

## Öz Değerlendirme Raporu

**ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PR.**

Dr. Öğretim Üyesi Mustafa Ekici (Başkan)

Öğretim Görevlisi Özge BÜYÜK (Uye)

Dr. Öğretim Üyesi Hande KANDUR (Uye)

**31.12.2022-30.03.2023**

## 0. GİRİŞ

### 0.1. PROGRAM AİT BİLGİLER

#### GİRİŞ

Günümüzde artan kamu ve vakıf üniversiteleri sayıları da dikkate alınarak endüstri 4.0'ın üstün rekabet şartlarına uygun olarak sürdürülebilir rekabet avantajı kazanmak, eğitim ve öğretimde kaliteyi nicelik ve niteliksel anlamda arttırmaya çalışmak, girişimci ve yenilikçi üniversitelerin başında yer almak ve araştırma üniversiteleri arasına girmek vizyonuyla üniversitemiz Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün öz değerlendirme raporunu oluşturma ihtiyacı hasıl olmuştur.

Bu Öz Değerlendirme Raporu; Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün eğitim öğretim kalitesini artırabilmesi ve gerçekleşen hızlı değişimlere ayak uydurabilmesi için uygulaması gereken stratejik gereksinimleri iç ve dış paydaşlardan elde edilen geri bildirimler doğrultusunda değerlendirmek amacıyla hazırlanmıştır. Bu raporun ortaya koyduğu eksik ve sorunlar irdelenip, sonuçlarını değerlendirilerek gerekli revizyon ve güncellemeler de ileri de yapılacaktır. Zira bu raporun programımızın bütün sorunlarını tespit etmesi veya çözmesi beklenmemekte fakat sorunların tespit edilmesinde ve çözülmesinde önemli rehberlerden biri olarak kullanılması amaçlanmaktadır.

#### Amaç

Bu çerçevede bu raporun temel amacı; programımızın günümüzün ve geleceğin rekabet koşullarıyla uyumlu hale getirilmesi doğrultusunda kapsamlı bir öz değerlendirmede bulunarak bölgesel anlamda tercih edilirliliğimizi arttırarak üniversitemizin sürdürülebilir rekabet üstünlüğüne anlamlı katkılar sunmaktır.

#### Kapsam

Bu dokümanda sunulan bilgiler Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü örgün programını kapsamaktadır. Bu doküman özdeğerlendirme komisyonu üyeleri tarafından tüm iç ve dış paydaşların önerileri ışığında hazırlanmıştır.

#### Uygulama Planı

Program danışmanlığımızca yürütülen bu süreçte öncelikle alanında uzman öğretim elemanlarımız arasından 3 kişilik bir öz değerlendirme komisyonu oluşturulmuştur. Ardından bu komisyon tüm iç ve dış paydaşlardan gerekli bilgi ve önerileri temin ederek bu raporun hazırlanmasına katkı sunmuştur.

#### Komisyon Üyeleri

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa EKİCİ (Başkan)

E-posta : mustafa.ekici@comu.edu.tr

Telefon : 0 (286) 887 2302 Dahili: (124)

Dr.Öğr.Üyesi Hande KANDUR ARSLAN (Üye)

E-posta : handekandur@comu.edu.tr

Telefon : 0 (286) 887 2302 Dahili: (119)

Öğr.Gör. Özge BÜYÜK (Üye)

E-posta : ozgebuyuk@comu.edu.tr

Telefon : 0 (286) 887 2302 Dahili: (126)

## 1. ÖĞRENCİLER

**1.1.** Programa kabul edilen öğrenciler, programın kazandırmayı hedeflediği çıktılarını (bilgi, beceri ve davranışları) öngörülen sürede edinebilecek altyapıya sahip olmalıdır. Öğrencilerin kabulünde göz önüne alınan göstergeler izlenmeli ve bunların yıllara göre gelişimi değerlendirilmelidir.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programının öğrenci kabulleri, Yüksek Öğretim Kurumu (YÖK) ve Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) Başkanlığı ile Rektörlük tarafından belirlenen ilkeler ve akademik takvim ile ilan edilen tarihler arasında, istenen belgeler ile birlikte Yüksekokulumuz öğrenci işleri kayıt bürosuna yapılmaktadır. Yüksekokulumuz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ÖSYM sınav yönetmeliğinde belirtildiği üzere YGS-SÖZ puan türüne göre öğrenci almaktadır. Bu kapsamda programın 2018 yılındaki taban puanı 335,59, başarı sıralaması 90.000, kontenjanı 45+2 iken, 2019 yılı için bölümün taban puanı 358,43, başarı sıralaması 64,731 ve kontenjanı 50+2 şeklindedir. 2020 yılındaki taban puanımız 352,077 ve kontenjanı 55+2'dir. 2021 yılındaki taban puanımız 312,801 ve kontenjanı 55+2'dir. 2022 yılındaki taban puanımız ise 364,241 ve kontenjanı 55+2'dir. Programımızın eğitim dili Türkçe olup, öğrencilerimize I. ve II. yarıyılı zorunlu İngilizce dersi olmak üzere, VII. ve VIII. yarıyılı seçmeli olarak İngilizce ve Fransızca seçmeli yabancı dil dersleri verilmektedir. Yüksekokulumuzun Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programına kaydolun öğrenciler, programdan mezun olabilmek için öngörülen müfredattaki tüm dersleri almak zorundadır.

Öğrencilerimizin ilgili programdan mezun olabilmeleri için Yüksekokulumuz tarafından oluşturulan Staj Komisyonunun belirlediği kriterlere sahip işletmelerde 30 iş günü staj yapma zorunlulukları bulunmaktadır. Öğrenciler staj dosyalarını bir sonraki akademik dönemi takip eden ve Yüksekokulumuz web sitesinde ilan edilen tarihler arasında öğrenci işlerine teslim ederler. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden mezun olan öğrenciler gerek akademik olarak gerekse özel sektörde kapsamlı iş olanakları elde etmektedir. Otel, restoran, kafe, pastane, kahve evleri ve diğer zincir işletmeler artan tüketici bilinci ve kaliteli hizmet arayışından yola çıkarak alanda yetişmiş nitelikli öğrencilere istihdam olanakları tanımaktadır. Aynı zamanda yurtdışında Michelin Yıldızlı restoranlarda staj yapan ve mezuniyet sonrası iş imkânı bulan öğrencilerimiz Bölümümüzün ulusal ve uluslararası platformdaki bilinirliğini her geçen gün arttırmaktadır. Bölümümüz kapsamında öğrencilerimizin staj başvurusu, sigortalama süreci, staj süresi ve niteliği, staj dosyalarının teslimi ve stajlarının değerlendirilmesi noktasındaki süreçler Yüksekokulumuz web sitesinde ayrıntıları ile yer almaktadır. Bölümümüzün açılış tarihi olan 2016-2017 Eğitim Öğretim yılı itibarıyla taban puan, tavan puan ve kontenjan verileri üniversitemiz öğrenci işleri daire başkanlığınca titizlikle takip edilmektedir. Yukarıdaki sayısal veriler göz önünde bulundurulduğunda Bölümümüzün taban ve tavan puanlarının yükseliş gösterdiği ve kontenjan sayılarının her yıl arttığı görülmektedir. Belirlenen kontenjanların her yıl tamamen dolması bakımından değerli öğrencilerimizin Yüksekokulumuza ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüze gösterdikleri talep ve ilgi memnuniyet vericidir.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Birim / Program Web Sitesi, 2021-2025 Birim (Gökçeada UBYO) Stratejik Eylem Planı, Gökçeada UBYO Kurum İç Değerlendirme Raporu, Program Stratejik Eylem Planı, 2022 Birim ve Program Faaliyet Raporları.

Kanıt linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6389>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r35.html>

<https://ogrenciisleri.comu.edu.tr/program-taban-puanlari-r49.html>

## **Kanıtlar**

[EK 5. Son 2 Yıla Ait Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanları .docx](#)

[EK 3. Programa Merkezi Yerleştirme Sınavıyla Kayıt Olan Öğrenci Sayısı .docx](#)

[EK 2. Programdan Mezun Olan Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler.docx](#)

[EK 4. Öğrencilerin Derslere Devam Durumları .docx](#)

[EK 1. Programa Kayıtlı: Mezun Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler.docx](#)

**1.2.** Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.

Tüm yatay geçişler, 24.4.2010 tarihli ve 27561 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Yükseköğretim Kurumlarında Ön lisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik hükümlerine göre yapılır. ÇOMÜ’ye bağlı fakülte, yüksekokul ve bölümler arası yatay geçişler ise, Yükseköğretim Kurumlarında Ön lisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik ve Üniversite Senatosunca kabul edilen esaslara göre yapılmaktadır. Üniversitemizde yatay geçiş kurum içi ve kurum dışı olmak üzere iki şekilde gerçekleştirilmektedir. Her iki yatay geçişte de öğrencilerin birtakım koşulları sağlaması gerekmektedir. İlgili koşullar ÇOMÜ Öğrenci İşler Daire Başkanlığı internet sitesindeki “Yatay Geçiş” sekmesinde yer almaktadır. Yatay geçiş yapan öğrencilerin öğrenim sürelerinin hesabında, öğrencilerin gelmiş olduğu kurumda geçirmiş olduğu süreler de hesaba katılır. Toplam süre, kanunla belirtilen süreyi aşamaz.

Diğer bir yükseköğretim kurumunda öğrenci iken, ÖSYM tarafından yapılan merkezi yerleştirme sınavı veya başarı duruma göre yatay geçiş ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne kayıt yaptırdığı takdirde daha önce kayıtlı buldukları yükseköğretim kurumunda CC ile başarılı oldukları dersler için, öğrenimine başladıkları ilk yarıyılın ilk haftasında öğrenci işlerine başvurarak, bu derslerin muafiyeti talebinde bulunabilirler. Yüksekokulumuz Müdürlüğü muafiyet talebinde bulunan öğrencinin, daha önce almış olduğu dersleri, danışmanının görüşü alınarak hangi derslerin denklik nedeni ile geçmiş kabul edileceği belirlenir ve onaylanır. Bu şekilde kaydı yapılan bir öğrenci, intibak ettirildiği yarıyıldan önceki yarıyla ait olan ve muaf olmadığı dersleri tamamlamak zorundadır. Öğrencilerin Üniversite dışındaki örgün öğretim programlarında daha önceden başardığı ve muaf olduğu ders/dersler ÇOMÜ Ön lisans/Lisans Eğitim, Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin 22. Maddesinde yer alan Sınavların Değerlendirilmesi ve Notların Değerlendirilmesine göre dönüştürülerek DNO ve GNO hesabına katılır. Bu süre azami süreden düşülür ve öğrenci programında derslerini bu kalan süre içerisinde tamamlar.

Herhangi bir yükseköğretim kurumundan mezun olan, kayıt sildiren, bir yükseköğretim kurumuna kayıtlı iken Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi tarafından yapılan sınavlar sonucu veya özel yetenek sınavları sonucu üniversitemize kayıt yaptıran ve muafiyet talebinde bulunan öğrencilerin ilgili yönetim kurullarınca değerlendirilmesi yapılır. Muafiyet talebi uygun görülen öğrencilerin muaf tutulduğu derslerinin başarı notları, bu Yönetmeliğin 22. Maddesindeki başarı notuna dönüştürülür. Bunun sonucunda genel not ortalaması 2.00 ve üzerinde olan öğrencilerden üst yarıyıldan ders almak isteyenlerin, bulunduğu yarıyıldan muaf tutulduğu derslerin toplam kredisinin programdaki o yarıyılın toplam kredisinin en az yarısı olması halinde; intibak ettirildiği yarıyıl ve önceki yarıyıldarda almadığı ve başarısız olduğu dersler ile birlikte bir üst yarıyıldan ders alabilmeleri konusunda yüksekokulumuzun

yönetim kurulu yetkilidir. Muafiyet kararının alındığı yarıyılıda başvurması halinde, muaf olduğu dersi/dersleri almak isteyen öğrenci tekrar alabilir. Öğrencinin üst yarıyıldan ders almış olması üst yarıyılıda olduğu anlamına gelmez. Müfredatta zorunlu olan dersler için muafiyet sınavları, her dönemin başında İngilizce I ve II dersleri için de yapılmaktadır. Söz konusu sınavlardan geçer not alan öğrenciler müfredattaki ilgili dersten muaf olmakta ve notları öğrencilerin transkriptlerine işlenmektedir.

## SONUÇ

## ÖRNEK UYGULAMA

## KANIT

Birim / Program Web Sitesi, 2021-2025 Birim (Gökçeada UBYO) Stratejik Eylem Planı, Gökçeada UBYO Kurum İç Değerlendirme Raporu, Program Stratejik Eylem Planı, Birim ve Program Faaliyet Raporları.

Kanıt linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844>

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=13948&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/>

<http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/>

**1.3.** Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılacak anlaşmalar ve kurulacak ortaklıklar ile öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak önlemler alınmalıdır.

Bölümümüzdeki öğrenciler not ortalaması, yabancı dil, mülakat gibi gerekli koşulları sağlamaları halinde yerine getirdikleri takdirde lisans eğitimlerinin belirli bir döneminde başka bir yükseköğretim kurumunda yurt içi (Farabi) öğrenci programı ile eğitim görebilirler. Farabi Değişim Programı Yükseköğretim Kurumları Arasında Öğrenci ve Öğretim Üyesi Değişim Programı, üniversite ve yüksek teknoloji enstitüleri bünyesinde ön lisans, lisans, yüksek lisans ve doktora düzeyinde eğitim-öğretim yapan yükseköğretim kurumları arasında öğrenci ve öğretim üyesi değişim programıdır. Farabi Değişim Programı, öğrencilerimizin bir veya iki yarıyıl süresince kendi kurumlarının dışında bir yükseköğretim kurumunda eğitim ve öğretim faaliyetlerine devam etmelerini amaçlamaktadır. Farabi Değişim Programının uygulanmasına ilişkin ilkeler, Yönetmelik ve Esas ve Usuller tarafından ayrıntılarıyla belirlenmiştir ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Farabi Değişim Programı web sitesinde yer almaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüzün yurtdışı değişim programları (Erasmus Değişim Programı, Mevlana Değişim Programı) kapsamında çalışmaları devam etmek ile birlikte, yapılan yazışmalarda ilgili koordinatörlüğümüzün ilettiği doğrultuda Avrupa üniversitelerinin ortak tutumunun “yeterli sayıda bölüm ile anlaşma sağladıkları ve ilerleyen zamanlarda yeni anlaşmaları gerçekleştirecekleri” yönündedir. Bu kapsamda ilgili koordinatörlüğümüz çalışmalarını sürdürmektedir.

## SONUÇ

## ÖRNEK UYGULAMA

## KANIT

Birim / Program Web Sitesi, 2021-2025 Birim (Gökçeada UBYO) Stratejik Eylem Planı, Gökçeada UBYO Kurum İç Değerlendirme Raporu, Program Stratejik Eylem Planı, Birim ve Program Faaliyet Raporları.

Kanıt linkleri:

<https://erasmus.comu.edu.tr/ikili-anlasma/anlasma-listesi-aktif-r150.html>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/>

<https://ogrenciisleri.comu.edu.tr>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844&culture=tr-TR>

<https://guby.comu.edu.tr/ogrenciler/uluslararasıilasma-r104.html>

**1.4.** Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti verilmelidir.

Öğrencilere eğitim-öğretim konularında karşılaşacakları sorunların çözümünde yardımcı olmak üzere, ders yılı başlamadan önce, bölüm başkanlarının önerisi dikkate alınarak Fakülte ve Yüksekokul Yönetim Kurullarınca, ilgili bölümün öğretim üyeleri arasından, öğretim üyesi bulunmayan birimlerde ise öğretim görevlileri arasından danışmanlar görevlendirilir. Danışmanlık görevlerine ilişkin ilkeler, Senato tarafından belirlenir.

Yüksekokulumuzda tüm bölüm başkanlıklarına bağlı programların program danışmanı öğretim elemanları bulunmaktadır. Bölüm danışmanı olan öğretim elemanları, öğrencilerin kayıt yenileme, ders ekleme bırakma işlemlerine onay vermekle ve öğrencilerin kayıtlı oldukları programı izlemelerinde; staj yeri kabul onay, staj değerlendirme ve sözlü sınav komisyonu oluşturma; eğitim-öğretim çalışmaları ve üniversite yaşamıyla ilgili sorunlarının çözümünde rehberlik yapmakla görevlidirler. Belirtilenler ile birlikte öğrencilere bir mentor veya yaşam koçu gibi yaşamın her alanında doğru yönlendirmelerde bulunmakta ve destek vermektedirler. Danışman öğretim üyelerinin öğrenciler açısından iletişimsel açıdan ulaşılabilir olması, öğrencilerimizin motivasyonunu arttırmakta ve dolaylı olarak lisans eğitimleri sürecinde akademik başarılarına olumlu katkılar sağlamaktadır.

**SONUÇ**

**ÖRNEK UYGULAMA**

**KANIT**

Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Aktiviteler, Birim ve Program Faaliyet Raporları.

Kanıt Linkleri:

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr>

<https://guby.comu.edu.tr/ogrenciler/ogrenci-danismanlari-r14.html>

<https://guby.comu.edu.tr/ogrenciler/formlar-dilekceler-r23.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html>

<https://guby.comu.edu.tr/genel-bilgiler/yuksekokul-gorev-tanimlari-r51.html>

**1.5.** Öğrencilerin program kapsamındaki tüm dersler ve diğer etkinliklerdeki başarıları şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülmeli ve değerlendirilmelidir.

Öğrencilerin bölüm kapsamındaki tüm dersleri ve diğer etkinliklerdeki başarıları şeffaf, adil ve tutarlı

yöntemlerle ölçülmeli ve değerlendirilmelidir. Üniversitemizde; ara sınav, ara sınav mazeret sınavı, yarıyıl sonu sınavı ve bütünleme sınavı ve gerekli olduğu hallerde tek ders sınavları yapılır. Ayrıca öğrencilerimizin iş yükü ve performansı Bologna sistemine göre AKTS Bilgi Paketinde ve UBYS Öğrenci Bilgi Sisteminde aktif biçimde takip edilmekte, sınav yükleri ağırlıklarına göre değiştirilebilmektedir. Sınavlarımız;

a) Ara Sınavlar / Vizeler: Ara sınavlar her ders için her dönem bir kez yapılır. Ara sınav programı; her yarıyılın ilk dört haftası içinde derslerden sorumlu öğretim elemanlarının görüşü alınarak yönetim tarafından organize edilir ve sınav tarihleri buna göre en geç 15 gün önce ilan edilir. Ara sınav notları dönem sonu sınavlarından en az iki hafta önce ilan edilmektedir.

b) Yarıyıl Sonu / Final Sınavları: Yarıyıl sonu sınavları ön dört haftalık eğitim-öğretim döneminden sonraki iki hafta içerisinde her ders için en az bir kez yapılır. Yarıyıl sonu sınavına katılmayan öğrenciler o dersten başarısız sayılır ve başarı notu olarak FF verilir. Yarıyıl sonu sınavları ile ilgili takvim, birimlerin önerileri alınarak Üniversite Senatosu tarafından belirlenir. Yarıyıl sonu sınav programları, dekanlık ve yükseköğretim müdürlükleri tarafından hazırlanır ve sınavlardan en az iki hafta önce ilan edilir. Yarıyıl sonu sınavı için mazeret sınavı açılmaz. Bir dersin yarıyıl sonu sınavına girebilmek için öğrencinin, ilgili derse kayıtlı olması, öğrenim harcını verilen sürede yatırması, teorik derslerin %70'ine uygulamalı derslerin ise %80'inine katılması ve uygulamalarda başarılı olması gerekmektedir.

c) Mazeret Sınavları: Haklı ve geçerli nedenlere dayalı mazereti dolayısıyla ara sınava katılmayan ve sınavdan sonraki bir hafta içerisinde durumunu belgeleyen öğrencilerin mazeretlerinin ilgili yönetim kurullarınca kabul edilmesi halinde, öğrencinin katılmadığı ara sınavlar o yarıyıl içinde öğretim elemanının belirlediği tarihte yazılı olarak yapılır. Mazeret sınavlarına herhangi bir nedenle girmeyen öğrencilere, tekrar mazeret sınavı açılmaz.

d) Bütünleme Sınavları: Dönem sonu sınavları sonucunda başarısız olanlar başarısız oldukları derslerin bütünleme sınavlarına girebilirler. Bütünleme sınavına girmeyenler başarısız sayılırlar ve bu öğrencilere ayrıca bir sınav açılmaz. Bütünleme sınavları dönem sonu sınavlarının bitiminden itibaren üçüncü haftada yapılır. Bütünleme sınavları için mazeret sınavı açılmaz. Sınavlar, o derse vermeye görevli öğretim elemanları tarafından yapılır. Belirtilen sınavlarda başarılı olamayan öğrencilerimize 3 sınav hakkı daha tanınmaktadır. Bunlar:

a) Tek Ders Sınavı: Dört yarıyılı tamamlayarak mezun olma durumuna gelen ancak yalnızca bir derse veremeyen veya tüm dersleri verdiği halde GNO'su 2.00 olmayan öğrencilerin yararlandığı sınavdır.

b) Üç Ders Sınavı: Bir, iki veya üç dersten girilen 2010 ve öncesi girişli öğrencilerin yararlandığı sınavdır.

c) Ek Sınavlar: Azami öğrenim süresi (8 Yarıyıl- 4 Yıl) sonunda mezun olma durumundaki öğrencilerimize, başarısız oldukları (FF-FD-YS harf notlu) bütün dersler için iki ek sınav hakkı tanınır.

Genel olarak tüm sınav sonuçları on beş gün içerisinde dersin ilgili öğretim elemanı tarafından Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğrenci Bilgi Sistemi internet sayfasında ilan edilir. Sınav sonuçlarının açıklanmasından itibaren sınav belgeleri üç yıl süreli saklanır. Derslerde devamsızlık sınırını aşan öğrenciler, o derse devam etmemiş sayılırlar, sınavlara alınmazlar ve o dersten başarısız kabul edilirler. Ara sınav ve dönem içi etkinliklerden alınan notların ortalamasının %40'ı, yarıyıl sonu veya bütünleme sınav notunun %60 katkısı alınarak ilgili öğretim elemanı tarafından belirlenir ve öğretimin ilk iki haftasında öğrencilere bildirilir. Dersin öğretim elemanı tarafından, her ders için öğrencilerin aldıkları başarı notları 100 puan üzerinden ele alınarak başarı notu değerlendirme tablosuna uygun olarak dersin yarıyıl sonu başarı notu harfli ve katsayılı not biçiminde, aşağıdaki tablodaki gibi takdir edilir.

90-100 Puan - AA (Katsayı 4.0, AKTS notu A)

85-89 Puan - BA (Katsayı 3.5, AKTS notu B)

80-84 Puan - BB (Katsayı 3.0, AKTS notu B)

70-79 Puan - CB (Katsayı 2.5, AKTS notu C)

60-69 Puan - CC (Katsayı 2.0, AKTS notu C)

55-59 Puan - DC (Katsayı 1.5, AKTS notu D)

50-54 Puan - DD (Katsayı 1.0, AKTS notu E)

40-49 Puan - FD (Katsayı 0.5, AKTS notu F)

0-39 Puan - FF (Katsayı 0, AKTS notu FX)

Yeterli - YE (Katsayı -, AKTS notu S)

Yetersiz - YS (Katsayı -, AKTS notu U)

Devamsız - DS (Katsayı 0(Kredili dersler için), AKTS notu NA)

Buna göre öğrenci;

- (AA), (BA), (BB), (CB) veya (CC) notlarından birini almış ise o dersi başarmış sayılır.
- (DC) veya (DD) notlarından birini almış ise o dersi “koşullu” başarmış sayılır.
- (FD) ve (FF) notlarından birini almış ise o dersi başaramamış sayılır.
- Kredisiz olan dersler ile stajların devamsızlık ve başarı değerlendirmelerinde; (YE) yeterli, (YS) yetersiz, (DS) devamsız sayılır.
- Girmeye hak etmediği bir sınava girmesi sonucunda aldığı not iptal edilir.

