadır. Kütüphane; kitap, süreli yayın, e-kitap ve e-dergi koleksiyonları ile öğrencilerin eğitim-öğretim ve araştırma ihtiyaçlarını desteklemektedir. Üniversite tarafından sağlanan kampüs dışı erişim imkânı sayesinde öğrenciler elektronik kaynaklara zaman ve mekândan bağımsız olarak ulaşabilmektedir. Kütüphane hizmetleri kapsamında, katalog tarama, ödünç verme ve elektronik kaynak kullanımı konularında kullanıcı eğitimleri verilmekte; öğrencilerin bilgiye erişim ve akademik araştırma becerileri desteklenmektedir. Ayrıca mobil erişim olanakları ile kütüphane hizmetlerine erişim kolaylaştırılmaktadır. Sunulan kütüphane olanakları; programın ders içerikleri ve öğrenim çıktıları ile uyumlu olup, öğrencilerin kuramsal bilgiye erişimini ve araştırma yetkinliklerini geliştirmede yeterli ve destekleyici bir altyapı sağlamaktadır.

7.6.2. İskenderun Teknik Üniversitesi Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı (KDBB), tüm kullanıcıların akademik bilgi kaynaklarına erişimini destekleyen bir altyapı sunmaktadır. Engelli öğrenciler de bu kapsamda kütüphane hizmetlerinden yararlanabilmektedir. İSTE KDBB portalı üzerinden sunulan dijital kaynaklar, basılı koleksiyonlara ek olarak e-kitap, e-dergi, e-tezler, veritabanları ve referans yönetim sistemleri gibi çeşitli elektronik materyallere erişim olanağı sağlamaktadır; bu dijital erişim, fiziksel erişim kısıtlaması olan kullanıcılar için belgelere uzaktan ulaşım imkânı yaratmaktadır.

Kütüphane hizmetlerinde özellikle:

- Cep Kütüphanem gibi mobil uygulama destekleriyle öğrenciler telefon veya tablet üzerinden katalog tarama, kaynak arama ve ödünç işlem takibi gibi işlemleri gerçekleştirebilmektedir; bu durum engelli kullanıcıların kütüphaneye fiziksel gitmeden bilgiye erişimini kolaylaştırır.
- Kampüs dışı erişim imkânı ile elektronik kaynaklara kampüs dışından erişme olanağı bulunması, engelli öğrencilerin eğitim ve araştırma süreçlerini dinamik olarak sürdürmesini destekler.

7.6.3. Üniversite kütüphanesinde programa uygun olan kaynaklar yeterlidir, her yıl bölüm öğretim elemanları tarafından talep edilen kaynaklar kütüphane sistemine dahil edilmektedir. Buna ek olarak süreli yayınlar ve veri tabanları açısından üniversite Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı tarafından gerekli erişimler sağlanmaktadır. Kütüphane portalında çeşitli elektronik veri tabanları sunulmakta olup, bu kaynaklar aracılığıyla öğrenciler akademik araştırma için gerekli literatüre erişebilmektedir. Veri tabanlarının kullanım koşulları, yayıncılarla yapılan lisans anlaşmaları ve telif hakları çerçevesinde yürütülmektedir. Örnek olarak geçici (deneme erişimle açılmış) Akademisyen Online Veri Tabanı (AOV) verilebilir; bu e-kitap platformunda 2500’ü aşan kitap ve 27 000’i aşkın kitap bölümü bulunmakta ve kullanıcıların kapsamlı akademik e-kaynaklara erişimi sağlanmaktadır

## 7.7.Güvenlik Önlemleri

7.7.1. Kampüse giriş, kampüs ortamı ve eğitim binasında gerekli önlemleri almak amacıyla güvenlik görevlileri bulunmaktadır. Vardiya sistemiyle çalışan personellerle 24 saat güvenliğin sağlanması mümkün olmaktadır.

## 7.8.Yangın Önlemleri

7.8.1. Kampüs ortamı ve eğitim binasında her koridorda yangın söndürme müdahale hortumları ve tüpleri bulunmaktadır.

## 7.9.İlk Yardım Önlemleri

7.9.1. Kampüste ve binada yeterli sayıda ilk yardım çantası bulunmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü olarak ders müfredatında İlk Yardım dersi yer almaktadır. Buna ek olarak öğrenciler mutfak derslerine başladıklarında konuyla ilgili gerekli bilgilendirmeler yapılmaktadır.

## 7.10.Engelliler için Önlemler

7.10.1. Kampüs ortamında uygun rampalar ve kabartmalı zeminler bulunmaktadır. Yüksek Öğretim Kurulu tarafından üniversiteler "Engelsiz Üniversite Bayrakları" ile ödüllendirilmektedir. Engelsiz Üniversite Bayrakları 3 kategoride verilmektedir. Mekânda erişilebilirlik sağlayanlara turuncu, eğitimde erişilebilirlik sağlayanlara yeşil, sosyokültürel faaliyetlerde erişilebilirlik sağlayanlara ise mavi bayrak verilmektedir. Fakültemiz Engelsiz Üniversite Ödülleri 2021 yılında "Mekânda Erişim" konusunda yapmış olduğu düzenlemelerden dolayı TURUNCU BAYRAK almaya hak kazanmıştır. Fakültemiz bulunduğu bina ve çevresinde 24 saat boyunca güvenlik personeli görev yapmaktadır. Mevcut güvenlik kameraları ile de binamız ve kampüs içi 24 saat gözetim altındadır. Ayrıca, koridorlarında ve Gastronomi uygulama mutfağında güvenlik kameraları yer almaktadır. Fakültemizin bulunduğu binalarda, engelli öğrencilerin ve öğretim elemanlarının katlara ulaşmasını sağlayabilecek alt yapı mevcuttur. Bunun yanı sıra binaların çevresindeki kaldırımlarda ve bina girişinde tekerlekli sandalye/araba geçişine olanak sağlayan rampalar bulunmaktadır. Özetle engelliler için alınan tedbirler yeterli sayılabilecek düzeydedir.

