



III. GASTRONOMİ EĞİTİMİ ZİRVESİ MESLEK YÜKSEKOKULLARI ÇALIŞTAYI ANA SONUÇ RAPORU

15 Haziran 2026





REKTÖR ÖNSÖZÜ

III. Gastronomi Eğitimi Zirvesi kapsamında düzenlenen Meslek Yüksekokulları Çalıştayı, gastronomi ve aşçılık eğitiminin mevcut durumunu çok boyutlu biçimde değerlendiren, mesleki eğitimin niteliğini artırmaya yönelik ortak akıl üretimini önceleyen önemli bir akademik buluşma niteliği taşımaktadır. Çalıştayda meslek yüksekokullarında müfredat, öğretim elemanı yeterlilikleri, altyapı ve bütçe, öğrenci sorunları, sektörle entegrasyon, staj süreçleri, kalite, akreditasyon ve uluslararasılaşma başlıkları ayrı masalarda ele alınmış; her başlık altında mevcut durum, karşılaşılan sorunlar ve geliştirilebilecek çözüm önerileri değerlendirilmiştir.

Üniversiteler, yalnızca bilgi üreten kurumlar değil; aynı zamanda ülkenin nitelikli insan kaynağının yetişmesine, mesleki becerilerin güçlenmesine ve sektörlerin ihtiyaç duyduğu yetkinliklerin eğitim süreçlerine yansıtılmasına katkı sunan kurumlardır. Gastronomi eğitimi bu bakımdan özel bir öneme sahiptir. Çünkü bu alan, teorik bilginin yanı sıra uygulamalı eğitim altyapısı, mutfak becerisi, malzeme bilgisi, hijyen, ekip çalışması, iletişim, yabancı dil, dijital beceriler ve sektör deneyimi gibi birçok bileşeni birlikte gerektirmektedir. Çalıştay raporlarında da vurgulandığı üzere, uygulama mutfaklarının fiziki ve teknolojik altyapısı, sarf malzemesi ve bütçe olanakları, kontenjan-kapasite dengesi ve öğretim elemanı niteliği eğitim kalitesini doğrudan etkileyen temel unsurlar arasında yer almaktadır.

Bu rapor, meslek yüksekokullarında gastronomi eğitiminin daha güçlü, sürdürülebilir ve sektörle daha uyumlu bir yapıya kavuşması için yürütülen değerlendirmeleri bir araya getirmektedir. Müfredatın bölgesel ve sektörel ihtiyaçlara duyarlı biçimde güncellenmesi, uygulamalı eğitim olanaklarının geliştirilmesi, staj ve işletmede mesleki eğitim süreçlerinin güçlendirilmesi, sektör-akademi iş birliğinin kurumsal bir zeminde ele alınması ve kalite güvencesi anlayışının yaygınlaştırılması raporun öne çıkan başlıkları arasında yer almaktadır.

III. Gastronomi Eğitimi Zirvesi'nin, gastronomi eğitiminin bugünü ve geleceği üzerine yapılan akademik ve mesleki tartışmalara katkı sunmasını; meslek yüksekokullarında yürütülen eğitim faaliyetlerinin niteliğini artırmaya yönelik yeni değerlendirmelere zemin oluşturmasını temenni ederim. Çalıştayı hazırlanmasında, yürütülmesinde ve raporlaştırılmasında emeği geçen tüm akademisyenlere, sektör temsilcilerine ve katılımcılara teşekkür ederim.

Prof. Dr. Cem ZORLU

Rektör

Necmettin Erbakan Üniversitesi

GADER BAŞKANI ÖNSÖZÜ

Gastronomi Akademisyenleri Derneği olarak gastronomi eğitiminin niteliğini artırmayı, alanda çalışan akademisyenler arasında iş birliğini güçlendirmeyi ve eğitim süreçlerine ilişkin sorunları ortak akılla görünür kılmayı önemsiyoruz. III. Gastronomi Eğitimi Zirvesi kapsamında düzenlenen Meslek Yüksekokulları Çalıştayı da bu anlayışın bir sonucu olarak, gastronomi ve aşçılık eğitiminin farklı boyutlarını akademik, mesleki ve uygulamalı yönleriyle değerlendirmeye imkân sağlamıştır.

Çalıştay sürecinde oluşturulan masalarda meslek yüksekokullarında müfredat sorunları, öğretim elemanlarının nitelik ve yeterlilikleri, altyapı ve bütçe sorunları, öğrenci sorunları, MYO-sektörel entegrasyon ile uluslararasılaşma, akreditasyon ve kalite başlıkları ele alınmıştır. Masa raporları ve sunumlarında, gastronomi eğitiminin güçlü yönleri kadar geliştirilmesi gereken alanları da açık biçimde tartışılmıştır. Uygulama ağırlıklı eğitim yapısı, yerel istihdama ve bölgesel kalkınmaya katkı, sektörle iş birliği potansiyeli ve kaliteye yönelik farkındalık öne çıkan güçlü yönler arasında değerlendirilirken; müfredatın sektörel değişime uyumu, mesleki yabancı dil ve dijital beceriler, uygulama mutfaklarının altyapısı, bütçe ve sarf malzemesi gereksinimleri, öğretim elemanı yeterlilikleri, öğrenci destekleri, staj ve işletmede mesleki eğitim süreçleri üzerinde özellikle durulmuştur.