2547 sayılı Kanununun 5 inci maddesinin birinci fıkrasının (1) bendinde belirtilen ortak zorunlu derslerinden alınan (YE) ve (YS) notları ile kredisiz dersler için (DS) notları ağırlıklı not ortalamasının hesabında dikkate alınmazlar; ancak kredili derslerde (DS)'nin karşılığı 0.00 sayılır. Bir dersten başarılı sayılabilmek için diğer şartlara ek olarak o dersin yarıyıl sonu veya bütünleme sınavından en az 50 puan almak gerekir, alamayanlar not ortalaması ne olursa olsun başarısız (FD ve altı) sayılır.

Öğrencilerimizin başarı durumları, üniversitemiz sınav yönetmeliğinin 22. maddesine göre derslerden almış oldukları notlar ve derslerin kredileri ile hesaplanan “Yarıyıl/Dönem Not Ortalaması (DNO)” ve “Genel Not Ortalaması (GNO)” değerleriyle izlenmiş olur. DNO bir yarıyılıda aldıkları derslerin her birinin kredisi ile bu derslerden alınan notların çarpımları toplamının aynı derslerin kredi toplamına bölünmesi, GNO ise tüm yarıyılarda aldıkları derslerin her birinin kredisi ile bu derslerden alınan notların çarpımları toplamının tüm derslerin kredi toplamına bölünmesi ile elde edilir. 27/09/2016 tarihli ve 29840 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan yeni Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ön lisans/Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uyarınca 2014 ve sonrası kayıtlı öğrenciler için şu hüküm uygulanır: “(DC) veya (DD) notlarından birini alan ve GNO’su 2.00 ve üzeri olan öğrenciler koşullu başarılı sayılır; (DC) veya (DD) notlarından birini alan ve GNO’su 2.00’in altında öğrenciler ise koşullu başarısız sayılır.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA



## KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Birim ve Program Faaliyet Raporları, Yönetmelik ve Yönergeler.

Kanıt Linkleri:

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr>

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

<https://guby.comu.edu.tr/ogrenciler/formlar-dilekceler-r23.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html>

**1.6.** Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

Bir öğrencinin öğrenimini başarı ile tamamlayarak Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden lisans derecesi elde edebilmesi için alması gereken zorunlu ve seçmeli derslerin (240 ATKS karşılığı) tümünden başarılı olması, kredisiz ders notlarının (YE) olması ve 30 günlük stajını tamamlaması zorunludur. GNO'su 2.00 ve üzerinde olan öğrenciler koşullu başarılı derslerden de başarılı kabul edilirler. Mezun olabilmek için öğrenciler 240 AKTS kredisini mutlaka tamamlamalıdır. Bir öğrencinin GNO'su aynı zamanda mezuniyet not ortalamasıdır. Ayrıca,

Bir öğretim yılı boyunca tüm dersleri almak, devam koşulunu yerine getirmek, tüm derslerde en az (CC) almak ve herhangi bir disiplin cezası almamış olmak şartıyla genel not ortalamasına (GNO) göre kayıtlı bulunduğu programın/bölümün her sınıfının birinci, ikinci ve üçüncüsü onur öğrencileri olarak kabul edilir ve bu öğrenciler ilgili Dekanlıkça/Müdürlükçe öğretim yılı sonunda teşekkür belgesi ile ödüllendirilir.

Normal öğrenim süresi içerisinde tüm dersleri almak, devam koşulunu yerine getirmek, tüm derslerde en az (CC) almak ve herhangi bir disiplin cezası almamış olmak şartıyla GNO'na göre kayıtlı bulunduğu okulunu birinci olarak bitiren öğrenciler fakülte/yüksekokul/meslek yüksekokulu yüksek onur öğrencisi kabul edilir ve bu öğrenciler Rektörlükçe fakülte/yüksekokul/meslek yüksekokulu yüksek onur öğrencisi takdir belgesi ile ödüllendirilir.

Normal öğrenim süresi içerisinde tüm dersleri almak, devam koşulunu yerine getirmek, tüm derslerde en az (CC) almak ve herhangi bir disiplin cezası almamış olmak şartıyla GNO'na göre Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesini birinci olarak bitiren öğrenci/öğrenciler Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi yüksek onur öğrencisi kabul edilir ve bu öğrenci/öğrenciler Rektörlükçe Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi yüksek onur öğrencisi takdir belgesi ile ödüllendirilir.

Öğrenim programlarını başarı ile tamamlayan öğrencilere, programın tamamlanmasını takip eden sınav dönemi sonunda diplomaları verilir. Fakülte ve yüksekokullar tarafından verilecek diplomalar ve mezuniyet belgeleri ilgili fakülte/yüksekokul kurulu tarafından belirlenir. Diplomalar hazırlanmaya kadar, gerektiğinde öğrencilere geçici bir çıkış belgesi verilebilir. Mezuniyet tarihi, son sınav dönemlerinin bitim tarihinden sonraki ilk iş günüdür. Diplomaların ön yüzünde; öğrencinin adı ve soyadı, diploma numarası, lisans ve ön lisans düzeyinde başarıdığı programın adı, bölümü ve/veya ana bilim dalı çift dal/yan dal, mezuniyet tarihi, fakültelerde Rektörün ve dekanın, yüksekokullarda Rektörün ve yüksekokul müdürünün imzaları bulunur. Öğrenci nüfus bilgileri diplomanın arka yüzüne yazılır. Diplomalar çini mürekkebi ile veya bilgisayarla doldurulur. Diplomalara fotoğraf yapışmaz. Diplomalar Rektörlük tarafından soğuk damga ile mühürlenir.

## SONUÇ

## ÖRNEK UYGULAMA

### KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Birim ve Program Faaliyet Raporları, Yönetmelik ve Yönergeler.

Kanıt Linkleri:

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr>

<https://guby.comu.edu.tr/ogrenciler/formlar-dilekceler-r23.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html>

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

## 2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

### 2.1. Değerlendirilecek her program için program eğitim amaçları tanımlanmış olmalıdır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Üniversitemizin ve Yüksekokulumuzun kurumsal hedefleri ve önceliklerinin yanı sıra güncel yerel, bölgesel, ulusal ihtiyaçları ve hedefleri dikkate almaktadır. Bölümümüzün öncelikli eğitim amaçları arasında turizm sektörüne ulusal ve uluslararası alanda katkıda bulunmaya hazır, temel bilgi, beceri ve araştırma teknikleri ile donatılmış, kaliteli mezunlar yetiştirerek ülkenin turizm sektörünün gelişmesine hizmet etmek ve üniversitenin iş dünyasına açılan penceresi olmak yer almaktadır. Bu kapsamda Yüksekokulumuz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü aracılığıyla dünyada adından gün geçtikçe daha da söz ettiren Gastronomi alanında, çevresindeki değişim ve gelişimi algılayıp yorumlayabilen, evrensel ve etik değerlere sahip, teori, uygulama, teknoloji ile bütünleşmiş, girişimci, araştırmacı, toplumsal sorumluluk sahibi gastronomlar yetiştirerek alanında yetkin bir bölüm olarak anılmak, dolayısıyla da üniversitemizin değerlerine de hizmet etmeyi amaçlamaktadır. Daha mikro düzeyde bölümümüz pratik bilgi ve beceri sahibi olmanın yanı sıra, Akdeniz Mutfak Kültürüne hâkim şef adayları yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Bu amaçlar doğrultusunda Yüksekokulumuzu tercih eden öğrencilerimizin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümündeki öğrenim süreleri boyunca sahip olacağı yetkinlikler aşağıdaki gibidir:

- Gastronomi alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilmek.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanlarında gerek duyulan sanatsal bilgi ve becerileri profesyonel bir şekilde uygulayabilmek.
- Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilmek.
- Yiyecek üretimi ve sunumunu ilgilendiren görsel, dokusal ve besinsel öğelere ilişkin verileri yorumlayabilmek, değerlendirebilmek ve karar verebilmek.
- Gastronominin kültür ve toplum üzerindeki etkilerini bilmek ve buna ilişkin değerlendirmeler yapabilmek.
- Görsel düşünme becerilerine sahip olmak ve görsel kavramları etkili bir şekilde aktarabilmek.
- Gastronomi alanında uygulamada karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve grup üyesi olarak sorumluluk alabilmek.
- Gastronomiye ilişkin projeleri başlatabilmek ve bunlara liderlik edebilmek.

- Gastronomi alanında edindiği bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmek, öğrenme gereksinimlerini belirleyebilmek ve öğrenmesini yönlendirebilmek.
- Gastronomi ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirebilmek; düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde aktarabilmek.
- Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilmek.
- Gastronomiyle ilgili diğer disiplinlerden yararlanabilmek, bu disiplinlere ilişkin temel bilgi ve becerilere sahip olmak.
- Bir yabancı dili kullanarak gastronomi ile ilgili bilgileri izleyebilmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilmek.
- İkinci bir yabancı dili başlangıç düzeyinde kullanabilmek.
- Gastronomiye ilişkin teknolojik araçları etkin bir şekilde kullanabilmek.
- Gastronomiye ilişkin etik değerlere sahip olmak.

belirtilen bu yetkinliklerin öğrencilerimize kazandırılmasında mezuniyet öncesi eğitime ayrılan süreye uygun olarak şekilde, Gastronomi ve Mutfak Sanatlarının tüm yönlerini, örneğin; gastronomi tarihi, mutfak akımları, ulusal ve uluslararası mutfaklar, dünya mutfakları, ziyafet yönetimi, mutfak kültürü, beslenme ve sağlık ilişkisi ile ilgili bilgi ve becerilerin yanı sıra bir gastronomiye yakışır tutum ve davranışların kazandırılması için davranış bilimleri, sosyoloji ve insani bilimlerden de yararlanılmaktadır. Ayrıca her yarıyıl yapılan teknik gezi, seminer, workshop ve konferanslarla bu durum perçinlenmektedir. Mezunlarımız bu yeterliliklere ne kadar sahip olduğu hakkında birim web sitemiz aracılığı ile ölçümler yapılmaktadır. İlgili detaylar Yüksekokulumuz web sitesinde tüm ayrıntıları ile yer almaktadır. Belirtilen çerçevede mezunlarımız; oteller, restoranlar, catering şirketleri, pastane ve fırın laboratuvarları, hammadde şirketleri, yolcu, gemileri ve hastanelerde görev alabilecekleri gibi, kendilerine ait restoran, pastane, fırın veya catering şirketlerini de işletebilirler. Ayrıca Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden mezun olan öğrencilerimiz, lisansüstü bölümlerde öğrenim görmek üzere başvuruda bulunabilirler.

## SONUÇ

## ÖRNEK UYGULAMA

## KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, Birim ve Program Faaliyet Raporları, UBYS Eğitim Bilgi Sistemi.

Kanıt Linkleri:

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/mezunlarimiz-r28.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r35.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/kariyer-soylesisi-ve-workshop-chef-batu-anli-r487.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/cevrimici-panel-sef-asuman-kerkez-anadoludan-dunya-r572.html>

**2.2.** Bu amaçlar; programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentileri tanımına uymalıdır.

Program amaçlarına ulaşma kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün misyonu ve eğitim amaçları mezunların erişmeyi istedikleri kariyer hedefleri ve mesleki beklentileriyle uyumludur. Gastronomiye ilişkin kavramlar ve bu kavramlara ilişkin araştırmalar gün geçtikçe önem kazanmaktadır. Doğal evre üzerindeki talepler ve bu taleplerin etkileri, gastronomi ve gıda sistemleri konusunda uzman olmayı önemli bir duruma getirmiştir. Gıdaların üretimi, işlenmesi, dağıtımı ve tüketimi konularında seçimlerimizin büyük etkisi vardır. Eğitimi gastronomlar, bu etkiyi olumlu ve verimli kılacak temel unsurlardır. Gastronomi; bizim kimlik ve kişilik duygumuzla da ilişkilidir. Gastronomi çalışmak; bizleri tarihimize, kültürümüze ve toplumumuzla yeniden ilişkilendirecektir. Bizlerin sürdürülebilir ve yaratıcı yeteneklerini geliştirecektir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü; Türk Mutfağını çok disiplinli ve Yeni Gastronomi (İyi-Temiz-Adil) anlayışı içinde, Akdeniz Mutfağındaki yerini de dikkate alarak araştırmayı amaçlamaktadır. Bölümün bu özelliğini belirginleştiren dersler olarak; Gastronomi, Gastronomi Tarihi, Temel Mutfak, Akdeniz Mutfak Kültürü, Türk Mutfak Kültürü, Türk Mutfağı derslerini örnek verebiliriz. Öğrencilerimizin belirli alanlarda uzmanlaşmasına yönelik olarak Tematik Seçmeli Dersler (Kahve, Peynir, Dondurma, Zeytin ve Zeytinyağı, Süt ve Süt Ürünleri, Otlar ve Baharatlar) Tüketici Davranışları Seçmeli Dersleri, Ekoloji ve Sürdürülebilirlik Seçmeli Dersleri ve Unlu Mamüller Seçmeli Dersleri bulunmaktadır. Öğrencilerimiz uzmanlık alanlarıyla ilgili olarak yurt içinde ve yurt dışında Tematik ya da Bölgesel Stajlarla, uygulamaya yönelik çalışmalar yapmaktadır. Yabancı Dile önem verilen bölümümüzde; Fransızca ve İngilizce dersleri bulunmaktadır. Gastronomi Bölümü; gıda ve hizmet sektörlerine, Gastronomi Bilimlerine çok disiplinli ve sürdürülebilir bir yaklaşımla bakan Gastronomlar yetiştirir. Dolayısıyla Bölümümüzün eğitim amaçları mezunlarımızın kariyer hedeflerine yol göstermekte ve bu noktada belirledikleri hedefler ile uyum göstermektedir.

25 yıllık geçmişi olan kurumumuzun, bugüne kadar ülkemize kazandırdığı-yetişmesine katkı sağladığı binlerce mezunu ile kurumsal düzeyde iletişim kurmak ve ayrıca sayıları elli bine ulaşan mevcut öğrencilerimizin eğitim hayatlarına-gelişimlerine katkı sağlamak üzere Rektörlüğümüze bağlı bir birim kurulmuştur. Öğrenci Yaşam, Kariyer ve Mezun İlişkileri Koordinatörlüğü ismi ile kurulan birimde, hem mezunlarımız ve mezuniyet aşamasına gelen öğrencilerimiz ile daha sağlıklı bir iletişim kurmak hem de mevcut öğrencilerimizin üniversite eğitimlerini ve burada geçirdikleri süreyi daha nitelikli hale getirmek amacıyla kendilerine destek olmak üzere çalışmalar yürütölmesi amaçlanmaktadır. Her akademik birimden en az bir akademik personelimizin aktif katılımları ile tüm okulumuzu kapsayan çalışmalar geekleştirecek birimizde, aşağıda yer alan hedeflere ulaşılma planlanmaktadır.

Mezunlarımız için;

- Mezunlarımızın, üniversitelere duydukları özlem ve aidiyet hissinin karşılığında, kendilerine köklü bir geçmişi olan üniversitemizden mezun olmanın ayrıcalığını yaşatacak; mezuniyet günleri, belirli yıllara özel onur madalyası dağıtımları, kurumsal dergide mezunlara ait haberlerin yer alması, mezunlarımızın kurduğu-yöneticilik yaptığı kurumların katılacağı kariyer günleri benzeri festivaller vb. organizasyonlar düzenlenecek.

- Mezunlarımızın; bölüm, meslek ve ilgi alanlarına göre kendi aralarında tanışmalarına, birlikte eğitim, iş ve hobi amaçlı faaliyetler geekleştirmelerine, faydalı fikirleri geliştirip ortak çalışmalar yürütmelerine zemin hazırlayabilir, bu amaçla bir dijital iletişim kataloğu oluşturulacak.

- Bugün muhtemelen iş & eğitim dünyasında tecrübe ve kıdem kazanmış olan mezunlarımızın hem

okumuş oldukları üniversitelerinin hem de Çanakkale şehrimizin gelişimine katkı sağlayacak projelere destek olabilecekleri seçenekler (fiziki katkı ve/veya sponsorluk) sunulacak.

## SONUÇ

## ÖRNEK UYGULAMA

## KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, Birim ve Program Faaliyet Raporları, UBYS Eğitim Bilgi Sistemi.

Kanıt Linkleri:

<http://guby.comu.edu.tr/>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/cevrimici-panel-sef-asuman-kerkez-anadoludan-dunya-r25.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/mezunlarimiz-r28.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r35.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html>

### 2.3. Kurumun, fakültenin ve bölümün öz görevleriyle uyumlu olmalıdır.

Program amaçlarına ulaşma noktasında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüzün misyonu, vizyonu ve eğitim amaçları Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi ve Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulunun öz görevleriyle uyumludur. Bu aşağıdaki başlıklar altında ayrıntılı biçimde aktarılmıştır.

#### Üniversitemizin Misyonu

Eğitim ve öğretimde bilgili, donanımlı, kültürlü ve özgüveni yüksek bireyler yetiştirmeyi hedefleyen; bilimsel çalışmalarda uygulamaya dönük, proje odaklı ve çok disiplinli araştırmalar yapma anlayışını benimsemiş; paydaşlarıyla sürdürülebilir ilişkileri gözetken; bilgiyi, sevgiyi ve saygıyı Çanakkale'nin tarihi ve zengin dokusuyla harmanlayan; “kalite odaklı, yenilikçi ve girişimci bir üniversite olmak”

#### Üniversitemizin Vizyonu

Genç ve dinamik insan varlığıyla; özgürlükçü, yenilikçi ve sürdürülebilir yapısıyla; kurumsal kültüre değer veren ve kalite odaklı gelişmeyi hedef alan yönetim anlayışıyla; bilimsel araştırma, eğitim-öğretim, sanat ve sportif faaliyetleriyle; “bölgenin en iyi üniversitesi olmak, ülkesinin ve dünyanın güçlü bir bilim kurumu haline gelmek”

#### Üniversitemizin Değerleri

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi; bulunduğu değerli coğrafya içerisinde kuruluşundan bugüne kadar elde ettiği tüm kazanımları ile yüksek değerlere sahip bir üniversite olma yolunda ilerlemektedir.

Bu değerler: Aidiyet, Bilimsellik, Düşünce ve İfade Özgürlüğü, Eğitilmiş Vatandaşlar, Etik, Girişimcilik, Hareketlilik, İş birliği, Dayanışma ve Paylaşma, Kalite ve Verimlilik, Katılımcılık, Kentle

Bütünleşme, Mükemmeliyetçilik, Şeffaflık, Tanınırlık, Tarihine ve Coğrafyasına Sahip Çıkma, Yaşam Boyu Öğrenme, Yenilikçilik ve Yaratıcılık

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Misyonu

Bölümümüzün misyonu; gastronomi ve mutfak sanatları sektörüne ulusal ve uluslararası alanda katkıda bulunmaya hazır, temel bilgi, beceri ve araştırma teknikleri ile donatılmış, kaliteli mezunlar yetiştirerek ülkenin gastronomi sektörünün kalkınmasına hizmet etmek ve üniversitenin iş dünyasına açılan penceresi olmaktır.

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Vizyonu

Bölüm olarak vizyonumuz; dünyada adından gün geçtikçe daha da söz ettiren Gastronomi alanında, çevresindeki değişim ve gelişimi algılayıp yorumlayabilen, evrensel ve etik değerlere sahip, teori, uygulama, teknoloji ile bütünleşmiş, girişimci, araştırmacı, toplumsal sorumluluk sahibi gastronomlar yetiştirerek alanında yetkin bir bölüm olarak anılmak, dolayısıyla da üniversitemizin değerlerine de hizmet etmektir.

Bölümümüzün Vizyon ve Misyonunu Oluşturan Temel Amaçlar

- Eleştirel düşünebilen, kişisel ve mesleki alanda kendini sürekli yenileyen, farklılıklara saygı gösteren, yaratıcı, teknolojik gelişmeleri takip eden, iş piyasasının beklentilerine uygun mezunlar yetiştirmek,
- Evrensel üniversite kültürüne uygun akademik disiplin ve kalite anlayışı ile ulusal ve uluslararası düzeyde tercih edilmek,
- Bölümün ihtiyaç duyduğu temel bilgi birikimine sahip, her konuda kendine güvenen bireyler yetiştirmek,
- Mesleki donanım ve çalışmalarla akademik çevrede en iyi şekilde temsil edilmek,
- Sorunlara pratik çözümler sunabilen özgüveni yüksek bireyler yetiştirmek,
- Akademik kadrosu ile sürekli gelişimi hedefleyen bir eğitim anlayışına sahip olmak,
- Bilgi çağının gereklerine uygun olarak, bilimsel gelişmelere açık, mesleki anlamda gelişmeleri takip eden yenilikçi ve örnek bir bölüm olmaktır.

Bölümümüzün Vizyon ve Misyonunu Oluşturan Temel Değerler

- Üniversitenin temel değerlerine, misyon ve vizyonuna bağlı olmak,
- Kurumsal uyum ve dayanışma anlayışı içerisinde hareket etmek,
- Eşitlikçi bir tutum benimsemek,
- Bilimsel gelişmelere duyarlı ve yeniliklere açık olmak,
- Atatürk ilkelerine uygun bir eğitim anlayışı benimsemek,
- Özgün araştırmalar yaparak bilimsel gelişime katkı sunmak,
- Anayasa başta olmak üzere ulusal ve uluslararası temel hukuk normları ile yükseköğretim mevzuatına uygun bir biçimde görevini yerine getirmek,
- Bölümler arası etkileşim ve dayanışmaya önem vermek,

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'nun bakış açısı küreseldir. Bu kapsamda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile uluslararası bilimsel ve kültürel değişimleri aktif olarak destekler. Ders programları, uluslararası topluluğun talepleri ve fırsatlarına odaklıdır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü kaliteli güncel ve uygulama ağırlıklı dersleriyle bağımsız ve analitik düşünceli bireyler yetiştirmektedir. Bu kapsamda Bölümümüz amaçları kurum ve birim öz görevlerimiz ile son derece uyumludur.

## SONUÇ

## ÖRNEK UYGULAMA

## KANIT

Kurum / Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, Birim ve Program Faaliyet Raporları.

