

 ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ	ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ MEZUN DANIŞMA KURULLARI FAALİYETLERİ FORMU	Doküman No	ÖİDB-FRM-0138
		Yürürlük Tarihi	25.12.2024
		Revizyon Tarihi	-
		Revizyon No	-
		Sayfa No	1

Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Mezun Danışma Kurulu kurulması ve mentorluk sistemi uygulamasının amacı mezun öğrencilerin iş bulma süreci, deneyimleri, program çıktıları ve eğitim amaçlarının değerlendirilmesi, ders planlarının güncellenmesi, mezuniyet işlemleri gibi süreçlerde bilgi alış verişinde bulunmaktır. Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Mezun Danışma Kurulları en az 5 mezun öğrenciden oluşacak şekilde kurulur ve bölüm başkanı veya mezuniyet komisyonu başkanı katılımıyla yılda en az 1 kez toplanır.

1.GİRİŞ

Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Mezun Danışma Kurulları en az 5 mezundan oluşacak şekilde kurulur ve bölüm başkanı veya mezuniyet komisyonu başkanı katılımıyla yılda en az 1 kez toplanır ibaresi üzerine kurul **13.05.2025** tarihinde toplanmıştır. Başkan tarafından belirlenen gündem, toplantı yeri ve zamanı önceden üyelere bildirilmiştir.

Yükseköğretim Kalite Kurulu'nun (YÖKAK) Birim İç Değerlendirme Raporu doğrultusunda,

Mezunların işe yerleşme, eğitime devam, gelir düzeyi, işveren/ mezun memnuniyeti gibi istihdam bilgileri sistematik ve kapsamlı olarak toplanması, değerlendirilmesi amacıyla **2025** yılında biriminizde gerçekleştirilen mezun ve okuyan öğrenci katılımlı kalite güvencesi faaliyetlerini ve bu faaliyetler ilişkin kanıtları sunulmuştur. Bölüm başkanı Öğr. Gör. Çetin MEYDAN başkanlığında; bölüm mezun danışma kurul üyeleri Can AYYILDIZ, Dilara YÜKSEL, Bekir GÜLAÇAN, Emre AKBABA, Ali Deniz PERVANE Kalite Temsilcisi Öğrenci Ebru AVCULAR aşağıda belirtilen gündem maddelerini görüşmek üzere toplanmıştır.

2. GÜNDEM

Bu toplantıda aşağıdaki gündem maddeleri oluşturulmuştur.

1.Mezunların sahip olduğu yeterlilikler ve programın amaç ve hedeflerine ulaşılmasına ilişkin memnuniyet düzeyi nedir?

Mezunlara yönelik düzenlenen anketin 14. Sorusundan elde edilen sonuçlara göre;

 ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ	ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ MEZUN DANIŞMA KURULLARI FAALİYETLERİ FORMU	Doküman No	ÖİDB-FRM-0138
		Yürürlük Tarihi	25.12.2024
		Revizyon Tarihi	-
		Revizyon No	-
		Sayfa No	1

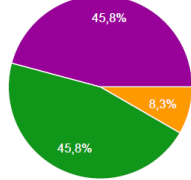
Menu Home Mezun Öğrenci Memnu... x + Create

All tools Edit Convert E-Sign Find text or tools Q Share Ask AI Assistant

Open all PDFs with Acrobat Reader to easily view and comment on PDFs. Set as default app x

14-Aldığım eğitim başlangıçtaki eğitim beklentilerimi karşıladı.

24 yanıt

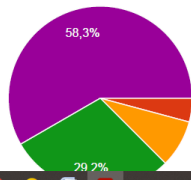


- Kesinlikle Katılmıyorum
- Katılmıyorum
- Kararsızım
- Katılıyorum
- Kesinlikle Katılıyorum

Kopyala

15-Eğer tekrar seçme şansım olsaydı yine Eğirdir Meslek Yüksekokulu'nu tercih ederdim.

24 yanıt



- Kesinlikle Katılmıyorum
- Katılmıyorum
- Kararsızım
- Katılıyorum
- Kesinlikle Katılıyorum

Kopyala

Windows'u Etkinleştir
Windows'u etkinleştirmek için Ayarlar'a gidin.

Windows Taskbar: Ara, 15:37, 4.06.2025

Cevaplarda ; Kesinlikle Katılıyorum diyen %45,83, Katılıyorum diyen %45,83, Kararsızım diyen %08,34 olmuştur.
Sonuç olarak mezunların %91,66'sı aldığı eğitimin beklentilerini karşıladığı yönündedir.

EK. 1. Mezun anketi sonuçlarını gösterir belgeyi eklere ekleyiniz.

2. Mezunların ders planları hakkındaki görüş ve önerileri nelerdir?

Kümes hayvanları, deniz ürünleri temizleme, parçalama ve porsiyonlama yöntemleri gibi konularda daha detaylı eğitim için “Temel Mutfak Teknikleri” dersi önerilir.
“Türk Mutfağı” dersini Türk mutfağının gelişimi için “Modern Türk Mutfağı” dersi olarak (Selçuklu ve Osmanlı mutfağını günümüz Türk mutfağına uyarlaması) değişmesi önerilir.
Sağlıklı beslenme ve besinlerin doğru saklama yöntemleri gibi konularda daha detaylı eğitim için “Temel Besin Grupları ve Sağlıklı Beslenme” dersi önerilir.

Mevcut ders programı ve ders içeriklerinin mesleğe ve sektöre hazırlık bakımından yeterli olduğunu düşünüyorum. Gerek mesleki temel bilgilerin, gerek geliştirici faktörlerin dersler de öğrencilere verildiğini düşünüyorum. İncelediğim kadarıyla öğrencilere temel aşçılık eğitimi, hijyen ve sanitasyon, iş sağlığı gibi meslekte büyük önem arz eden dersler zaten mevcut. Geriye kalan menü planlama, mutfak çeşitleri, depolama ve arşivleme gibi derslerinde öğrenci arkadaşlarımıza mesleki hayatları boyunca büyük yardımcı dokunacaktır. Önelebileceği tek konu öğrencilere verilen İngilizce dersinin daha çok mesleki İngilizce yoğunluklu verilmesi olabilir.

EK 2. Mezunlardan alınan “Paydaş Geri Bildirim” formlarını veya eposta bilgilerini eklere ekleyiniz.

3. Mezun takip sistemi kapsamında programlarda gerçekleştirilen güncelleme çalışmaları nelerdir?

Mezun takip sistemi kapsamında “Mezun Danışma Kurulu” ilk toplantısını **13.05.2025** tarihinde yapmıştır. Programda mezunlarımızın önerileri çerçevesinde ve derslerin öncelik sıralamasına bakılarak güncelleme yapılması değerlendirmeye alınacaktır.

 ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ	ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ MEZUN DANIŞMA KURULLARI FAALİYETLERİ FORMU	Doküman No	ÖİDB-FRM-0138
		Yürürlük Tarihi	25.12.2024
		Revizyon Tarihi	-
		Revizyon No	-
		Sayfa No	1

K 3. Mezun Takip sistemi verileri ve sonuçlarını gösterir belgeyi eklere ekleyiniz.

4. Mezun istek/önerileri nelerdir?

Öğrencilerin mezun olduktan sonra iş olanakları ve referansları açısından kolaylık sağlaması adına öğrenim sürecindeki staj yerleri kurumsal ve kaliteli otel ve restoranlar seçilmeli.

Kümes hayvanları, deniz ürünleri temizleme, parçalama ve porsiyonlama yöntemleri gibi konularda daha detaylı eğitim için “Temel Mutfak Teknikleri” dersi önerilir.

“Türk Mutfağı” dersini Türk mutfağının gelişimi için “Modern Türk Mutfağı” dersi olarak (Selçuklu ve Osmanlı mutfağını günümüz Türk mutfağına uyarlaması) değişmesi önerilir.