7.10.2.Eğitim binasında uygun rampalar, kabartmalı zeminler, engelli asansörü bulunmaktadır. (EK KANIT 8: Engelli Erişim Görselleri)

## 7.11. Uzaktan Eğitim Alt Yapısı

7.11.1. Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı'nın 13/03/2020 tarihli ve 21112 sayılı yazısı ve "Yükseköğretimde Dijital Dönüşüm Projesi" kapsamında, Üniversitemizde yapılacak Uzaktan Eğitim ve Uygulama çalışmalarına yönelik stratejileri geliştirmek ve çalışmalarını koordine etmek üzere 18.03.2020

tarihinde Uzaktan Eğitim ve Uygulama Komisyonu kurulmuştur. Üniversitemizde 23 Mart 2020 tarihinden itibaren Uzaktan Öğretime geçilmiştir. Uzaktan Öğretim; ön lisans, lisans, yüksek lisans ve doktora programındaki tüm teorik dersler için senkron ve asenkron olarak, uygulamalı dersler için ise senkron olarak yapılmaktadır. Başlangıçta asenkron yapılan dersler, günümüzde yoğunluklu olarak senkron olarak yapılmaktadır. Üniversitemizde Uzaktan Öğrenmeye yönelik Öğrenme Yönetim Sistemi (ÖYS) hizmetini kendisi yönetmektedir. Üniversitemizde canlı sınıf platformu olarak Bigbluebutton kullanılmaktadır. Üniversitemizde kullanılan canlı ders altyapısı öz kaynaklarıyla temin edilmiştir.

7.11.2. Üniversitemizde öğretim elemanlarımıza yönelik yapılan bilgilendirme ve destek çalışmaları bulunmaktadır. Uzaktan öğreticilik konusunda online eğitimler düzenlenmiştir. Sistem kullanımı konusunda teknik destek dokümanları/materyalleri hazırlanmıştır. Söz konusu materyaller aşağıda bulunan bağlantılar üzerinde sunulmuştur.

[https://iste.edu.tr/files/1637\\_files\\_1586523424.pdf](https://iste.edu.tr/files/1637_files_1586523424.pdf)

[https://iste.edu.tr/files/1637\\_files\\_1587935142.pdf](https://iste.edu.tr/files/1637_files_1587935142.pdf)

[https://iste.edu.tr/files/1637\\_files\\_1587287990.pdf](https://iste.edu.tr/files/1637_files_1587287990.pdf)

7.11.3. Çevrimiçi canlı dersler, ders yapılırken öğretim elemanları tarafından kayıt altına alınmaktadır. Böylelikle öğrenciler eğitim dönemi içerisinde dilediği zaman derslerin kaydına erişim sağlayabilmektedir.

7.11.4. Çevrimiçi yapılan sınavlarda, sınav güvenliği kullanılan platformun sunduğu seçenekler aracılığıyla sağlanmaktadır.

7.11.5. Uzaktan eğitimde görevli teknik ve destek personelinin sayıca ve niteliksel olarak yeterlidir. Bilgi İşlem Daire Başkanlığı aracılığıyla gerekli destek sağlanmaktadır.

## **ÖLÇÜT 8: KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR**

### **8.1.Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek**

8.1.1. Bütçe planlama süreci; bölümün ihtiyaçlarının belirlenmesi, fakülte yönetimi tarafından değerlendirilmesi ve üniversite üst yönetimi tarafından onaylanması aşamalarından oluşmaktadır. Bu süreç, kamu bütçesi ve yükseköğretim mevzuatı çerçevesinde yürütülmekte olup, programın sürekliliğini sağlayacak şekilde düzenli ve sürdürülebilir bir yapıya sahiptir.

***Tablo 8.1.1. Parasal Kaynaklar ve Harcamalar***  
***[İskenderun Teknik Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları]***

<b>Harcama kalemi</b> <b>(Yapılan ödemeleri brüt rakamlar üzerinden raporlayınız)</b>	<b>Mali Yıl</b>		
	Önceki yıl (Gerçekleşen) (2025)	Başvurunun yapıldığı yıl (Bütçelenen) (2026 Yıl Sonu Tahmini)	Sonraki yıl <sup>6</sup> (Bütçelenen) (2027 Tahmini)
Maaşlar <sup>1</sup> (TL)	29.267.352,85	35.120.000,00	42.150.000,00
Birinci öğretim ek ders ücretleri <sup>2</sup> (TL)	450.000,00	540.000,00	648.000,00
(Varsa) İkinci öğretim ek ders ücretleri <sup>2</sup> (TL)			
(Varsa) Uzaktan öğretim ek ders ücretleri <sup>2</sup> (TL)			
Toplam Ücretler <sup>3</sup>			
Yolluklar (TL)	40.000,00	48.000,00	57.600,00
Hizmet alımları(TL)			
Tüketim malları ve malzemeleri alımları (TL)	568.000,00	681.600,00	817.920,00
Bakım ve onarım giderleri (TL)			
Yatırım harcamaları(TL)			
Döner sermaye gelirleri <sup>4</sup> (TL)			
Diğer <sup>5</sup> (TL)			
<sup>1</sup> Öğretim elemanlarına ödenen maaşları belirtiniz. <sup>2</sup> Öğretim elemanlarına ödenen ek ders ücretlerini belirtiniz <sup>3</sup> Maaşları ve yapılan birinci, ikinci ve uzaktan öğretim ek ders ücretlerini toplayınız <sup>4</sup> Döner sermaye gelirlerinden program kullanımı için ayrılan miktarı belirtiniz. <sup>5</sup> Öğrenci harçlar fonundan program kullanımı için ayrılan miktarı yazınız. <sup>6</sup> Miktar ve kaynak belirtiniz (örneğin; ikinci veya uzaktan öğretimden ek ders ücretleri için ayrılanların dışında yapılan bir tahsis vb.). <sup>6</sup> Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.			