Bu raporun temel değeri, farklı kurum ve paydaşlardan gelen görüşlerin ortak bir çalışma zemini içinde bir araya getirilmiş olmasından kaynaklanmaktadır. Çalıştay çıktıları, gastronomi eğitiminin yalnızca ders planlarıyla sınırlı olmadığını; uygulama ortamları, öğretim elemanı niteliği, sektörle kurulan ilişkiler, öğrenci deneyimi, kalite güvencesi ve uluslararası görünürlikle birlikte değerlendirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Bu nedenle raporda yer alan öneriler, alanda yürütülecek yeni tartışmalar ve iyileştirme çalışmaları için önemli bir başvuru zemini sunmaktadır.

Gastronomi Akademisyenleri Derneği olarak, bu tür toplantıların akademisyenler, öğrenciler, sektör temsilcileri ve kurumlar arasında daha güçlü bir iletişim kurulmasına katkı sağlayacağına inanıyoruz. III. Gastronomi Eğitimi Zirvesi ve Meslek Yüksekokulları Çalıştayı'nın ortaya koyduğu ortak aklın, gastronomi eğitiminin niteliğini geliştirmeye yönelik çalışmalara katkı sunmasını diliyor; raporun hazırlanmasına emek veren tüm masa başkanlarına, raportörlere, akademisyenlere, sektör temsilcilerine ve katılımcılara teşekkür ediyorum.

Prof. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ
Gastronomi Akademisyenleri Derneği Başkanı

ONUR KURULU

Ad Soyad	Görev / Kurum
Prof. Dr. Hidayet OĞUZ	Rektör Yardımcısı, Necmettin Erbakan Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet DEMİREL	Turizm Fakültesi Dekanı, Necmettin Erbakan Üniversitesi

DÜZENLEME KURULU

Ad Soyad	Görev / Kurum
Prof. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ	Gastronomi Akademisyenleri Derneği Başkanı, Anadolu Üniversitesi
Prof. Dr. Murat YEŞİLTaş	Turizm Fakültesi Dekanı, Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi
Prof. Dr. Alper KURNAZ	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Prof. Dr. Rahman TEMİZKAN	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı, Osmangazi Üniversitesi
Prof. Dr. Gürkan AKDAĞ	Mersin Üniversitesi
Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı, Necmettin Erbakan Üniversitesi
Doç. Dr. Adem ARMAN	Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürü, Akdeniz Üniversitesi
Doç. Dr. Olcay KİLİNÇ	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi
Doç. Dr. Yener OĞAN	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı, Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Erhan BABAÇ	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

ORGANİZASYON KURULU

Ad Soyad	Kurum
Öğr. Gör. Dr. Esra ZIVALI	Anadolu Üniversitesi
Beyda OKUR	Anadolu Üniversitesi
Nazlıcan BULUT	Anadolu Üniversitesi
Cihat ÖZOĞUL	Anadolu Üniversitesi
Dilan Buket ZENGİN	Anadolu Üniversitesi

KATILIMCILAR

Prof. Dr. Havva Nilgün BUDAK	Prof. Dr. Dilek ACAR	Doç. Dr. Osman ÇAVUŞ
Doç. Dr. Züleyhan BARAN	Doç. Dr. Sezen COŞKUN	Doç. Dr. Mehmet CAN
Doç. Dr. Ayşe Büşra MADENCİ	Doç. Dr. Eda GÜNEŞ	Doç. Dr. Yeliz PEKERŞEN
Dr. Öğr. Üyesi Rıdvan SOLMAZ	Dr. Öğr. Üyesi Emrah Köksal SEZGİN	Dr. Öğr. Üyesi Seda Nur KESKİN
Dr. Öğr. Üyesi Yasin ÖZASLAN	Dr. Öğr. Üyesi Şule Demir TOMAİLİ	Dr. Öğr. Üyesi Sinem TÜRK ASLAN
Dr. Öğr. Üyesi Hasan İbrahim KOZAN	Arş. Gör. Zeynep GÜRBÜZ	Öğr. Gör. Dr. Öznur EYMİR
Öğr. Gör. Dr. Figen YÜCE	Öğr. Gör. Dr. Yaşar SEVİMLİ	Öğr. Gör. Dr. Meral İŞ
Öğr. Gör. Şerife Umay CİCİK	Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA	Öğr. Gör. Ayhan GÖKDEMİR

Öğr. Gör. Cemil USLU	Öğr. Gör. Burak ÇITAK	Öğr. Gör. Ali Kemal KEMER
Öğr. Gör. Yusuf KARA	Öğr. Gör. Mete Han ÜNER	Öğr. Gör. Mustafa Emre ŞİRİN
Öğr. Gör. Hüsnü KASAR	Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR	Öğr. Gör. Yusuf YERLİ
Öğr. Gör. Nusret Ercan ŞENLİKÇİ	Öğr. Gör. Ufuk SAMAV	Öğr. Gör. Uğur Eren TAŞKESEN
Öğr. Gör. Fatih YILDIRIM	Öğr. Gör. Osman ÖZER	Öğr. Gör. Umut AÇICI
Öğr. Gör. Şinasi ÖZMEN	Öğr. Gör. Dr. Sercan BENLİ	Öğr. Gör. Ünalcan KUTAL
Öğr. Gör. Murat ÖZCAN	Öğr. Gör. Zekeriya BİLİCİ	Emre ÖZDOĞAN
Emre SADEM	Mesut TEKİN	Kadir KARABAŞ
Halis CAN	Fatih GÜLMEZ	

ZİRVENİN AMACI VE ORGANİZASYONU

III. Gastronomi Eğitimi Zirvesi (2026) Programı: Zirve, 15 Haziran 2026 tarihinde sabah saat 09.00'da kayıt işlemleriyle başlamıştır. Saat 09.30'da açılış, saygı duruşu ve İstiklal Marşı ile devam eden program, 09.45'de açılış konuşmaları ve çalışmanın amacının anlatılmasıyla devam etmiştir. Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Murat YEŞİLTAS'ın moderatörlüğünde oturumlar başlamıştır.