Sağlıklı beslenme ve besinlerin doğru saklama yöntemleri gibi konularda daha detaylı eğitim için “Temel Besin Grupları ve Sağlıklı Beslenme” dersi önerilir.

Mevcut ders programı ve ders içeriklerinin mesleğe ve sektöre hazırlık bakımından yeterli olduğunu düşünüyorum.

Gerek mesleki temel bilgilerin, gerek geliştirici faktörlerin dersler de öğrencilere verildiğini düşünüyorum

İncelediğim kadarıyla öğrencilere temel aşçılık eğitimi, hijyen ve sanitasyon, iş sağlığı gibi meslekte büyük önem arz eden dersler zaten mevcut. Geriye kalan menü planlama, mutfak çeşitleri, depolama ve arşivleme gibi derslerinde öğrenci arkadaşlarımıza mesleki hayatları boyunca büyük yardımı dokunacaktır.

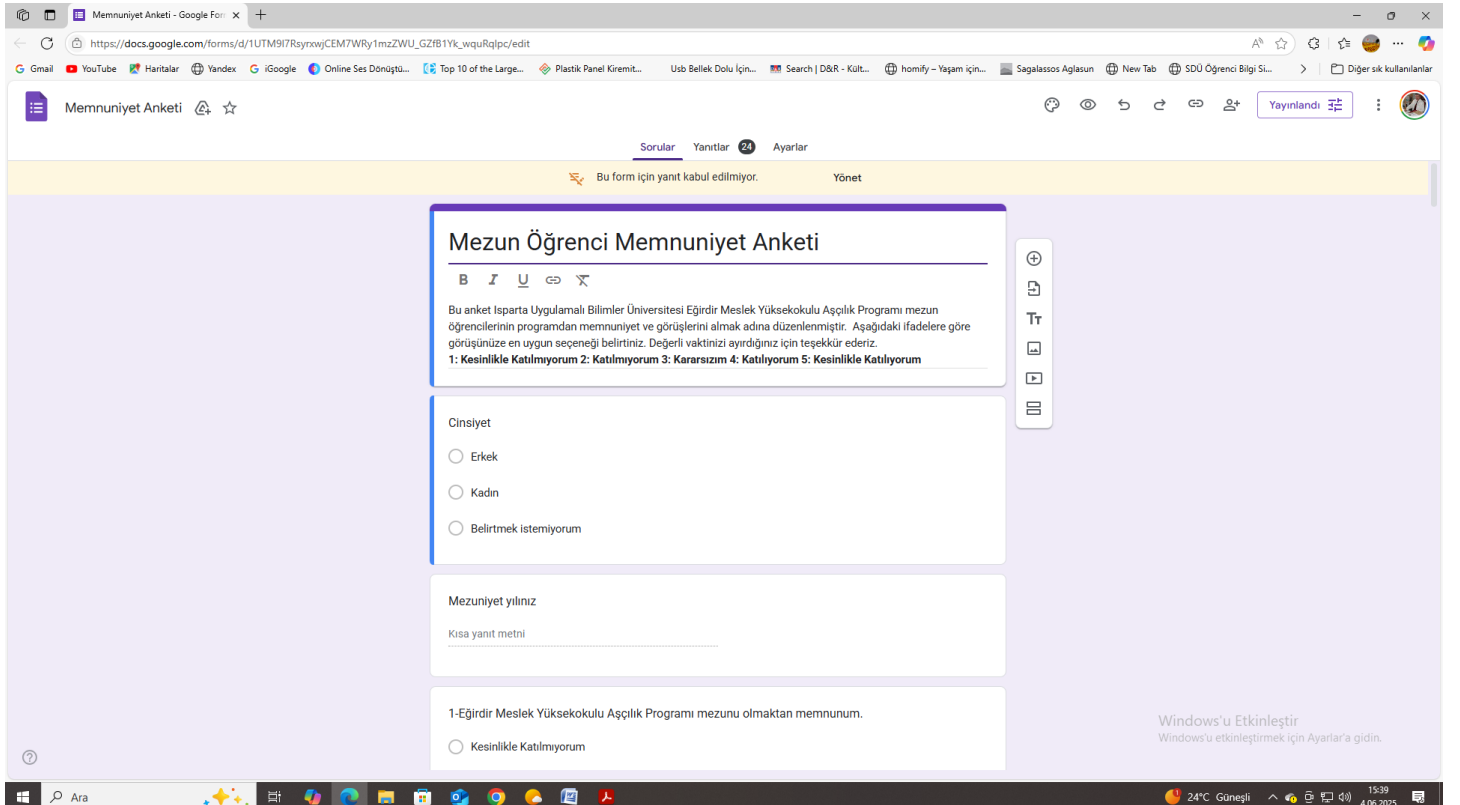
Önerebileceği tek konu öğrencilere verilen İngilizce dersinin daha çok mesleki İngilizce yoğunluklu verilmesi olabilir.

EK 4. Mezunlardan alınan “Paydaş Geri Bildirim” formlarını veya eposta bilgilerini eklere ekleyiniz.

5. Kurumunuzdaki mezun takip sistemi özellikleri tartışılması ve verilerin analiz edilmesi nasıl yapılır?

Eğirdir MYO Aşçılık Programı için google anket çalışmamız ile mezunlarımızın görüşleri alınmaktadır.

EK.5. Mezun Takip sistemi ekran görüntüleri ve çıktılarını eklere ekleyiniz.



 ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ	ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ MEZUN DANIŞMA KURULLARI FAALİYETLERİ FORMU	Doküman No	ÖİDB-FRM-0138
		Yürürlük Tarihi	25.12.2024
		Revizyon Tarihi	-
		Revizyon No	-
		Sayfa No	1

6. Mezunların iş deneyimleri nelerdir?

2013 yılında mezun olduktan sonra önce demi chef olarak iş deneyimine başladım. Zaman içerisinde farklı restoranlarda farklı bölümlerde ve kademelerde çalıştım. Son 8 senedir de çalışmış olduğum şirkette mutfak şefliği yapıyorum. Bu sene başında da mutfaklar koordinatörü yardımcılığı yapmaktayım. Yeni mezun olacak arkadaşlara tavsiyem mesleki hayatlarının ilk dönemlerinde maddiyat yerine kendilerini geliştirmeye önem vermeleridir.

Mezun olduktan sonra garsonluk, fast food mutfakları, butik otellerde çalışma deneyimlerim oldu. Her birinden farklı deneyimler ve yeni şeyler öğrendim.

EK. 6. Mezunlardan alınan görüşleri eklere ekleyiniz.

.....

7. Mezunların iş alanları nelerdir?

Mesleğe başladığım günden itibaren restoranlarda çalıştım. Otelcilik deneyimim çok fazla yok. Restorant mutfaklarının hızlı ve geliştirilmeye daha açık olduğunu düşündüğüm için kendimi restoranlarda çalışmaya daha yakın buluyorum

Kamu kurumu, aşçı.

8. İşletmede mesleki eğitimin iş bulma süreçlerine katkısı nelerdir?

Mesleki eğitim almış, belli başlı meslek konularda bilgi sahibi olan yeni mezun olmuş bir personel her zaman çalışma hayatına bir adım öndedir. Ve gelişimi de mesleki eğitim almayan bir personele göre daha hızlı olur.

Çalışma düzeni, yapılan yemek içi kullanılan malzemeler, menü planlama, mal alımı gibi bir çok noktada katkı sağlamaktadır. Örneğin bir aylık bir menü planlama yapımında bir çok besin değerinin dengelenmesi ve uyum gibi.

9.En az bir mezun öğrencinin, mezun olmayan öğrencilere mentorluk yapması için faaliyet düzenleyiniz. Bu faaliyetin sonuçları ve geri bildirimlerini raporlayınız.

Bu konudaki süreç işletilmeye başlanmıştır.

.....

DİĞER FAALİYETLER

Formun bu bölümünden itibaren, düzenlemiş ve gerçekleştirilmiş olan diğer faaliyetleri belirtiniz.