## 8.2.Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği

8.2.1. İSTE Turizm Fakültesi'nde Dekanlık bütçesi, Hazine ve Maliye Bakanlığı tarafından Rektörlüğe tahsis edilen bütçe kapsamında yer almakta olup, eğitimin temel gereksinimleri bu bütçeden karşılanmaktadır. Fakültenin başlıca mali kaynağı, İSTE özel bütçesidir. Bu bütçe, Maliye Bakanlığı tarafından üniversitelerin bir yıl önceden sunduğu öneriler doğrultusunda hazırlanmakta ve yılın başında üniversitelere tahsis edilmektedir. Rektörlük, bu kaynağın fakültele ve birimlere dağılımını yapmakta; hangi bütçe kalemine ne kadar ödenek ayrılacağını belirlemektedir. Bütçe kalemleri; yolluk, hizmet alımı (bina onarımı, telefon, araç bakımı, posta giderleri), tüketim malzemeleri (kırtasiye, elektrik-su, temizlik, laboratuvar ve atölye sarf malzemeleri, yakıt), demirbaş alımı, yapı-tesis ve büyük onarımlar gibi giderleri kapsamaktadır. Bu kalemler, doğrudan İSTE bütçesinden karşılanmakta ve Rektörlük İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı tarafından yürütülmektedir. Devlet üniversitesine bağlı bir program olunması nedeniyle bütçe olanakları doğal olarak sınırlıdır. İnsan kaynaklarının planlanması ve yönetimi, Personel Daire Başkanlığı ve Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı tarafından norm kadro esasları ve mevzuata dayalı atama kriterleri çerçevesinde yapılmakta; süreçler Rektörlük ve Genel Sekreterlik tarafından izlenmektedir. Programda görev yapan öğretim elemanlarının maaş ve ek ders ücretleri Turizm Fakültesi bütçesinden, döner sermaye gelirleri ise Rektörlük Döner Sermaye bütçesinden karşılanmaktadır. Öğretim üyelerinin maaşları, 657 sayılı Devlet Memurları Kanunu ve 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu hükümlerine göre hesaplanmaktadır.

Nitelikli Öğretim Kadrosunu Çekme ve Tutma Açısından Değerlendirme: Mevcut bütçe yapısı, öğretim elemanlarının özlük hakları ve maaş ödemeleri açısından mevzuata uygun ve düzenli bir güvence sağlamaktadır. Ancak devlet üniversitesi olmanın getirdiği bütçe sınırlılıkları nedeniyle, özel sektörle rekabet edebilecek düzeyde ek mali teşvikler sunulması sınırlıdır.

## 8.3.Alt yapı ve Donanım Desteği

8.3.1. Fakülte bütçesinin büyük bölümünün öğretim elemanlarına yönelik maaş ve ek ders ödemelerinden oluştuğu görülmektedir. Bu durum, eğitim-öğretim faaliyetlerinin sürdürülebilirliği ve akademik insan

kaynağının korunması açısından kurumsal bir güvence sağlamaktadır. Altyapı, uygulama alanları ve donanımın işletilmesi için gerekli olan harcamalar ise ağırlıklı olarak tüketim malları ve malzemeleri kalemi üzerinden karşılanmaktadır. Bu kalemden yıllar itibarıyla öngörülen artış, uygulama dersleri ve mutfak altyapısının sürdürülebilir biçimde işletilmesine yönelik asgari gereksinimlerin karşılandığını göstermektedir. Bununla birlikte, bakım-onarım ve yatırım harcamalarına ilişkin programa özgü ayrı bütçe kalemlerinin bulunmaması, büyük ölçekli donanım yenilemeleri ve altyapı yatırımlarının merkezi üniversite bütçesi ve Rektörlük planlaması kapsamında yürütüldüğünü göstermektedir. Bu durum, devlet üniversitesi yapısına uygun olmakla birlikte, program bazında hızlı ve esnek yatırım yapılmasını sınırlayabilmektedir. Genel olarak değerlendirildiğinde; mevcut bütçe yapısı, mevcut altyapı ve donanımın işletilmesi ve temel ihtiyaçların karşılanması açısından yeterli, ancak uygulama alanlarının geliştirilmesi, yeni teknolojik donanımların temini ve kapasite artırımı açısından ek kaynaklara ve proje temelli desteklere ihtiyaç duyulan bir yapıdadır.

#### 8.4. Teknik ve İdari Personelin Sayıca ve Nitelik Olarak Yeterliliği

8.4.1. Programın yürütülmesini desteklemek üzere fakültede; 1 Fakülte Sekreter V., 2 Bölüm Sekreteri, 1 Muhasebe personeli ve 1 Yazı İşleri personeli olmak üzere toplam 5 idari personel görev yapmaktadır. 1 memur bölüm sekreterliğinin yanı sıra Taşınır Kayıt Yetkilisi görevini de yürütmektedir. İdari personelin tamamı önlisans ve lisans düzeyinde eğitilmiş olup, personelin özel sektör ve kamu deneyimleri 2-25 yıl, ilgili kurumda çalışma süreleri ise 5-16 yıl arasında değişmektedir. Bu durum, idari süreçlerin hem mevzuata hâkimiyet hem de kurumsal işleyiş bilgisi açısından deneyimli bir kadro tarafından yürütüldüğünü göstermektedir. Bölüm ve fakülte düzeyindeki idari iş ve işlemler; öğrenci işleri, yazışmalar, mali süreçler, taşınır işlemleri ve akademik süreçlere destek hizmetleri kapsamında etkin ve zamanında yerine getirilmektedir. Personelin görev tanımları net olup, iş yükü mevcut öğrenci sayısı ve programın kapsamı dikkate alındığında sayıca yeterli olarak değerlendirilmektedir. Sonuç olarak, programa destek veren teknik ve idari personel; eğitim düzeyi, mesleki deneyim ve kurumsal birikim açısından nitelikli, programın akademik ve idari süreçlerini sürdürülebilir biçimde destekleyecek yeterli bir yapıya sahiptir.