Kanıt Linkleri:

<https://www.comu.edu.tr/misyon-vizyon>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/>

<https://guby.comu.edu.tr/genel-bilgiler/misyon-ve-vizyon-r3.html>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/misyon-ve-vizyon-r19.html>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/cevrimici-panel-sef-asuman-kerkez-anadoludan-dunya-r25.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/dunya-ascilar-sampiyonasi-1leri-gokceadadan-r580.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/ogrencilerimiz-universitemizi-ulusal-yemek-yarisma-r489.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/kariyer-planlama-dersi-kapsaminda-dis-paydaslarimi-r581.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/mezunlarımız-r28.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r35.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html>

### **2.4.** Programın çeşitli iç ve dış paydaşlarını sürece dahil ederek belirlenmelidir.

Yeterli mesleki donanıma sahip, yaşam boyu öğrenme ilkesiyle çağın gerektirdiği niteliklere sahip “gastronom” yetiştirebilmek amacıyla bölümün gelişebilmesi, eğitim kalitesini arttırabilmesi, çağdaş ve modern eğitim teknolojileri ile donatılabilmesi için tüm paydaşların desteğinin alınması şarttır. Bu amaçla ilgili paydaşlar belirlenmiştir. Bu kapsamda Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün paydaşları aşağıdaki gibi sıralanabilir:

- Valilik, Kaymakamlık ve diğer resmî kuruluşlar
- Yüksek Öğretim Kurulu
- Ulusal ve uluslararası eğitim ve araştırma kurumları

- Diğer devlet ve vakıf üniversiteleri
- Mesleki kuruluşları (Taşpakon vb.)
- Sivil toplum kuruluşları
- Akademik personel
- İdarî personel
- Öğrenciler
- Mezunlar

Bölüm amaçlarına ulaşma amacıyla Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün misyonu ve eğitim amaçları tüm paydaşların görüş ve önerileri dikkate alınarak belirlenmiştir. Buna ek olarak gerekli görüldüğünde bölgesel, ulusal ve uluslararası ölçekteki gelişmeler de göz önüne alınarak belirli dönemlerde çağın getirdiklerine ve gerekliliklerine uygun olarak tüm paydaşların fikirleri alınarak güncellenmektedir. Bölüm amaçları, hedefleri ve öğretim planı belirlenirken bölüm danışmanı ilgili bölüm başkanını, birim yöneticisini, bölümdeki öğretim elemanlarını ve program öğrencilerini toplantıya çağırarak öncelikle iç paydaşların görüşlerinin alındığı bir toplantı organize etmiştir. Dış paydaşlardan gelen talepler doğrultusunda da bölüm amaçları ilgili birim ve kuruma uygun biçimde güncellenmiştir. Bu çerçevede gerek mevcut öğrencilerimiz gerekse mezun olan öğrencilerimizin fikirleri alınarak eğitim ve öğretim içeriklerimizin zenginleşmesi, daha güncel, daha anlaşılır, daha dengeli, daha eğlenceli ve iş yaşamıyla daha uygun pratik bilgiler içerecek hale getirilmesi için gerekli tüm çalışmalar yapılmıştır. Bu kapsamda gerekli performans göstergeleri ve değerlendirme anketleri oluşturulmuş ve gerçekleştirilen bu toplantılarda ve/veya dönem dönem ilgililere çıktı olarak ya da birim web sitemiz aracılığıyla uygulanmıştır. Bu da Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün amaçlarına ulaşması yolunda bölüm misyon, amaç, hedef ve öğretim planının iç ve dış paydaşlar sürece dahil edilerek belirlendiğinin açık bir göstergesidir. Bu gösterge hakkında da ilgili kanıtlar ve linkler ekte bilgilerinize sunulmuştur.

## SONUÇ

## ÖRNEK UYGULAMA

## KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları.

Kanıt linkleri:

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/yuksekokulumuz-dis-paydas-toplantisi-gerceklesti-r589.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/kariyer-planlama-dersi-kapsaminda-dis-paydaslarimi-r581.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/yuksekokulumuz-dis-paydas-toplantisi-gerceklesti-r568.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/ic-paydas-toplantisi-r569.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html>



## 2.5. Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

Tüm iç ve dış paydaşlar ve özellikle öğrenciler ile öğrenci adayları Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü misyon, amaç, hedef, detaylı öğretim planı ve ders içeriklerine bölümün web sayfasından ve ayrıca Üniversite Bilgi Yönetim Sistemi'nden kolaylıkla ulaşabilmektedirler.

Bunların yanı sıra birinci sınıf öğrencilerine eğitime başladıkları ilk iki hafta içerisinde oryantasyon eğitimi düzenlenmekte olup bu bilgilere nasıl erişebilecekleri detaylı olarak aktarılmaktadır. Bunun dışında ilgili bölüm başkanı her dönem başında öğrencilere bölümün öğretim planını, ders izleme ve değerlendirme kriterlerini çıktı olarak da iletmektedir.

## SONUÇ

## ÖRNEK UYGULAMA

## KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları, Oryantasyon Dokümanları.

Kanıt linkleri:

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/ogrenci-oryantasyon-toplantisi-gerceklestirildi-r535.html>

## 2.6. Programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmelidir.

Bölüm amaçlarına ulaşma kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün misyonu, eğitim amaçları, hedefleri ve öğretim planı yukarıda da detaylı olarak aktarıldığı gibi bölümün tüm iç ve dış paydaşlarının görüşü alınarak belirlenmiş ve içselleştirilip gerekli görüldüğünde bölgesel, ulusal ve uluslararası ölçekteki gelişmeler de dikkate alınarak gerekli zamanlarda çağın gerekliliklerine uygun olarak yeniden tüm paydaşların fikirleri alınarak güncellenmiş ve belirli dönemlerde de (en geç 3 yılda bir) güncellenmeye devam etmektedir. Bu kapsamda iç ve dış paydaş danışma kurulları oluşturulmuştur. Program amaçları, hedefleri ve öğretim planı belirlenirken sınıf danışmanları ilgili bölüm başkanını, birim yöneticisini, bölümdeki öğretim elemanlarını ve bölüm öğrencilerini toplantıya çağırarak öncelikle iç paydaşların görüşlerinin alındığı bir toplantı organize etmiştir. Ardından dış paydaşlarla gerçekleştirilen toplantılar ve sektörden gelen talepler doğrultusunda bölüm öz görevi ve amaçları ilgili birim ve kuruma uygun biçimde güncellenmiştir. Bu çerçevede gerek mevcut öğrencilerin gerekse de mezun öğrencilerin görüşleri alınarak eğitim ve öğretim içeriklerinin zenginleşmesi, daha güncel, daha anlaşılır, daha dengeli, daha eğlenceli ve iş yaşamıyla daha uygun pratik bilgiler içerecek hale getirilmesi için gerekli tüm çalışmalar yapılmıştır. Bu çalışmalar her akademik yıl yılda bir kez tekrarlanmaktadır. Bu kapsamda gerekli performans göstergeleri ve değerlendirme anketleri oluşturulmuş ve gerçekleştirilen bu toplantılarda ve/veya dönem dönem ilgililere çıktı olarak ya da birim web sitesi aracılığıyla uygulanmaktadır.

Bu da Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün amaçlarına ulaşması yolunda program misyon, amaç, hedef ve öğretim planının iç ve dış paydaşlar sürece dahil edilerek belirlendiğinin açık bir

göstergesidir.

## SONUÇ

## ÖRNEK UYGULAMA

## KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları

Kanıt linkleri:

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/yuksekokulumuz-dis-paydas-toplantisi-gerceklesti-r589.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/kariyer-planlama-dersi-kapsaminda-dis-paydaslarimi-r581.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/yuksekokulumuz-dis-paydas-toplantisi-gerceklesti-r568.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/ic-paydas-toplantisi-r569.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r35.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/paydaslarla-iliskiler-r36.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/mezunlarımız-r28.html>

<http://guby.comu.edu.tr/dokumanlar.html>

<https://guby.comu.edu.tr/ic-kontrol-standartlari-eylem-plani-r98.html>

### 2.7. Test Ölçütü

Bölümün amaç, hedef ve öğretim planı üniversitenin ve yüksekokulun kurumsal hedefleri ve önceliklerinin yanı sıra güncel yerel, bölgesel, ulusal ihtiyaçlar ve hedefler dikkate alınarak hazırlanmıştır. İlgili akademik kurullarda bölümün önceki yıllarda belirlediği amaç ve hedeflerin ne denli başarılı olduğu, eğitim ve öğretim programlarının öğrencilerin gereksinimleri ile hangi oranda örtüştüğü yine bölümün, birim yöneticilerinin, birim Bologna koordinatörünün ve/veya üniversite tarafından belirli periyodlarla organize edilen çeşitli iç ve dış paydaş toplantılarıyla değerlendirilmektedir. Zira Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi lisans eğitimi için gerekli yeterlilikleri de tanımlamıştır. Mezunların bu yeterliliklere ne kadar sahip olduğu hakkında birim web sitesi aracılığı ile ölçümler yapılmaktadır. Ayrıca bölüm ve/veya birim akademik kurul toplantılarının dışında da iç ve dış paydaşlarla yılda en az bir kez danışma kurulu toplantısı gerçekleştirmektedir.

Bu toplantıların yanı sıra bölümün çıktı olarak gerçekleştirdiği anketler ve bunların dışında da birimin web sitesinde bulunan iç ve dış paydaş anketleri, öğrencilerin staj yaptığı iş yerlerinin değerlendirme anketleri ve mezun öğrenci anketleri bulunmakta ve bu anketlerin sonuçlarına bilgi işlem daire başkanlığı aracılığı ile ulaşılmaktadır. Bunların dışında bölüme ait akademik kurullar, komisyon toplantıları, eğitim-öğretim bilgi paketi, yıllık faaliyet raporları, yıllık iç kontrol raporları, 5 yıllık stratejik planlar ve gerçekleştirilen bu öz değerlendirme raporu da gerekli test ölçümlerinin birçok farklı yöntemle yapıldığına dair kanıtları içermektedir. Ek olarak daha profesyonel ve öznel online test

ölçütleri de geliştirmek için bölüm başkanlığı birim yöneticiliği ile birlikte gerekli çalışmaları aktif olarak yürütmektedir.

## SONUÇ

## ÖRNEK UYGULAMA

## KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İç Kontrol Raporları.

Kanıt linkleri:

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/paydaslarla-iliskiler-r36.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/mezunlarimiz-r28.html>

<https://guby.comu.edu.tr/ic-kontrol-standartlari-eylem-plani-r98.html>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r35.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/anket-formlari-r105.html>

### 3. PROGRAM ÇIKTILARI

**3.1.** Program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamlı ve ilgili (MÜDEK,FEDEK,SABAK,EPDAD vb. gibi) Değerlendirme Çıktılarını da içerecek biçimde tanımlanmalıdır. Programlar, program eğitim amaçlarıyla tutarlı olmak koşuluyla, kendilerine özgü ek program çıktıları tanımlayabilirler.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün misyonu, turizm sektörüne ulusal ve uluslararası alanda katkıda bulunmaya hazır, temel bilgi, beceri ve araştırma teknikleri ile donatılmış, kaliteli mezunlar yetiştirerek ülkenin turizm sektörünün kalkınmasına hizmet etmek ve üniversitenin iş dünyasına açılan penceresi olmaktır. Bölüm bu çerçevede;

Eğitim, öğretim ve araştırma kalitesi ile Türkiye’de tercih edilen

Teknolojik gelişmelere duyarlı, toplumun ve sektör temsilcilerinin beklentilerine uygun insan kaynağı yetiştiren

Uluslararası akademik çevrede Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünü en etkin şekilde temsil eden

Öğretim elemanları ile sonuç odaklı bir eğitim profili oluşturan

Katılımcı, kendine güvenen bireyler yetiştiren

Uluslararası değerlere saygılı, post modern yönetim ilkelerini ve toplam kalite anlayışını benimsemiş, kendini sürekli yenileyen bir bölüm olmak özgörevlerini içselleştirmiştir.

Bölümün amacı, pratik bilgi ve beceri sahibi olmanın yanı sıra, Akdeniz Mutfak Kültürüne hâkim şef

adayları yetiştirmektir. Bu doğrultuda öğrencilere yiyecek içecek işletmelerinin sahip oldukları para, insan gücü, bilgi ve teknolojiden en iyi biçimde yararlanmayı sağlayacak çalışma düzeninin planlanması için gastronomi ile ilgili bilgilerini arttırmaya yönelik teorik bilgiler verilmekte, okulun uygulama mutfağında yapılan uygulamalı derslerle de öğrenciler iş hayatına hazırlanmaktadır.

Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili tüm alanlarda kendini yetiştirmeye hevesli

Ekip ve proje çalışmalarına yatkın

İnsan ilişkileri ve iletişime azami derecede önem veren

Girişimcilik ruhuna sahip

Mutfak ve gastronomi ile ilgili tüm gelişmelere hâkim

Yabancı dil öğrenmeye önem veren öğrenciler yetiştirmeyi amaç edinmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, bu kapsamda mezunlarının, nitelikli biçimde yetişmiş işgücü potansiyeli olarak, çalışacakları sektörle ilgili ulusal ve uluslararası platformda yaşanan güncel gelişmeleri takip eden, iletişim becerisi yüksek, özgüveni tam, girişimci ve yenilikçi uzmanlar olarak hizmet vermelerini hedeflemektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünü bitiren öğrenciler lisans diploması alarak gastronom unvanı almaya hak kazanmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden mezun olan öğrenciler otellerde, restoranlarda, turistik gemilerde, uçaklarda, hastanelerde, catering şirketlerinde, pastane ve fırın laboratuvarlarında, hammadde şirketlerinde, gastronomi ile ilgilenen medya kuruluşlarında ve kamu kuruluşlarında çalışma olanaklarına sahiptirler. Bunun yanı sıra mezunlar restoran zincirlerinde ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında denetçi olarak çalışabilecekleri gibi kendi restoran, pastane, fırın, catering şirketi vb. yiyecek içecek işletmelerini de açabilirler. Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki yaşanan akademisyen eksikliğinden dolayı akademideki açığın çok olması da mezun öğrencilerin akademisyenlikte ilerlemelerini sağlamaktadır.

Bir dersten başarılı sayılabilmek için o dersten yarıyıl notu olarak lisans öğrencisinin en az (DD) almış olması gerekir. Genel not ortalaması ve yarıyıl not ortalaması en az 2.00 olan lisans öğrencileri başarılı sayılırlar. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde lisans derecesi elde edebilmek için öğrencilerin bölümde alması gereken zorunlu ve seçimli derslerin (toplam 240 AKTS karşılığı) tümünü başarıyla tamamlaması ve genel ağırlıklı not ortalamasının 4.00 üzerinden en az 2.00 olması gerekir. Ayrıca her öğrenci 30 günlük stajını tamamlamak zorundadır.

Bu özgörev, amaçlar, hedefler ve kriterler çerçevesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün program çıktıları belirlenirken ilgili yönetmelikler ve Bologna sistemi mutlaka dikkate alınmaktadır. Program çıktıları düzenleneceği zaman bölüm danışmanlarının bölüm başkanına önerisiyle toplantı gündemi oluşturulmakta ve akademik kurul organize edilmekte ve ilgili tüm öğretim elemanlarının ve birim Bologna koordinatörünün de görüşü mutlaka alınmaktadır. Ayrıca gerekli görüldüğü takdirde ve/veya öğretim planı güncellendiğinde ya da öğretim planına sadece yeni bir ders eklendiğinde dersin öğrenme çıktılarının program çıktılarıyla uyumu kontrol edilmekte gerektiğinde duruma göre program çıktıları da güncellenmektedir. Özetle program çıktıları her sene en az bir kez rutin olarak ilgili bölüm danışmanları ve komisyon tarafından gözden geçirilmekte güncelleme gerektiğinde ise bu düzenleme yukarıdaki yöntemle yerine getirilmektedir. Bu kapsamda Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi lisans eğitimi için gerekli yeterlilikleri de zaten tanımlamıştır. Mezunların bu yeterliliklere ne kadar sahip olduğu hakkında birim web sitesi aracılığı ile ölçümler yapılmaktadır. Eğitim programının amaç ve hedefleri, öğrencilerin kazanması beklenen bilgi, beceri ve tutumları içerir ve mezundan beklenen yeterlik ve yetkinlikleri tanımlar bu da eğitim-öğretim bilgi sistemindeki program çıktılarımızda program çıktıları matrisinde aktif olarak gözlemlenebilir. Ayrıca program çıktılarının sağlanma düzeyinin dönemsel olarak belirlenmesi de öğrencilerin herhangi bir dönem (güz/bahar) içerisinde aldığı derslerdeki başarı seviyesiyle de yakından ilişkilidir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-

Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 28. maddesine göre öğrencilerin başarı durumları, derslerden almış oldukları notlar ve derslerin AKTS kredileri yoluyla hesaplanan Dönem Not Ortalaması (DNO) ve Genel Not Ortalaması (GNO) değerleriyle izlenmektedir. Özetle bu amaç ve hedefler, bölüme ait mesleksi ve toplumsal beklentileri karşılama yönünde tüm yetkinlikleri kapsamaktadır. Bu yetkinlikler mezuniyet öncesi eğitime ayrılan süreye uygun ölçüde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün tüm yönleri ile ilgili bilgi ve beceriler yanı sıra, gastronomiye yakışır tutum ve davranışın kazandırılması için davranış bilimleri, psikoloji ve insani bilimlerden de yararlanılmaktadır. Ayrıca her yarıyıl yapılan teknik gezi, seminer ve konferanslarla bu durum peçinlenmektedir. Bu kapsamda Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün program çıktıları da kanıt olarak aşağıda sunulmuştur:

- P.Ç.1. Gastronomi alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilmek.
- P.Ç.2. Gastronomi ve mutfak sanatları alanlarında gerek duyulan sanatsal bilgi ve becerileri profesyonel bir şekilde uygulayabilmek.
- P.Ç.3. Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilmek.
- P.Ç.4. Yiyecek üretimi ve sunumunu ilgilendiren görsel, dokusal ve besinsel öğelere ilişkin verileri yorumlayabilmek, değerlendirebilmek ve karar verebilmek.
- P.Ç.5. Gastronominin kültür ve toplum üzerindeki etkilerini bilmek ve buna ilişkin değerlendirmeler yapabilmek.
- P.Ç.6. Görsel düşünme becerilerine sahip olmak ve görsel kavramları etkili bir şekilde aktarabilmek.
- P.Ç.7. Gastronomi alanında uygulamada karşılaşılan ve öngörülemez karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve grup üyesi olarak sorumluluk alabilmek.
- P.Ç.8. Gastronomiye ilişkin projeleri başlatabilmek ve bunlara liderlik edebilmek.
- P.Ç.9. Gastronomi alanında edindiği bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmek, öğrenme gereksinimlerini belirleyebilmek ve öğrenmesini yönlendirebilmek.
- P.Ç.10. Gastronomi ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirebilmek; düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde aktarabilmek.
- P.Ç.11. Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilmek.
- P.Ç.12. Gastronomiyle ilgili diğer disiplinlerden yararlanabilmek, bu disiplinlere ilişkin temel bilgi ve becerilere sahip olmak.
- P.Ç.13. Bir yabancı dili kullanarak gastronomi ile ilgili bilgileri izleyebilmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilmek.
- P.Ç.14. İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek.
- P.Ç.15. Gastronomiye ilişkin teknolojik araçları etkin bir şekilde kullanabilmek.
- P.Ç.16. Gastronomiye ilişkin etik değerlere sahip olmak.

Yukarıda ilgili program çıktılarıyla örtüştüğünün görülmesi açısından tekrar aktarılan bölüm misyon, amaç, hedefleri ve aşağıda kanıt olarak sunulan program öğretim planı, ders içerikleri ve öğrenme

çıktılarından da anlaşılacağı üzere program özgörev, amaç ve hedefleriyle, öğretim planıyla, ders içerikleri ve öğrenme çıktılarıyla program çıktılarının birbirini desteklediği ve tüm bunların birbiriyle uyuşmakta olduğu açık bir biçimde görülmektedir. Ayrıca program çıktıları her sene rutin olarak en az bir kez gözden geçirilmekte ve gerekli güncelleme ilgili komisyon tarafından yerine getirilmektedir. Bu da bu ölçütü ilgili tüm detay kriterlerin tamamının karşılandığı sonucunu doğurmaktadır. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri, öğrenci adayları ve tüm iç ve dış paydaşlar bölüme ait program çıktılarına birimin ve bölümün web sayfasından açık bir biçimde çok rahat erişebileceği gibi UBYS eğitim bilgi sistemi üzerinden de erişim sağlayabilirler.

Ayrıca bölüm özgörev, amaç ve hedefleri, öğretim planı, ders içerikleri ve program çıktılarıyla öğrenme çıktıları ilişkisi birinci sınıf öğrencilerine dönem başında ilgili sınıf danışmanı tarafından oryantasyon eğitiminde aktarılmakta ve gerekli çıktılar öğrencilere teslim edilmektedir. Kanıt olarak ekte ilgili web sitelerinin linkleri de sunulmuştur. Bu linklerden, bölümün özgörevine, amaçlarına, hedeflerine, öğretim planına, ders içeriklerine, program çıktılarına ve derslerin öğrenme çıktılarına, program çıktılarıyla öğrenme çıktılarının birbirini desteklediğine dair matrise ulaşılabilmeyle birlikte bu konuda süreçlerin ve iş akışının nasıl yürüdüğüne dair iş akış şemaları, görev tanımları, faaliyet raporları, iç kontrol raporları ve stratejik planlara da erişilebilmektedir.

## SONUÇ

### ÖRNEK UYGULAMA

#### KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları.

Kanıt linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r35.html>

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/guby/files/1066-2022-2023-guz-yariyilindan-itibaren-gecerli-ders-i.pdf>

**3.2.** Program çıktılarının sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan bir ölçme ve değerlendirme süreci oluşturulmuş ve işletiliyor olmalıdır.

Yukarıda da detaylı olarak aktarıldığı üzere bu kapsamda Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi lisans eğitimi için gerekli yeterlilikleri de zaten tanımlamıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün program çıktıları belirlenirken de ilgili yönetmelikler ve Bologna sistemi mutlaka dikkate alınmaktadır.

Ayrıca Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü eğitim programlarında Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesinin ve Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulunun kurumsal hedefleri ve önceliklerinin yanı sıra güncel yerel, bölgesel, ulusal ihtiyaçları ve hedefleri dikkate alınmaktadır. Program çıktıları düzenleneceği zaman bölüm danışmanlarının bölüm başkanına önerisiyle toplantı gündemi oluşturulmakta ve gerekirse akademik kurul organize edilmekte ve tüm ilgililerin görüşü alınmaktadır. Ayrıca gerekli görüldüğü takdirde ve/veya öğretim planı güncellendiğinde program çıktıları da mutlaka güncellenmektedir. Bu kapsamda program çıktılarının sağlanma düzeyinin dönemsel olarak belirlenmesi, eğitim-öğretim bilgi sisteminden ve öğrenci bilgi sisteminden takip edilmektedir. Öğrencinin herhangi bir dönem (güz/bahar) içerisinde aldığı derslerdeki başarı seviyesi ile de ilgilidir.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 28. maddesine göre öğrencilerin başarı durumları, derslerden almış oldukları notlar ve derslerin AKTS kredileri yoluyla hesaplanan Dönem Not Ortalaması (DNO) ve Genel Not Ortalaması (GNO) değerleriyle izlenmektedir. DNO bir yarıyılıda alınan derslerin her birinin AKTS kredisi ile bu derslerden alınan notların katsayısının çarpımları toplamının, aynı derslerin AKTS kredi toplamına bölünmesi ile elde edilmektedir.

