

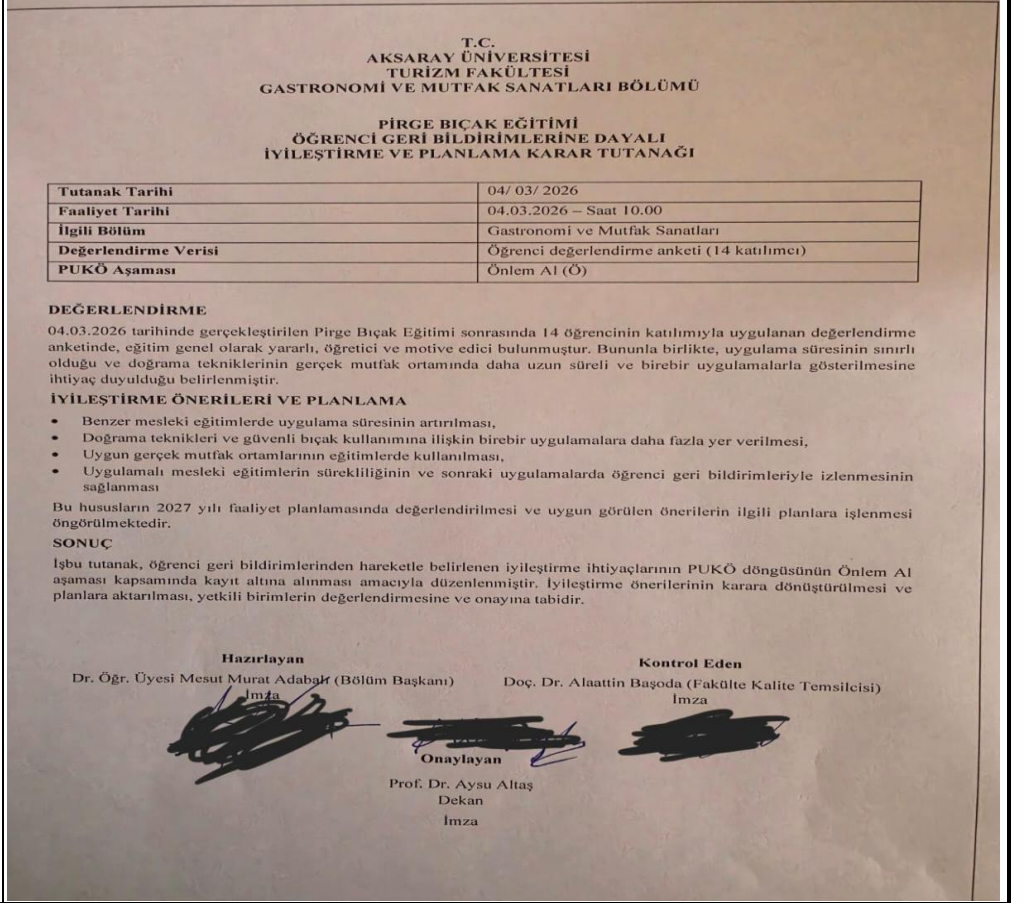
Birim Adı	Turizm Fakültesi		
Hazırlama Tarihi	04.03.2026		
Faaliyet Adı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerine Pirge Bıçak Eğitimi Uygulaması		
İlgili YÖKAK Alt Ölçütü	B.2.1. Öğretim yöntem ve teknikleri		
Sürece Dahil Olan Paydaşlar	Pirge Akademi		
Planlama	Açıklama	26.02.2026 tarihinde Fakülte Kalite Komisyonu Toplantısında öğrencilerin mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmeye yönelik uygulamalı, deneyimsel ve sektör destekli eğitim faaliyetlerinin yaygınlaştırılması hedefi doğrultusunda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerine bıçak kullanımı, doğrama teknikleri, mutfak güvenliği ve mesleki standartlar konusunda uygulamalı eğitim verilmesi planlanmıştır.	
	Kanıt	P1: Fakülte Kalite Komisyonu Kararı (26.02.2026), Karar Erişim Linki (Tıklayınız)	
Uygulama	Açıklama	Planlama doğrultusunda, 04.03.2026 tarihinde saat 10.00'da Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerine yönelik Pirge Bıçak Eğitimi gerçekleştirilmiştir. Eğitimde bıçak kullanımı, güvenli çalışma yöntemleri ve doğrama teknikleri uygulamalı olarak gösterilmiştir. Eğitim, Pirge Akademi eğitmeni Fırat Erbil tarafından verilmiştir.	
	Kanıt	U1: Eğitimin Verildiğine Dair Fotoğraf Kanıtları	
			
		U2: Eğitimin Verildiğine Dair Video Kanıtları (Tıklayınız)	

Hazırlayan	Yürürlük Onayı	Kalite Sistem Onayı
Kalite Birim Temsilcisi	Kalite Koordinatör Yardımcısı	Kalite Koordinatörü



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
BİRİM İYİLEŞTİRME (PUKÖ) TAKİP FORMU

Doküman No	KYS-FRM-470
İlk Yayın Tarihi	16.12.2025
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	
Sayfa	1/1

Kontrol Etme (İzleme ve Değerlendirme)	Açıklama	Eğitim sonrasında 14 öğrencinin katılımıyla gerçekleştirilen değerlendirme anketi sonucunda, eğitimin öğrenciler tarafından yararlı, öğretici ve motive edici olduğu belirlenmiştir. Bununla birlikte, uygulama süresinin yetersizliği ve doğrama tekniklerinin gerçek mutfak ortamında daha kapsamlı olarak gösterilmesine yönelik beklentiler, iyileştirmeye açık alanlar olarak tespit edilmiştir.
	Kanıt	K1: Katılımcı listesi ve eğitim ile ilgili öğrenci geri bildirimlerine yönelik anket uygulaması kanıtları (Fiziki Kalite Arşivi)
Önlem Alma (İyileştirme)	Açıklama	Öğrenci değerlendirme anketinden elde edilen geri bildirimler doğrultusunda, Pirge Bıçak Eğitimi'nin uygulama süresi ve uygulamalı içerik bakımından geliştirilmesi gerektiği belirlenmiştir. Bu kapsamda, sonraki eğitimlerde uygulama süresinin artırılması, doğrama tekniklerinin gerçek mutfak ortamında daha kapsamlı ve birebir uygulamalarla desteklenmesi, ayrıca benzer mesleki eğitimlerin sürekliliğinin sağlanması yönünde iyileştirme önerileri geliştirilmiştir. Belirlenen iyileştirmelerin 2027 yılı faaliyet planlamasına dâhil edilmesi ve sonraki uygulamalarda öğrenci geri bildirimleriyle izlenmesi öngörülmüştür.
	Kanıt	Ö1: Pirge Bıçak Eğitimi Öğrenci Geri Bildirimlerine Dayalı İyileştirme ve Planlama Karar Tutanağı 

Hazırlayan	Yürürlük Onayı	Kalite Sistem Onayı
Kalite Birim Temsilcisi	Kalite Koordinatör Yardımcısı	Kalite Koordinatörü