



ÜYBS

Üniversite Yönetim Bilgi Sistemi

ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

Öğr.Gör. Cahit AKKAYA (Başkan)
Dr.Öğr.Üyesi Sevan AĞDAMAR (Üye)
Dr.Öğr.Üyesi Hande KANDUR (Üye)

31.08.2020-09.09.2020

İÇİNDEKİLER

GİRİŞ	5
AMAÇ.....	5
KAPSAM.....	5
UYGULAMA PLANI.....	5
KOMİSYON ÜYELERİ.....	5
01. PROGRAMA AİT GENEL BİLGİLER VE GENEL ÖLÇÜTLER	6
01.1. PROGRAMIN KISA TARİHÇESİ VE SAHİP OLDUĞU İMKANLAR.....	6
01.2. PROGRAMIN ÖĞRETİM YÖNTEMİ, EĞİTİM DİLİ VE ÖĞRENCİ KABULÜ.....	7
01.3. PROGRAMIN İDARİ YAPISI ÖĞRETİM KADROSU.....	7
01.4. PROGRAMIN VİZYON VE MİSYONU.....	10
01.5. PROGRAMIN AMACI.....	11
01.6. PROGRAMIN HEDEFİ.....	12
01.7. KAZANILAN DERECE.....	12
01.8. ÖĞRENCİLERİN PROGRAMI SEÇERKEN SAHİP OLMASI GEREKEN YETKİNLİKLER.....	12
01.9. ÖĞRENCİLERİN ÖĞRENİMLERİ SONUNDA SAHİP OLACAĞI YETKİNLİKLER.....	12
01.10. PROGRAMIN MEVCUT ÖĞRENCİ PROFİLİ.....	13
01.11. PROGRAM MEZUNLARININ MESLEKİ PROFİLİ.....	13
01.12. PROGRAMIN PAYDAŞLARI.....	13
01.13. PROGRAMIN İLETİŞİM BİLGİLERİ.....	14
1. ÖĞRENCİLER	14
1.1. ÖĞRENCİ KABULLERİ.....	14
1.2. YATAY VE DİKEY GEÇİŞLER ÇİFT ANADAL VE DERS SAYMA.....	16
1.3. ÖĞRENCİ DEĞİŞİMİ.....	18
1.4. DANIŞMANLIK VE İZLEME.....	18
1.5. BAŞARI DEĞERLENDİRMESİ.....	19
1.6. PROGRAMDAN MEZUNİYET KOŞULLARI.....	22
2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI	23
2.1. TANIMLANAN PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI.....	23
2.2. PROGRAM AMAÇLARININ ÖĞRENCİLERİN KARIYER HEDEFLERİNE UYGUNLUĞU.....	25
2.3. PROGRAM AMAÇLARININ KURUM VE BİRİM ÖZGÖREVLERİNE UYGUNLUĞU.....	27
2.4. PROGRAM AMAÇLARININ PAYDAŞLAR DAHİL EDİLEREK BELİRLENMESİ.....	29
2.5. PROGRAM AMAÇLARINA ERİŞİM.....	31
2.6. PROGRAM AMAÇLARININ PAYDAŞLAR DAHİL EDİLEREK GÜNCELLENMESİ.....	31
2.7. PROGRAM AMAÇLARINA ULAŞILDIĞINA DAİR TEST ÖLÇÜTLERİ.....	32
3. PROGRAM ÇIKTILARI	33
3.1. PROGRAM ÇIKTILARININ BELİRLENME VE GÜNCELLENME YÖNTEMİ VE AMAÇLARA UYGUNLUĞU.....	33
3.2. PROGRAM ÇIKTILARINI ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ.....	37
3.3. MEZUNLARIN PROGRAM ÇIKTILARINI SAĞLAMASI.....	38
4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME	39
4.1. ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME SONUÇLARININ SÜREKLİ İYİLEŞTİRMEYE YÖNELİK KULLANIMI.....	39
4.2. SOMUT VERİLERE DAYALI SÜREKLİ İYİLEŞTİRME ÇALIŞMALARI.....	44
5. EĞİTİM PLANI	46
5.1. PROGRAM ÇIKTILARINI VE AMAÇLARINI DESTEKLEYEN EĞİTİM PLANI (MÜFREDAT).....	46
5.2. EĞİTİM PLANININ UYGULANMASI.....	49
5.3. EĞİTİM PLANI YÖNETİMİ.....	51
5.4. EĞİTİM PLANI BİLEŞENLERİ I.....	52
5.5. EĞİTİM PLANI BİLEŞENLERİ II.....	61
5.6. PROGRAM AMAÇLARI KAPSAMINDA GENEL BİR EĞİTİM PLANININ VARLIĞI.....	61
5.7. ANA TASARIM DENEYİMİ.....	61
6. ÖĞRETİM KADROSU	63
6.1. ÖĞRETİM KADROSUNUN YETERLİLİĞİ.....	63
6.2. ÖĞRETİM KADROSUNUN NİTELİKLERİ.....	65
6.3. ATAMA VE YÜKSELTME.....	66
7. ALT YAPI	69
7.1. EĞİTİM ÖĞRETİM İÇİN KULLANILAN TÜM ALANLAR.....	69
7.2. DİĞER ALANLAR VE ALT YAPI.....	69
7.3. TEKNİK ALT YAPI.....	70
7.4. KÜTÜPHANE.....	71
7.5. ÖZEL ÖNLEMLER.....	71

8. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR	72
8.1. BÜTÇE SÜRECİ VE KURUMSAL DESTEK	72
8.2. BÜTÇENİN ÖĞRETİM KADROSU AÇISINDAN YETERLİLİĞİ.....	73
8.3. ALTYAPI TEÇHİZAT DESTEĞİ	74
8.4. TEĞNİK VE İDARİ HİZMET KADROSU DESTEĞİ	75
9. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR	77
10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖZEL ÖLÇÜTLER.....	1
11. SONUÇ	2

ŞEKİL VE TABLOLAR

TABLO 1. PROGRAMDAKİ ÖĞRETİM ELEMANLARININ DAĞILIMI	8
TABLO 2. ÖĞRETİM KADROSUNUN DERS YÜKÜ DAĞILIMLARINA YÖNELİK İSTATİSTİKLER	8
TABLO 3. ÖĞRETİM ELEMANI BAŞINA DÜŞEN ÖĞRENCİ SAYISI.....	8
TABLO 4. ÖĞRETİM ELEMANLARININ AKADEMİK YAYINLARINA YÖNELİK İSTATİSTİKLER	8
TABLO 5. ÖĞRETİM KADROSUNUN ANALİZİ	9
TABLO 6. ÖĞRETİM KADROSUNUN TAMAMLANAN VEYA HALEN DEVAM ETMEKLE OLAN PROJELERİ	9
TABLO 7. ÖĞRETİM ELEMANLARININ ALDIĞI BURS VE ÖDÜLLER	10
TABLO 8. ÖĞRETİM ELEMANLARININ MARKA, TASARIM, PATENT SAYILARI	10
TABLO 9. PROGRAMA KAYITLI ÖĞRENCİ SAYISINA YÖNELİK İSTATİSTİKLER.....	HATA! YER İŞARETİ TANIMLANMAMIŞ.
TABLO 10. PROGRAMDAN MEZUN OLAN ÖĞRENCİ SAYISINA YÖNELİK İSTATİSTİKLER...	HATA! YER İŞARETİ TANIMLANMAMIŞ.
TABLO 11. PROGRAMA MERKEZİ YERLEŞTİRME SINAVIYLA KAYIT OLAN ÖĞRENCİ SAYISI	HATA! YER İŞARETİ TANIMLANMAMIŞ.
TABLO 12. ÖĞRENCİLERİN DERSLERE DEVAM DURUMLARI	HATA! YER İŞARETİ TANIMLANMAMIŞ.
TABLO 13. SON 2 YILA AİT MERKEZİ YERLEŞTİRME SINAVI PUANLARIMIZ	HATA! YER İŞARETİ TANIMLANMAMIŞ.
TABLO 14. BİGA MESLEK YÜKSEKOKULU STRATEJİK EYLEM PLANI	42
TABLO 15. PROGRAM ÖĞRETİM PLANI	47
TABLO 16. BÖLÜMDEKİ ÖĞRETİM ELEMANLARININ DAĞILIMI.....	63
TABLO 17. BÖLÜMDE ÖĞRETİM ELEMANI BAŞINA DÜŞEN ÖĞRENCİ SAYISI	64
TABLO 18. PROGRAMDA ÖĞRETİM ELEMANI BAŞINA DÜŞEN ÖĞRENCİ SAYISI.....	64
TABLO 19. ÖĞRETİM KADROSUNUN DERS YÜKÜ DAĞILIM.....	64
TABLO 20. ÖĞRETİM KADROSUNUN HAFTALIK YÜK ÖZETİ	64
TABLO 21. ÖĞRETİM KADROSUNUN YAYINLARI.....	65
TABLO 22. ÖĞRETİM KADROSUNUN PROJELERİ	65
TABLO 23. ÖĞRETİM KADROSUNUN DETAY ANALİZİ	65
TABLO 24. İDARİ FAALİYETLERE AİT ORGANİZASYON ŞEMASI	HATA! YER İŞARETİ TANIMLANMAMIŞ.
TABLO 25. AKADEMİK FAALİYETLERE AİT ORGANİZASYON ŞEMASI	HATA! YER İŞARETİ TANIMLANMAMIŞ.