Bunların dışında program çıktılarını ölçerken iç ve dış paydaşların katılımına da önem verilmektedir. Bu kapsamda ilgili öğretim elemanlarının katılımının yanı sıra aşağıdaki anketlerle de bölüm öğrencilerinden geri dönüş alınmaya çalışılmaktadır;

Yılda bir kez yapılan yeni mezun anketi

Yılda iki kez yapılan öğrenci ders değerlendirme anketi

Yılda iki kez derslerde öğrencilerin başarı durumlarının yapılan öğretim üyesi ders değerlendirme formu ile değerlendirilmesi

Yeni mezun anketi ile mezunların bölümde almış oldukları eğitimin program çıktılarına ilişkin özellikleri ne ölçüde sağladığı, bununla ilişkili olarak bölüm olanaklarının, bölüm öğretim planının yeterliliği, alınan eğitimin beklentileri ne derece karşıladığı ile ilgili bilgiler toplanmaktadır. Öğrenci ders değerlendirme anketi ile öğrencilerin almış oldukları derslerin program çıktılarına ne derece sağladığı, dersin ne gibi becerileri kazandırdığı, içerik ve kapsamının yeterliliği ile ilgili bilgiler sorgulanmaktadır. Öğretim Üyesi Ders Değerlendirme Formu kullanılarak, Lisans Programında yer alan tüm dersler için, hedeflenen öğrenme çıktıları ile kuvvetli ilişkili olan program çıktıları, ders tanıtım formları baz alınarak belirlenir. Bu program çıktılarının öğrenciler tarafından ne derecede kazanıldığı sınav, ödev, proje vb. gibi ölçme araçları üzerinden değerlendirilir. Bu değerlendirme ile Lisans Programının program çıktılarına ne ölçüde sağladığına ilişkin en önemli veri elde edilmiş olur. Böylece, öğrenci çalışmalarının esas alındığı sistematik bir ölçüm gerçekleştirilebilmektedir.

## SONUÇ

## ÖRNEK UYGULAMA

## KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları.

Kanıt linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/anket-formlari-r105.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/2022-2023-guz-donemi-akademik-kurul-toplantisi-ger-r536.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/yillik-plan-toplantisi-r562.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/kurumsal-akreditasyon-programi-kapsaminda-guby-aka-r559.html>

**3.3.** Programlar mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin program çıktılarını sağladıklarını kanıtlamalıdır.

Program çıktılarının öğrenme çıktıları ile ne şekilde uyumlu olduğu ve sağlandığı eğitim-öğretim bilgi sisteminde program çıktıları matrisinde açıkta görülmekte hangi öğrenme çıktısının hangi program çıktısına karşılık kaldığı ve ne derece katkı sağladığı takip edilmektedir. Bu doğrultuda öğrencilere işletmelerin sahip oldukları para, insan gücü, bilgi ve teknolojiye en iyi biçimde yararlanmayı sağlayacak çalışma düzeninin planlanması için gastronomi ve mutfak bilgilerini arttırmaya yönelik teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de öğrenciler iş hayatına hazırlanmaktadır.

Bu durumu perçinlemek içinse öğrencilerimiz 30 günlük zorunlu staj gerekliliklerini yerine getirmekte ayrıca ilgili sektörlerle iş birliği sonucu seminer, panel ve konferanslar düzenlenmekte ve işletme ziyaretlerine gidilmektedir. Böylelikle program çıktıları sağlanmaya çalışılmaktadır. Zira 07.05.2014 tarihli ve 28993 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği’nin 38. ve 39. maddelerine istinaden bu bölümden mezun olabilmek için öğrencilerin öğretim programındaki tüm derslerden 4.00 üzerinden en az 2.00 Genel Not Ortalamasına sahip olmaları gerekmektedir. Ayrıca her bir kredili dersten en az DD veya üzeri not almış olmaları, her bir kredisiz dersten YE notu almış olmaları ile zorunlu ve seçimsiz tüm derslerin AKTS kredisi toplamının 240 AKTS olup 30 günlük zorunlu stajlarını tamamlamış olmaları zorunludur. Öğrenim programlarını başarı ile tamamlayan öğrencilere, programın tamamlanmasını takip eden sınav dönemi sonunda diplomaları verilmektedir. Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, mezuniyet aşamasına gelmiş öğrencilerin o program çıktısına hangi konuda ne düzeyde ulaştıklarına dair ilgili kanıtlar da detaylı olarak açıklanarak ekte sunulmuştur.

## SONUÇ

## ÖRNEK UYGULAMA

## KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları.

Kanıt linkleri:

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r35.html>

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/guby/files/1066-2022-2023-guz-yariyilindan-itibaren-gecerli-ders-i.pdf>

## 4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

**4.1.** Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemlerinden elde edilen sonuçların programın sürekli iyileştirilmesine yönelik olarak kullanıldığına ilişkin kanıtlar sunulmalıdır.

İç paydaş komisyonu üyeleriyle birlikte yılda bir kez yapılan toplantı, dış paydaşlarla yapılan yılda bir kez toplantı, yılda bir kez yapılan iç paydaş anketi, yılda bir kez yapılan dış paydaş anketi, yılda bir kez yapılan yeni mezun anketi, yılda iki kez yapılan öğrenci ders değerlendirme anketi, yılda iki kez derslerde



öğrencilerin başarı durumlarının yapılan öğretim üyesi ders değerlendirme formu ile değerlendirilmesi, eğitim-öğretim ve staj komisyonlarıyla toplantılar, akademik kurul toplantıları, birim yöneticiliğinin organize ettiği tüm toplantılar ile toplantıları MEYOK toplantılarına katılım, stratejik plan ve iç kontrol raporu oluşturma komisyonları, faaliyet raporları, görev tanımları ve iş akış şemaları ve bunların sürekli güncellenmesi ilgili bölüm başkanı ve program danışmanı ile birim yöneticisinin takip sorumluluğundadır.

Ayrıca performans göstergeleri, bölüm değerlendirme anketleri yılda bir güncellenmektedir. Bunlara ek olarak 5 yılda bir stratejik plan anketleri yapılmaktadır. Bu kapsamda bölümümüz, gelişimini kalite bilincine dayalı olarak sürdürmeyi asıl hedef olarak önüne koymuş ve bu amaçla çeşitli güncellemelere gidilmiştir. Bunların kanıtları ekteki linklerde verilmiştir. Bu kapsamda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün stratejik planında, stratejik amaçlarımız belirtilmiştir. Belirlenen bu amaçların en önemlisi bilimsel, girişimci, yenilikçi ve rekabetçi bir araştırma üniversitesi olmaya bir program olarak katkı sağlamak; kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetleri sunmak; paydaşlarla olan ilişkilerin geliştirilmesi ve daha iyi mezunların yetiştirilmesidir. Bu amaçlarımıza ulaşabilmek için programımız bilimsel, girişimci ve aynı zamanda yenilikçi çalışmaların ve eğitim-öğretim faaliyetlerinin geliştirilmesi; iç ve dış paydaşlarla olan ilişkilerin etkin kılınması şeklinde oluşturulan stratejik hedefleri doğrultusunda planlamalar gerçekleştirmektedir. Bu hedefler doğrultusunda attığımız adımlar ve önümüzdeki beş yıl boyunca gerçekleştirmeyi düşündüğümüz planlar programımıza ait stratejik planda web sitemizde kamuya açık paylaşılmıştır.

Bölüm SWOT Analizi: Bölümümüzün eğitim, öğretim ve yönetim faaliyetleri değişik açılardan incelenerek üniversitenin kuvvetli yönleri, zayıf yönleri, fırsatları ve tehditleri değerlendirilmiştir. Değerlendirme;

- Eğitim-öğretim,
- 8 Yarıyıllık ders planı,
- Ders adları, içerikleri ve AKTS'lerin güncellenmesi,
- Ders yükleri,
- Etkin bir kariyer planlamasının yapılandırılması,
- Akademisyenlerin değerlendirilmesi,
- Öğrenci/akademisyen iletişimi,
- Destek birimleri kapsamında yapılmıştır.

#### Bölümün Güçlü Yönleri

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü son yıllarda yüksek düzeyde tercih edilirlğe sahiptir.
- Ders içerikleri, benzer bölümlerle karşılaştırılarak sürekli güncellenmektedir.
- Rum ve Türk kültürünün bir arada olduğu Gökçeada'da konuşlanmıştır
- Türkiye'de açılan ilk Gastronomi bölümlerinden birisidir
- Uluslararası Cittaslow (Yavaş Şehir) ve SlowFood (Yavaş Yemek) ağına bağlı olan Gökçeada'da konuşlanmıştır
- Organik tarımın ve yetiştiriciliğin yapıldığı Gökçeada'da konuşlanmıştır

## Bölümün Zayıf Yönleri

- Gökçeada'nın kent merkezinden uzak olması, yaşam standartlarının daha maliyetli olması öğrencilerin geçim sıkıntısı yaşamaları neden olmaktadır.
- Ulaşım konusundaki imkânların kısıtlı olması, özellikle güz yarıyılında eğitim öğretimin devam ettiği süreler dahilinde yaşanan hava muhalefetleri dolayısıyla ulaşımın aksaması
- Sosyal olanakların kısıtlılığı
- Nicelik açısından akademisyen eksikliği
- Altyapı eksikliği
- Adanın ulaşım koşullarının yaratmış olduğu olumsuzluk sebebiyle sektörle ve profesyonel sektör öncülerıyla iletişim kopukluğu
- Gökçeada'da yer alınması sebebiyle öğrencilerin kariyer günleri, ulusal ve uluslararası yarışmalar, sektör temsilcileri ile yapılabilecek iş birliği vb. Organizasyonlara katılımlarında zorluk yaşamaları
- Ada şartları dolayısıyla öğrencilerin üniversitenin diğer birimlerindeki kampüs imkânlarından faydalanamaması ve kendilerini dışlanmış hissetmeleri
- Bölümün eğitim kadrosunda profesyonel bir "Şef" olmaması (Gastronomi bölümü kesinlikle alanında uzman bir aşçı/şef ile desteklenmelidir)
- HACCP gibi gerekli bazı sertifika programlarına yönelik, gerekli kurum ve kuruluşlarla iş birliği için bölümden ziyade üniversite olarak bağlantı kurulması gerekmektedir.
- Bölümün eski adının Gastronomi olması sebebiyle "Gastronomi ve Mutfak Sanatları" alanındaki öğretmen atamalarında problem yaşanmaktadır.
- Uygulamalı eğitim verilmesi dolayısı ile uygulamalı dersler için gerekli laboratuvar ortamını sağlayacak mutfak sayısının kayıtlı öğrencilerin eğitim ihtiyaçlarını karşılamada yetersiz kalması

## Fırsatlar

- Öğrencilere burs, yemek bursu ve yarı zamanlı çalışma olanaklarının sunulması,
- Ulusal ve Uluslararası değişim programlarının olması,
- Tamamlanan 1915 Çanakkale Köprüsü sayesinde mevcut ulaşım ağının gelişmesi,
- Öğrenciler mezun olduktan sonra birçok sektörde çalışma imkânı bulunabilmesi

## Tehditler

- Türkiye'de ve bölgemizde son yıllarda eşdeğer bölüm sayısının artması
- Sektör yöneticilerinin istihdam politikalarında niteliksiz eleman tercihi
- Sektörde, iş becerilerinden çok beşeri ve yaratıcı becerilerin öne çıkması

## Sorunlara Çözüm Önerileri Getirilmesi ve Uygun Stratejilerin Geliştirilmesi

2022 yılı itibariyle üniversitemizin yeni kurum içi değerlendirme raporunun hazırlanmasında kullanılacak anketlere ilişkin hazırlanan taslaklar göz önüne alınarak 2022 yılında paydaşlara yönelik

uygulanacak anketler şekillendirilip kurum içi değerlendirme raporunda sunulacaktır. Bu kapsamda Yüksekokulumuz Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne ait SWOT analizleri sonucunda zayıf/kuvvetli yönler ve bölümün önündeki fırsatlar/tehditler tespit edilerek ileriye dönük stratejiler geliştirilmiştir. Bu stratejiler kapsamında yapılan çalışmalar gözden geçirilmiş ve stratejilerin devam edip etmemesi konusunda bir karar oluşturulmuştur. Bu kapsamda uygulanması düşünülen temel çözüm önerileri ve stratejiler kısaca aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

Stratejiler:

Akademik kadro eksikliğini giderilmesi,

Öğrencilere yeterli ölçüde mesleki eğitim ve deneyim kazandıracak uygulama alanları oluşturulması,

Öğrencilerin Gökçeada dışında düzenlenen etkinlik ve mesleki programlara katılımlarının artırılması,

Gökçeada dışından sektör temsilcileri ile daha fazla bağlantı kurulması

Öğrencilere yüksekokul bünyesinde sağlanan sosyo-kültürel olanakların artırılması ve öğrencilerin katılımının sağlanması,

Öğretim kadrosu ve öğrenciler arasında etkin iletişim tekniklerinin kullanılması,

Mezunlarımız ile iletişimin kopmaması ve mezuniyet sonrası durumlarını takip edebilmek amacıyla bir mezun öğrenci veri tabanı oluşturularak mezun öğrencilerle ilişkinin sürdürülebilmesi.

Uygulamalı derslerin etkinliğinin artırılması için laboratuvar/mutfak şartlarının geliştirilmesi.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları

Kanıt Linkleri:

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r35.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/kalite-guvence-komisyonu-ve-faaliyetleri-r40.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/paydaslarla-iliskiler-r36.html>

**Kanıtlar**

[EK 6. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Stratejik Eylem Planı.docx](#)

**4.2.** Bu iyileştirme çalışmaları, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanlar olmak üzere, programın

gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olmalıdır.

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde önceki yıllarda bölüm geliştirme önerileri tüm bölüm öğretim elemanlarını kapsayan genişletilmiş toplantılarda ele alınarak uygulamaya geçirilmiştir. İyileştirme Süreci, Toplam Kalite Yönetiminin Planla, Uygula, Kontrol Et, Önlem Al (PUKÖ) döngüsünü esas almaktadır. Süreç iki ana çevrimden oluşmaktadır.

Uzun Dönemli Çevrim, beş yıl aralıklarla tekrarlanmakta ve Eğitim Amaçları, Program Çıktıları ve Taslak Ders Planı oluşturulmaktadır. Bu çevrimdeki işler temel olarak organize edilen çeşitli toplantılar aracılığıyla görülmektedir. Toplantılara bölüm öğretim elemanlarının yanı sıra Ölçüt 2'deki kanıtların ekinde yüksekokulumuzda bulunan Danışma Kurulu üyeleri de katılmaktadır. Toplantı öncesinde katılımcılarına karar vermelerinde yardımcı olarak aşağıdaki belge ve dokümanlar veri kaynağı olarak sunulmaktadır:

i) Üniversite, Meslek Yüksekokulu, Bölüm ve Program Stratejik Planları, Eğitim Amaçları ve Program Çıktılarının Özgörevlerle uyumluluğunu sağlamak amacıyla kullanılmaktadır.

ii) Çeşitli yurt içi ve yurt dışı üniversite ders planları, önerilen ders planının güncellik ve geçerliliğinin sorgulanması amacıyla kullanılmaktadır.

iii) Bir önceki toplantı kararları değişen katılımcılara bilgi aktarmak amacıyla kullanılmaktadır.

iv) Bir önceki toplantıdan sonra yapılmış olan Mezun Anketi ve İşveren Anketi değerlendirme sonuçları Eğitim Amaçlarına ulaşma düzeyini ölçmek amacıyla; Mezun Durumundaki Öğrenci Anketi, Program Çıktılarına ulaşma düzeyini yorumlamak amacıyla kullanılmaktadır.

v) Bir önceki toplantıdan sonra hazırlanmış olan yıllık Faaliyet Raporları, İç Kontrol Raporları, bölümün eğitim-öğretim, araştırma, proje, yayın vb. konulardaki performansı hakkında bilgi vermek amacıyla kullanılmaktadır.

Toplantılarda oluşturulan Taslak Ders Planı ve tartışmalar dikkate alınarak bölümde gerçekleştirilen bir dizi kontroller sonucu ders planı son haline getirilmekte, ders içerikleri hazırlanmakta ve onay süreci gerçekleştirilmektedir. Bu aşamadaki kontrol işlemi planda yer alan derslerin Program Çıktılarına ne ölçüde katkı yaptığını belirten Ders Değerlendirme Tabloları Ölçüt 2.'ye uygun biçimde yapılmaktadır. Yukarıda tanımlanan Planlama aşamasının ardından onaylanan ders planı MEYOK koordinatörlüğünden geçtikten sonra senatoya sunulmakta ve kabul edildiği takdirde uygulamaya alınmaktadır. Ayrıca beş yıllık sürenin tamamlanması veya stratejik bir karar nedeniyle değişiklik ihtiyacı olup olmadığı Kontrol edilmekte ve bu koşullardan biri gerçekleştiğinde çevrim başa dönerek Planlama süreci yeniden başlatılmaktadır. Bu çevrimdeki Önlem Alma aşaması büyük oranda Çalıştay aracılığıyla gerçekleştirildiğinden Planlama aşaması ile çakışmaktadır.

Kısa Dönemli Çevrimde ise her yarıyıl sonu ders planındaki derslerin tümü için hazırlanan Ders Dosyalarındaki bilgiler ve öğrenciler tarafından cevaplanan Ders Değerlendirme Anketlerinin değerlendirme sonuçları kullanılarak gözden geçirilmektedir (Kontrol Et). Ders Dosyalarında amaç, içerik, değerlendirme ölçütleri, Ders Başarı Listesi ve dersin Öğrenim Çıktıları ile Program Çıktıları arasındaki ilişkiyi gösteren tablo yer almaktadır. Bu işlem, programda ders veren tüm öğretim elemanlarının katıldığı genişletilmiş toplantılarda gerçekleştirilmektedir. Her öğretim elemanı tüm derslere ilişkin değerlendirmelerin yanı sıra kendisiyle ilgili sonuçları da görebilmekte ve özdeğerlendirmede bulunabilmektedir.

Bu iki temel çevrimin dışında tüm iç ve dış paydaşlardan gelebilecek iyileştirme önerileri dikkate alınmakta ve gerekli kurullarda tartışılarak uygulanabilir bulunması durumunda hayata geçirilmektedir. Sürekli iyileştirme sisteminin yaygınlaştırılması amacıyla yüksekokulumuzda bir öneri kutusu da oluşturulmuştur. Ayrıca yukarıdaki bölümde de kapsamlı olarak aktarıldığı gibi sürekli iyileştirmeye yönelik verilerimiz iç paydaş komisyonu üyeleriyle birlikte yılda birkez yapılan toplantı, dış paydaşlarla

yılda bir kez yapılan toplantı, yılda bir kez yapılan iç paydaş anketi, yılda bir kez yapılan dış paydaş anketi, yılda bir kez yapılan yeni mezun anketi, yılda iki kez yapılan öğrenci ders değerlendirme anketi, yılda iki kez derslerde öğrencilerin başarı durumlarının yapılan öğretim üyesi ders değerlendirme formu ile değerlendirilmesi, eğitim-öğretim ve staj komisyonlarıyla toplantılar, akademik kurul toplantıları, birim yöneticiliğinin organize ettiği tüm toplantılar ile MEYOK toplantılarına katılım, stratejik plan ve iç kontrol raporu oluşturma komisyonları, faaliyet raporları, görev tanımları, iş akış şemalarından ve bunların sitemli bir biçimde güncellenmesinden elde edilmektedir. Ayrıca performans göstergeleri, bölüm değerlendirme anketleri yılda bir güncellenmektedir. Bunlara ek olarak 5 yılda bir stratejik plan anketleri yapılmaktadır.

Bu kapsamda programımız, gelişimini kalite bilincine dayalı olarak sürdürmeyi asıl hedef olarak oymuştur. Ayrıca mevcut stratejik planımızda kurum, birim ve bölüm stratejik planlarına uygun biçimde verilere dayalı olarak oluşturulmuş stratejik hedeflerimiz de bulunmaktadır. Bunlar da aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

## SONUÇ

## ÖRNEK UYGULAMA

## KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları.

Kanıt Linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r35.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr>

<https://guby.comu.edu.tr/komisyonlar-r54.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/paydaslarla-iliskiler-r36.html>

## 5. EĞİTİM PLANI

**5.1.** Her programın program eğitim amaçlarını ve program çıktılarını destekleyen bir eğitim planı (müfredatı) olmalıdır. Eğitim planı bu ölçütte verilen ortak bileşenler ve disipline özgü bileşenleri içermelidir.

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü üniversitemizin en kapsayıcı, seçmeli dersleri en bol ve öğrenciler tarafından özgürce tercih edilen, vakıf üniversiteleriyle rekabet edebilecek bir öğretim planına sahiptir. Eğitim programının amaç ve hedefleri, öğrencilerin kazanması beklenen bilgi, beceri ve tutumları içermektedir ve mezundan beklenen yeterlik ve yetkinlikleri tanımlar bu da bölüm çıktılarımızda aktif olarak gözlemlenebilmektedir. Bu amaç ve hedefler, mesleki ve toplumsal beklentilerin karşılamasına yönelik tüm yetkinlikleri kapsamaktadır. Bu beklentilerin mezuniyet öncesi eğitime ayrılan süreye uygun ölçüde gastronomi alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilen, gastronomi ve mutfak sanatları alanlarında gerek duyulan sanatsal bilgi ve becerileri profesyonel bir şekilde uygulayabilen, yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilen bireyler olmalıdırlar. Ayrıca 30 günlük zorunlu staj ve her yarıyıl yapılan teknik gezi, seminer ve konferanslarla bu durum perçinlenmektedir. Bölümümüzün bu kapsamdaki temel hedefi, gelecekte sürdüreceği mesleki kariyere ulaşması ve eğitimine yeterli bir bilgi donanımıyla devam etmesi noktasında öğrencilere yetkin bir müfredat çerçevesinde eğitim vermektir. Bu doğrultuda sunulan

eğitim-öğretim planı vasıtasıyla öğrenciler, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilen, yiyecek üretimi ve sunumunu ilgilendiren görsel, dokusal ve besinsel öğelere ilişkin verileri yorumlayabilmek, değerlendirebilmek ve karar verebilen, gastronominin kültür ve toplum üzerindeki etkilerini bilmek ve buna ilişkin değerlendirmeler yapabilen, görsel düşünme becerilerine sahip olmak ve görsel kavramları etkili bir şekilde aktarabilen, gastronomi alanında uygulamada karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve grup üyesi olarak sorumluluk alabilen, gastronomiye ilişkin projeleri başlatabilen ve bunlara liderlik edebilen, gastronomi alanında edindiği bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilen, öğrenme gereksinimlerini belirleyebilen ve öğrenmesini yönlendirebilen, gastronomi ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirebilen, düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde aktarabilen, düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilen, gastronomiyle ilgili diğer disiplinlerden yararlanabilen ve bu disiplinlere ilişkin temel bilgi ve becerilere sahip olan, en az bir yabancı dili kullanarak gastronomi ile ilgili bilgileri izleyebilmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilen, gastronomiye ilişkin teknolojik araçları etkin bir şekilde kullanabilen ve gastronomiye ilişkin etik değerlere sahip olan kişiler olabilmektedirler.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümün amacı; pratik bilgi ve beceri sahibi olmanın yanı sıra, Akdeniz Mutfak Kültürüne hâkim şef adayları yetiştirmektir. Turizm sektörüne ulusal ve uluslararası alanda katkıda bulunmaya hazır, temel bilgi, beceri ve araştırma teknikleri ile donatılmış, kaliteli mezunlar yetiştirerek ülkenin turizm sektörünün kalkınmasına hizmet etmek ve üniversitenin iş dünyasına açılan penceresi olmaktır. Dünyada adından gün geçtikçe daha çok söz ettiren Gastronomi alanında, çevresindeki değişim ve gelişimi algılayıp yorumlayabilen, evrensel ve etik değerlere sahip, teori, uygulama, teknoloji ile bütünleşmiş, girişimci, araştırmacı, toplumsal sorumluluk sahibi gastronomlar yetiştirerek alanında yetkin bir bölüm olarak anılmak, aynı zamanda üniversitemizin değerlerine de hizmet etmektir.