**Tablo 8.4.1. Fakülte İdari Personel Listesi**

Adı ve Soyadı	Görevi	Eğitim Düzeyi	Deneyim süresi (yıl)		
			Özel sektör	Kamu	Bu kurumda
Nureddin OSMANCA	Fakülte Sekreter V.	Lisans	2	15	7
Gökmen TUNÇ	Taşınır Kayıt Yetkilisi Bölüm Sekreteri	Lisans	7	25	16
Kübra KOÇYİĞİT	Bölüm Sekreteri	Önlisans		6	6
Cemile YALÇINKAYA	Muhasebe	Lisans	5	12	5
Dilek HİNTOĞLU	Yazı işleri	Lisans	10	16	16

8.4.2. İdari personele kendilerini geliştirmeleri için tanınan bütçesel olanakları (kişisel gelişim toplantılarına katılma, yeni bir teknolojik ve hukuki uygulamayı öğrenmek için seminerlere katılım vb.) anlatınız ve yeterliliklerini değerlendiriniz. Değişim programlarından yararlanan (varsa) idari personele ilişkin olarak Tablo 8.4.2.'yi doldurunuz ve irdeleme yapınız. Değişim programlarından yararlanan idari personel yoktur.

**Tablo 8.4.2. Değişim Programlarından Yararlanan İdari Personel Sayısı**

Akademik yıl Tür	[Cari Akad.yıl] <sup>1</sup>		[1 önceki yıl]		[2 önceki yıl]		[3 önceki yıl]		Toplam
	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	
Erasmus	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mevlâna (Yurt dışı)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Farabi (Yurt içi)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Toplam-1<sup>2</sup></b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<sup>1</sup>: Örneğin, 2025-2026 gibi yazılmalıdır.

<sup>2</sup>: Değişim programları yoluyla giden ve gelenlerin toplamıdır.

#### ÖLÇÜT 9: SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

**TURAK-Özdeğerlendirme Raporu (ÖDR); Sürüm 7; 27.12.2025**

**İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı ÖDR,  
05/02/2026**

Programın kalite güvencesi sistemi kapsamında sürekli iyileştirme faaliyetleri, üniversite genel kalite politikaları ile uyumlu olarak Planla-Uygula-Kontrol Et-Önlem Al (PUKÖ) döngüsü çerçevesinde sistematik biçimde yürütülmektedir.

**Planla:** Sürekli iyileştirme faaliyetleri; kurum iç değerlendirme raporları, kalite güvence sistemi bilgilendirme toplantıları ve paydaş geri bildirimleri dikkate alınarak planlanmaktadır. Bu kapsamda, 2022 ve 2023 yıllarında gerçekleştirilen kurum içi kalite bilgilendirme toplantıları ile kalite süreçlerine ilişkin farkındalık artırılmış, 2024 yılında ise Birim İç Değerlendirme Raporu (BİDR) doğrultusunda iyileştirme alanları belirlenmiştir.

**Uygula:** Belirlenen planlar doğrultusunda akademik ve idari personele yönelik bilgilendirme ve eğitim faaliyetleri hayata geçirilmektedir. 2023 yılında temizlik personeline yönelik hijyen eğitimi semineri düzenlenmiş; 2024 yılında akademik ve idari personele yönelik EBYS eğitimleri gerçekleştirilmiştir. Ayrıca Rektörlük tarafından öğrencilere yönelik çevrimiçi anketler uygulanarak sürece aktif katılım sağlanmaktadır.

**Kontrol Et:** Uygulanan faaliyetlerin etkililiği; öğrenci anket sonuçları, birim iç değerlendirme raporları ve toplantı çıktıları aracılığıyla izlenmektedir. Bu değerlendirmeler, süreçlerin hedeflere ulaşım ulaşılmadığının kontrol edilmesine olanak sağlamaktadır.

**Önlem Al:** Elde edilen bulgular doğrultusunda, bilgilendirme faaliyetlerinin kapsamının genişletilmesi, eğitimlerin sürekliliğinin sağlanması ve idari süreçlerin dijitalleşmesinin güçlendirilmesi yönünde iyileştirici önlemler alınmaktadır. Bu sayede kalite güvencesi sistemi dinamik bir yapı içerisinde güncellenmekte ve sürdürülebilirliği sağlanmaktadır.

Sonuç olarak, programda kalite güvencesi faaliyetlerinin **PUKÖ döngüsü kapsamında planlı, izlenebilir ve geliştirilebilir bir sistematik içinde yürütüldüğü** görülmektedir.

## 9.1 İyileştirme Planlama ve Uygulama

Program ilk kez TURAK değerlendirmesine başvurduğundan, gelişmeye açık yönler ve iyileştirmeye ihtiyaç duyulan alanlar son üç (3) yıl içerisinde elde edilen iç kalite güvencesi verileri esas alınarak belirlenmiştir. Bu süreçte özellikle Ölçüt 2 (Program Eğitim Amaçları) ve Ölçüt 3 (Program Öğrenim Çıktıları) odak noktası olarak ele alınmıştır. Yapılan değerlendirmede Laboratuvar imkanlarının genişletilmesi, öğretim elemanı sayısının artırılması, teorik ve uygulama derslerinde ölçme-değerlendirme araçlarının çeşitlendirilmesi, program öğrenim çıktılarının derslerle ilişkilendirilmesinin güçlendirilmesi, ders ve program değerlendirme anketleri, sürdürülebilirlik, etik ve sektörle etkileşim boyutlarının daha görünür hale getirilmesi gereksinimi ortaya konmuştur.