Eğirdir MYO’da Mezunumuz olan Mutfak Şefi Michelin Yıldızlı Volkan ARIK Söyleşisi ile öğrencilerimiz buluştular.

Eğirdir MYO Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı mezunu Divan By Lokanta'nın Mutfak Şefi Michelin Yıldızlı Volkan ARIK ‘ın konuşmacı olarak katıldığı "Neden Olmasın, Ya sen? " konulu söyleşi 10 Nisan 2025 Perşembe saat 10:00’da Eğirdir MYO Şehit Komiser Osman DEMİR Konferans Salonu’nda gerçekleştirildi.

Söyleşiye Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Bşk. Aşçılık ve Turizm ve Otel işletmeciliği Programlarının ile Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı öğrencileri ve bölümleri öğretim elemanları katıldılar.

Eğirdir MYO Müdürü Dr. Öğr. Üyesi Gürkan KALKAN moderatörlüğünde gerçekleşen söyleşide; Divan By Lokanta'nın

 ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ	ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ MEZUN DANIŞMA KURULLARI FAALİYETLERİ FORMU	Doküman No	ÖİDB-FRM-0138
		Yürürlük Tarihi	25.12.2024
		Revizyon Tarihi	-
		Revizyon No	-
		Sayfa No	1

Mutfak Şefi Michelin Yıldızlı Volkan ARIK Eğirdir MYO Turizm ve Otel işletmeciliği programından mezun olduğunu ve aşçılık mesleğinde ilerlemesinde staj başlangıcının çok önemli olduğuna bu noktada okulun sektör işbirliğinin önemli katkısı olduğuna vurgu yaparak öğrencilere iyi bir işletmede staja başlamalarının gelecekleri için faydasına vurgu yaptı.

Arık “Michelin Yıldızlı olmamızda Türk gastronomisinin zenginliğini kullanmamız, Türk mutfağının köklerine kadar uzanıp binlerce yıllık geçmişten günümüze ulaşan en özel ve özgün tatları araştırarak, bir çok denemenin ardından bu lezzetleri yöresel malzemelerle ve modern yorumlarla harmanlayarak günümüze uyarlayıp menüleri oluşturmamız etkili oldu. Sürdürülebilirlik, sıfır atık prensiplerimiz ve gerçek coğrafi işaretli ürünleri kullanmamız ise bizi farklı kılıyor” dedi. “Michelin Yıldızlı olmamızın yanı sıra bir Fransız restoran rehberi olan Gault & Millau’dan 2 kep ve Türkiye’nin ilk ve tek restoran derecelendirme sistemi olan “İncili Gastronomi Rehberi”den “4 İncili Mekan” alan işletmemizde farklılık yaratıyoruz” diyerek sözlerine devam etti.

Kendisi gibi sınıf arkadaşlarının da yurt içi ve yurtdışında önemli noktalarda otel müdürü, işletme sahibi ve koordinatör olarak görevlerde bulunduklarını belirterek kariyer yolculuğunuzda siz öğrencilere biz başardık "Neden Olmasın, Ya sen?" yapabilir misin? diyerek sözlerini tamamladı.

Söyleşi soru cevap kısmının ardından fotoğraf çekimi ile son buldu.

<https://egirdirmyo.isparta.edu.tr/tr/haber/egirdir-myoda-mutfak-sefi-michelin-yildizli-volkan-arik-soylesisi-58508h.html>

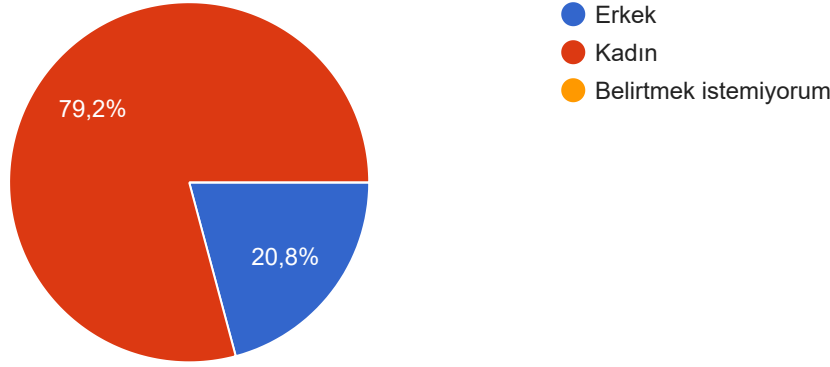
Mezun Öğrenci Memnuniyet Anketi

24 yanıt

[Analiz bilgilerini yayınla](#)

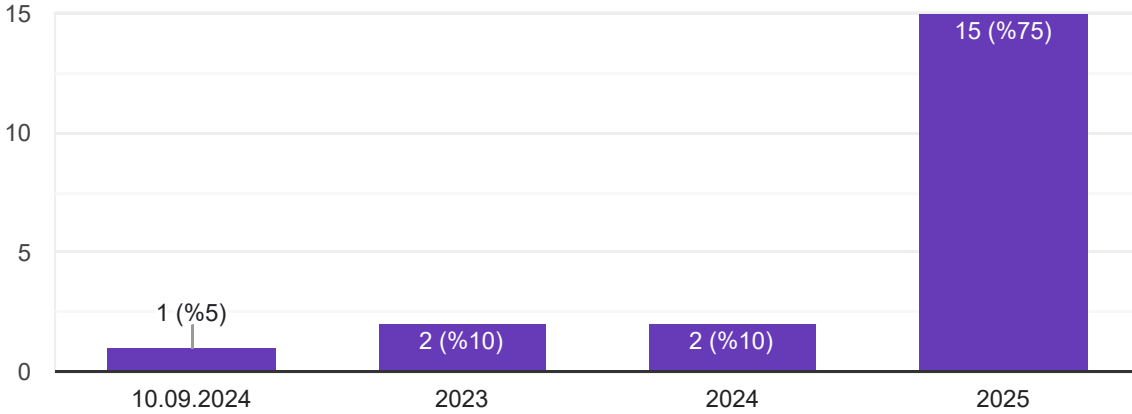
Cinsiyet

24 yanıt

[Kopyala](#)

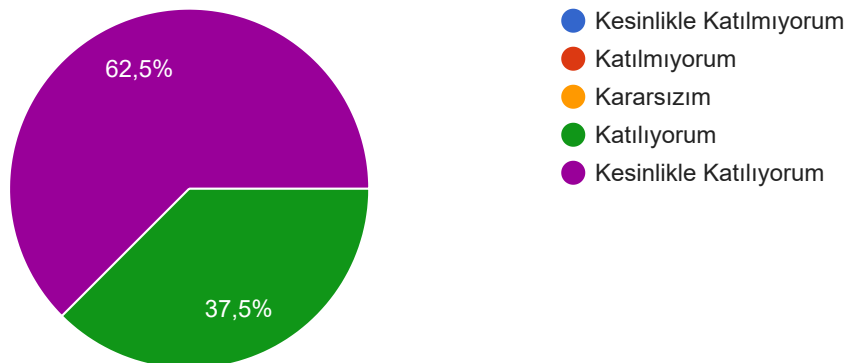
Mezuniyet yılınız

20 yanıt

[Kopyala](#)

1-Eğirdir Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı mezunu olmaktan memnunum.