## SONUÇ

## ÖRNEK UYGULAMA

## KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Tanıtımlar, Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları.

Kanıt Linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/paydaslarla-iliskiler-r36.html>

<https://guby.comu.edu.tr/komisyonlar-r54.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r35.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html>

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/guby/files/1066-2022-2023-guz-yariyilindan-itibaren-gecerli-ders-i.pdf>

## Kanıtlar

[EK 7. Program Öğretim Planı.docx](#)

**5.2.** Eğitim planının uygulanmasında kullanılacak eğitim yöntemleri, istenen bilgi, beceri ve davranışların öğrencilere kazandırılmasını garanti edebilmelidir.

Bölüm öğretim elemanları tarafından uygulanan eğitim yöntemleri aşağıda maddeler halinde en kullanım yoğunluğu sırasına göre özetlenmiştir.

**Yüz yüze Anlatım:** Dersi veren öğretim elemanı tarafından ele alınan konular tahtada veya slaytlar eşliğinde yüz yüze öğrenciye anlatılmaktadır. Bu süreçte projeksiyon cihazı aktif olarak kullanılmaktadır. Anlatım çoğunlukla öğretim elemanı tarafından yapılırsa da zaman zaman konuyu öğrenci ile tartışarak, beyin fırtınası yaparak da yapılmaktadır. Ayrıca dönem dönem sunumlar vasıtası ile ders kapsamında değerlendirilmesi, öğrencinin özgüvenini artırması ve kavrayışını güçlendirmesi açısından tercih edilebilmektedir. Anlaşılmayan konular öğretim elemanları tarafından tekrar edilmektedir.

**Problem Çözme:** Derste anlatılan konuları içeren problemlerin seçimi, ilgili problemlerin çözümünde izlenecek yolun seçimi, kullanılacak yöntemlerin belirlenmesi ve sonuçların yorumlanması öğretim elemanları tarafından belirlenmektedir.

**Alıştırma ve Uygulama:** Derste verilen konunun pekiştirilmesi amacıyla yapılan uygulamalar, konu anlatımını takiben ya da farklı bir zamanda ders esnasında yapılmaktadır. Uygulama konuları ders kitaplarından veya öğrencilere verilen başka kaynaklardan yararlanılarak ele alınmaktadır.

**Soru – cevap:** Konu anlatımı esnasında veya sonrasında, uygulama sırasında veya sonrasında öğrencilerin sorularını yanıtlamak şeklinde uygulanmaktadır. Verilen ödevlerde de soru-cevap uygulaması yapılmaktadır.

**Proje – Ödev:** Derste anlatılan konuların öğrenci tarafından daha iyi anlaşılması amacıyla proje veya ödevler kullanılmaktadır. Proje ve ödevler ile öğrencinin öncelikle problemi tanıması, kavraması, gerekli literatürü tarayabilmesi ve konuyu çözmeye becerilerini geliştirmesi ve sunu/rapor hazırlayıp sunması amaçlanmaktadır.

**Örnek olay incelemesi:** Derslerde anlatılan konularla ilgili gerçek ortamlarda daha önceden yapılmış çalışmaların ders esnasında anlatılması ve yorumlanması şeklinde yapılmaktadır.

**Laboratuvar - Deney:** Derslerde anlatılan konuların, uygulama mutfağında birebir veya grup çalışmaları ile pekiştirilmesi sağlanmaktadır.

**Gösterme:** Dersler kapsamında teknik geziler yapılarak öğrencilerin derslerde öğrenmiş oldukları konuları ziyaret edilen tesis tarafından gösterilmesi şeklindedir.

**Seminer-Konferans:** Bunlar dışında sektör temsilcileri yüksekokulumuza davet edilip seminer ve konferans organizasyonları düzenlenmektedir.

Program eğitim planında yer alan zorunlu dersler, Birinci öğretim halinde yapılmaktadır. Diğer yandan seçmeli derslerin açılması öğretim üyesi programı ve öğrencilerden gelen taleplere göre değişmektedir. Bölümün doğrudan alanına girmeyen seçmeli dersler, diğer bölümlerinin öğretim elemanları veya misafir öğretim üyeleri tarafından verilmektedir. Danışmanlar tarafından öğrencilere kayıt dönemlerinde ders seçimlerinde rehberlik hizmeti vermenin yanı sıra öğrencilerin akademik gelişimleri yakından takip edilmektedir. Ders esnasında yüz yüze gerçekleşen eğitim ile öğrencini soru sorabileceği interaktif bir ortam oluşturulmaktadır. Dersler dışında ise öğrencilerimiz herhangi bir bilgi paylaşımı, dilek, şikâyet, öneri vb. gibi konularla alakalı dersi veren öğretim elemanları, ilgili program danışmanı veya bölüm başkanı ilgili öğretim elemanının kapısında asılı olan öğrenci görüşme saatleri çerçevesinde rahatça görüşebilmektedirler.

Ölçüt 2’de yer alan bölüm eğitim planının hedeflerine ulaşmada, uygulama yönü güçlü bir eğitime önem

verilmiştir. Öğrenciler, ders esnasında ve ders dışında öğretim elemanları ile sürekli iletişime geçme imkanına sahiptirler. Tüm bu bilgilere eğitim-öğretim bilgi sisteminden veya öğrenci bilgi sisteminden de ulaşılabilmektedir. Bu kapsamda eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunduğu söylenebilir. Zira Eğitim planı, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği kapsamında Güz ve Bahar yarıyılları şeklinde uygulanmaktadır. Eğitim planında yer alan her ders öğretim planında yer alan haftalık konuları kapsayacak şekilde işlenmektedir.

Bu kapsamda ilgili tüm kanıtlar da aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

## SONUÇ

## ÖRNEK UYGULAMA

## KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Tanıtımlar, Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları.

Kanıt linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r35.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/kalite-guvence-komisyonu-ve-faaliyetleri-r40.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/paydaslarla-iliskiler-r36.html>

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/guby/files/1066-2022-2023-guz-yariyilindan-itibaren-gecerli-ders-i.pdf>

**5.3.** Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunmalıdır.

Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunmalıdır. Öğrencilerimiz ders almalarında, sorumlu oldukları lisans eğitim planına uygun olarak zorunlu derslere, uzmanlaşmak istedikleri konulara yönelik olarak da seçimlik derslere program danışmanları tarafından yönlendirilmektedirler. Öğrenciler sorumlu oldukları lisans eğitim planını ve derslerin içeriklerini Öğrenci Bilgi Sisteminden ve birim web sitesinden rahatlıkla görebilmektedirler. Ayrıca ilgili program danışmanı bu bilgilerin çıktılarını her dönem öğrencilere dağıtmaktadır. Öğrenciler her yarıyıl başındaki kayıt dönemlerinde önce Öğrenci Bilgi Sisteminden kendileri ders seçimi yapmakta daha sonra kayıtları danışmanları tarafından kontrol edilerek onaylanmaktadır. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak için öğrenci danışmanları yönlendirici olmanın yanı sıra denetçi olarak da büyük rol oynamaktadırlar. Öyle ki mezuniyet aşamasına gelmiş tüm öğrencilerin işlemleri, öğrenci danışmanları tarafından başlatılmaktadır. Mezun aşamasındaki öğrencilerin sorumlu oldukları eğitim planına uygun ders alıp almadıkları, mezuniyet koşullarını sağlayıp sağlamadıkları, öğrenci danışmanları ve mezuniyet komisyonu tarafından kontrol edilmektedir. Bu komisyon üyeleri birim web sitesinde ilan edilmiştir. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak için lisans eğitim planlarımızda yer alan derslerin, ders tanım bilgi formları oluşturulmuş yukarıda ve ekteki kanıtlarda bunlar gösterilmiştir. Ders tanım bilgi formlarında dersin kodu, adı, amacı, kredisi, zorunlu/seçimli



olup olmadığı, içeriği, öğrenme çıktıları, izlencesi, dersin değerlendirme ölçütleri gibi derse özel bilgilerin yer aldığı ders tanım bilgileri formlarını dersin öğretim elemanı hazırlamakta ve bunu her yıl güncellemektedir. Eğitim planında yer alan derslerin ders tanım bilgileri ayrıca Öğrenci Bilgi Sisteminde yer almakta ve öğrenciler buradan ihtiyaç duydukları bilgilere de erişebilmektedirler. Her yarıyıl sonunda öğrencilere uygulanan Ders Değerlendirme Anketleri ile de derslerin Öğrenci Bilgi Sisteminde tanımlandığı şekilde uygulanıp uygulanmadığı değerlendirilmekte ve anket sonuçları genişletilmiş bölüm akademik kurulunda/e-posta yoluyla ders veren tüm öğretim elemanları ile paylaşılmaktadır. Her öğretim elemanından verdiği derse ilişkin öz değerlendirmesini yaparak geri bildirimde bulunması beklenmektedir. Eğitim planının sürekli gelişiminin sağlanması amacıyla, Ölçüt 4'te Sürekli İyileştirme Çevrimleri çerçevesinde akademik kurullarımız, mezunlarımız, işverenler ve öğrencilerimizden gelen geri bildirimler değerlendirilerek eğitim planımızda düzenlemeler gerçekleştirilmektedir. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasının sağlanması ve eğitim planının sürekli geliştirilmesi amacıyla Kalite Komisyonu üyelerimiz belirli aralıklarla toplantılar yapmaktadır. Bu toplantılarda öncelikle iç ve dış paydaşlardan gelen geri bildirimler ışığında, eğitim faaliyetlerinin gidişatı, öğrenim yeterliliklerinin sağlanıp sağlanmadığı, güncel uluslararası ilişkiler faaliyetlerinin neler olduğu, birim faaliyetleri, eğitim programları, paydaşlarla ilişkiler gibi konularda ne gibi iyileştirmelerin yapılması gerektiği gibi konular görüşülmektedir. Birim Kalite Komisyonu koordinatörlüğünün güdümünde ve Bölüm Yönetim Kurulunun iş birliğinde bir eğitim yönetim sistemi öngörülmektedir.

## SONUÇ

### ÖRNEK UYGULAMA

#### KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Tanıtımlar, Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları.

Kanıt linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r35.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/kalite-guvence-komisyonu-ve-faaliyetleri-r40.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/paydaslarla-iliskiler-r36.html>

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/guby/files/1066-2022-2023-guz-yariyilindan-itibaren-gecerli-ders-i.pdf>

**5.4.** Eğitim Planı, En az bir yıllık ya da en az 32 kredi ya da en az 60 AKTS kredisi tutarında temel bilim eğitimi içermelidir.

Eğitim planları yukarıdaki ölçütlerde verilen disipline özgü tüm bileşenleri içermektedir. Ayrıca aşağıda bu bileşenlere katkı sağlayan zorunlu dersler listelenmektedir. Seçimlik dersler içerisinde bu katkıları destekleyen ve pekiştiren çok sayıda ders mevcuttur. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunmaktadır. Eğitim planı, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği kapsamında Güz ve Bahar yarıyılları şeklinde uygulanmaktadır. Eğitim planında yer alan her ders öğretim planında yer alan haftalık konuları kapsayacak şekilde işlenmektedir. Eğitim planlarındaki temel bilimler, mesleki konular ve genel eğitim modüllerinin yarıyıllara dağılımı, Program

Çıktıları ve Programa Özgü Ölçütler ile ilişkisi eğitim-öğretim bilgi sisteminde ve öğrenci bilgi sisteminde detaylı olarak görülmektedir. Bu kapsamda ilgili ders içerikleri ve diğer tüm kanıtlar da aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

## 1. YARIYIL (GÜZ)

ATA-1001 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:1):

Ulu Önder Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkmasıyla başlayan ve yurdun işgallerden kurtarılmasından sonra ülkenin çağdaş ülkeler seviyesine çıkarılmasını amaçlayan inkılaplar dönemi ve Atatürk ilkeleri

GMS-1001 Gastronomiye Giriş (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:6):

Gastronomi Kavramının Etimolojisi ve Tarihsel Gelişimi - Gastronominin Diğer Bilimler İle İlişkisi - Gastronomi İle İlişkili Kavramlar ve Tanımları - Yemeğin ve Profesyonel Mutfakların Tarihi - Dünya Mutfaklarının Doğuşu - Mutfak Akımları - Dünya Mutfaklarının Genel Özellikleri

GMS-1009 Kariyer Planlama (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:2):

hafta için hazırlanmış video ve etkinlikler ile üniversite öğretim üyeleri, sektör profesyonelleri, sivil toplum kuruluşları ve uluslararası örgütlerden davet edilecek misafir eğitimcilerle işlenmesi önerilmektedir. Ders kapsamına dâhil edilecek destekleyici faaliyetler öğrencileri profesyonel başvurularda kullanılan yöntem ve araçlar konusunda bilgilendirecek ve bunları en etkin şekilde kullanabilme becerisini kazandıracak şekilde tasarlanmış olup uygulamalı etkinlikler ile desteklenmiştir. Kariyer merkezleri, öğrencilerin becerilerini geliştirmelerine destek olacak deneyim imkânları sunan faaliyetler ile dersi uygulamalı olarak takip edecektir.

GMS-1027 Gıda Güvenliği ve Hijyen (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:5):

Gıda hijyeninin önemi, gıdalarda mikroorganizmaların varlığı, bulaşma kaynakları ve gıda üretiminde personel hijyeni

GMS-1029 Gıda Ürünleri (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:5):

Dersin içeriğini bitkisel ve hayvansal gıdalar oluşturmaktadır

GMS-1031 Mutfak Teknikleri I (T: 2 U: 2 K:3 AKTS:8):

Sebze, meyve ve baklagil bileşenleri, bitkisel ve hayvansal yağların özellikleri, sebze ve meyve bileşenlerinin mutfaktaki kullanımları, tahıl ürünleri ve bileşenleri, kanatlı kümes ve ay hayvanlarının yapısı, deniz mahsulleri ve yapısı, kabuklu deniz mahsulleri ve yapısı, temel pişirme teknikleri

TDİ-1001 Türk Dili I (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:1):

Dilin tanımı, dilin sosyal bir kurum olarak millet hayatındaki yeri ve önemi, dil-kültür münasebeti, Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri, Türk dilinin gelişmesi ve tarihi devreleri, Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları, Türkçenin ses özellikleri ve ses bilgisi ile ilgili kurallar, Türkiye Türkçesindeki ses olayları, imla kuralları ve uygulaması, noktalama işaretleri ve uygulaması, Türkçenin yapı özellikleri

YDİ- 1001 Yabancı Dil I (İngilizce) (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:2):

Lisans ve Ön lisans programlarında 1. sınıflara yönelik Temel İngilizce Dersi

## 2.YARIYIL (BAHAR)

ATA-1002 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:1):

Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi, Ulu Önder Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkmasıyla başlayan ve yurdun işgallerden kurtarılmasından sonra ülkenin çağdaş ülkeler seviyesine çıkarılmasını amaçlayan inkılâplar dönemini ve Atatürk ilkelerini içerir

GMS-1002 Temel Sanat Eğitimi (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:6):

Sanat, sanatçı ve estetik kavramlarının ne olduğu ve sanatın gerekliliğini kavrayabilme. Sanatın başlangıcından itibaren geçirdiği evreleri, çeşitli medeniyetlerdeki sanatsal hareketleri ve değişimleri, örnekler ve nedenleri ile öğrencilere görsel malzeme destekli aktarma. Sanat Tarihi eğitiminde çağdaş öğretim yöntemlerini kavrayabilme. Sanat tarihi eğitiminde audio-visual (görülen-işitilen) kaynaklardan yararlanabilme. İmkânlar ölçüsünde, şehir içi ve şehir dışı gezilerle öğrencilerin bazı tarihi eserleri görmelerini sağlayarak, öğrencilere Sanat Tarihi'ni sevdirmeye. Temel sanatlar hakkında genel bilgiler ve Görsel tasarımı düzenleyen elemanı (nokta, çizgi, leke vb.) konularına yönelik uygulamalarla etüt etmeyi içerir.

GMS-1004 Beslenmenin Temel İlkeleri (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:6):

Besinler, beslenme-diyet ve sağlık, besin öğeleri (karbonhidratlar, yağlar, proteinler, su, mineraller ve vitaminler), beslenmede yer alan enerji ve makro besin öğelerinin önemi.

GMS-1010 İş Sağlığı ve Güvenliği (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:6):

Bu derste İş sağlığı ve güvenliğinin kavramsal çerçevesi, ulusal ve uluslararası standartlar, iş kazaları ve meslek hastalıklarının nedenleri, sonuçları ve önlenmesi ile ilgili temel bilgiler, İSG alanında mevzuatımızda bulunan temel düzenlemeler, örnek olaylar ve Yargıtay kararlarının incelenmesi, çeşitli sanayilerde yaşanan iş kazalarının incelenmesi ve alınacak önlemler konuları ele alınacaktır.

GMS-1012 Mutfak Teknikleri II (T: 2 U: 2 K:3 AKTS:8):

üretim- yönetim planlaması, ihtiyaçların belirlenmesi ve talep tahmini, kapasite yönetimi, stok-malzeme ve mutfak kullanım süreçleri ile temel mutfak reçetelerinin bilgileri.

TDİ-1002 Türk Dili II (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:1):

Dilin tanımı, dilin sosyal bir kurum olarak millet hayatındaki yeri ve önemi, dil-kültür münasebeti, Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri, Türk dilinin gelişmesi ve tarihi devreleri, Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları, Türkçenin ses özellikleri ve ses bilgisi ile ilgili kurallar, Türkiye Türkçesindeki ses olayları, imla kuralları ve uygulaması, noktalama işaretleri ve uygulaması, Türkçenin yapı özellikleri.

YDİ-1002 Yabancı Dil II (İngilizce) (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:2):

Lisans ve Ön lisans programlarında 1. sınıflara yönelik Temel İngilizce Dersi

3. YARIYIL (GÜZ)

GMS-2001 Gıda Sanayi Ekonomisi (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:3):

Gıda endüstrisi hakkında makro ve mikro bilgilerin öğrenilmesi, gıda pazarlaması ile ilgili gelişmelerin izlenmesi ve üretim, pazarlama, finans, muhasebe gibi konular hakkında bilgi sahibi olmak.

GMS-2005 Mutfak Yönetimi (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:3):

Mutfak planlanma, mutfak denetimi, mutfak organizasyonu, menü planlama

GMS-2025 Gıdalarda Duyusal Analiz (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:4):

Gıda kalitesi ve gıda kalite kontrolü tanımı ve kapsamı, duyuşal gıda analizlerinin gıda üretim ve tüketimindeki önemi, duyuşal kalite karakteristikleri, duyuşal test teknikleri, panelist seçimi ve duyuşal testlerin tüketici tercih çalışmalarında kullanılması.

GMS-2027 Yöresel Mutfak I (Ege, Akdeniz) (T: 2 U: 3 K:4 AKTS:6):

Ege Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yaparak yörenin yemeklerinin yapılışını uygulamalı olarak ortaya çıkarır. Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yaparak, bölgenin geçmişten günümüze zengin mutfağını keşfederek görsel tabağını ortaya çıkarmaya fırsat verir.

GMS-2305 Araştırma Yöntemleri (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:4):

Bilimin amacı ve tanımı, Bilimsel bilginin özellikleri, Bilimsel araştırmaya giriş, Bilimsel yaklaşımlar, Bilimsel araştırmada temel kavramlar, Araştırma konusu ve probleminin seçimi, Bilimsel araştırmada veri türleri ve veri toplama araçları, Araştırmada ölçme ve ölçekler, Örneklem ve örneklem türleri, Nicel ve nicel veri analizi, Araştırma raporunun hazırlanması, Gastronomi alanında yapılan bilimsel araştırma örneklerinin incelenmesi.

### 3. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUBU

GMS-2011 Süt ve Süt Ürünleri (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:6):

Süt ve sütün bileşiminde bulunan maddeler, süt analizleri, peynir, yoğurt, ayran, kefir, kıımız üretimi

GMS-2013 Unlu Mamuller (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:6):

Ekmekçilikte ve unlu mamullerde hammadde, Uygulanan temel işlemler. İşlem akışındaki makine ve ekipmanların çalışma prensipleri, Alternatif unlu mamuller. Tahıl çeşitleri; un üretimi; unlu mamuller hakkında genel bilgiler; unlu mamul üretiminde kullanılan temel araç ve gereçler, unlu mamul üretiminin temel aşamaları; muhtelif unlu mamullerin üretimi; unlu mamullerin muhafazası.

GMS-2015 Zeytin ve Zeytinyağı (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:6):

Zeytin ve zeytinyağı tanımı, tarihçesi ve üretimi ile ilgili temel bilgiler verilmektedir.

GMS-2017 Gastronomi Yazarlığı (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:4):

İletişim ve kitle iletişimini anlamak, basılı medyada, televizyonda, internette ve sosyal medyada yemek konusunun işlenmesi, yemek yazarlığı ve eleştirmenliği.

GMS-2301 Ekoloji ve Sürdürülebilirlik (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:4):

Ekoloji ve sürdürülebilirlik ile ilgili temel kavramlar, çevre-insan ilişkisinin ve etkileşiminin incelenmesi, sürdürülebilir kalkınma ve ekolojik planlama konularını içerir.

GMS-2303 Hizmet Pazarlaması (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:4):

Hizmetlerin tanımı ve özellikleri, hizmetlerin çeşitleri ve özellikleri, hizmet sunma ve hizmetlerin sınıflandırılması, hizmet pazarlamasının tanımı ve gelişimi, hizmet pazarlamasında ek unsurlar, hizmet kalitesi, hizmetlerde kalite ve mamul farklılaştırması, hizmetlerde fiyatlandırma, hizmetlerde tutundurma, hizmetlerde satın alma süreci, ilişkisel pazarlama, hizmetlerde fiyatlandırma, hizmetlerde pazar bölümlendirme.

### 4. YARIYIL (BAHAR)

GMS-2002 Genel İşletme (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:3):

İşletme temel kavramları, İşletme Amaç ve Hedeflerinin Belirlenmesi, İşletme çevresi, İşletme Performans Ölçütleri, İşletme Amaçları, İşletme Türleri, İşletmede Yönetim, İşletmede Üretim, İşletmede Pazarlama

GMS-2004 Gıda Politikaları (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:3):

Tarım ve gıda sektörünün temel özellikleri, gıda politikasına ilişkin kavramlar,gıda politikalarının amaç ve araçları, ulusal ve uluslararası gıda politikalarının uygulama alanları

GMS-2006 Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:5):

Temel tasarım ilkeleri doğrultusunda tabak hazırlama, süsleme ve dekore etme konuları anlatılmakta ve yemek fotoğrafçılığına ilişkin temel bilgi ve becerileri kapsamaktadır.