Belirlenen alanlar için geliştirilen başlıca iyileştirme önerileri ise şunlardır:

- Program öğrenim çıktılarının ders öğrenim çıktıları ile daha açık ve izlenebilir biçimde eşleştirilmesi,
- Öğrenci İşleri Daire Başkanlığınca düzenli olarak öğrenci ders ve program değerlendirme anketlerinin yapılarak bölümle paylaşılması,
- Ders bazlı öğrenci başarı düzeyleri ve ölçme-değerlendirme sonuçlarının Bölüm kurullarında değerlendirilmesi,
- Uygulama derslerinde doğrudan ölçme yöntemlerinin (ürün değerlendirme rubrikleri, uygulama sınavları, proje ve portfolyolar) yaygınlaştırılması ve uygulama derslerine ilişkin öğretim elemanı geri bildirimlerinin alınması,
- Öğrenci sayısının ihtiyacını karşılayacak daha büyük kapasitede mutfak laboratuvarı,
- Öğretim elemanı sayısının artırılması,
- Sürdürülebilirlik, etik, iş sağlığı ve güvenliği gibi temaların uygulama derslerine bütüncül biçimde entegre edilmesi.

Bu iyileştirme faaliyetlerinin yürütülmesinden dekan, bölüm başkanlığı, program koordinatörü ve ilgili ders sorumlusu öğretim elemanları sorumludur. İyileştirme adımlarının orta vadede (2-3 yıl), ölçme-değerlendirme sonuçları üzerinden etkililiğinin izlenmesi planlanmaktadır.

## 9.2. İzleme, Değerlendirme ve Kanıt Yönetimi

Madde 9.1 kapsamında planlanan ve uygulanan iyileştirme faaliyetleri, üniversitenin kalite güvencesi sistemi ile uyumlu olarak PUKÖ (Planla-Uygula-Kontrol Et-Önlem Al) döngüsü çerçevesinde izlenmekte ve değerlendirilmektedir.

## **B- EKLER**

*(Hazırlanacak ekler, konu başlığı ve madde numarasına göre düzenlenmeli ve listelenmelidir.  
Bu grup ekler, ayrı bir klasörde sunulmalıdır.)*

### **Ek I: PROGRAMA İLİŞKİN EK BİLGİLER**

#### **I.1: Ders İzlemleri**

Ölçüt 4.1.4'de belirtildiği şekilde, ders izlemlerini burada veriniz. Ders izlemleri başvuru yapan üniversitenin Bilgi paketinde tanımlı ve güncel olmalı ve bu sistemden alınan belge, pdf dosyası şeklinde düzenlenmelidir. Ders izlemleri; elektronik ortamda, her yarıyıl ayrı bir klasör olacak ve ders planındaki dersleri eksiksiz kapsayacak şekilde düzenlenmelidir.

#### **I.2: Öğretim Elemanlarının Özgeçmişleri**

Ölçüt 5'de belirtildiği şekilde, programı yürüten bölümdeki tüm öğretim üyelerinin, öğretim görevlilerinin ve DSÜ öğretim elemanlarının özgeçmişlerini veriniz. Özgeçmişler YÖKSİS'ten pdf formatında indirilmelidir.

#### **I.3. Ders İçerik Dosyaları**

Akreditasyon süreçlerinde kullanılmak ve incelenmek üzere, her ders için bir dosya elektronik ortamda hazırlanmalıdır. Bu amaçla, her yarıyıl için bir klasör, klasörler içinde de ayrı ayrı olmak üzere ders dosyaları yer almalıdır. Bu klasörlerde zorunlu veya seçmeli, uygulamalı ve/veya teorik bir dönemde açılan tüm derslerin dosyaları bulunmalıdır. Tüm yabancı dil derslerine ait dosyalar, belli bir sıra ve düzen içinde hazırlanmalıdır.

**TURAK-Özdeğerlendirme Raporu (ÖDR); Sürüm 7; 27.12.2025**

**İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı ÖDR,  
05/02/2026**

Yabancı dil derslerine ait dosyalar, ayrı bir klasörde bulundurulmalıdır. Elektronik ortamda, her yarıyıl ayrı bir klasör olacak ve ders planındaki dersleri eksiksiz kapsayacak şekilde düzenlenmelidir.

Bir ders dosyasında aşağıdaki bilgi ve belgeler bulunmalıdır. Programlar isterlerse ilave bilgi ve belgeler de ekleyebilirler.

- 1) Dersin güncel Bologna Bilgi Paketindeki içeriğine ilişkin çıktısı,
- 2) Ders kapsamında bir önceki yılda ara, final ve bütünlendirme sınavlarında sorulmuş sorular ve cevap anahtarları ve soruların dersin öğrenim çıktısıyla ilişkisini gösteren çapraz tablolar,
- 3) Ders kapsamında bir önceki yılda ara, final ve bütünlendirme sınavlarında sınıf ortalamasına göre düşük, orta ve yüksek almış en az 3 öğrencinin sınav kağıdının fotokopisi,
- 4) Ders kapsamında verilen ödevlerden örnekler, ödevlerin puanlama kriterleri, vb.
- 5) Uygulama dersi ise, varsa uygulama yönergesi ve uygulamadan örnekler (fotoğraf, video kaydı vb.),
- 6) Dersin genel öğrenci memnuniyetine ilişkin anket vb. çalışmalarını sonuçlarına dair rapor.

#### **I.4. Alan Uygulama Deneyimi Dosyası**

Alan uygulama deneyimi, en az 1 yarıyıllık (3+1; 6+2; 7+1 gibi) sektör uygulamaları veya işbaşı eğitimi şeklinde yapılıyorsa, bu amaçla bir dosya hazırlanmalıdır. Bu dosya, saha ziyareti sırasında incelenecektir. Dosya aşağıdaki bilgi ve belgeleri içermelidir. Programlar ilave belgeler koyabilirler. Böyle bir uygulaması olmayan programlar, bu madde altında böyle bir uygulamanın yapılmadığını belirtmelidirler

- 1) Yönerge,
- 2) Yapılan protokol veya anlaşma örnekleri,
- 3) Dönemlik sektör uygulamaları dersi değerlendirme formu,
- 4) Varsa dönemlik sektör uygulamalarına ilişkin tematik rapor,
- 5) Varsa dönemlik sektör uygulamalarına ilişkin öğrenci görüşlerine ilişkin rapor,
- 6) Varsa dönemlik sektör uygulamalarına ilişkin sektör görüşlerine ilişkin rapor,
- 7) Dönemlik sektör uygulamalarından başarılı olmuş 3 öğrenci dosyası,
- 8) Dönemlik sektör uygulamalarından başarısız olmuş öğrenci varsa buna ilişkin rapor veya dosya,
- 9) Dönemlik sektör uygulamalarının denetlenmesine ilişkin kanıtlar.