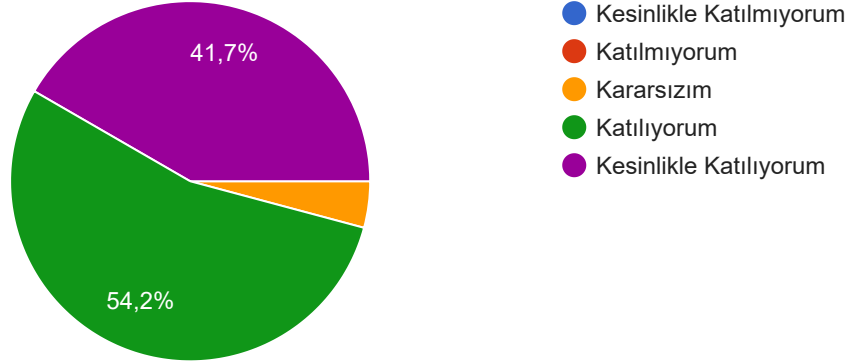
24 yanıt

[Kopyala](#)

 Kopyala

2-Mezun olduğum programın eğitim içeriğinin ve düzeyinin yeterli olduğuna inanıyorum.

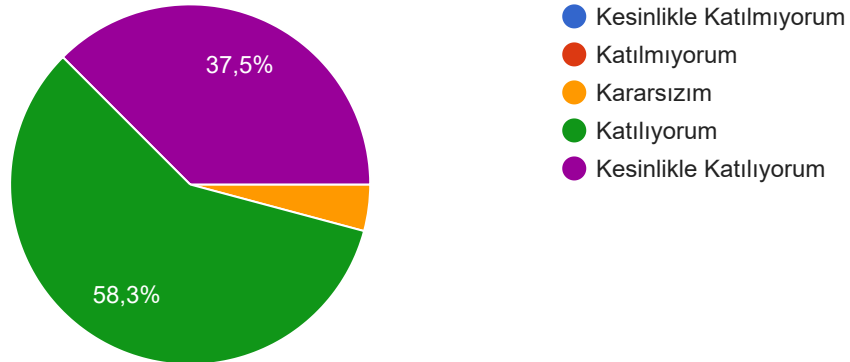
24 yanıt



3-Eğitimim sırasında bize sağlanan olanaklar genel olarak yeterliydi.

 Kopyala

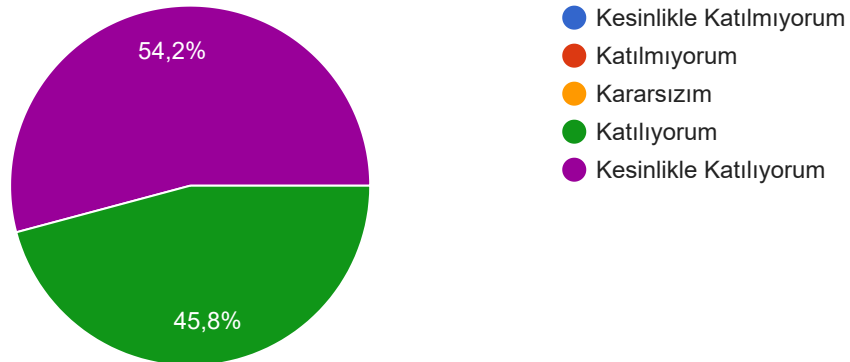
24 yanıt



4-Aldığım eğitim alanımla ilgili bilgileri kullanabilme becerimi geliştirdi.

 Kopyala

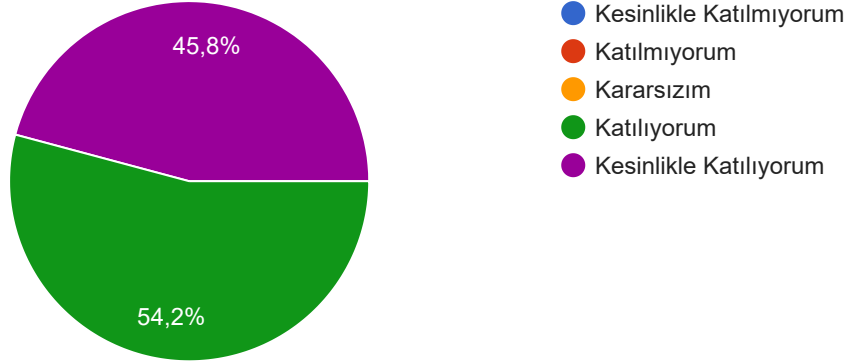
24 yanıt



5-Eğitimim sırasında mesleki hayatın gereksinimlerine yönelik önerilerde bulunuldu.

[Kopyala](#)

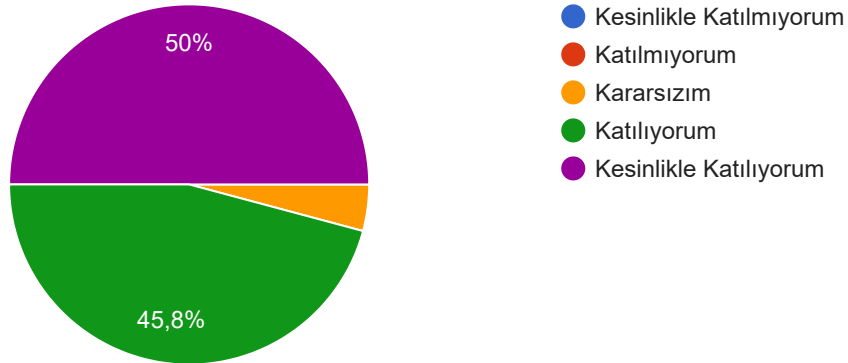
24 yanıt



6-Aldığım eğitim insanlarla ve çevrem ile iletişim becerilerimi artırdı.

[Kopyala](#)

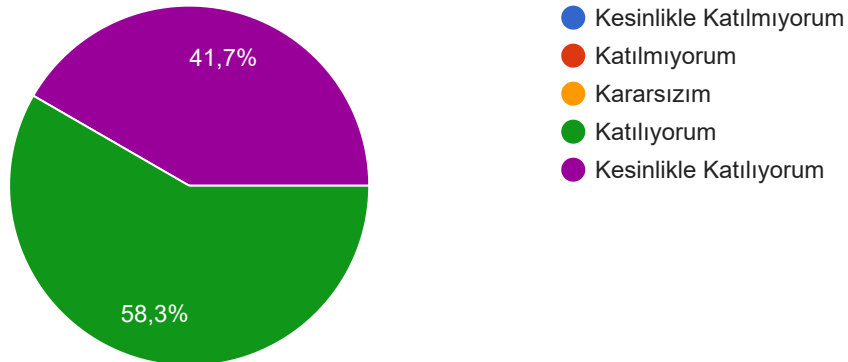
24 yanıt



7-Eğitimim, bana bilgiye erişim ve araştırma yapma yetkinlikleri kazandırdı.

[Kopyala](#)

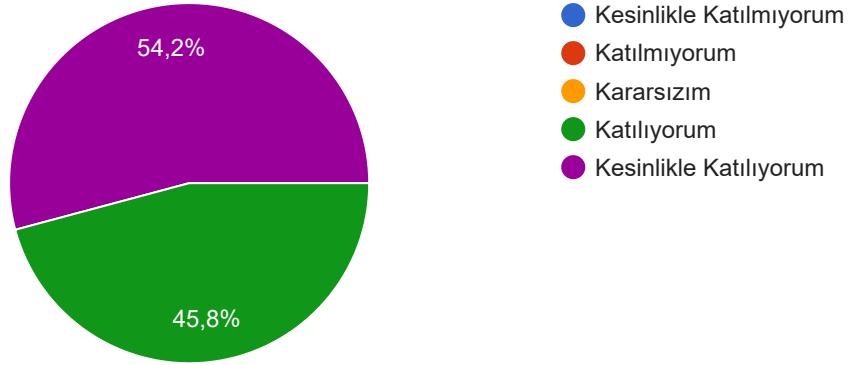
24 yanıt



8-Eğitimim, bana etik değerler ve mesleki sorumluluk bilinci kazandırdı.