GMS-2008 Gıda Teknolojisi (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:3):

Gıda teknolojisinin tanımı ve kapsamı, gıda işleme, gıda saklama yöntemleri, konserve teknolojisi, tahıl (hububat) teknolojisi, meyve-sebze işleme teknolojisi, süt ve süt ürünleri teknolojisi, ve et ve et ürünleri teknolojisi

GMS-2308 Yöresel Mutfak II (Marmara, Osmanlı) (T: 2 U: 3 K:4 AKTS:6):

Yöresel mutfak kültürünü araştırarak bu yörelerin yemeklerini hazırlamak yeterliklerini kazandırmak

#### 4. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUBU

GMS-2012 İşlenmiş Et Ürünleri (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:6):

Et ile ilgili genel kavramları açıklayabilecek.Etin histolojik yapısını açıklar.İnsan gıdası olarak et kaynaklarını açıklar.Teknoloji ve tüketim açısından et ve çeşitlerini tanımlar.Et ürünleri teknolojisi hakkında bilgi edinebilecek.Taze işlenmiş et ürünlerini tanımlar.Fermente sosisleri açıklarEmülsiyon tipi et ürünlerini tanımlayabilecek.Parça halinde işlenen kür edilmiş ve pişirilmiş et ürünlerini bilirKavurma, jöle işkembe ve füme dil konularını tanımlar.Ette kalite unsurlarını tartışabilecek.Et kalitesini etkileyen faktörleri açıklar.Et kalitesini etkileyen faktörleri açıklar.Et kalitesini oluşturan unsurları açıklar.Etleri kalitelerine göre sınıflandırır.Kanatlı etleri ve ürünlerini açıklayabilecektir.Kanatlı etlerinde kalite kriterlerini açıklarKanatlı eti muhafaza yöntemlerini açıklar

GMS-2018 Gastronomi ve İnovasyon (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:4):

Öğrencilere sağlıklı beslenme, füzyon mutfağı, haute cuisine, nouvelle cuisine ve moleküler gastronomi gibi belli başlı çağdaş gastronomi trendlerini tanıtmaktır. Öğrenciler yemek trendleri ve günümüzün sağlık endüstrisi ile ilgili konularla ilgili derslere ve seminerlere katılacaklardır. Öğrencileri gastronomideki yeni trendler hakkında bilgi sahibi olur.

GMS-2022 Protokol ve Görgü Kuralları (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:4):

Protokol kavramı, gelişimi ve önemi, protokol türleri ve sıra düzeni, kurum ve kuruluşlarda protokol, devlet protokolü, bayrak ve taşıt protokolü, tören toplantı ve tanışma protokolü, randevu ziyaret tanışma ve hediye protokolü, davet ziyafet protokolü, kıyafet protokolü, konuk protokolü, yazılı, iletişimde protokol, çalışma ortamı protokolü, sosyal davranış kuralları, nezaket ve görgü kuralları

GMS-2302 Dondurma Çeşitleri (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:6):

Dondurma tarihi, dondurmanın hazırlık için gerekli malzemelerin tanınması, dondurma türleri, dünyada

dondurma örnekleri, dondurma yapımı

GMS-2304 Tüketici Davranışları (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:6):

Tüketici davranışlarına giriş ve temel kavramlar, Tüketici davranışlarının pazarlamadaki önemi ve pazarlama stratejileri ilişkisi, Tüketici satın alma süreci ve satın alma sürecini etkileyen faktörler: demografik unsurlar, psikolojik faktörler: tüketici bilgi işleme süreci ve öğrenme, Algılama ve tüketici davranışlarına etkisi, Tutum davranış ilişkisi, Güdülenme ve tüketici ilgilenimi, Kişilik ve tüketici davranışlarına etkisi, Değerler ve yaşam biçimi, Sosyo-kültürel faktörler: grup dinamiği ve danışma grupları; aile ve sosyal sınıf, Kültür ve tüketici davranışları, satın alma karar süreci

GMS-2306 Alternatif Turizm (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:4):

Turizmin tarihsel gelişimi, alternatif turizm, kültür temelli turizm, sağlık turizmi, doğa temelli turizm, spor turizmi, gastronomi turizmi, etkinlik turizmi, gönüllü turizm, yavaş turizm, deniz turizmi, şehir turizmi, sorumlu turizm ve yoksul yanlı turizm, alternatif turizmde yeni eğilimler

5. YARIYIL (GÜZ)

GMS-3001 Menü Yönetimi (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:3):

Menünün Tanım ve Tarihçesi, Menüde İçerik, Menüde Malzeme, Satın Alma, Depolama ve Dağıtım, Menüde Planlama ve Menüde Sınıflama, Menüde Üretim, Menüde Uyum, Menüde Maliyet, Menüde Fiyat, Menüde Maliyet Kontrolü (Cost-Controll), Menüde Değerlendirme, Menüde Tasarım, Menüde Pazarlama

GMS-3007 Mutfak Akımları (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:5):

Tarih öncesi çağlarda yemek kültürü, çeşitli medeniyetlerde yemek kültürü, mutfak akımları

GMS-3009 Yöresel Mutfak III (Karadeniz, Doğu Anadolu) (T: 2 U: 3 K:4 AKTS:6):

Doğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Karadeniz Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak

GMS-3053 Gastronomi Araştırmaları (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:3):

Bilimin amacı ve tanımı, Bilimsel bilginin özellikleri, Bilimsel araştırmaya giriş, Bilimsel yaklaşımlar, Bilimsel araştırmada temel kavramlar, Araştırma konusu ve probleminin seçimi, Bilimsel araştırmada veri türleri ve veri toplama araçları, Araştırmada ölçme ve ölçekler, Örneklem ve örneklem türleri, Nicel ve nicel veri analizi, Araştırma raporunun hazırlanması, Gastronomi alanında yapılan bilimsel araştırma örneklerinin incelenmesi

GMS-3067 Girişimcilik (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:3):

Girişimcilik kültürü, girişimcilerin özellikleri, girişimcilik ahlakı, liderlik

5. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUBU

GMS-3011 Restoran Yönetimi (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:4):

Yiyecek içecek sektörü, restoran işletmeleri, kuruluş yeri seçimi, marka yaratma ve geliştirme süreci, örgüt yapısı, satın alma, üretim teknikleri ve servis teknikleri, hizmet kalitesi ve müşteri memnuniyeti.

GMS-3015 Slow Food (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:4):

Mutfak akımlarının tarih, ekonomi, tüketici beklentisi, mutfak profesyonelleri, medya gibi etkenlerle

oluştugu; mutfak akımı ve mutfak modası arasındaki fark; Fransız gastronomi sanatının uluslar arası mutfak diline nasıl dönüştüğü; Fransız yeni mutfak anlayışı ve bölgesel mutfak anlayışlarının doğuşu; globalleşme ve fast food akımının doğuşu; Akdeniz beslenme sistemi ve mutfak anlayışının model oluşturması; sağlık ve beslenme ilişkisiyle ortaya çıkan mutfak akımları; sürdürülebilir yemek kültürü; füzyon ve moleküler mutfak akımları.

GMS-3017 Mesleki İngilizce I (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:6):

Mesleki terminolojiyi tanıma

GMS-3019 Mesleki Fransızca I (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:6):

Mesleki terminolojiyi tanıma

GMS-3051 Gastronomide Bilgisayar Uygulamaları (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:4):

Yiyecek ve içecek maliyeti kontrolün kapsam ve önemi, yiyecek ve içecek maliyet kontrol süreç ve aşamaları, standart yiyecek içecek reçetelerinin maliyet hesaplarının yapılması, yiyecek içecek faaliyetleri ile ilgili dönemsel verilerin istatistiksel yöntemlerle raporlanması.

## 6. YARIYIL BAHAR

GMS-3054 Gastronomide Yeni Eğilimler (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:3):

Öğrencilere sağlıklı beslenme, füzyon mutfağı, haute cuisine, nouvelle cuisine ve moleküler gastronomi gibi belli başlı çağdaş gastronomi trendlerini tanıtmaktır. Öğrenciler yemek trendleri ve günümüzün sağlık endüstrisi ile ilgili konularla ilgili derslere ve seminerlere katılacaklardır. Öğrencileri gastronomideki yeni trendler hakkında bilgi sahibi olur.

GMS-3056 Yiyecek ve İçecek Servisi (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:3):

Bu derste yiyecek içecek departmanlarını ve restoran, bar ve otellerin organizasyon yapısını tanıtılacak, menü, menü tipleri anlatılacaktır. Restoran ve barlarda içecek seçimi, servis çeşitleri ve yiyecek-içecek aşamaları, yiyecek-içecek devri, konuk ilişkileri, yiyecek-içecek pazarlama çalışmaları ele alınacaktır.

GMS-3060 Pastacılık ve Çikolata Yapımı (T: 2 U: 2 K:3 AKTS:3):

Pastacılıkta çeşitli stil ve teknikler, kuvertür çikolataların seçimi ve uygulanması, süsleme ve pasta dekorasyonu, çiçek yapımı, figür yapımı ve çikolata süslemesi, kalıp ve trüf çikolata yapımı.

GMS-3062 Yöresel Mutfak IV (İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu) (T: 2 U: 3 K:4 AKTS:6):

Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, İç Anadolu Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak

GMS-3064 Staj (0+0+0+5):

Öğrencinin derslerde gördüğü teorik bilgileri programı ile ilgili uygun görülen işletmelerde uygulaması

## 6. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUBU

GMS-3020 Mesleki Fransızca II (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:6):

Fransızcada Temel Pişirme Ekipmanları – Fransızcada Kesme, Hazırlama & Karıştırma Teknikleri - Fransızcada Pişirme Yöntemleri - Fransızcada Mutfak Yönetimi - Fransızca Personelinin Görev ve Sorumlulukları - Fransızca Yumurta Pişirme & Tarif - Fransızca Et Mutfağı & Tarif - Fransızca Balık Mutfağı & Tarif - Fransızca Sebze Mutfağı & Tarif - Fransızca Tahıl Mutfağı & Tarif - Fransızca

## Bakliyat Mutfağı & Tarif

GMS-3018 Mesleki İngilizce II (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:6):

Temel Pişirme Ekipmanları - Kesme, Hazırlama & Karıştırma Teknikleri - Pişirme Yöntemleri - Mutfak Hiyerarşisi - Mutfak Personelinin Görev ve Sorumlulukları - Mutfakta Hijyen ve Sanitasyon - Mutfak Güvenliği - Gıda Güvenliği - Gıda Depolama - Yumurta Pişirme & Tarif - Et Mutfağı & Tarif - Balık Mutfağı & Tarif - Sebze Mutfağı & Tarif - Tahıl Mutfağı & Tarif - Bakliyat Mutfağı & Tarif

GMS-3056 Bahçe Ürünleri Yetiştirme (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:4):

Bahçe ürünleri yetiştiriciliğindeki ekolojik etmenler, organik tarım, konvansiyonel tarım, sebze bahçesi uygulamaları konusunda bilgi verilmektedir.

GMS-3058 Peynir Çeşitleri (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:4):

Dünya Mutfağında üretilen peynirler, Türkiye'de üretilen peynirler, isimleri ve üretim teknikleri.

GMS-3070 Ziyafet Yönetimi (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:4):

Yiyecek içecek hizmet sektörünün kapsamı ve önemi, ziyafet hizmetleri tanım ve önemi, ziyafet faaliyetlerinde organizasyon fonksiyonu, ziyafet organizasyonlarında planlama, ziyafet salonlarının hazırlanması, ziyafet organizasyonlarında servis çeşitleri, ziyafet organizasyonlarında satış ve maliyet analizi, hijyen-sanitasyon ve iş güvenliği

## 7. YARIYIL (GÜZ)

GMS-4003 Soğuk Mutfak (T: 2 U: 2 K:3 AKTS:5):

Soslar ve Lezzetlendiriciler, Soğuk Çorbalar, Füme Teknikleri, Tuzlama, Şarküteri, Aspic ve Faux Caviar, Dünya mutfağına ait soğuk mezeler, Soğuk ordövrler yapımı ve Mutfak ortamında; personelin görev dağılımını, kontrolünü, soğuk mutfağın ön hazırlık teknikleri.

GMS-4007 Yiyecek Sistemleri (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:3):

Yiyecek servis sistemlerine giriş, yiyecek servisinin özellikleri, yiyecek akışı (Geleneksel, komiseri, hazır (pişirilmiş ve soğutmalı, pişir ve dondur), yiyecek servis sistemleri türleri, yeni bir yiyecek sistemini seçerken karar verme süreci, personel sorunları, malzeme yönetimi, iş akışı ve üretimi, ekipman seçimi dahil olmak üzere gıda hizmet operasyonlarının organizasyonu ve yönetimi. Yiyecek sistemleri ile ilgili kalite iyileştirme türleri.

GMS-4035 Dünya Mutfakları (T: 2 U: 2 K:3 AKTS:8):

Dersin içeriği Fransız, İtalyan, İspanyol, Meksika, İngiliz, Balkan ve Amerika vb. mutfaklardır.

GMS-4037 Sürdürülebilir Mutfak (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:4):

Bu ders mutfak operasyonları ve yemek pişirmenin temelleri hakkında genel bilgiler sunmaktadır. Dersin temeli sürdürülebilir mutfak terimleri ve açıklamalarından oluşur ki bunlar profesyonel mutfaklarda hijyen ve güvenlik uygulamalarını destekleyen tekniklerin temel ilkelerini desteklemekte ve güçlendirmektedir.

## 7. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUBU

GMS-4011 Yaratıcı Yemek Yetiştirme (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:4):

Füzyon mutfağı ve moleküler gastronomi uygulamaları, dünya mutfaklarından uygulamalar, yemeklerin



süslenmesi, yağdan, buzdan ve köpükten heykeller, pastacılık uygulamaları, yemek pişirmede yeni tekniklerin denenmesi

GMS-4013 Deniz Mahsulleri (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:4):

Ders kapsamında su ürünlerinin tarihi, işlenmesi ve pişirme yöntemleri ile Su ürünlerinde duyuşal değerlendirme yöntemlerinin öğrenimi ile Su ürünlerinin tazeliği ve muhafazasını öğrenir.

GMS-4015 Mesleki İngilizce III (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:6):

Bu ders gastronomi alanına dair temel kelime altyapısı ve senaryoların yanı sıra tavsiyede bulunma, derece belirtme, bir fikre katılma ve katılmama, onay isteme, tercih belirtme, hatırlatmada bulunma, talimat verme, çözüm önerisinde bulunma, olayları sırasıyla anlatma, bir şeyin artı ve eksilerini değerlendirme, detay isteme gibi dil fonksiyonları içerir.

GMS-4017 Mesleki Fransızca III (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:6):

Bu ders gastronomi alanına dair temel kelime altyapısı ve senaryoların yanı sıra tavsiyede bulunma, derece belirtme, bir fikre katılma ve katılmama, onay isteme, tercih belirtme, hatırlatmada bulunma, talimat verme, çözüm önerisinde bulunma, olayları sırasıyla anlatma, bir şeyin artı ve eksilerini değerlendirme, detay isteme gibi dil fonksiyonları içerir.

GMS-4039 Gökçeada Mutfağı (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:4):

Bu ders Gökçeada Mutfak kültürü konusunda araştırma yaparak yörenin yemeklerinin yapılışını uygulamalı olarak ortaya çıkarır. Gökçeada Mutfak kültürü konusunda araştırma yaparak, yörenin geçmişten günümüze zengin mutfağını keşfederek görsel tabağını ortaya çıkarmaya fırsat verir.

GMS-4021 Mesleki Yunanca III (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:6):

Mesleki terminolojiyi tanıma.

8. YARIYIL (BAHAR)

GMS-4012 Özel Beslenme Mutfağı (T: 2 U: 2 K:3 AKTS:5):

Özel Beslenmenin Tanımı ve Gerekliliği- Özel Beslenme Çeşitleri ve Özellikleri - Vejetaryen Beslenme - Vegan Beslenme - Peskateryen Beslenme - Glutensiz Beslenme - Kolesterol Beslenmesi - Laktosuz Beslenme - Fonksiyonel Beslenme - Fruktosuz Beslenme - Proteinsiz Beslenme - Ketojenik Beslenme - Diyabetik Beslenme - Akdeniz Beslenmesi - Moleküler Beslenme

GMS-4022 İleri Mutfak Uygulamaları (T: 2 U: 2 K:3 AKTS:8):

Yemeğin tarihine şekil veren ünlü şefler ve dünya mutfağına kazandırdıkları, Dinlerin gıda ve beslenme modellerine bakışı, gıda kimyasına giriş ve mutfakta kullanılan teknikler, tarihten bugüne uygulanan yemek trendleri, gıda alerjisi ve gıda intoleransı, gıda ürünleri ve orijinleri, lezzet ve tat eşleşmeleri, et, balık ve kanatlıların yapısı, işlenmesi ve uygulaması, tabak presentasyonu ve tabak dizaynı

GMS-4026 Gastronomide Pazarlama (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:3):

Yiyecek ve içecek pazarlama ve satış operasyonlarının tüm yönleri ele alınmakta, pazarlama, pazarlama karmaşı, pazarlama planı geliştirme, pazar bölümlenme ve konumlandırma ve sosyal medya pazarlaması üzerine odaklanılmaktadır.

GMS-4036 Bitirme Çalışması (T: 0 U: 2 K:1 AKTS:4):

Bölüm öğrencileri Gastronomi ve Mutfak Sanatlarının ilgi alanında bir konuda edinmiş olduğu bilgi ve becerileri kullanarak bölüm öğretim üyelerinden birisinin danışmanlığında bir çalışma yürütür, sonuçlandırır ve dönem sonunda rapor (eser) olarak sunar.

## 8. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUBU

GMS-4016 Kahve Kültürü ve Baristalık (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:4):

Kahvenin Tarihi - Kahve Bitkisinin Özellikleri - Kahvenin Yetiştirildiği Bölgeler - Kahvenin Kimyasal Bileşenleri - Kahve Çekirdeklerinin Türleri ve Özellikleri - Kahve Nesilleri - Kahve Çeşitleri - Kahvenin Kafeinsizleştirilmesi - Kahve Demleme Yöntemleri - Kahvenin Sunum Teknikleri ( Kahve Sanatı) - Kahve ve Sağlık İlişkisi - Kafein Zehirlenmesi - Farklı Ükelere Göre Kahve Tüketim Alışkanlıkları - Baristanın Görev ve Sorumlulukları

GMS-4018 Gastronomi Sosyolojisi (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:4):

Gastronomi ve Sosyoloji Kavramların Tanımı - Gastronomi ve Sosyoloji İlişkisi - Toplumsal Dönüşüm İçerisinde Gastronomi - Kültürel Sermaye Birikimi Olarak Gastronomi - Sosyal Statüde Gastronomik Alışkanlıklar - Gastronomide Dinsel Kültürün Etkileri - Özel Günlerde Gastronomik Öğeler

GMS-4020 Otlar ve Baharatlar (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:4):

Bu ders kapsamında öğrenciler otlar, baharatlar ve karışımları tanımaya ve tanımlamaya yönelik uygulamalar yapmaktadır.

GMS-4024 Mesleki İngilizce IV (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:6):

Bu ders gastronomi alanına dair temel kelime altyapısı ve senaryoların yanı sıra tavsiyede bulunma, derece belirtme, bir fikre katılma ve katılmama, onay isteme, tercih belirtme, hatırlatmada bulunma, talimat verme, çözüm önerisinde bulunma, olayları sırasıyla anlatma, bir şeyin artı ve eksilerini değerlendirme, detay isteme gibi dil fonksiyonları içerir.

GMS-4028 Mesleki Fransızca IV (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:6):

Bu ders gastronomi alanına dair temel kelime altyapısı ve senaryoların yanı sıra tavsiyede bulunma, derece belirtme, bir fikre katılma ve katılmama, onay isteme, tercih belirtme, hatırlatmada bulunma, talimat verme, çözüm önerisinde bulunma, olayları sırasıyla anlatma, bir şeyin artı ve eksilerini değerlendirme, detay isteme gibi dil fonksiyonları içerir.

GMS-4032 Mesleki Yunanca IV (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:6):

Mesleki terminolojiyi tanıma

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Tanıtımlar, 2022 Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları.

Kanıt linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r35.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/kalite-guvence-komisyonu-ve-faaliyetleri-r40.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/paydaslarla-iliskiler-r36.html>

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/guby/files/1066-2022-2023-guz-yariyilindan-itibaren-gecerli-ders-i.pdf>

**5.5.** En az bir buçuk yıllık ya da en az 48 kredi ya da en az 90 AKTS kredisi tutarında temel (mühendislik, fen, sağlık...vb.) bilimleri ve ilgili disipline uygun meslek eğitimi. İçermelidir.

Ölçüt 5.4’de gerekli kanıtlar verilmiştir. Buradan da anlaşılacağı üzere eğitim planında Sosyal Bilimler genel disiplini içerisinde yer alan temel bilimler ve bu disipline yakın ve tamamlayıcı nitelikte meslek eğitimine ilişkin dersler yeterli AKTS kadar bulunmaktadır. Ayrıca öğretim planında temel derslerin yanında, öğrencilerin ilgi alanlarına yönelik, diğer bölümler ile ilgili bilgi edinmelerini sağlayacak, tamamlayıcı nitelikte, alanında yetkinlik verecek bir takım seçmeli dersler de bulunmaktadır.

Belirli bir konuda araştırma yapma, verileri analiz etme, deney tasarlama, problem çözüme, iş geliştirme becerilerinin yanı sıra; özellikle yaratıcı düşünme ve takım çalışması yeteneklerini de geliştirmek maksadıyla öğrencilerimize bu çalışmalarını birlikte yapabilme olanağı sunulmaktadır. Disiplinlerarası çalışmalarını teşvik etmek amaçlı olarak da bu tür teorik ve uygulamalı çalışmalar için diğer bölümlerle ortak projeler yürütülebilmektedir.

## SONUÇ

## ÖRNEK UYGULAMA

## KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Tanıtımlar, Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları.

Kanıt linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r35.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/kalite-guvence-komisyonu-ve-faaliyetleri-r40.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/paydaslarla-iliskiler-r36.html>

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/guby/files/1066-2022-2023-guz-yariyilindan-itibaren-gecerli-ders-i.pdf>

**5.6.** Eğitim programının teknik içeriğini bütünleyen ve program amaçları doğrultusunda genel eğitim olmalıdır.

Program amaçları doğrultusunda genel eğitime ilişkin dersler eğitim planında yer almaktadır. Bu doğrultuda, mezunlar özel restoranlarda, yiyecek ve içecek işletmelerinde, otellerde veya kendi

işletmelerinde, aşçılık okullarında ve mutfak akademilerinde eğitimci olarak görev alabilmekte, medyada televizyon programları yapabilmekte veya yemek fotoğrafçısı ya da eleştirmen olarak istihdam edilebilmekte, aynı zamanda akademik çalışmalarda bulunabilmekte ve eğitimci olarak üniversitelerde çalışabilmektedirler.

Bu derslere ilişkin gerekli değerlendirmeler Kalite Kurulu ve Bölüm Yönetim Kurulunca yapılmaktadır.

## SONUÇ

## ÖRNEK UYGULAMA

## KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Tanıtımlar, Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları.

Kanıt linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r35.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/kalite-guvence-komisyonu-ve-faaliyetleri-r40.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/paydaslarla-iliskiler-r36.html>

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/guby/files/1066-2022-2023-guz-yariyilindan-itibaren-gecerli-ders-i.pdf>

**5.7.** Öğrenciler, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanacakları, ilgili standartları ve gerçekçi kısıtları ve koşulları içerecek bir ana uygulama/tasarım deneyimiyle, hazır hale getirilmelidir.

Eğitim planında yer alan dersler, senelere ve dönemlere göre birbirlerini destekleyecek nitelikte, bütünsel bir bakış açısıyla tasarlanmaktadır. Bu doğrultuda sonraki dersin öğrenim gerekliliğini önceden alınan dersin sağlaması sistemi doğrultusunda eğitim planı oluşturulmuştur. Dersler sene bazında kademeli olarak temel eğitimden nitelikli eğitime; genel konulardan daha spesifik konulara olacak şekilde planlanmaktadır. Bu kapsamda birimde ders veren öğretim elemanlarından alınan geri bildirimler neticesinde, ilgili kurullarca eğitim planının güncellenmesi gerçekleştirilmektedir. Bunun yanı sıra öğrenciler lisans eğitimi süreleri içerisinde zorunlu staj imkânlarından yararlanabilmekte ve derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanabilecekleri bir uygulama alanı da bulabilmektedirler. Derslerde elde edilen bilgi ve becerileri kullanmak, gerçekçi koşullar/kısıtlar altında standartlara uygun olarak öğrenciye ana tasarım deneyimi, çeşitli derslerde yaptırılan ödev ve projelerle ve öğrencilerimize aldırılan dönem projesi, zorunlu staj gibi çalışmalarla kazandırılmaktadır.