#### **I.5. Staj Dosyası**

Stajlar için bir dosya hazırlayınız. Bu dosya, saha ziyareti sırasında incelenecektir. Dosya aşağıdaki bilgi ve belgeleri içermelidir. Programlar ilave belgeler koyabilirler.

- 1) Staj komisyonu atama yazısı (YK kararı),
- 2) Staj yönergesi,
- 3) Staj dosyası veya staj değerlendirme formu
- 4) Geçmiş yıllar için staj değerlendirmelerine ilişkin staj komisyonu kararları,
- 5) Staj görüşmesi yapılıyorsa, stajdan başarılı olmuş 3 öğrencinin dosyası,
- 6) Staj değerlendirmesinden başarısız öğrenci varsa buna ilişkin dosya veya rapor,
- 7) Varsa staj komisyonu ve/veya sektör görüşü tematik raporu,
- 8) Varsa, stajlardan duyulan memnuniyete ilişkin araştırma sonuçları,
- 9) Öğrencilerin stajlarının denetlenmesine ilişkin kanıtlar.

## EK II: KURUM PROFİLİ

### II.1: KURUMA İLİŞKİN BİLGİLER

#### 2.1.1. Üniversitenin Adı:

İskenderun Teknik Üniversitesi (İSTE)

Adres: İskenderun Teknik Üniversitesi, Merkez Kampüs, 31200 İskenderun/Hatay, Türkiye

Telefon: +90 (326) 613 56 00

E-posta: webadmin@iste.edu.tr

Web Adresi: <https://www.iste.edu.tr>

#### 2.1.2. Kurumun Türü

İskenderun Teknik Üniversitesi, devlet üniversitesi (kamu) statüsünde faaliyet göstermektedir.

#### 2.1.3. Üniversite Üst Yönetim Kadrosu

**Rektör:** Prof. Dr. Mehmet DURUEL – İskenderun Teknik Üniversitesi Rektörü

#### Rektör Yardımcıları

- Prof. Dr. Ahmet YAPICI – Rektör Yardımcısı
- Prof. Dr. Erdoğan KANCA – Rektör Yardımcısı
- Prof. Dr. Nazif ÇALIŞ – Rektör Yardımcısı

## Rektör Danışmanları

- Elif TUNCA Y – Rektör Danışmanı
- Öğr. Gör. Hamit BASIK – Rektör Danışmanı

### 2.1.4. Akreditasyon ve Değerlendirme Bilgisi

Üniversite genelinde çeşitli değerlendirme ve kalite güvence süreçleri yürütülmekle birlikte program bazlı resmi akreditasyon bilgileri kurum web sitesinde merkezi olarak bulunmamaktadır. Ancak kalite güvencesi ve değerlendirme faaliyetleri Yükseköğretim Kalite Kurulu (YÖKAK) çerçevesinde yürütülmektedir.

Kuruluş/Program	Başlangıç Tarihi	Bitiş Tarihi	Notlar
YÖKAK Kurumsal Dış Değerlendirme	2022	2022	Kurumun kalite güvencesi sistemi incelenmiştir

### 2.1.5. Özgörev (Misyon)

Üniversitenin resmi misyonu, eğitim-öğretim ve araştırma modelleri bağlamında, inovasyonu ve girişimciliği önceleyen, teknoloji odaklı özgün bir yükseköğretim kurumu olmak şeklinde ifade edilmektedir. Bu misyon, üniversitenin stratejik plan ve kurumsal hedeflerinde de vurgulanmaktadır. Misyon metninin yayımlandığı sayfa: <https://iste.edu.tr/iste/pdb/misyon-vizyon>

## II.2: FAKÜLTEYE İLİŞKİN BİLGİLER

### 2.2.1. Genel Bilgi

İskenderun Teknik Üniversitesi Turizm Fakültesi

Adres: İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Merkez Kampüs, 31200, İskenderun, Hatay, Türkiye

Telefon: 0 326 310 22 11 / 0 326 613 56 13

E-posta: [tf@iste.edu.tr](mailto:tf@iste.edu.tr)

Dekan: Prof. Dr. Özlem ALTUNÖZ

Dekan Yardımcıları: Doç. Dr. Salih Zeki ŞAHİN, Dr. Öğr. Üyesi Fikret GÖKÇE

### Bu belgenin Ek-II bölümünü hazırlayan kişinin adı ve görevi:

Dr. Öğr. Üyesi Elanur ŞAHİN (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı)

### Fakültede yer alan bölümler ve bölüm başkanları:

Turizm İşletmeciliği Bölümü Dr. Öğr. Üyesi Fikret GÖKÇE (Bölüm Başkanı)

Turizm Rehberliği Bölümü Doç. Dr. Aytemis DEPCİ (Bölüm Başkanı)

**Tablo II-1. Organizasyon Şeması**

Rektör Prof. Dr. Mehmet DURUEL

└ Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Nazif ÇALIŞ (Turizm Fakültesinden Sorumlu)

└ Turizm Fakültesi

└ Dekan (Prof. Dr. Özlem ALTUNÖZ)

└ Dekan Yardımcısı (Dr. Öğr. Üyesi Fikret GÖKÇE)

└ Dekan Yardımcısı (Doç. Dr. Salih Zeki ŞAHİN)

└ Fakülte Sekreteri (Nureddin OSMANCA)

└ Bölüm: Turizm İşletmeciliği – Bölüm Başkanı: Fikret GÖKÇE

└ Bölüm: Turizm Rehberliği – Bölüm Başkanı: Aytemis DEPCI

└ Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları – Anabilim Dalı Başkanı: Elanur ŞAHİN

### 2.2.2. Fakülte'deki Programlar ve Verilen Dereceler

Fakülte'de verilen lisans bölümleri Tablo II-2 ve 3 aşağıdadır.