Orurumlar "Meslek Yüksekokulları Çalıştayı" başlığı altında altı ana temadan oluşan toplam altı masada gerçekleştirilmiştir.

Birinci oturumda oluşturulan temalar üzerinden malalar belirlenmiştir. Ardından ikinci oturumda, MYO aşçılık programlarının ana temalar üzerinden sorunlar tartışılmıştır.

Öğle arası 12.30-14.30 saatleri arasında Konya Ateşbazi Veli Türbesinde verilmiş ve program 14.30-16.30 arasında üçüncü oturumla devam etmiştir. Bu oturumda, sorunların analizi, çözüm önerilerinin geliştirilmesi ve masa sonuç raporlarının oluşturularak sunumların hazırlanması gerçekleştirilmiştir.

Katılımcılar, altı ayrı masada gerçekleştirilen oturumlara katkı sağlamak istedikleri tema seçimleri üzerinden kendi istekleri üzerine yer almıştır. Her masada bir komisyon başkanı ve bir komisyon raportörü olmak üzere 6 ila 9 katılımcı bulunmuştur. Katılımcılar, komisyon başkanlarını aralarından seçerek belirlemişlerdir. Ayrıca, tartışmaların kaydedilmesi amacıyla her masada bir raportör belirlemişlerdir. Bu düzenleme, katılımcıların etkin ve verimli bir şekilde bilgi paylaşımı yapmalarını sağlamak amacıyla yapılmıştır. Her masada belirli konu başlıklarına ilişkin tartışmalar gerçekleştirilmiştir. Oturumların bitmesinin ardından komisyon başkanları tarafından grup sunumları gerçekleştirilmiş ve genel değerlendirme yapılmıştır.

Kapanış 18.00'da çalıştay sonuç bildirgesinin sunumuyla gerçekleştirilmiştir.

Zirvenin Hedefleri

- Meslek yüksekokullarında müfredat sorunlarının belirlenmesi; ön lisans programlarının gözden geçirilmesi ve uygulama olanaklarının artırılması.
- Uluslararasılaşma, akreditasyon ve kalite sorunlarının incelenmesi; program akreditasyonu için gerekli kriterlerin belirlenmesi ve yaygınlaştırılması.
- Meslek yüksekokulları ile sektörel entegrasyonun değerlendirilmesi; üniversite-sektör iş birliğinin güçlendirilmesi ve mezunların meslek standartlarının ele alınması.
- Meslek yüksekokulu öğrencilerinin sorunlarının belirlenmesi ve çözüm önerilerinin geliştirilmesi.
- Altyapı ve bütçe sorunlarının belirlenmesi ve çözüm önerilerinin geliştirilmesi.

Çalışma Masaları

Masa	Başlık	Komisyon Başkanı	Raportör
1	Meslek Yüksekokullarında Müfredat Sorunları	Dr. Öğr. Üyesi Emrah Köksal SEZGİN	Öğr. Gör. Ünalcan KUTAL

Masa	Başlık	Komisyon Başkanı	Raportör
2	MYO Öğretim Elemanlarının Nitelik ve Yeterlilikleri	Doç. Dr. Mehmet CAN	Öğr. Gör. Dr. Meral İŞ / Dr. Öğr. Üyesi Şule Demir TOMAILİ
3	Altyapı ve Bütçe Sorunları	Öğr. Gör. Uğur Eren TAŞKESEN	Öğr. Gör. Dr. Yaşar SEVİMLİ
4	MYO Öğrenci Sorunları	Doç. Dr. Osman ÇAVUŞ	Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR
5	MYO-Sektörel Entegrasyon	Dr. Öğr. Üyesi Seda Nur KESKİN	Öğr. Gör. Şerife Umay CİCİK
6	Uluslararasılaşma, Akreditasyon ve Kalite	Prof. Dr. Havva Nilgün BUDAK	Doç. Dr. Züleyhan BARAN

3. ÇALIŞMA GRUPLARINA İLİŞKİN GÖRSELLER



Görsel 1. Çalıştay masa çalışmalarından görüntü.



Görsel 2. Çalıştay masa çalışmalarından görüntü.



Görsel 3. Çalıştay masa çalışmalarından görüntü.

4. GENEL DEĞERLENDİRME

Altı masanın rapor ve sunumlarında; uygulama ağırlıklı eğitim yapısı, yerel istihdam ve bölgesel kalkınmaya katkı, sektörle iş birliği potansiyeli, alanın öğrenci ve sektör nezdindeki ilgisi ile kalite ve uluslararasılaşmaya yönelik artan farkındalık güçlü yönler olarak öne çıkmıştır.

Ortak sorun alanları; müfredatların bölgesel ve sektörel ihtiyaçlara uyumu, mesleki yabancı dil ve dijital beceriler, öğretim elemanlarının alan ve uygulama yeterlilikleri, uygulama mutfaklarının fiziksel ve teknolojik altyapısı, bütçe ve sarf malzemesi, kontenjan-kapasite dengesi, staj ve işletmede mesleki eğitim, öğrenci destekleri, uluslararası hareketlilik, akreditasyon ve veri temelli kalite yönetimi başlıklarında yoğunlaşmıştır.