## SONUÇ

## ÖRNEK UYGULAMA

## KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Tanıtımlar, Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar,

İçkontrol Raporları.

Kanıt linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r35.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/kalite-guvence-komisyonu-ve-faaliyetleri-r40.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/paydaslarla-iliskiler-r36.html>

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/guby/files/1066-2022-2023-guz-yariyilindan-itibaren-gecerli-ders-i.pdf>

## 6. ÖĞRETİM KADROSU

**6.1.** Öğretim kadrosu, her biri yeterli düzeyde olmak üzere, öğretim üyesi-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, sanayi, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişkiyi sürdürülebilmeyi sağlayacak ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterli olmalıdır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerimize kaliteli eğitim vermek, onlarla daha yakından ilgilenip donanımlı öğrenciler yetiştirmek için akademik kadrosunu sürekli güçlendirmektedir. Bölümümüz kadrosunda iki doktor öğretim üyesi, dört öğretim görevlisi ve bir araştırma görevlisi bulunmaktadır. Bölümdeki öğretim elemanlarının temel görevi ilgili programlarındaki dersleri yürütmek ve araştırma yapmaktır. Ders vermekle yükümlü olan tüm öğretim elemanlarının özgeçmişleri, hem bölüm websitesinde hem de AVES sistemi üzerinden sürekli olarak güncellenmektedir. Ayrıca ilgili görev tanımları da birim web sitemizde yayınlanmıştır. Bölümümüzde yer alan öğretim elemanları; Doç.Dr.Sevan AĞDAMAR, Dr.Öğr.Üyesi Müesser KORKMAZ, Öğr.Gör. Ufuk ATEŞ, Öğr.Gör. Özge BÜYÜK, Öğr.Gör. Zeynep Ceren KÖSE, Öğr.Gör. Özkan YAZAR ve Arş.Gör. Necati KARAKAŞ'tır.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Birim / Program Web Sitesi, 2021-2025 Birim (GUBY) Stratejik Eylem Planı, Kurum İç Değerlendirme Raporu, Program Stratejik Eylem Planı, Bölüm Performans Göstergeleri ve Değerlendirme Anketleri, Birim ve Program Faaliyet Raporları.

Kanıt linkleri:

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r35.html>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/bolum-bilgileri/akademik-kadro-r2.html>

**Kanıtlar**

[EK 9. Bölümde Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı .docx](#)

[EK 11. Öğretim Kadrosunun Ders Yükü Dağılımı .docx](#)

[EK 12. Öğretim Kadrosunun Haftalık Yük Özeti .docx](#)

[EK 10. Programda Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı.docx](#)

[EK 8. Bölümdeki Öğretim Elemanlarının Dağılımı .docx](#)

**6.2.** Öğretim kadrosu yeterli niteliklere sahip olmalı ve programın etkin bir şekilde sürdürülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlamalıdır.

Öğretim kadrosu nitelikleriyle ilgili detay bilgiler programın idari yapısı ve öğretim kadrosu başlığı altında ölçüt aşağıdaki tablolarda ve ekteki kanıtlarda ayrıntılı olarak sunulmuştur.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Birim / Program Web Sitesi, 2021-2025 Bölüm Stratejik Eylem Planı, GUBY Kurum İç Değerlendirme Raporu, Bölüm Performans Göstergeleri ve Değerlendirme Anketleri, Birim ve Program Faaliyet Raporları.

Kanıt linkleri:

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/bolum-bilgileri/akademik-kadro-r2.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-planı-r35.html>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/bolum-bilgileri/akademik-kadro-r2.html>

**Kanıtlar**

[EK 15. Öğretim Kadrosunun Detay Analizi .docx](#)

[EK 14. Öğretim Kadrosunun Projeleri .docx](#)

[EK 13. Öğretim Kadrosunun Yayınları .docx](#)

**6.3.** Öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri yukarıda sıralananları sağlamaya ve geliştirmeye yönelik olarak belirlenmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nde öğretim üyesi atama ve yükseltme, "Öğretim Üyeliği Kadrolarına Atama ve Uygulama Esasları"na göre yapılır. Söz konusu esaslar, Üniversite'nin <http://www.comu.edu.tr/atama-kriterleri> internet sayfasında "Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğretim Elemanı Kadrolarına Başvuru, Görev Süresi Uzatımı ve Performans Değerlendirme Kriterleri" başlığı altında yayımlanmış olup 2020 itibarıyla yeni kriterler yürürlüğe girmiştir. Bu çerçevede genel olarak öğretim üyelerinin, çalıştıkları alanda evrensel düzeyde araştırma yapmaları, bu araştırmalarını ulusal ve uluslararası düzeyde bilgi paylaşım ortamlarına aktarmaları ve bu sayede bilim dünyasına katkıda bulunmaları; yerel, ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılar düzenleyerek, hem kendi çalışmalarını sergilemeleri hem de diğer bilim dallarındaki araştırmacıların da çalışmalarını sergilemelerini sağlamak ve bilimsel tartışma ortamının oluşmasına katkı sunmaları gibi kriterlere bakılmaktadır.

A- Profesör kadrolarına başvurmak için; Profesörlüğe yükseltme ve atama işlemleri, 2547 sayılı Kanun'un 26. maddesinde tanımlanan koşullara göre yapılır. Bunlara ek olarak Üniversitenin belirlediği ilgili temel alan koşulları aranır.

B- Doçent kadrolarına başvurmak için; Doçentliğe yükseltme ve atama işlemleri, 2547 sayılı Kanun'un 24. maddesinde tanımlanan koşullara göre yapılır. Bunlara ek olarak Üniversitenin belirlediği ilgili temel alan koşulları aranır.

C- Doktor Öğretim Üyesi kadrolarına başvurmak için; Doktor Öğretim Üyeliğine yükseltme ve atama işlemleri 2547 sayılı Kanun'un 23. maddesinde ayrıntılı biçimde tanımlanmıştır. Bunlara ek olarak ilgili temel alan koşulları aranır.

#### DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ KADROSUNA İLK DEFA ATANMA İÇİN:

1) Doktora ya da sanatta yeterlik tezi kapsamında uluslararası indeksler tarafından taranan hakemli bir dergide en az 1 adet makale yapmış olmak, ayrıca doktora veya sanatta yeterlik sonrası lisansüstü tezlerden üretilmemiş olmak kaydıyla hakemli dergilerde bilimsel makale niteliğine sahip en az 1 adet yayın yapmış olmak,

2) Akademik etkinlik değerlendirmesinden en az 400 puan almış olmak ve bu puanın en az %50'sini akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-12. arası maddelerinden almak, Yeniden atanma için: Tamamlanan atanma dönemi içerisinde gerçekleştirilmiş olan etkinlikler dikkate alınarak;

3) Akademik etkinlik değerlendirmesinden 2 yıllık görev süresi uzatımı için toplam en az 150 puan, 3 yıllık görev süresi uzatımı için toplam en az 225 puan veya 4 yıl için 300 puan almak, bu puanın en az %65'ini akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-12. arası maddelerinden, en az %15'ini de 20-23. arası maddelerinden almış olmak.

4) Uluslararası indeksler tarafından taranan hakemli bir dergide en az 1 adet makale yapmış olmak.

#### DOÇENT KADROSUNA ATANMA İÇİN:

1) Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenen merkezî bir yabancı dil sınavından en az altmışbeş (65) puan veya uluslararası geçerliliği Yükseköğretim Kurulu tarafından kabul edilen bir yabancı dil sınavından buna denk bir puan almış olmak, doçentlik bilim alanının belli bir yabancı dille ilgili olması halinde ise (örneğin: İngiliz Dili Eğitimi, İngiliz Dili Edebiyatı, Fransız Dili Edebiyatı gibi) bu sınavı başka bir yabancı dilde vermek ve en az altmışbeş (65) puan veya uluslararası geçerliliği Yükseköğretim Kurulu tarafından kabul edilen bir yabancı dil sınavından buna denk bir puan almış olmak (YÖK tarafından kabul edilen güncel yabancı dil sınavı eşdeğerlik tablosu geçerli kabul edilecektir).

2) Doktora sonrasında akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-12. maddelerinden 500 puan almış olmak ve bu puanın en az %50'sini akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-5. maddelerinden almak (Güzel Sanatlar temel alanı için 1-7. maddeler arası),

3) Bir bilimsel projede\* görev almış ya da görev alıyor olmak,

4) Toplam en az 1000 puan almış olmak,

#### PROFESÖR KADROSUNA ATANMA İÇİN:

Profesörlük başlıca eseri olarak doçent unvanını aldıktan sonra ilgili bilim alanında uygulamaya yönelik çalışmalar veya uluslararası düzeyde araştırmaya dayalı özgün bir eser yayınlamak, başlıca eserin makale olması halinde eserin SCI, SCI-Expanded, SSCI, ESCI veya AHCI kapsamında yer alan dergilerde yayımlanması,

Doçentlik sonrası için akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-12. arası maddelerinden en az 700 puan almış olmak ve bu puanın en az %50'sini akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-5. maddelerinden almış olmak (Güzel Sanatlar temel alanı için 1-7. maddeler arası),

Bir bilimsel projede\* görev almış ya da görev alıyor olmak,

Doçentlik sonrası kendi bilim alanında en az 2 bilimsel toplantıya/gösteriye katılmak ve sunum yapmış olmak.

Toplam en az 1500 puan almış olmak, veya yukarıdaki kriterler yerine Doçent unvanını aldığı tarihten itibaren profesör kadrosuna başvurduğu tarihe kadar geçen sürede; yürürlükte olan Üniversitelerarası Kurulun geliştirdiği doçentlik kriterlerini bir kez daha sağlamış olmak.

## SONUÇ

### ÖRNEK UYGULAMA

#### KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Program Faaliyet Raporları.

Kanıt linkleri:

<https://personel.comu.edu.tr/mevzuatlar/akademik-kadro-atama-kriterleri-r7.html>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/bolum-bilgileri/akademik-kadro-r2.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r35.html>

## 7. ALTYAPI

**7.1.** Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer teçhizat, eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olmalıdır.

Yüksekokulumuzda 14 adet derslik mevcut olup, bunların tamamında projeksiyon cihazı bulunmakta ancak laboratuvarlarımızda projeksiyon teçhizatı bulunmamaktadır. Yüksekokulumuz 7270,6 m<sup>2</sup> toplam alan içerisinde, 2980,55 m<sup>2</sup> kapalı alana sahiptir. Binamızda bir adet toplantı salonu mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanımına sahiptir. Diğer yandan 19 adet ofis, 1 adet atölye (Gastronomi Bölümüne ait 16 istasyonlu endüstriyel mutfak) ile 1 adet 40 bilgisayar kapasiteli bilgisayar laboratuvarı bulunmaktadır. Yüksekokulumuz bahçesinde kantin olması amacıyla inşa edilmiş olan bir yapı daha bulunmakta ancak imarı konusunda bir problem olduğundan işletilememektedir. Kütüphane binamızdaki tek ortak kullanım alanıdır.

Yüksekokulumuzun 4290 m<sup>2</sup> açık alanında aydınlatma ve çevre düzenlemesi yapılmış olup, bir adet açık otopark bulunmaktadır.

Derslikler: Yüksekokulumuzda 14 adet derslik mevcut olup, bunların tamamında projeksiyon cihazı bulunmaktadır.

Toplantı Salonu: Okulumuzda bir adet toplantı salonu mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanımına sahiptir.

Özetle bu ölçütte karşılanmakta olup ekteki kanıtlar bilgilerinize sunulmuştur.

## SONUÇ

### ÖRNEK UYGULAMA

#### KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Program Faaliyet Raporları.



Kanıt linkleri:

<http://guby.comu.edu.tr/>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/kalite-guvence-politikamiz-r31.html>

**7.2.** Öğrencilerin ders dışı etkinlikler yapmalarına olanak veren, sosyal ve kültürel gereksinimlerini karşılayan, mesleki faaliyetlere ortam yaratarak, mesleki gelişimlerini destekleyen ve öğrenci-öğretim üyesi ilişkilerini canlandıran uygun altyapı mevcut olmalıdır.

Yüksekokulumuz bünyesinde konferans, seminer, panel, sunum gibi bilimsel faaliyetlerin gerçekleştirilebileceği bir konferans salonu bulunmamaktadır.

Sosyal Alanlar:

Yüksekokulumuz bahçesinde kantin olması amacıyla inşa edilmiş olan bir yapı daha bulunmakta ancak imarı konusunda bir problem olduğundan işletilememektedir. Şu an itibariyle yüksekokulumuz binası içerisinde bir adet kantin ve yemekhane hizmet vermektedir.

Öğrenci Toplulukları:

Yüksekokulumuzun Gökçeada Öğrenci Aktiviteleri Topluluğu adını taşıyan bir adet öğrenci topluluğu bulunmaktadır.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Program Faaliyet Raporları.

Kanıt linkleri:

<http://guby.comu.edu.tr/>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/kalite-guvence-politikamiz-r31.html>

<https://guby.comu.edu.tr/ogrenciler/gokceada-ogrenci-aktiviteleri-toplulugu-g-o-a-t-r108.html>

**7.3.** Programlar öğrencilerine modern mühendislik araçlarını kullanmayı öğrenebilecekleri olanakları sağlamalıdır. Bilgisayar ve enformatik altyapıları, programın eğitim amaçlarını destekleyecek doğrultuda, öğrenci ve öğretim üyelerinin bilimsel ve eğitsel çalışmaları için yeterli düzeyde olmalıdır.

Amacı bilim ve bilim merkezli insan yetiştirme olan Yüksekokulumuz, amacına hizmet edecek donanım, altyapı ve mekân hazırlamayı hedefine oturtmuştur. Bu bağlamda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Laboratuvarı (teknik donanıma sahip, 16 istasyonlu endüstriyel mutfak) ve Bilgisayar Laboratuvarı (40 adet bilgisayara sahip) bulunmakta olup şartların iyileştirilmesine yönelik çalışmalar devam etmektedir. Ayrıca öğrencilerimizin bilgiye erişimini kolaylaştırmak amacıyla Yüksekokulumuz bünyesinde bir adet kütüphane oluşturulmuştur, yeterli kapasiteye ulaşması için çalışmalar sürdürülmektedir. Öğrencilerimizin bilişim dünyasının vazgeçilmezi olan internetten de yeterince faydalanabilmesi için kütüphanemizde Web erişimi mevcuttur.

Laboratuvar ve Atölyeler:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Laboratuvarı (Teknik donanıma sahip mutfak)

Bilgisayar Laboratuvarı (40 adet bilgisayara sahip)

Öğretim elemanlarımız da çalışma odalarından internet hizmetinden yararlanarak rahatlıkla araştırma yapılabilmektedir. Çok sayıda elektronik veri tabanı erişimi vasıtasıyla süreli yayın, e-dergi, e-tez, e-gazete ve e-kitaplara ulaşılabilir. Ayrıca, Turnitin, iThenticate, Flow ve Mendeley gibi programlar kullanıcıların hizmetine sunulmaktadır. Elektronik veri tabanları ve çeşitli yazılım programlarına yönelik üniversite bünyesinde yüzyüze ve online eğitimler düzenlenmektedir. Özetle bu ölçüt de karşılanmaktadır.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Program Faaliyet Raporları.

Kanıt linkleri:

<http://guby.comu.edu.tr/>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/kalite-guvence-politikamiz-r31.html>

**7.4.** Öğrencilere sunulan kütüphane olanakları eğitim amaçlarına ve program çıktıklarına ulaşmak için yeterli düzeyde olmalıdır.

2017 yılında açılışı yapılan kütüphanemiz, 70 m<sup>2</sup> alanda, 26 kullanıcı kapasitesine ve 3438 adet kitaba sahiptir. Kütüphanemiz, açık raf ve Dewey Decimal Classification konusal sınıflama sistemi ile kullanıcılarına hizmet vererek araştırmacılarının aradıkları kaynaklara erişimini kolaylaştırmaktadır. Kütüphanede bulunan yayınlara ait künye bilgilerine katalog tarama terminali vasıtasıyla erişilebilmektedir. Öğrenci ve öğretim elemanlarımız Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Terzioğlu Yerleşkesi'ne bağlı online hizmetlerden faydalanabilmektedir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi kütüphaneleri koleksiyonunda bulunmayan yayınların, kullanıcıların akademik bilgi ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla ülkemizdeki yurtiçi bilgi merkezleri ve kütüphanelerinden getirilmesi de "Kütüphaneler arası Ödünç" hizmeti ile mümkün olabilmektedir.

SONUÇ

OLGUNLAŞMAMIŞ UYGULAMA

KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Program Faaliyet Raporları.

Kanıt linkleri:

<http://guby.comu.edu.tr/>

**7.5.** Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında gerekli güvenlik önlemleri alınmış olmalıdır. Engelliler için altyapı düzenlemesi yapılmış olmalıdır.

Programımızın bulunduğu bina ve çevresinde mesai saatleri dahilinde güvenlik personeli görev yapmaktadır. Mevcut güvenlik kameraları ile de binalarımız 24 saat gözetim altında değildir. Ancak bina koridorlarında güvenlik kameraları yer almaktadır.

Binamızın çevresindeki kaldırımlarda ve bina girişinde tekerlekli sandalye/araba geçişine olanak

sağlayan rampalar bulunmaktadır. Ancak bina içerisinde engelli şahısların katlara ulaşmasını sağlayabilecek alt yapı yoktur.

Özetle engelliler için alınan tedbirler yeterli değildir. Özellikle engelliler için asansör imkanına mutlaka gerek duyulmaktadır.

## SONUÇ

### OLGUNLAŞMAMIŞ UYGULAMA

#### KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Program Faaliyet Raporları.

Kanıt linkleri:

<http://guby.comu.edu.tr/>

#### 8. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

**8.1.** Üniversitenin idari desteği, yapıcı liderliği, parasal kaynaklar ve dağıtımında izlenen strateji, programın kalitesini ve bunun sürdürülebilmesini sağlayacak düzeyde olmalıdır.

Bölümümüzde yapılan harcamaların temel kaynağını katma bütçe gelirleri oluşturmaktadır. Katma Bütçe Maliye Bakanlığı tarafından her yıl üniversitelerden gelen öneriler dikkate alınarak yılbaşında üniversitelere aktarılmaktadır. Dolayısıyla bir devlet Üniversitesi olan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin bütçesi, ilgili yasal düzenlemelere uygun olarak her yıl TBMM Plan ve Bütçe Komisyonu'nda üniversiteler için yapılan bütçe görüşmelerinin ardından belirlenmektedir. Ardından bu bütçe üniversitemizin Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı'nca üniversitemiz birimleri arasında gerekli ihtiyaç ve talepler gözetilerek dağıtılmaktadır. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu bünyesinde yer alan bölümümüz hedeflerine ulaşmak için ihtiyaç duyduğu takdirde Yüksekokul Müdürlüğü olanakları ölçüsünde kendisine parasal kaynak sağlanmaktadır. Yüksekokulumuzda; 2022 yılında gerçekleşen harcama tutarı; toplam 3.201.084,03 ₺ olmuştur. İnsan kaynaklarının yönetimi stratejileri kurumumuz personel daire başkanlığı ve strateji daire başkanlığı bünyesinde birimlerin oluşturdukları norm kadro sayılarına ve atama kriterlerine göre planlanmakta olup takibi rektörlüğümüz ve genel sekreterliğimizce yapılmaktadır. Akademik ve idari ve destek hizmetleri sunan birimlerinde görev alan tüm personelin eğitim ve liyakatlerinin üstlendikleri görevlerle uyumunu sağlamak üzere hizmet içi eğitimler düzenlenmektedir. Taşınır ve taşınmaz kaynakların yönetimi yüksekokul yönetimi ve sekreterliğince takip edilmekte olup ilgili dosyalarda gerekli evraklar bulundurulmaktadır. Bunun için ise bir yazılım tavsiye edilmektedir.

## SONUÇ

### ÖRNEK UYGULAMA

Birim / Program Web Sitesi, Program Faaliyet Raporları.

Kanıt linkleri:

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html>

**8.2.** Kaynaklar, nitelikli bir öğretim kadrosunu çekecek, tutacak ve mesleki gelişimini sürdürmesini sağlayacak yeterlilikte olmalıdır.

Devlet Üniversitesine bağlı bir bölüm olmamız nedeniyle bütçemiz kısıtlıdır. İnsan kaynaklarının yönetimi stratejileri kurumumuz personel daire başkanlığı ve strateji daire başkanlığı bünyesinde birimlerin oluşturdukları norm kadro sayılarına ve atama kriterlerine göre planlanmakta olup takibi

rektörlüğümüz ve genel sekreterliğimizce yapılmaktadır. Bölüm öğretim elemanlarının maaş ve ek ders ücretleri Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu bütçesinden karşılanmaktadır. Öğretim üyelerinin maaşları 657 sayılı devlet memuru kanunu ve 2547 sayılı kanunun akademik personel maaş ücretleri hesaplama usullerine bakılarak hesaplanmaktadır. Öğretim elemanlarının ek ders ücretleri 2547 no'lu kanunun Ek Ders Usulü ve Esasları'na göre düzenlenmektedir. Öğretim elemanlarının mesleki gelişimlerini sürdürebilmeleri açısından, öğretim elemanlarının her yıl ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılara katılımı desteklenmektedir. Üniversitemizi temsilen bilimsel etkinliklere katılan akademik personelimize bildiri ile katılmak koşulu ile yılda bir kez ulusal ve bir kez uluslararası etkinlik katılım desteği sağlanır. Bildiri başına en fazla bir akademisyen destekten faydalanabilir. Ancak 14 Kasım 2014'te yürürlüğe giren Yükseköğretim Personel Kanunu'nda Değişiklik Yapılmasına Dair Kanunla birlikte Öğretim Üye ve Yardımcılarının maaşlarında olumlu bir iyileştirmeye gidilmiş olması ülkemizde nitelikli öğretim kadrosunu çekme ve devamlılığını sağlama noktasında önemli bir teşvik sağlamıştır. Öğretim elemanlarımız yaptıkları TÜBİTAK ve BAP projeleri kanalıyla da ek gelir ve teçhizat edinme imkanına sahiptir. Ayrıca bölüm öğretim elemanlarının bazıları üniversitemizin Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) ile bazıları ise sektör ortaklı projeler ile bilimsel çalışmalara katkıda bulunmaktadırlar. Ayrıca 14 Aralık 2015 tarihinde Bakanlar Kurulu kararı ile yürürlüğe giren Akademik Teşvik Ödeneği Yönetmeliği'ne dayanarak öğretim üyelerimiz proje, araştırma, yayın, tasarım, sergi, patent, atıflar, tebliğ ve almış olduğu akademik ödüller gibi akademik faaliyetleri için akademik teşvik ödeneği almaktadırlar. Düzenli olarak, Öğretim Üye ve Yardımcılarının istekleri doğrultusunda kütüphaneye kitap alımları gerçekleştirilmekte, üye olunan bilimsel veri tabanı sayısı artırılarak bilimsel yayınlara ulaşım imkânları genişletilmektedir.