 Kopyala

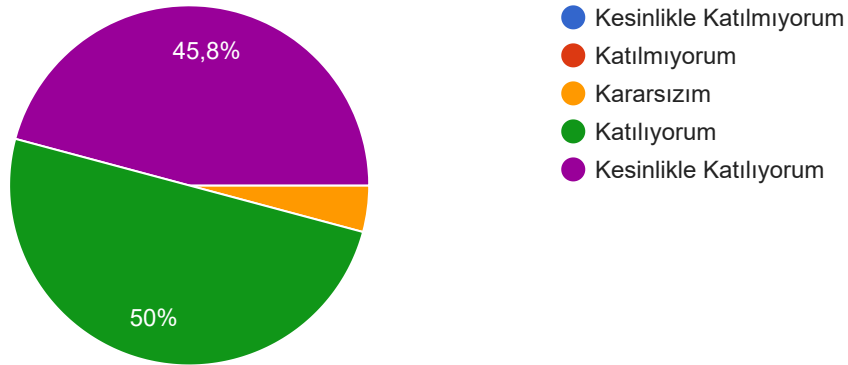
24 yanıt



9-Alanımın gereksinimlerini karşılayacak seviyede mesleki ekipmanları kullanma becerisine sahibim.

 Kopyala

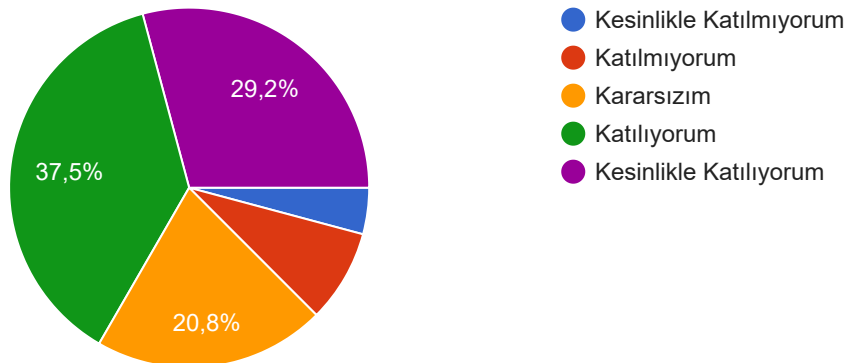
24 yanıt



10-Eğitimim, iş hayatımda kullanabileceğim seviyede yabancı dil bilgisi kazanmama yardımcı oldu.

 Kopyala

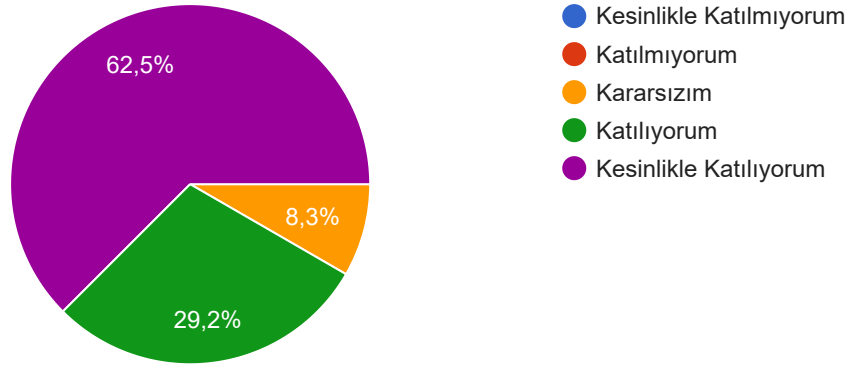
24 yanıt



 Kopyala

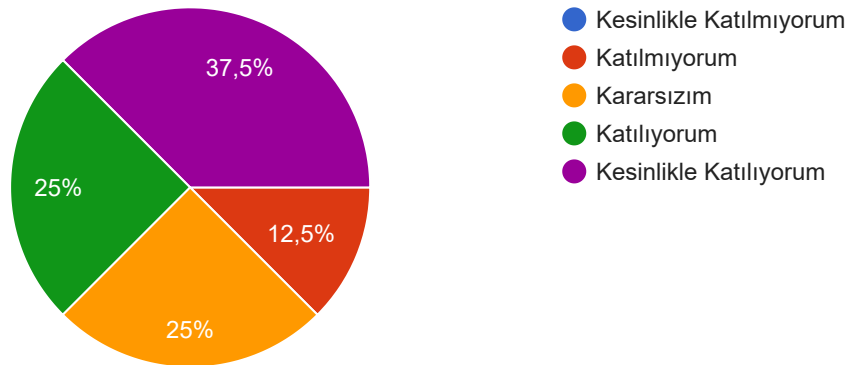
11-Eğirdir Meslek Yüksekokulu'nda aldığım eğitim kaliteli ve yeterlidir.

24 yanıt

 Kopyala

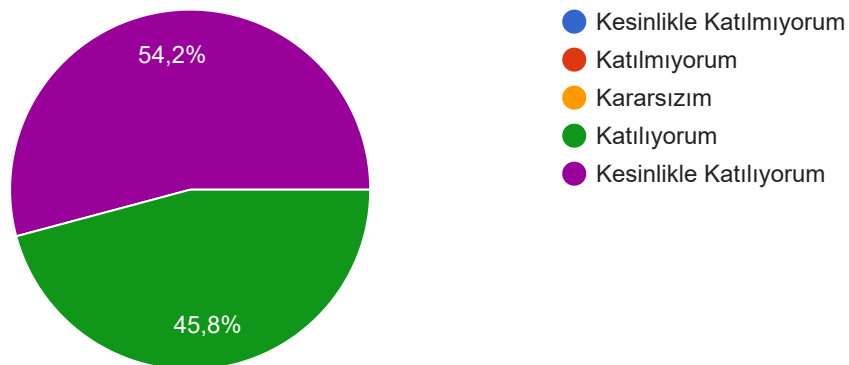
12-Okulumuzda düzenlenen sosyal/kültürel etkinlikler yeterliydi.

24 yanıt

 Kopyala

13-Alanımla ilgili bilgileri anlama ve uygulama becerisine sahibim.

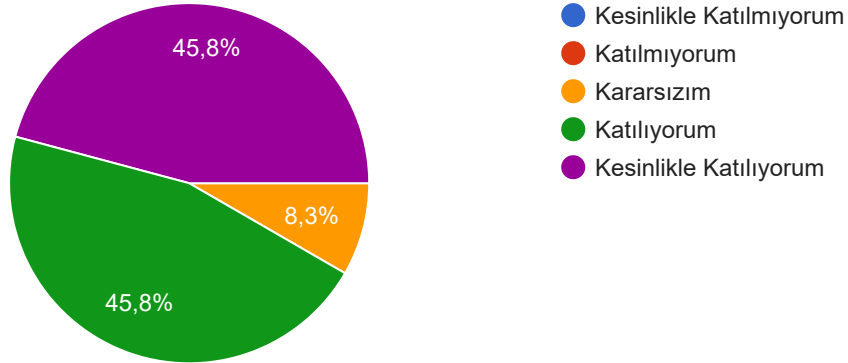
24 yanıt



 Kopyala

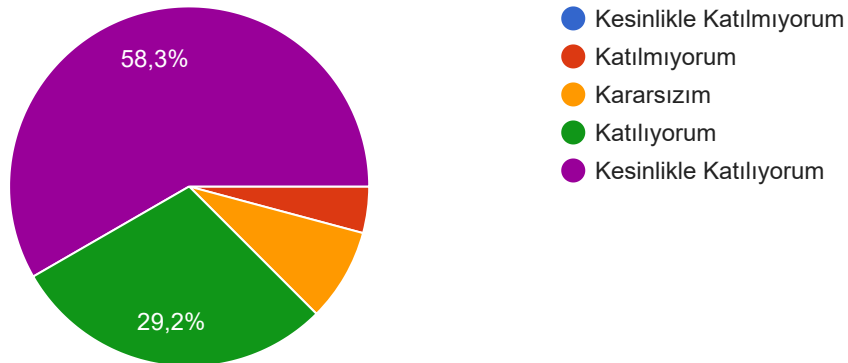
14-Aldığım eğitim başlangıçtaki eğitim beklentilerimi karşıladı.