Masa Dokümanlarında Tekrarlanan Öncelikler

1. Kontenjanların fiziksel altyapı, ekipman, istasyon ve öğretim elemanı kapasitesi dikkate alınarak belirlenmesi. (Masa 1, 3 ve 4)
2. Ortak/temel derslerin güvence altına alınması; müfredatın bölgesel ihtiyaçlar, dijitalleşme, sürdürülebilirlik ve sektör beklentilerine göre güncellenmesi. (Masa 1, 4, 5 ve 6)
3. Mesleki yabancı dilin uygulamayla bütünleştirilmesi; dijital okuryazarlık, yumuşak beceriler, kriz ve zaman yönetiminin güçlendirilmesi. (Masa 1 ve 4)
4. Öğretim elemanı istihdamında alan uzmanlığı ve uygulama becerisinin ölçülmesi; eğitimcilerin eğitimi ve sektör deneyiminin desteklenmesi. (Masa 1 ve 2)
5. Uygulama mutfakları için asgari altyapı, ekipman, hijyen, iş sağlığı ve güvenliği standartlarının oluşturulması; sürdürülebilir bütçe sağlanması. (Masa 3 ve 4)
6. Staj ve iş başında eğitimin öğrenme hedefleri, işletme mentörlüğü ve akademik denetimle güçlendirilmesi; uygun programlarda 3+1 modelinin uygulanması. (Masa 4 ve 5)
7. Kariyer, psikolojik danışmanlık, burs, mentörlük, mezun izleme ve işveren geri bildirim mekanizmalarının geliştirilmesi. (Masa 4 ve 6)
8. Erasmus+ hareketlilikleri, uluslararası iş birlikleri, dijital kalite yönetimi, paydaş katılımı ve PUKÖ döngüsünün güçlendirilmesi. (Masa 6)

5. MASA BAZLI BULGULAR, ÖNERİLER VE ÇIKTILAR

5.1. Meslek Yüksekokullarında Müfredat Sorunları

Komisyon Başkanı: Dr. Öğr. Üyesi Emrah Köksal SEZGİN | **Raportör:** Öğr. Gör. Ünalcan KUTAL

Temel Tespitler

- Birçok aşçılık programının benzer müfredatlar uygulaması, bölgesel ve sektörel ihtiyaçlara göre esnekliği sınırlandırmaktadır.
- Mesleki İngilizce çoğunlukla teorik gramer eğitimi düzeyinde kalmakta; reçete okuma, teknik terminoloji ve konuşma pratiği yeterince gelişmemektedir.
- Altyapı, istasyon, ekipman ve malzeme bütçesi yetersizlikleri uygulamalı dersleri gösteri modeline dönüştürebilmektedir.
- Dijital otomasyon, modern mutfak teknolojileri, yumuşak beceriler, kriz yönetimi, sürdürülebilir gastronomi ve alternatif beslenme eğilimleri müfredatta yeterince yer bulmamaktadır.
- Öğretim elemanlarının güncel sektör pratiklerinden uzaklaşması ve müfredat güncelleme süreçlerinin yavaşlığı eğitimin işlevselliğini azaltabilmektedir.

Çözüm Önerileri

- Müfredatın yüzde 60'ının temel zorunlu derslerden, yüzde 40'ının bölgesel iş gücü analizine göre esneyen derslerden oluşturulması.
- Mesleki yabancı dilin mutfak uygulamalarıyla bütünleştirilmesi; yabancı dilde reçete uygulama ve menü sunumu simülasyonlarının kullanılması.
- Mutfak otomasyon sistemleri, modern mutfak teknolojileri, gastronomide dijitalleşme, sürdürülebilir gastronomi ve sıfır atık ile alternatif beslenme başlıklarının derslere eklenmesi.
- Mutfakta stres ve zaman yönetimi, ekip çalışması, liderlik ve meslek etiği gibi derslerin vaka ve rol yapma uygulamalarıyla desteklenmesi.
- Sektör sponsorlukları, modüler eğitim, sektörel staj/gözlem ve sektör profesyonelleriyle eşli ders modellerinin uygulanması.
- Staj süreleri ve akademik takvimin sezon dikkate alınarak düzenlenmesi; İME için YÖK ve Turizm Bakanlığı nezdinde protokol geliştirilmesi.

Masa Raporunda/Sunumunda Öne Çıkan Sonuçlar

1. Müfredat güncellemesi ve ortak mesleki uygulama derslerinde standartlaşma.
2. Müfredatın uygulanması için fiziki ve akademik altyapının güçlendirilmesi.
3. Staj ve İşletmede Mesleki Eğitim programlarının süre, takvim, protokol ve işletme bakımından güçlendirilmesi.

5.2. MYO Öğretim Elemanlarının Nitelik ve Yeterlilikleri

Komisyon Başkanı: Doç. Dr. Mehmet CAN | **Raportör:** Öğr. Gör. Dr. Meral İŞ / Dr. Öğr. Üyesi Şule Demir TOMAİLİ

Temel Tespitler

- Alan dışı veya yeterli sektör deneyimi bulunmayan öğretim elemanları mesleki derslerde görevlendirilebilmektedir.
- Uygulama becerileri, ders anlatım kapasitesi, iletişim, pedagojik yeterlilik ve teknolojik yetkinlik seçim süreçlerinde yeterince değerlendirilememektedir.
- Uygulama derslerine girebilecek öğretim elemanı sayısı, ders saati ve iş yükü planlamaları yetersiz kalabilmektedir.
- Hizmet içi eğitim, güncel teknoloji ve endüstriyel ekipman eğitimleri ile sektör deneyimini güncelleme imkânları sınırlıdır.
- Staj ve İşletmede Mesleki Eğitim süreçlerinin izlenmesi için öğretim elemanlarına yeterli zaman ve destek sağlanamamaktadır.