## SONUÇ

## ÖRNEK UYGULAMA

Birim / Bölüm Web Sitesi, Bölüm Faaliyet Raporları.

Kanıt linkleri:

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html> <http://personel.comu.edu.tr/>

**8.3.** Program için gereken altyapıyı temin etmeye, bakımını yapmaya ve işletmeye yetecek parasal kaynak sağlanmalıdır.

Bölüm için gerekli altyapı ve teçhizat desteği, üniversitemiz Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Müdürlüğü bütçesinin bölüm için ayrılan kısmından karşılanmaktadır. Bölüm başkanından gelen talepler doğrultusunda alt yapı ile ilgili istekler müdürlüğe yazılı olarak bildirilmektedir. Müdürlük ilgili ihtiyaç ve istekleri Rektörlük Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığına bildirerek bütçe imkanları dahilinde bölümlerin alt yapı istekleri gidermeye çalışmaktadır. Bölümlerin makine teçhizat alım, tamirat ve bakım-onarım giderleri yine müdürlüğe bildirilmektedir. Müdürlük ilgili istekleri inceleyerek kendi bütçe imkanları dahilinde yapılması gerekenleri yerine getirmektedir. İlgili istek ve ihtiyaçların müdürlük bütçesini aştığı durumlarda, karşılanması rektörlük tarafından gerçekleştirilmektedir. Müdürlük bütçesinin tamamı kullanıldığında gerekirse ek bütçe talebinde bulunulur ve alınan ek bütçe ile bölümlere gerekli destek sağlanır. Ayrıca bölüm öğretim elemanları tarafından Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) birimine başvuru yapılarak laboratuvar teçhizatları alınabilmektedir. Bunun yanı sıra TUBİTAK tarafından verilen proje destekleri ile de gerekli cihaz alımlarının yapılması hedeflenmektedir. Bölümümüz modern bir yapıya sahip olan derslik ve laboratuvarlarında eğitim ve öğretimini gerçekleştirmektedir. Uygulamalı derslerde ortak olarak kullanıma sunulan gastronomi ve bilgisayar laboratuvarı kullanılmaktadır. Dersliklerde ve laboratuvarlarda teknik destek ve teçhizat ihtiyaçları müdürlüğün ilgili bölümlere ve laboratuvarlara ayrılmış bütçesinden karşılanmaktadır. İlgili gider kalemi ile ilgili genel harcamalar İç Kontrol Raporu'nda ayrıntılı olarak sunulmaktadır.

Yüksekokulumuzda 14 adet derslik mevcut olup, bunların tamamında ve atölyelerimizde projeksiyon

cihazı bulunmaktadır. Okulumuzda iki adet laboratuvar (bilgisayar, gastronomi) mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanıma sahiptir. Kampüs alanı içerisinde öğrencilerimizin ve çalışanlarımızın hijyenik koşullarda öğle ve akşam yemeklerini yiyebilecekleri bir adet yemekhane, bir adet kantin mevcuttur.

Ayrıca öğrencilerimizin bilgiye erişimini kolaylaştırmak amacıyla Yüksekokulumuz bünyesinde bir adet kütüphane oluşturulmuş olup yeterli kapasiteye ulaşması için çalışmalar sürdürülmektedir. Öğrencilerimizin bilişim dünyasının vazgeçilmezi olan internetten de yeterince faydalanabilmesi için bilgisayar laboratuvarımızda internet erişimi mevcuttur.

Laboratuvar ve Atölyeler:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Bilgisayar

Öğretim elemanlarımız da çalışma odalarından internet hizmetinden yararlanarak rahatlıkla araştırma yapılabilmektedir. Çok sayıda elektronik veri tabanı erişimi vasıtasıyla süreli yayın, e-dergi, etez, e-gazete ve e-kitaplara ulaşılabilir. Ayrıca, Turnitin, iThenticate, Flow ve Mendeley gibi programlar kullanıcıların hizmetine sunulmaktadır. Elektronik veri tabanları ve çeşitli yazılım programlarına yönelik üniversite bünyesinde yüzyüze ve online eğitimler düzenlenmektedir. Özetle bu ölçütte karşılanmakta olup ekteki kanıtlar bilgilerinize sunulmuştur.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

Birim / Bölüm Web Sitesi, Bölüm Faaliyet Raporları.

Kanıt linkleri:

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html>

**8.4.** Program gereksinimlerini karşılayacak destek personeli ve kurumsal hizmetler sağlanmalıdır. Teknik ve idari kadrolar, program çıktılarını sağlamaya destek verecek sayı ve nitelikte olmalıdır.

Bu bölümde, yüksekokulumuz ile ilgili idari birimlerin faaliyetlerine yönelik bazı bilgiler aktarılacaktır. Yüksekokulumuz idari kadrosunda 8 idari personel (4 idari, 4/D sürekli işçi kadrosunda temizlikte 1 ve 3 güvenlik görevlisi) görev yapmaktadır.

Kurumun, yönetim ve idari yapılanmasında kurumsal yönetim ve toplam kalite uygulamalarını esas almakta organizasyon yapısını, yetki ve sorumluluklarını buna göre tasarlamakta ve olabildiğince yatay ve yalın bir model sunmaktadır. Eğitim-öğretim ve araştırma süreçleri ihtiyaç halinde idari personelin desteğiyle yüksekokul sekreterliği yönlendirmesinde yürütülmektedir. Ayrıca;

Üniversitenin yönetim kademelerinde bulunanları, modern bir yöneticide bulunması gereken bilgilerle donatmak. Bunun gerçekleşebilmesi için yönetici geliştirme programları düzenlemek.

Yöneticilerin yönetsel faaliyetlerinde pozitif motivasyon esasına uymalarını sağlamak.

Yönetilenlere karşı tüm uygulamalarda yüksek performans ve başarı ölçütleri esas alınarak değerlendirmeler yapmak. Eşitlik ve adalet ilkesinden ödün vermemek.

Yöneticilerin birbirleriyle dayanışma ve destek anlayışı içerisinde olmalarını sağlamak.

Yönetsel kadro değişimlerinde kurumsal faaliyetlerde zafiyete yol açmamak için bilgi ve deneyimin aktarılmasını sistemleştirmek.

Elektronik Belge Yönetim Sistemi'nden bilgi akışını zamanında yerine getirmek.

Üniversite hakkında ihtiyaç duyulan istatistiksel bilgileri sistemleştirmek (Yönetim Bilgi Sistemini etkin bir şekilde hizmete hazır tutmak) gibi idari kadroların destek faaliyetleri de birimizde bulunmaktadır.

İç kontrol standartlarına uyum eylem planının sorumluluğu idari personel açısından yüksekokulu sekreterindedir. Bu da yetki paylaşımı açısından önem arz etmektedir. Bu bilgiler ışığında bu bölümde yüksekokulumuz ile ilgili idari birimlerin faaliyetlerine yönelik bazı bilgiler aktarılacaktır. Organizasyon bünyesinde görev ve sorumluluklar bellidir. Yönetim sorumluluğu ilgili prosedürlerde ayrıntılı olarak belirtilmiştir.

## SONUÇ

## ÖRNEK UYGULAMA

Birim Web Sitesi, Bölüm Faaliyet Raporları, İç kontrol raporları, görev tanımları.

Kanıt linkleri:

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html>

### 9. ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

**9.1.** Yükseköğretim kurumunun organizasyonu ile rektörlük, fakülte, bölüm ve varsa diğer alt birimlerin kendi içlerindeki ve aralarındaki tüm karar alma süreçleri, program çıktılarının gerçekleştirilmesini ve eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek şekilde düzenlenmelidir.

Üniversitemiz yönetim ve organizasyonunda 2547 sayılı Yüksek Öğretim Kanunu hükümlerini uygulamaktadır. Üniversitenin yönetim organları Rektör, Üniversite Senatosu ve Üniversite Yönetim Kuruludur. Yüksekokul düzeyinde yönetim organları aşağıdaki gibidir:

Rektör:Madde 13 –a) (Değişik: 17/8/1983 - 2880/7 md.) (Değişik birinci paragraf: 18/6/2008-5772/2 md.) Devlet üniversitelerinde rektör, profesör akademik unvanına sahip kişiler arasından görevdeki rektörün çağrısı ile toplanacak üniversite öğretim üyeleri tarafından seçilecek adaylar arasından Cumhurbaşkanınca atanır. Rektörün görev süresi 4 yıldır. Süresi sona erenler aynı yöntemle yeniden atanabilirler. Ancak iki dönemden fazla rektörlük yapılamaz. Rektör, üniversite veya yüksek teknoloji enstitüsü tüzel kişiliğini temsil eder.

Yükseköğretim Genel Kurulunun adaylar arasından seçeceği üç kişi Cumhurbaşkanlığına sunulur. Cumhurbaşkanı, bunlar arasından birini seçer ve rektör olarak atar. Yeni kurulan üniversitelere rektör adayı olarak başvuran profesörler arasından Yükseköğretim Genel Kurulunun seçeceği üç aday Cumhurbaşkanlığına sunulur. Cumhurbaşkanı, bunlar arasından birini seçer ve rektör olarak atar. Vakıflarca kurulan üniversitelerde rektör adaylarının seçimi ve rektörün atanması ilgili mütevelli heyet tarafından yapılır. Rektörlerin yaş haddi 67 yaştır. Ancak rektör olarak atanmış olanlarda görev süreleri bitinceye kadar yaş haddi aranmaz. (Değişik birinci cümle: 20/8/2016-6745/14 md.) Rektör, çalışmalarında kendisine yardım etmek üzere, üniversitenin aylıklı profesörleri arasından en çok üç kişiyi kendi rektörlük görev süresiyle sınırlı olmak kaydıyla rektör yardımcısı olarak seçer. (Ek: 2 /1/1990 - KHK - 398/1 md.; Aynen Kabul: 7/3/1990 -3614/1 md.) Ancak, merkezi açıköğretim yapmakla görevli üniversitelerde, gerekli hallerde rektör tarafından beş rektör yardımcısı seçilebilir. Rektör yardımcıları, rektör tarafından atanır. (1) Rektör, görevi başında olmadığı zaman yardımcılarında birisini yerine vekil bırakır. Rektör görevi başından iki haftadan fazla uzaklaştığında Yükseköğretim Kuruluna bilgi verir. Göreve vekalet altı aydan fazla sürerse yeni bir rektör atanır.

b) Görev, yetki ve sorumlulukları:

(1) Üniversite kurullarına başkanlık etmek, yükseköğretim üst kuruluşlarının kararlarını uygulamak, üniversite kurullarının önerilerini inceleyerek karara bağlamak ve üniversiteye bağlı kuruluşlar arasında düzenli çalışmayı sağlamak,

Her eğitim - öğretim yılı sonunda ve gerektiğinde üniversitenin eğitim öğretim, bilimsel araştırma ve yayım faaliyetleri hakkında Üniversitelerarası Kurula bilgi vermek,

Üniversitenin yatırım programlarını, bütçesini ve kadro ihtiyaçlarını, bağlı birimlerinin ve üniversite yönetim kurulu ile senatonun görüş ve önerilerini aldıktan sonra hazırlamak ve Yükseköğretim Kuruluna sunmak,

Gerekli gördüğü hallerde üniversiteyi oluşturan kuruluş ve birimlerde görevli öğretim elemanlarının ve diğer personelin görev yerlerini değiştirmek veya bunlara yeni görevler vermek,

(5) Üniversitenin birimleri ve her düzeydeki personeli üzerinde genel gözetim ve denetim görevini yapmak,

(6) Bu kanun ile kendisine verilen diğer görevleri yapmaktır.

Üniversitenin ve bağlı birimlerinin öğretim kapasitesinin rasyonel bir şekilde kullanılmasında ve geliştirilmesinde, öğrencilere gerekli sosyal hizmetlerin sağlanmasında, gerektiği zaman güvenlik önlemlerinin alınmasında, eğitim - öğretim, bilimsel araştırma ve yayım faaliyetlerinin devlet kalkınma plan, ilke ve hedefleri doğrultusunda planlanıp yürütülmesinde, bilimsel ve idari gözetim ve denetimin yapılmasında ve bu görevlerin alt birimlere aktarılmasında, takip ve kontrol edilmesinde ve sonuçlarının alınmasında birinci derecede yetkili ve sorumludur.

Senato: Madde 14 – a) Kuruluş ve işleyişi: Senato, rektörün başkanlığında, rektör yardımcıları, dekanlar ve her fakülteden fakülte kurullarınca üç yıl için seçilecek birer öğretim üyesi ile rektörlüğe bağlı enstitü ve yüksekokul müdürlerinden teşekkül eder. Senato, her eğitim - öğretim yılı başında ve sonunda olmak üzere yılda en az iki defa toplanır. Rektör gerekli gördüğü hallerde senatoyu toplantıya çağırır.

b) Görevleri: Senato, üniversitenin akademik organı olup aşağıdaki görevleri yapar:

Üniversitenin eğitim - öğretim, bilimsel araştırma ve yayım faaliyetlerinin esasları hakkında karar almak,

(2) Üniversitenin bütününe ilgilendiren kanun ve yönetmelik taslaklarını hazırlamak veya görüş bildirmek,

(3) Rektörün onayından sonra Resmi Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe girecek olan üniversite veya üniversitenin birimleri ile ilgili yönetmelikleri hazırlamak,

(4) Üniversitenin yıllık eğitim - öğretim programını ve takvimini inceleyerek karara bağlamak,

(5) Bir sınava bağlı olmayan fahri akademik ünvanlar vermek ve fakülte kurullarının bu konudaki önerilerini karara bağlamak,

(6) Fakülte kurulları ile rektörlüğe bağlı enstitü ve yüksekokul kurullarının kararlarına yapılacak itirazları inceleyerek karara bağlamak,

(7) Üniversite yönetim kuruluna üye seçmek,

(8) Bu kanunla kendisine verilen diğer görevleri yapmaktır.

Üniversite Yönetim Kurulu Madde 15 – a. Kuruluş ve işleyişi: Üniversite yönetim kurulu; rektörün

başkanlığında dekanlardan, üniversiteye bağlı değişik öğretim birim ve alanlarını temsil edecek şekilde senatoca dört yıl için seçilecek üç profesörden oluşur. Rektör gerektiğinde yönetim kurulunu toplantıya çağırır. Rektör yardımcıları oy hakkı olmaksızın yönetim kurulu toplantılarına katılabilirler.

b) Görevleri: Üniversite yönetim kurulu idari faaliyetlerde rektöre yardımcı bir organ olup aşağıdaki görevleri yapar:

(1) Yükseköğretim üst kuruluşları ile senato kararlarının uygulanmasında, belirlenen plan ve programlar doğrultusunda rektöre yardım etmek,

Faaliyet plan ve programlarının uygulanmasını sağlamak; üniversiteye bağlı birimlerin önerilerini dikkate alarak yatırım programını, bütçe tasarısı taslağını incelemek ve kendi önerileri ile birlikte rektörlüğe ,vakıf üniversitelerinde ise mütevelli heyetine sunmak,(1)

(3) Üniversite yönetimi ile ilgili rektörün getireceği konularda karar almak,

(4) Fakülte, enstitü ve yüksekokul yönetim kurullarının kararlarına yapılacak itirazları inceleyerek kesin karara bağlamak,

(5) Bu kanun ile verilen diğer görevleri yapmaktır.

Yüksekokullar Organlar: Madde 20 –a) Yüksekokulların organları, yüksekokul müdürü, yüksekokul kurulu ve yüksekokul yönetim kuruludur.

b) Yüksekokul müdürü, üç yıl için ilgili fakülte dekanının önerisi üzerine rektör tarafından atanır. Rektörlüğe bağlı yüksekokullarda bu atama doğrudan rektör tarafından yapılır. Süresi biten müdür tekrar atanabilir. Müdürün okulda görevli aylıklı öğretim elemanları arasından üç yıl için atayacağı en çok iki yardımcısı bulunur. Müdüre vekalet etme veya müdürlüğün boşalması hallerinde yapılacak işlem, dekanlarda olduğu gibidir. Yüksekokul müdürü, bu kanun ile dekanlara verilmiş olan görevleri yüksekokul bakımından yerine getirir.

c) Yüksekokul kurulu, müdürün başkanlığında, müdür yardımcıları ve okulu oluşturan bölüm veya ana bilim dalı başkanlarından oluşur.

Yüksekokul yönetim kurulu; müdürün başkanlığında, müdür yardımcıları ile müdürce gösterilecek altı aday arasından yüksekokul kurulu tarafından üç yıl için seçilecek üç öğretim üyesinden oluşur.

e) Yüksekokul kurulu ve yüksekokul yönetim kurulu, bu kanunla fakülte kurulu ve fakülte yönetim kuruluna verilmiş görevleri yüksekokul bakımından yerine getirirler.

Bölüm: Madde 21 – Bir fakülte ya da yüksekokulda, aynı veya benzer nitelikte eğitim - öğretim yapan birden fazla bölüm bulunamaz. Bölüm, bölüm başkanı tarafından yönetilir. Bölüm başkanı; bölümün aylıklı profesörleri, bulunmadığı takdirde doçentleri, doçent de bulunmadığı takdirde yardımcı doçentler arasından fakültelerde dekanca, fakülteye bağlı yüksekokullarda müdürün önerisi üzerine dekanca, rektörlüğe bağlı yüksekokullarda müdürün önerisi üzerine rektörce üç yıl için atanır. Süresi biten başkan tekrar atanabilir. Bölüm başkanı, görevi başında bulunamayacağı süreler için öğretim üyelerinden birini vekil olarak bırakır. Herhangi bir nedenle altı aydan fazla ayrılmalarda, kalan süreyi tamamlamak üzere aynı yöntemle yeni bir bölüm başkanı atanır. Bölüm başkanı, bölümün her düzeyde eğitim - öğretim ve araştırmalarından ve bölüme ait her türlü faaliyetin düzenli ve verimli bir şekilde yürütülmesinden sorumludur. Bölüm kalite süreçlerini yürütmekle sorumludur.

Bölüm Danışmanı; ilgili bölümün faaliyetlerini yürütmek öğrenci kayıtlarında öğrencileri yönlendirmek, staj işlemlerini yürütmek, öğrencilere danışmanlık etmek, kalite süreçlerini yürütmekle sorumludur.

Yüksekokul Müdürü, Müdür Yardımcıları, Yüksekokul Sekreteri, Yüksekokul Kurulu, Yüksekokul



Yönetim Kurulu, Bölüm Başkanlıkları, Bölüm Başkan Yardımcıları, Bölüm Danışmanları arasında görev dağılımı yapılmış ve sorumluluklar paylaştırılmıştır. Organizasyon yapısına ait tüm örgüt şemaları ve mevcut personelin görev tanımları dosya ekinde bilgilerinize sunulmuştur. Yüksekokul Yönetimi, aktif, sürekli gelişmeyi ve devamlı yenilenmeyi temel almaktadır. Ayrıca kalite standartlarının yerine getirilmesi, hizmet kalitesi performansının yükseltilmesini hedef seçmiştir. Bu amaçla düzenli akademik ve idari toplantılar düzenlenerek iç kontrol mekanizması dinamik tutulmaya çalışılmaktadır. Ayrıca organizasyon sürecine Yüksekokul Kurulu ve Yüksekokul Yönetim Kurulu dahil edilerek iç kontrolde etkinlik sağlanmaya çalışılmaktadır. Bunun yanında mali konularda denetim için, alanında etkin personelden müteşekkil komisyonlar kurulmak suretiyle denetim sağlanmaktadır.

Bunlara ek olarak kanıtlarda tüm organizasyon şemaları, görev tanımları ve iş akış şemaları detaylı biçimde aktarılmıştır.

## SONUÇ

## ÖRNEK UYGULAMA

Birim / Bölüm Web Sitesi, Birim Faaliyet Raporları, İç kontrol Raporları, Stratejik Planlar.

Kanıt linkleri:

<https://guby.comu.edu.tr/genel-bilgiler/yuksekokul-gorev-tanimlari-r51.html>

<https://guby.comu.edu.tr/komisyonlar-r54.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r35.html>

## Kanıtlar

[EK 17. Akademik Faaliyetlere Ait Organizasyon Şeması .docx](#)

[EK 16. İdari Faaliyetlere Ait Organizasyon Şeması .docx](#)

## 10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

### 10.1. Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden mezun olan tüm öğrencilerimiz bölüm çıktılarında yer alan yetkinlikleri kazanmış olarak mezun olmaktadır. Bunlara yönelik bölüm çıktıları matrisi ve ders izlenceleri ekte kanıtlarda bilgilerinize sunulmuştur.

## SONUÇ

## OLGUNLAŞMAMIŞ UYGULAMA

Birim / Bölüm Web Sitesi, Bölüm Faaliyet Raporları, İç kontrol raporları, Stratejik planlar, Eğitim-Öğretim Bilgi Sistemi, Öğrenci Bilgi Sistemi.

Kanıt linkleri: <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844>  
<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/bolum-bilgileri/genel-bilgiler.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/>

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html>

## SONUÇ SONUÇ

Üniversitemizin Kalite Güvencesi çalışmaları kapsamında bölümümüz gerekli görülen tüm çalışmaları yerine getirmektedir. Bu bağlamda ilgili komisyonlar oluşturulmuş, organizasyon şemaları yapılmış, görev tanımları ve iş akış şemaları tamamlanmıştır. Yıllık olarak Bologna Eğitim-Öğretim Bilgi Paketi çalışmaları, yıllık faaliyet raporları ve iç kontrol raporları ilgili birim yöneticiliğine sunulmaktadır. Ayrıca beş yılda bir stratejik plan hazırlanmaktadır. Bu bağlamda SWOT analizi yapılmış, PUKÖ çevrimi tamamlanmıştır. En son 2018-2022 olarak hazırlanan stratejik planımız üniversitemizin yeni vizyonu kapsamında 2021-2025 olarak güncellenmiştir. Bölümde sürekli bir akademik ve idari performans ölçüm, izleme ve değerlendirme mekanizması kurulmuştur. Bölüm performans göstergeleri ve değerlendirme anketleri yıllık olarak yenilenmektedir. Ayrıca tüm iç ve dış paydaşlara yönelik anketler birim web sitemiz aracılığı ile yıllık olarak yapılmaktadır. İç ve dış paydaşlarımızla yılda en az bir kez toplantılar düzenlenmektedir. Mezun ilişkilerimiz daha sıkı hale getirilmeye çalışmaktadır. Bölümde Bütün bunlar şeffaf ve katılımcı bir yönetim tarzıyla birimimizin web sitesinde kamuya açık bir biçimde tüm paydaşlarımızla paylaşılmaktadır. Bunun yanı sıra 2022 yılı KİDR (Kurum İçi Değerlendirme Raporu) hazırlanmıştır. Bölümümüzde ilgili çıktıların sağlanma düzeyini daha net belirlemek amacıyla öğrenci ve mezunlar için anket çalışmaları yapılmış ve uygulama aşamasına geçilmiştir. Ayrıca dış paydaşların sürece katılımı konusunda da daha yoğun çalışmaların yapılması hedeflenmektedir. Bölüm tamamen öğrencilerinin mezuniyetlerine odaklanmış olmayıp; aynı zamanda aldığı kararlar ile öğrencileri ile sosyal yönden de etkin bir şekilde iletişim içerisinde olmayı başarmıştır. Sonuç olarak bölümümüzde yer alan ilgili tüm yargıların, raporun alt başlıklarına eklenen kanıtlar ile desteklendiği görülmektedir.

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa EKİCİ

Kalite Güvence Komisyonu Başkanı