24 yanıt

 Kopyala

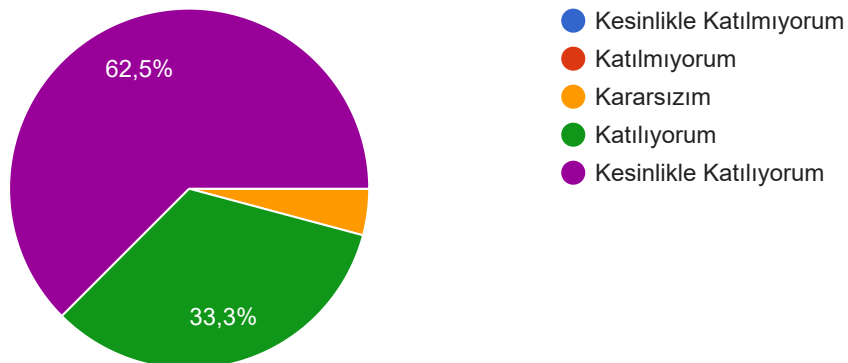
15-Eğer tekrar seçme şansım olsaydı yine Eğirdir Meslek Yüksekokulu'nu tercih ederdim.

24 yanıt

 Kopyala

16-Eğer tekrar seçme şansım olsaydı yine aynı bölümü seçerdim.

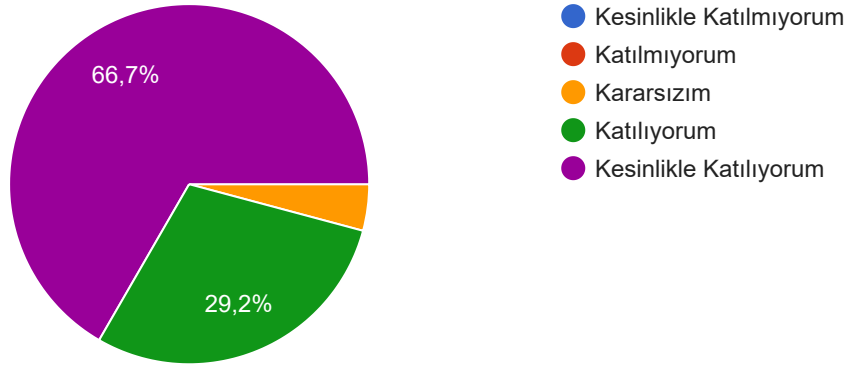
24 yanıt



17-Üniversitenin bana sağladığı staj ve işyeri eğitimi imkanları yeterliydi.

 Kopyala

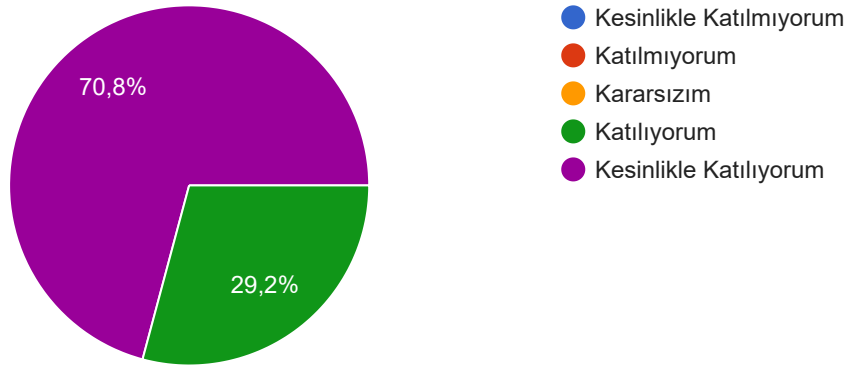
24 yanıt



18-Üniversite eğitimim sırasında yaptığım stajlar alanıma katkıda bulunmamı sağladı.

 Kopyala

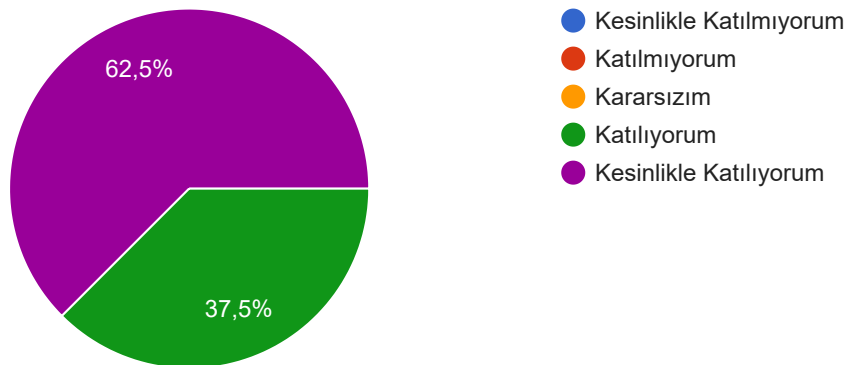
24 yanıt



19-Yaptığım stajlar sayesinde iş yaşamına daha deneyimli başladım.

 Kopyala

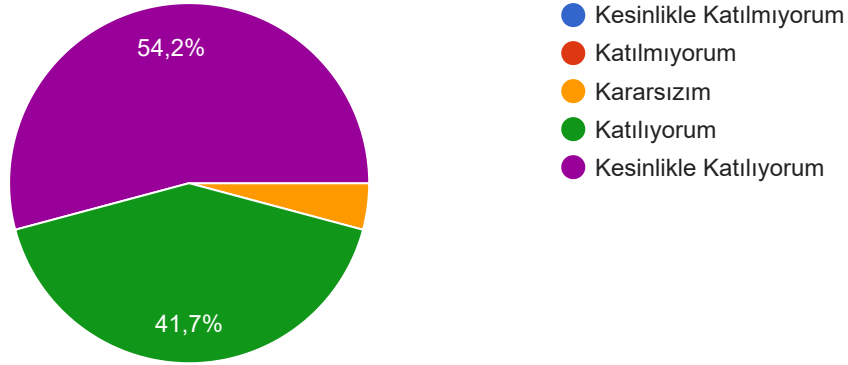
24 yanıt



20-Yaptığım staj ve işyeri eğitimi sektörde iş bulmamı kolaylaştırdı.

 Kopyala

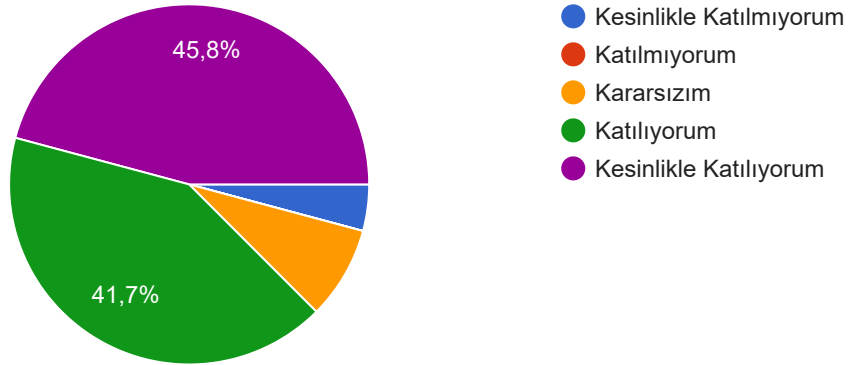
24 yanıt



21-Üniversitede gerçekleştirilen faaliyetler ve etkinlikler kariyerimi geliştirmem ve yön vermem konusunda bana yardımcı oldu.