Çözüm Önerileri

- Öğretim elemanı istihdamında alan mezuniyetinin temel kriter olması ve YÖK tarafından alan bazlı asgari yeterlilik standartlarının oluşturulması.
- Akademik kadro alımlarında uygulama sınavı ve örnek ders uygulamasının yapılması; pedagojik yeterliliklerin değerlendirmeye alınması.
- Her programda asgari sayıda uygulama ağırlıklı öğretim elemanı bulunması ve ders yüklerinin uzmanlık alanlarına göre planlanması.
- Eğiticilerin eğitimi, sertifikalı pedagojik/teknolojik eğitimler ve güncel gastronomi uygulamalarına yönelik programların düzenli yürütülmesi.
- Öğretim elemanlarının sektör ziyaretleri, saha çalışmaları, sektör stajları ve ortak projelerinin desteklenmesi; staj/İME süreçlerinin düzenli izlenmesi.

Masa Raporunda/Sunumunda Öne Çıkan Sonuçlar

1. Öğretim elemanı istihdamında uzmanlık alanı, ders yetkinlikleri ve iş yükünün gözetilmesi.
2. Uygulama sınavının zorunlu hale getirilmesi ve program açılışlarında asgari uygulamacı öğretim elemanı şartı aranması.

3. YÖK koordinasyonunda eğitimcilerin eğitimi, sektör stajı ve sürekli mesleki gelişim programlarının ulusal düzeyde uygulanması.

5.3. Altyapı ve Bütçe Sorunları

Komisyon Başkanı: Öğr. Gör. Uğur Eren TAŞKESEN | **Raportör:** Öğr. Gör. Dr. Yaşar SEVİMLİ

Temel Tespitler

- Uygulama laboratuvarlarının fiziksel ve teknolojik altyapısı ile endüstriyel ekipman, havalandırma, yangın söndürme ve atık yönetimi sistemleri yetersiz kalabilmektedir.
- Kontenjanların laboratuvar kapasitesi dikkate alınmadan belirlenmesi, öğrenci başına çalışma alanını ve bireysel uygulama fırsatını azaltmaktadır.
- Akıllı fırın, vakum cihazları ve benzeri dijital gastronomi teknolojilerine erişim; satın alma, bakım, kalibrasyon ve sarf maliyetleri nedeniyle sınırlıdır.
- Sarf malzemesi, ekipman bakımı, yenileme ve mutfak işletimi için ayrılan bütçeler yetersizdir.
- Nitelikli, ithal veya yöresel ürünlere erişim ve ödeneklerin zamanında kullanılamaması, uygulama derslerini ve müfredat akışını olumsuz etkileyebilmektedir.

Çözüm Önerileri

- YÖK tarafından uygulama mutfaklarının fiziksel özellikleri, ekipman standartları ve öğrenci kapasitesine ilişkin asgari kriterleri belirleyen ortak mevzuat ve standart eğitim mutfağı modeli geliştirilmesi.
- Uygulama mutfaklarının fiziksel ve teknolojik altyapısının güçlendirilmesi; sanal ve artırılmış gerçeklik uygulamalarının eğitim süreçlerine entegre edilmesi.
- Kontenjanların mutfak kapasitesi ve öğretim elemanı yeterliliğine göre yeniden düzenlenmesi.
- Öğrenci sayısı, uygulama ders yoğunluğu ve sarf malzemesi gereksinimlerine göre program bazlı ve sürdürülebilir bütçe oluşturulması; “Gastro Kalkan” benzeri finansman modellerinin değerlendirilmesi.
- Yerel üretici, tedarikçi, kooperatif ve sektör işletmeleriyle iş birlikleri kurulması; yıllık satın alma ve alternatif tedarik planlarının hazırlanması.
- Ödeneklerin eğitim-öğretim dönemi başlamadan önce planlı ve zamanında aktarılması; program bazlı kullanım esnekliği bulunan ek kaynakların oluşturulması.

Masa Raporunda/Sunumunda Öne Çıkan Sonuçlar

1. Yeni ve mevcut programlar için asgari fiziki ve teknik altyapı koşullarını düzenleyen ve denetleyen YÖK mevzuatı.
2. Uygulama mutfağı bütçelerinin öğrenci sayısı ve uygulama ders yoğunluğuna göre öğrenci başına katsayı üzerinden planlanması.
3. Ulusal ve uluslararası projeler hazırlanması ve ilgili kurum/kuruluşlardan mali destek sağlanması.