**Tablo II.2. Fakülte'deki Programlar<sup>1</sup>**

Programın Adı <sup>1</sup>	Türü <sup>2</sup>	Süresi	Program yöneticisi, bölüm başkanı veya anabilim dalı başkanının adı ve soyadı	Akreditasyonu var mı? (E/H)	Akreditasyona başvurma niyeti var mı?(E/H)
1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları	BÖ	4 Yıl	Dr. Öğr. Üyesi Elanur ŞAHİN (Bölüm Başkanı)	H	E
2. Turizm İşletmeciliği	BÖ	4 Yıl	Dr. Öğr. Üyesi Fikret GÖKÇE (Bölüm Başkanı)	H	E
3. Turizm Rehberliği	BÖ	4 Yıl	Doç. Dr. Aytemis DEPCI (Bölüm Başkanı)	H	E

<sup>1</sup> Fakülte/YO'da yürütülen tüm programları için doldurunuz. Program adını üniversite katalogunda geçtiği biçimde yazınız.

<sup>2</sup> Programın farklı türleri için (Birinci Öğretim, İkinci Öğretim, vb.) ayrı satırlar kullanınız. **BÖ**: Birinci örgün öğretim; **İÖ**: İkinci örgün öğretim

**Tablo II.3. Fakülte'de Verilen Dereceler<sup>1</sup>**

Programın Adı <sup>2</sup>	Türü <sup>3</sup>		Diplomada Yazılan Derecenin Adı	Not Belgesinde Yazılan Programın Adı
	Birinci Örgün Öğretim	İkinci Örgün Öğretim		
1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları	X		Lisans	1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları
2. Turizm İşletmeciliği	X		Lisans	2. Turizm İşletmeciliği
3. Turizm Rehberliği	X		Lisans	3. Turizm Rehberliği

<sup>1</sup> Tabloyu aşağıdaki esaslara göre, fakülte/yüksekokulda yürütülen tüm programlar için doldurunuz.  
<sup>2</sup> Program adını üniversite kataloğunda geçtiği biçimde yazınız.  
<sup>3</sup> Programın farklı türleri için (Birinci Örgün Öğretim, İkinci Örgün Öğretim, vb.) ayrı satırlar kullanınız

### 2.2.3.Yöneticilere İlişkin Bilgiler

Dekan ve Dekan Yardımcılarının özgeçmişlerine <https://iste.edu.tr/tf/personel> adresinden ulaşılabilmektedir.

### 2.2.4.Akademik Destek Verilen Bölümlere İlişkin Bilgiler

Değerlendirilen program, fakülte içi ve fakülte dışı bölümlerden sağlanan akademik destekle disiplinlerarası bir yapıda yürütülmektedir. Turizm Rehberliği (Türk Mutfağı) ve Mimarlık Fakültesi, Şehir ve Bölge Planlama bölümlerinden sağlanan tam zamanlı öğretim elemanları, programın mesleki ve teorik altyapısını güçlendirmekte; özellikle turizm, bölgesel gelişme ve kültürel miras odaklı derslerin yürütülmesine katkı sağlamaktadır. Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği ve Yabancı Diller Yüksekokulu kaynaklı akademik destek ise programın özellikle uygulamaya dönük, mesleki ve yabancı dil yeterliklerini güçlendirmektedir. Uluslararası mutfaklar, gastronomi İngilizcesi, İngilizce ve Almanca yabancı dil dersleri ile Japonca derslerinin tamamı, ilgili alanlarda uzman tam zamanlı öğretim elemanları tarafından yürütülmektedir. Programın yarı zamanlı veya ders saati ücretli öğretim elemanlarına bağımlı olmadığı, akademik desteğin büyük ölçüde tam zamanlı kadro üzerinden sağlandığı görülmektedir. Bu durum, derslerin sürekliliği, kalite güvencesi ve program öğrenim çıktılarının tutarlı biçimde gerçekleştirilmesi açısından olumlu bir göstergedir. Akademik destek veren bölümlerin uzmanlık alanları, programın hem mesleki uygulama becerilerini hem de yabancı dil ve disiplinlerarası yeterliklerini destekleyecek nitelikte olup, mevcut akademik destek yapısı nicel ve nitel açıdan yeterli olarak değerlendirilmektedir.

**Tablo II.4a.- Programın Destek Verdiği Birimler**

[2025-2026<sup>1</sup>]

Bölümün Adı <sup>2</sup>	TZ Öğretim Elemanı		YZ Öğretim Elemanı		DSÜ Öğretim Elemanı		Toplam		Araştırma Görevlileri		Diğer <sup>5</sup>	
	Adet <sup>3</sup>	HY <sup>4</sup>	Adet <sup>3</sup>	HY <sup>4</sup>	Adet <sup>3</sup>	HY <sup>4</sup>	Adet <sup>3</sup>	HY <sup>4</sup>	Adet <sup>3</sup>	HY <sup>4</sup>	Adet <sup>3</sup>	HY <sup>4</sup>
Turizm Rehberliği - Türk Mutfağı	1	2					1	2				
Şehir ve Bölge Planlama - Bölgesel Gelişme, Turizm ve Yaratıcı Sektörler	1	3					1	3				

<sup>1</sup> Bu tabloya, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.  
<sup>2</sup> Destek verilen bölümler, değerlendirilen programlardaki öğretim elemanlarının diğer bölümlerde verdiği dersler.  
<sup>3</sup> Bu sütuna, tam zamanlı öğretim üyeleri ve öğretim görevlilerinin toplam sayısını yazınız.  
<sup>4</sup> Haftalık yük (HY): Öğretim Üye/Görevlileri için verdikleri toplam ders saati, Araştırma Görevlileri için toplam laboratuvar veya uygulama saati, diğer görevliler için haftalık toplam çalışma saatidir.  
<sup>5</sup> ÖYP, TÜBİTAK, üniversite burslu lisansüstü, vb.