 Kopyala

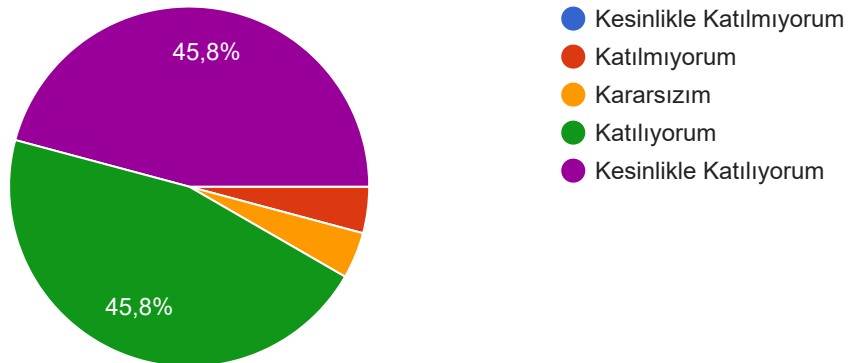
24 yanıt



22-İstediğim zamanlarda üniversite ve öğretim elemanları ile iletişim sağlayabiliyorum.

 Kopyala

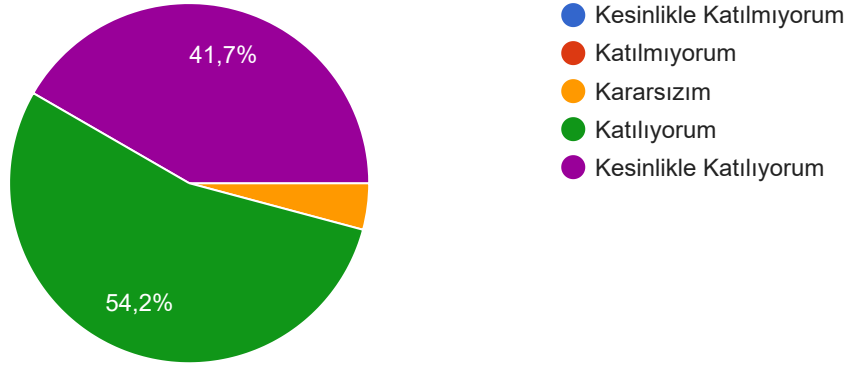
24 yanıt



23-Yapılacak olan mezun faaliyetlerine katılımım.

 Kopyala

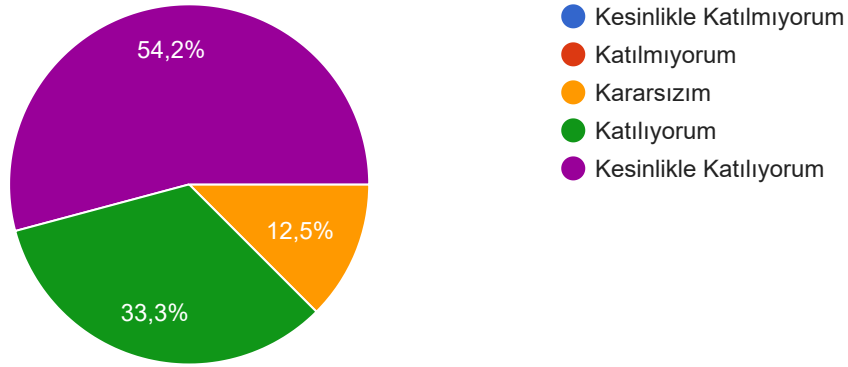
24 yanıt



24-Üniversiteye yeni girecek olan öğrencilere Eğirdir Meslek Yüksekokulu'nu ve Aşçılık Programını tavsiye ederim.

 Kopyala

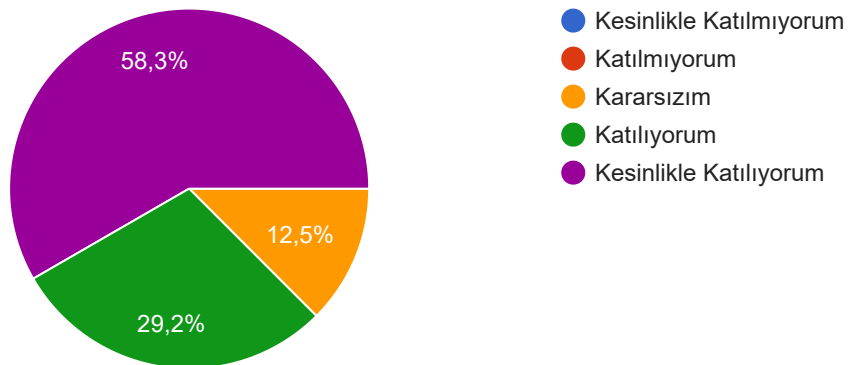
24 yanıt



25-Üniversiteye yeni girecek olan öğrencilere Eğirdir Meslek Yüksekokulu'nu ve Aşçılık Programını tavsiye ederim.

 Kopyala

24 yanıt



26-Eğirdir Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı'nda aldığınız eğitimin en güçlü 3 yönü nedir?

16 yanıt

Ulaşılabilirlik

3+1 sistemi , disiplinli oluşu ,sağlanan imkanların iyi olması

Staj ile iş hayatına hazırlık

Başarılı eğitim

Başarılı uygulama dersleri

Mutfak ortamının stresine alışma

Özgüven

Mutfak Kültürü

Disiplin

Planlı çalışma

Meslegi sevdirmeye

Disiplin

Mesleği tanıma ve sevmeye

Kendini geliştirme

3+1 sistem disiplin ve sağlanan imkanlar

Mutfak ve ekipman genişliği

Öğretmen kadrosu

Ulaşılabilirlik

Kariyer katkısı

3+1 sistem oluşu disiplinli oluşu sağlanan imkanların fazla olması

Beceri sağlama,iş hayatına hazırlama ,bilgi

Hocalarımız,uygulamalar,içerik

iş yeri eğitimi

meslek ahlakı

mutfak becerileri

Tecrübeli öğretim elemanı mutfak kullanımı ders içeriği

Staj en iyi otellerde yapma şansım oldu.

Hocalarımız çok değerli ve kıymetli kişilerdi verdiği bilgilerle



2 yıllık olmasına rağmen yeterli kapsamda gördüğümüzü düşünüyorum

Sabır
Özveri
Deneyim

27-Eğirdir Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı'nda aldığınız eğitimin geliştirilebilecek 3 yönü nedir?

11 yanıt

Ekipman
Malzeme
Daha fazla uygulama

Staj programı

Yok

İş imkanı
El becerisi

Mutfak geliştirilebilir

Sosyal faaliyet

Ekipman
Malzeme
Daha fazla uygulama

Staja gönderilen yerler ders çeşitliliği

Daha fazla uygulama yapılabilir

yabancı dil
daha çeşitli yemekler
sunum

Daha fazla ekipman ve uygulamalı derslerle



28-Ekleme istediğiniz düşünce ve öneriler nelerdir?

4 yanıt

Yok

Yok

Okulumuzun çevresi ve olduğu bölgeden memnun değilim

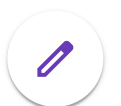
Daha fazla mutfakta bulunmak

Bu içerik Google tarafından oluşturulmamış veya onaylanmamıştır. - [Hizmet Şartları](#) - [Gizlilik Politikası](#)

Bu form şüpheli mi görünüyor? [Rapor](#)

Google Formlar





 ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ	ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ PAYDAŞ GERİ BİLDİRİM FORMU	Doküman No	KK-FRM-0031
		Yürürlük Tarihi	31.07.2023
		Revizyon Tarihi	12.07.2024
		Revizyon No	01
		Sayfa No	1 / 2

Geri Bildirim Konusu	Eğirdir MYO Aşçılık Programı Mezunları Danışma Kurulu üyelerinin ders planları hakkındaki görüş ve önerileri
Geri Bildirim Tarihi	22 Mayıs 2025

Geri Bildirim Türü			
☒ Öneri	☐ İstek	☐ Memnuniyet	☐ Şikayet

Geri Bildirimi İleten Kişinin/Kurumun			
Adı Soyadı	Bekir GÜLAÇAN		
Telefon No.	0534 457 95 71		
E-Posta Adresi	gulacanbekir@gmail.com		
Paydaş	☐ Öğrenci	☐ Akademik Personel	☐ İdari personel
			☒ Diğer

Geri Bildirim Açıklaması
Kümes hayvanları, deniz ürünleri temizleme, parçalama ve porsiyonlama yöntemleri gibi konularda daha detaylı eğitim için “Temel Mutfak Teknikleri” dersi önerilir. “Türk Mutfağı” dersini Türk mutfağının gelişimi için “Modern Türk Mutfağı” dersi olarak (Selçuklu ve Osmanlı mutfağını günümüz Türk mutfağına uyarlaması) değişmesi önerilir. Sağlıklı beslenme ve besinlerin doğru saklama yöntemleri gibi konularda daha detaylı eğitim için “Temel Besin Grupları ve Sağlıklı Beslenme” dersi önerilir.