5.4. MYO Öğrenci Sorunları

Komisyon Başkanı: Doç. Dr. Osman ÇAVUŞ | **Raportör:** Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR

Temel Tespitler

- Uygulama atölyeleri, ekipman ve ergonomik mutfak tasarımlarındaki yetersizlikler öğrencilerin uygulamalı eğitimini etkilemektedir.
- Staj yeri bulma, stajın denetlenmesi ve öğrenme niteliği ile kariyer planlama, rehberlik ve istihdam desteği alanlarında sorunlar bulunmaktadır.
- Mesleki yabancı dil ve dijital yeterlilikler sınırlı; müfredatlar sektör beklentileriyle tam örtüşmeyebilmektedir.
- Psikolojik danışmanlık, ekonomik destek ve sosyal imkânlar öğrenci ihtiyaçlarını karşılamada yetersiz kalabilmektedir.
- Kontenjan baskısı, uygulama bütçesi belirsizliği ve DGS geçişlerindeki ders uyumsuzlukları eğitim kalitesini ve öğrenci memnuniyetini etkileyebilmektedir.

Çözüm Önerileri

- Uygulama alanlarının geliştirilmesi, ergonomik eğitim ortamlarının oluşturulması ve kontenjanların fiziki kapasiteye göre belirlenmesi.

- Standart staj uygulamaları ve devlet destekli sektör protokollerinin geliştirilmesi; öğrencinin stajda öğrenen birey olarak görülmesi.
- Kariyer merkezlerinin etkinleştirilmesi, mentörlük programlarının kurulması ve mezun izleme çalışmalarının yürütülmesi.
- Mesleki yabancı dil ve dijital okuryazarlık eğitimlerinin güçlendirilmesi; eğitim süreçlerinin sektör ihtiyaçlarına göre güncellenmesi.
- Psikolojik danışmanlık ve akran mentörlüğünün yaygınlaştırılması; devamsızlık durumlarında erken uyarı sistemlerinin kurulması.
- Uygulama dersleri için belirli bir gıda malzemesi bütçesi ayrılması ve ortak/çekirdek müfredat uygulamalarının geliştirilmesi.

Masa Raporunda/Sunumunda Öne Çıkan Sonuçlar

1. Asgari Uygulama Eğitimi Standardı.
2. Nitelikli Staj ve Sektörel İş Birliği Modeli.
3. Öğrenci Destek, Kariyer ve Mezun İzleme Mekanizması.

5.5. MYO-Sektörel Entegrasyon

Komisyon Başkanı: Dr. Öğr. Üyesi Seda Nur KESKİN | **Raportör:** Öğr. Gör. Şerife Umay CİCİK

Temel Tespitler

- Sektör beklentileri ile akademik öğrenim çıktıları arasında uyumsuzluk bulunabilmektedir.
- Akademik takvim ile turizm sezonu uyumsuz; staj süresi yetersiz ve staj mevzuatı konusunda bilgi eksiklikleri bulunmaktadır.
- Uygulama mutfakları ile sektör mutfakları teknoloji ve donanım bakımından yeterince bütünleşmemektedir.
- Akademik danışmanlık ile sektör mentörlüğü eşgüdümlü yürütülmemekte; usta-çırak iletişimi stajyer öğrenciyi sürecin dışında bırakabilmektedir.
- Sektörel tanıtım yetersiz kalmakta ve yerel işletmeler staj yeri olarak yeterince değerlendirilememektedir.

Çözüm Önerileri

- Sektör danışma komitelerinin oluşturulması, düzenli toplantılar yapılması ve önerilerin müfredata entegre edilmesi.
- Akademik takvimin turizm sezonuna uyumlu hale getirilmesi.
- MYO birimlerinin 3+1 modeline geçmesi; staj yerine iş başında eğitim programının uygulanması ve mesleki uygulama derslerinin sektöre adaptasyonu desteklemesi.
- Her işletmede öğrenciye rehberlik edecek bir kişinin atanması ve akademik danışmanla iletişim halinde olması.
- İşletmecilerin ve şeflerin derslere dahil edilmesi, teknik gezilerin ve sektörel tanıtım faaliyetlerinin artırılması.
- Yerel işletmelerle iş birliği yapılması; müfredatın belirli aralıklarla güncellenmesi; sektörle ortak projeler yürütülmesi ve yılda iki kez sektörle bir araya gelinmesi.

Masa Raporunda/Sunumunda Öne Çıkan Sonuçlar

1. Üniversite-sektör iş birliklerinin geçici protokoller yerine uzun soluklu iş birlikleri şeklinde kurgulanması.
2. Kurumsal ve yerel işletmelerde çalışan tecrübeli şeflerin eğitim-öğretim faaliyetlerinde yer almasına imkân sağlanması ve bu kapsamda mevzuat önerisi geliştirilmesi.
3. Öğrencilerin mesleki deneyimlerinin artırılması için 3+1 uygulamalı eğitim modeline geçilmesi ve uygulama alanlarının sektör ihtiyacına göre revize edilmesi.

5.6. Uluslararasılaşma, Akreditasyon ve Kalite

Komisyon Başkanı: Prof. Dr. Havva Nilgün BUDAK | **Raportör:** Doç. Dr. Züleyhan BARAN

Temel Tespitler

- Kalite güvencesi ve akreditasyona ilişkin kurumsal farkındalık artmakla birlikte kalite kültürü tüm paydaşlar tarafından yeterince benimsenmemektedir.
- Uluslararası iş birlikleri ve öğrenci/personel hareketliliği istenen düzeyde değildir.
- Program çıktılarının izlenmesi, performans göstergeleri ve dijital kalite yönetim sistemlerinin etkin kullanımı konusunda gelişim ihtiyacı bulunmaktadır.

- Akreditasyonun belge odaklı görülmesi, kaynak ve insan gücü yetersizliği ile paydaş katılımının sınırlılığı süreçlerin sürdürülebilirliğini etkilemektedir.
- Program çıktıları küresel yetkinlikleri yeterince içermemekte ve geri bildirimler sürekli iyileştirmeye yeterince dönüştürülememektedir.