**TURAK-Özdeğerlendirme Raporu (ÖDR); Sürüm 7; 27.12.2025**

**İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı ÖDR,  
05/02/2026**

**Tablo II.4b. - Programa Destek Veren Birimler**  
[Akademik yıl<sup>1</sup>]

Bölümün Adı <sup>2</sup>	TZ Öğretim Elemanı		YZ Öğretim Elemanı		DSÜ Öğretim Elemanı		Toplam		Araştırma Görevlileri		Diğer <sup>5</sup>	
	Adet <sup>3</sup>	HY <sup>4</sup>	Adet <sup>3</sup>	HY <sup>4</sup>	Adet <sup>3</sup>	HY <sup>4</sup>	Adet <sup>3</sup>	HY <sup>4</sup>	Adet <sup>3</sup>	HY <sup>4</sup>	Adet <sup>3</sup>	HY <sup>4</sup>
Turizm İşletmeciliği - Uluslararası Mutfaklar 2	1	8					1	8				
Turizm Rehberliği - Japonca 1 ve 3	1	8					1	8				
Yabancı Diller Y.O - Almanca	1	8					1	8				
Yabancı Diller Y.O - İngilizce 1 ve 3	1	12					1	12				
Turizm Rehberliği - İngilizce Becerileri	1	4					1	4				
Turizm İşletmeciliği - Gastronomi İngilizcesi	1	4					1	4				
Turizm Rehberliği - İş Sağlığı ve Güv.	1	2					1	2				

<sup>1</sup> Bu tabloya, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır

<sup>2</sup> Programa destek veren Bölümler, bu bölümlerdeki öğretim elemanlarının değerlendirilen program için verdiği dersler.

<sup>3</sup> Bu sütuna, tam zamanlı öğretim üyeleri ve öğretim görevlilerinin toplam sayısını yazınız

<sup>4</sup> Haftalık yük (HY): Öğretim Üye/Görevlileri için verdikleri toplam ders saati, Araştırma Görevlileri için toplam laboratuvar veya uygulama saati, diğer görevliler için haftalık toplam çalışma saattir.

<sup>5</sup> ÖYP, TÜBİTAK, üniversite burslu lisansüstü, vb.

### II.3: ÖĞRETİM ÜYELERİNİN DERS YÜKLERİ

Fakültede öğretim elemanlarının ders yükleri, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu ile İskenderun Teknik Üniversitesi Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği ve ilgili senato kararları çerçevesinde düzenlenmektedir. Buna göre öğretim yükleri, programların eğitim-öğretim ihtiyaçları, öğretim elemanlarının unvanları ve idari görevleri dikkate alınarak bölüm başkanlıkları tarafından planlanmakta, fakülte yönetim kurulu onayıyla kesinleştirilmektedir. Tam zamanlı öğretim üyeleri için asgari haftalık ders yükü, Yükseköğretim Mevzuatı uyarınca profesör, doçent ve doktor öğretim üyeleri için haftada en az 10 saat, öğretim görevlileri için ise haftada en az 12 saat olarak uygulanmaktadır. Bu yük, teorik dersler ile uygulama, laboratuvar ve atölye derslerini kapsamakta; ders yükünü aşan görevlendirmeler için ek ders ücreti ödemesi yapılmaktadır. Ders yükü planlamasında, öğretim elemanlarının bilimsel araştırma, proje, yayın, danışmanlık ve idari görevleri de dikkate alınarak dengeli bir dağılım sağlanmakta; böylece hem eğitim-öğretim faaliyetlerinin etkinliği korunmakta hem de akademik gelişimi destekleyen sürdürülebilir bir iş yükü yapısı oluşturulmaktadır.

### II.4: YARI ZAMANLI VE DERS SAAT ÜCRETLİ ÖĞRETİM ELEMANLARININ İZLENMESİ

Fakültede görevlendirilen yarı zamanlı ve ders saat ücretli öğretim elemanları bulunmamaktadır.

### II.5: ÖĞRENCİ KAYIT VE MEZUNİYET BİLGİLERİ

Tüm fakülte için son beş yıla ilişkin öğrenci kayıt ve mezuniyet istatistikleri Tablo II-8'de yer almaktadır.

**Tablo II.8. - Öğrenci ve Mezun Sayıları**  
**Tüm fakülte için**

Akademik Yıl <sup>1</sup>	Hazırlık türü <sup>2</sup>	Hazırlık <sup>2</sup>	Sınıf <sup>3</sup>				Toplam Öğrenci Sayıları <sup>4</sup>				Toplam Mezun Sayıları <sup>4</sup>			
			1.	2.	3.	4.	ÖL	L	YL	Dr.	ÖL	L	YL	Dr.
[Cari ak. yıl]														
[1 önceki yıl]														
[2 önceki yıl]														
[3 önceki yıl]														
[4 önceki yıl]														

<sup>1</sup>: İçinde bulunulan yıl dâhil, son beş yıl için veriniz. 2025-2026 gibi yazınız.  
<sup>2</sup> **Y**: Hazırlık yok, **İ**: İsteğe bağlı hazırlık, **Z**: Zorunlu hazırlık. Hazırlık sınıfında okuyan öğrencileri toplama dâhil etmeyiniz.  
<sup>3</sup> Ön lisans programları için sadece 1. ve 2.sınıf sütunları doldurulur.  
<sup>4</sup> **ÖL**: Ön lisans, **L**: Lisans, **YL**: Yüksek Lisans, **Dr**: Doktora