- Bu formun amacı sunduğumuz hizmetlere ilişkin görüşlerinizi alarak iyileştirme çalışmalarına katkı sağlamaktır.

	ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ PAYDAŞ GERİ BİLDİRİM FORMU	Doküman No	KK-FRM-0031
		Yürürlük Tarihi	31.07.2023
		Revizyon Tarihi	12.07.2024
		Revizyon No	01
		Sayfa No	2 / 2

- Geri bildirimleriniz hakkında size geri dönüş yapabilmemiz için iletişim bilgilerinizi eksiksiz doldurmanız önem arz etmektedir.

 ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ	ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ PAYDAŞ GERİ BİLDİRİM FORMU	Doküman No	KK-FRM-0031
		Yürürlük Tarihi	31.07.2023
		Revizyon Tarihi	12.07.2024
		Revizyon No	01
		Sayfa No	1 / 2

Geri Bildirim Konusu	Eğirdir MYO Açılık Programı Mezunlarının MEZUN İSTEK VE ÖNERİLERİ
Geri Bildirim Tarihi	22 Mayıs 2025

Geri Bildirim Türü			
☒ Öneri	☒ İstek	☐ Memnuniyet	☐ Şikayet

Geri Bildirimi İleten Kişinin/Kurumun			
Adı Soyadı	Bekir GÜLAÇAN		
Telefon No.	0534 457 95 71		
E-Posta Adresi	gulacanbekir@gmail.com		
Paydaş	☐ Öğrenci	☐ Akademik Personel	☐ İdari personel
	☒ Diğer		

Geri Bildirim Açıklaması
Öğrencilerin mezun olduktan sonra iş olanakları ve referansları açısından kolaylık sağlaması adına öğrenim sürecindeki staj yerleri kurumsal ve kaliteli otel ve restoranlar seçilmeli.

- Bu formun amacı sunduğumuz hizmetlere ilişkin görüşlerinizi alarak iyileştirme çalışmalarına katkı sağlamaktır.

	ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ PAYDAŞ GERİ BİLDİRİM FORMU	Doküman No	KK-FRM-0031
		Yürürlük Tarihi	31.07.2023
		Revizyon Tarihi	12.07.2024
		Revizyon No	01
		Sayfa No	2 / 2

- Geri bildirimleriniz hakkında size geri dönüş yapabilmemiz için iletişim bilgilerinizi eksiksiz doldurmanız önem arz etmektedir.

 ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ	ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ PAYDAŞ GERİ BİLDİRİM FORMU	Doküman No	KK-FRM-0031
		Yürürlük Tarihi	31.07.2023
		Revizyon Tarihi	12.07.2024
		Revizyon No	01
		Sayfa No	1 / 2

Geri Bildirim Konusu	Eğirdir MYO Aşçılık Programı Mezunları Danışma Kurulu üyelerinin ders planları hakkındaki görüş ve önerileri
Geri Bildirim Tarihi	13 Mayıs 2025

Geri Bildirim Türü							
☒	Öneri	☐	İstek	☐	Memnuniyet	☐	Şikayet

Geri Bildirimi İleten Kişinin/Kurumun								
Adı Soyadı	Can AYYILDIZ							
Telefon No.	0545 325 25 83							
E-Posta Adresi	Canayyildizzz@gmail.com							
Paydaş	☐	Öğrenci	☐	Akademik Personel	☐	İdari personel	☐	Diğer

Geri Bildirim Açıklaması
Mevcut ders programı ve ders içeriklerinin mesleğe ve sektöre hazırlık bakımından yeterli olduğunu düşünüyorum. Gerek mesleki temel bilgilerin, gerek geliştirici faktörlerin dersler de öğrencilere verildiğini düşünüyorum İncelediğim kadarıyla öğrencilere temel aşçılık eğitimi, hijyen ve sanitasyon, iş sağlığı gibi meslekte büyük önem arz eden dersler zaten mevcut. Geriye kalan menü planlama, mutfak çeşitleri, depolama ve arşivleme gibi derslerinde öğrenci arkadaşlarımıza mesleki hayatları boyunca büyük yardımı dokunacaktır. Önerebileceği tek konu öğrencilere verilen İngilizce dersinin daha çok mesleki İngilizce yoğunluklu verilmesi olabilir.

ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
PAYDAŞ GERİ BİLDİRİM FORMU

Doküman No	KK-FRM-0031
Yürürlük Tarihi	31.07.2023
Revizyon Tarihi	12.07.2024
Revizyon No	01
Sayfa No	2 / 2

- Bu formun amacı sunduğumuz hizmetlere ilişkin görüşlerinizi alarak iyileştirme çalışmalarına katkı sağlamaktır.
- Geri bildirimleriniz hakkında size geri dönüş yapabilmemiz için iletişim bilgilerinizi eksiksiz doldurmanız önem arz etmektedir.

CAN AYYILDIZ

Mezunların iş deneyimleri nelerdir?

2013 yılında mezun olduktan sonra önce demi chef olarak iş deneyimine başladım. Zaman içerisinde farklı restoranlarda farklı bölümlerde ve kademelerde çalıştım. Son 8 senedir de çalışmış olduğum şirkette mutfak şefliği yapıyorum. Bu sene başında da mutfaklar koordinatörü yardımcılığı yapmaktayım

Yeni mezun olacak arkadaşlara tavsiyem mesleki hayatlarının ilk dönemlerinde maddiyat yerine kendilerini geliştirmeye önem vermeleridir.

Mezunların iş alanları nelerdir?

Mesleğe başladığım günden itibaren restoranlarda çalıştım. Otelcilik deneyimim çok fazla yok. Restoran mutfaklarının hızlı ve geliştirilmeye daha açık olduğunu düşündüğüm için kendimi restoranlarda çalışmaya daha yakın buluyorum

İşletmede mesleki eğitimin iş bulma süreçlerine katkısı nelerdir?

Mesleki eğitim almış, belli başlı meslek konularda bilgi sahibi olan yeni mezun olmuş bir personel her zaman çalışma hayatına bir adım öndedir. Ve gelişimi de mesleki eğitim almayan bir personele göre daha hızlı olur.

DİLARA YÜKSEL

6. Mezunların iş deneyimleri nelerdir?

Mezun olduktan sonra garsonluk, fast food mutfakları, butik otellerde çalışma deneyimlerim oldu. Her birinden farklı deneyimler ve yeni şeyler öğrendim.

EK. 6. Mezunlardan alınan görüşleri eklere ekleyiniz.

7. Mezunların iş alanları nelerdir?

Kamu kurumu, aşçı.

8. İşletmede mesleki eğitimin iş bulma süreçlerine katkısı nelerdir?

Çalışma düzeni, yapılan yemek için kullanılan malzemeler, menü planlama, mal alımı gibi bir çok noktada katkı sağlamaktadır. Örneğin bir aylık bir menü planlama yapımında bir çok besin değerinin dengelenmesi ve uyum gibi.

1

9. En az bir mezun öğrencinin, mezun olmayan öğrencilere mentorluk yapması için faaliyet düzenleyiniz. Bu

faaliyetin sonuçları ve geri bildirimlerini raporlayınız.

.....