Kaynaklarda Yer Alan Çözüm Önerileri

- Erasmus+ KA131 ve KA171 kapsamında yeni iş birliği protokollerinin geliştirilmesi ve uluslararası ortak eğitim modellerinin yaygınlaştırılması.
- Düzenli kalite farkındalık eğitimleri yapılması ve Birim Kalite Yönetim Temsilcisi sisteminin oluşturulması.
- Dijital performans izleme, entegre dijital kalite yönetimi ve otomasyon sistemlerinin kurulması; program çıktılarının ölçülebilir göstergelerle izlenmesi.
- İç ve dış paydaş geri bildirimlerinin düzenli alınması ve PUKÖ döngüsüyle iyileştirme faaliyetlerine dönüştürülmesi.
- Kalite ofisleri ve uzman destek yapılarının oluşturulması; sürdürülebilir bütçe ve altyapının sağlanması.
- Sosyal Transkript/Etkinlik Takip Sistemi, uluslararası stajlar, mikro yeterlilikler, öğrenci araştırma projeleri ve ulusal/uluslararası iş birliklerinin desteklenmesi.

Masa Raporunda/Sunumunda Öne Çıkan Sonuçlar

- Stratejik planlama, eğitim-öğretim, araştırma ve yönetim süreçleriyle bütünleşik kalite güvence sistemi.
- Dijital geri bildirim sistemleri, kalite eğitimleri, elektronik kalite yönetimi ve profesyonel kalite koordinasyon yapıları.
- Erasmus+ iş birlikleri, sektör protokolleri, mikro yeterlilikler, uluslararası stajlar ve öğrenci araştırma projeleriyle uluslararası görünürlük.

6. EYLEM PLANI

Aşağıdaki eylemler, masa raporları ve sunumlarında belirtilen kısa, orta ve uzun vadeli hedeflerden seçilerek aynen ya da anlamı korunarak düzenlenmiştir. Kaynaklarda belirtilmeyen sorumlu kurumlar ve nicel göstergeler eklenmemiştir.

Kısa Vadeli Hedefler (0-1 Yıl)

Kaynak	Hedef / Öneri
Masa 1	Ders havuzlarına “Sıfır Atık” ve “Dijital Mutfak” gibi seçmeli derslerin eklenmesi.
Masa 2	Öğretim elemanı yeterliliklerine ilişkin ulusal kriterlerin belirlenmesi; eğitimcilerin eğitimi ihtiyaç analizinin yapılması; sektör temsilcileriyle iş birliği protokollerinin hazırlanması.
Masa 3	Kontenjanların uygulama mutfak kapasitesi ve öğretim elemanı yeterliliğine göre yeniden düzenlenmesi; ayrı ve sürdürülebilir bütçe kalemlerinin oluşturulması.
Masa 4	Sosyal imkânların ve burs olanaklarının artırılması; kontenjanların sınırlandırılması.
Masa 6	Birim Kalite Yönetim Temsilcisi görevlendirilmesi; standart anket ve geri bildirim formları, dijital izleme mekanizmaları, kalite eğitimleri ve başarı ölçütlerinin oluşturulması.

Orta Vadeli Hedefler (1-3 Yıl)

Kaynak	Hedef / Öneri
Masa 1	Endüstriyel mutfak üreticileri ve otellerle laboratuvar/malzeme sponsorluk protokollerinin tamamlanması.
Masa 2	YÖK koordinasyonunda eğitici eğitimi sisteminin kurulması; uygulama sınavının yaygınlaştırılması; dernek ve STK iş birliğiyle eğitimci eğitimi programlarının uygulanması.
Masa 3	Uygulama mutfaklarının fiziksel altyapı, ekipman ve teknolojik donanım açısından geliştirilmesi; dijital gastronomi teknolojilerinin eğitim süreçlerine entegrasyonunun artırılması.
Masa 4	Devlet destekli protokollerin etkinleştirilmesi; yurt dışı kariyer bağlantılarının kurulması; temel derslerde çekirdek müfredatın oluşturulması.

Kaynak	Hedef / Öneri
Masa 6	Sosyal Transkript/Etkinlik Takip Sistemi; kamu, özel sektör ve STK protokolleri; KA131/KA171 anlaşmaları; dijital kalite altyapısı; PUKÖ ve otomasyon sistemlerinin geliştirilmesi.

Uzun Vadeli Hedefler (3 Yıl ve Üzeri)

Kaynak	Hedef / Öneri
Masa 1	Ders planının yüzde 40 bölgesel esneklik ve modüler/blok eğitim modeline göre revize edilmesi.
Masa 2	MYO öğretim elemanı akreditasyon sistemi ve ulusal yeterlilik çerçevesinin uygulanması; mesleki gelişim sisteminin kurumsallaştırılması.
Masa 3	Uygulama mutfakları için denetimli ulusal model; sürdürülebilir finansman; yapay zekâ, sanal gerçeklik ve dijital gastronomi uygulamalarının yaygınlaştırılması.
Masa 4	Uluslararası müfredatın hazırlanması ve akreditasyon sürecinin uyumlaştırılması.
Masa 6	Kalite ve akreditasyonun kurumsal kültürün parçası olması; kalite ofisleri ve dijital kalite ekosistemi; ulusal/uluslararası iş birlikleri; öğrenci araştırma projeleri ve stratejik gösterge takibi.

