|  |  |
| --- | --- |
|  |  **Gastronomi/Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öz Değerlendirme Raporu** **(2016)** |
| 1 | Misyonu, Vizyonu, Değerleri ve Hedefleri |
| 2 | Eğitim Dili |
| 3 | Mezun/Aktif Öğrenci Sayıları |
| 4 | Öğretim Üyesi Sayısı |
| 5 | Öğr. Gör., Araş. Gör., Okutman, Uzman Sayıları  |
| 6 | Bir Öğretim Üyesi Başına Düşen Öğrenci Sayısı |
| 7 | Öğrenci Laboratuvar, Derslik, Atölye, Klinik, Etüd, Bireysel, Tarım, Müze, Sergi vb. Alanları  |
| 8 | Araştırma Merkez ve AR-GE Laboratuvarları  |
| 9 | Tekno Park Faaliyet ve Hizmetleri, Patent Çalışmaları |
| 10 | Kamu ve Özel Sektöre Sağlanan Hizmetler |
| 11 | Bölüm Adresli SCI-SCI Expanded Makale Sayısı |
| 12 | Bölüm Adresli Ulusal Dergilerdeki Makale Sayısı |
| 13 | Bölüm Adresli Uluslararası Proje Sayısı |
| 14 | Bölüm Adresli Ulusal Proje Sayısı |
| 15 | Yabancı Öğrenci Kontenjan ve Sayıları |
| 16 | İkili İşbirliği Andlaşmaları |
| 17 |  Ulusal ve Uluslararası Toplantı/Kongre/Çalıştaylar |
| 18 | Kurumsal Olarak Aldığı Ödüller |
| 19 | Üstün Yanları ve Bölümü Tanıtan Anahtar Kelimeler (4-6 adet)  |
| 20 | İyileştirme Bekleyen Yanları  |
| 21 | ECTS, AKTS ve Bologna Çalışmaları |
| 22 | “Program Akreditasyonu” Çalışmaları |
| 23 | İç ve Dış Paydaşlar ile ilgili Çalışmalar |
| 24 | Öğrenciler için Burs, Mesleki Gelişim ve Kariyer, Seminer, Konferans, Etkinlik, Sosyal, Kültürel ve Sportif Faaliyetler |
| 25 | Lisanüstü Eğitim-Öğretim Faaliyetleri |
| 26 | Sonuç ve Değerlendirme |