Süre Belirtilmeden Sunulan Masa 5 Eylemleri

- Yalnızca kurumsal işletmelerle değil yerel işletmelerle de iş birliği yapılması.
- Müfredatın belirli aralıklarla güncellenmesi.
- Sektörle ortak projeler yapılması.
- Yılda iki defa sektörle bir araya gelinmesi.

7. BEKLENEN ÇIKTILAR VE İZLEME BAŞLIKLARI

Kaynak	Beklenen Çıktı / İzleme Başlığı
Masa 1	Bölgesel/sektörel esneklik, uygulamayla bütünleşen yabancı dil ve iletişim becerileri, sürdürülebilirlik ve dijitalleşme yetkinliği, uzun vadeli sektör iş birlikleri ve akademik kadronun güncelliği.
Masa 2	Eğitim-öğretim kalitesinde standartlaşma; uygulamalı eğitim kapasitesinin güçlenmesi; öğretim elemanlarının mesleki yeterliliklerinin artması; sektör beklentileriyle uyumlu eğitici profili ve program akreditasyon süreçlerinin güçlenmesi.
Masa 3	Uygulama mutfaklarının fiziksel ve teknolojik altyapısının iyileştirilmesi; okul-sektör iş birlikleriyle ek kaynak ve sürdürülebilirlik; öğrencilerin güncel uygulamalara erişimi ve istihdam edilebilirliğinin artması.
Masa 4	Öğrenci memnuniyetinin ve eğitim kalitesinin yükselmesi; mezun izleme ve işveren geri bildirim formu; asgari uygulama atölyesi ve ekipman standardı taslağı.
Masa 6	Standart anket ve geri bildirim formları; dijital izleme; başarı ölçütleri; Sosyal Transkript/Etkinlik Takip Sistemi; PUKÖ döngüsü; kalite ve uluslararasılaşma göstergelerinin stratejik yönetim içinde izlenmesi.

8. SONUÇ BİLDİRGESİ

Masa raporlarında ve sunumlarında sonuç bildirgesine alınması önerilen mesajlar bir araya getirildiğinde aşağıdaki ortak sonuçlar ortaya çıkmaktadır:

1. Meslek yüksekokullarındaki gastronomi ve aşçılık eğitimi, uygulama ağırlıklı yapısı nedeniyle güçlü fiziki altyapı ve özel bütçe planlaması gerektirmektedir.
2. Program kontenjanları; uygulama mutfağı, ekipman, istasyon ve öğretim elemanı kapasitesi dikkate alınarak belirlenmelidir.
3. Müfredatlarda ortak ve temel mesleki dersler güvence altına alınmalı; bölgesel ihtiyaçlar, dijitalleşme, sürdürülebilirlik ve sektör beklentileri doğrultusunda düzenli güncelleme yapılmalıdır.

4. Mesleki yabancı dil uygulamayla bütünleştirilmeli; dijital yeterlilikler, yumuşak beceriler, stres ve zaman yönetimi ile ekip çalışması güçlendirilmelidir.
5. Öğretim elemanı istihdamında alan uzmanlığı, uygulama becerisi, ders anlatımı, pedagojik yeterlilik, teknolojik yeterlilik ve sektör deneyimi değerlendirilmelidir.
6. Uygulama mutfakları için asgari fiziki, teknik, hijyen, iş sağlığı ve güvenliği standartları oluşturulmalı; ekipman ve sarf malzemesi için sürdürülebilir kaynak sağlanmalıdır.
7. Staj ve işletmede mesleki eğitim; öğrenciyi öğrenen birey olarak gören, işletme seçimi, mentörlük, akademik danışmanlık, denetim ve değerlendirmeyi içeren bir yapıya kavuşturulmalıdır.
8. Üniversite-sektör iş birlikleri geçici protokoller yerine uzun süreli ortaklıklara dönüştürülmeli; kurumsal ve yerel işletmeler ile tecrübeli şefler eğitim süreçlerine dahil edilmelidir.
9. Öğrencilerin ekonomik, psikolojik, akademik ve kariyer gereksinimleri desteklenmeli; mezun izleme ve işveren geri bildirimi düzenli hale getirilmelidir.
10. Uluslararası iş birlikleri ve Erasmus+ hareketlilikleri artırılmalı; kalite ve akreditasyon süreçleri dijital izleme, paydaş katılımı, performans göstergeleri ve PUKÖ döngüsüyle sürekli iyileştirme anlayışına dönüştürülmelidir.

9. GENEL SONUÇ

Kaynak dokümanların ortak değerlendirmesi, meslek yüksekokullarındaki gastronomi eğitiminin uygulamalı niteliğinin; müfredat, öğretim elemanı yeterliliği, altyapı, bütçe, kontenjan, staj, sektör iş birliği, öğrenci desteği, uluslararasılaşma ve kalite süreçlerinin birlikte ele alınmasına bağlı olduğunu göstermektedir.

Masa raporlarında önerilen kısa, orta ve uzun vadeli hedeflerin uygulanması; uygulama olanaklarının güçlendirilmesi, sektörle uyumlu mezun yetiştirilmesi, öğrenci memnuniyeti ve istihdam edilebilirliğinin artırılması ile kalite ve akreditasyon kültürünün kurumsallaşmasına katkı sağlayacaktır.

Rapor Tarihi: 15 Haziran 2026

III. Gastronomi Eğitimi Zirvesi - Meslek Yüksekokulları Çalıştayı