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 öğretim de 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

Öğr.Gör.Cahit AKKAYA (Başkan)

E-posta : cahit.akkaya@comu.edu.tr

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

Dr.Öğr.Üyesi Sevan AĞDAMAR (Üye)

E-posta : sevanagdamar@comu.edu.tr

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

Dr.Öğr.Üyesi Hande KANDUR (Üye)

E-posta : handekandur@comu.edu.tr
Telefon : 0 (286) 887 2302 **Dahili:** (119)

01. PROGRAMA AİT GENEL BİLGİLER VE GENEL ÖLÇÜTLER

01.1. Programın Kısa Tarihçesi ve Sahip Olduğu İmkanlar

3 Temmuz 1992 tarihinde, 3837 sayılı kanunla kurulan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, 1992-1993 Eğitim-Öğretim yılında Trakya Üniversitesi'nden devredilen Çanakkale Eğitim Fakültesi, Çanakkale Meslek Yüksekokulu ve Biga Meslek Yüksekokulu ile eğitim-öğretim hayatına başlamıştır. 1 Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 18 Fakülte, 4 Yüksekokul, 13 Meslek Yüksekokulu ile beraber üniversitemiz toplam 36 eğitim birimine ulaşmıştır. Bunların yanı sıra; 45 Araştırma ve Uygulama Merkezi de faal haldedir ve Türkiye'nin en iyi kütüphanelerinden birine sahiptir. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu (GUBY), 30 Temmuz 2008 tarihli Bakanlar Kurulu Kararı'yla kurulmuştur. Eğitim ve öğretim faaliyetine 2010-2011 akademik yılında Balıkçılık Teknolojisi ve Gastronomi lisans programlarıyla başlamıştır. Yüksekokulumuzda 2010-2011 eğitim öğretim döneminde Gastronomi Bölümü olarak eğitim vermeye başlayan bölümümüz, 2017-2018 akademik yılından itibaren isim değişikliğine giderek Gastronomi ve Mutfak Sanatları olarak öğrenci almaya başlamıştır. Mevcut Gastronomi Bölümü öğrencileri ise mezun olana kadar ilgili bölüm faaliyetlerine devam etmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, sosyal bilimler alanında eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetlerini sürdürmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü; turizm endüstrisi için lisans düzeyinde ara eleman sıfatını kazandırma amacıyla öğrencilerine teorik ve uygulamalı olarak eğitim vermektedir. 2018-2019 Akademik Yılı itibarıyla Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü örgün eğitiminde toplam 219 öğrenci bulunmaktadır. Yüksekokulumuzda 14 adet derslik mevcut olup, bunların tamamında ve atölyelerimizde projeksiyon cihazı bulunmaktadır. Yüksekokulumuz 7270,6 metrekare toplam alan içerisinde, 2980,55 metrekare kapalı alana sahiptir. Okulumuzda bir adet toplantı salonu mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanımına sahiptir. Binamızda bir adet toplantı salonu mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanımına sahiptir. Diğer yandan 19 adet ofis, 2 adet atölye (Gastronomi Bölümüne ait 16 adet istasyona sahip endüstriyel mutfak ve Balıkçılık Teknolojisi Bölümüne ait malzeme deposu) ile 1 adet 40 bilgisayarlı bilgisayar laboratuvar bulunmaktadır. Yüksekokulumuz bahçesinde kantin olması amacıyla inşa edilmiş olan bir yapı daha bulunmakta ancak imarı konusunda bir problem olduğundan işletilememektedir. 2017 yılında açılışı yapılan kütüphanemiz, 70 m² alanda, 26 kullanıcı kapasitesine ve toplam 3438 adet kitaba sahiptir. Yüksekokulumuzun 4290 m² açık alanında aydınlatma ve çevre düzenlemesi yapılmış olup, bir adet açık otopark bulunmaktadır. Yüksekokulumuzda 14 adet derslik mevcut olup, bunların altısında projeksiyon cihazı bulunmaktadır. Okulumuzda bir adet toplantı salonu mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanımına sahiptir. Ayrıca öğrencilerimiz Terzioğlu yerleşkesinde bulunan kütüphane ve diğer sosyal imkanlarımızdan da faydalanabilmektedir.

Ekonomik büyüme ve kalkınma ancak yetişmiş insan gücü ile mümkündür. Gastronomi alanının da yoğun rekabete dayanan, emek yoğun bir hizmet sektörü olması, gastronomi eğitimi veren kurumların

sektörün ihtiyaçlarına uygun nitelikli personel yetiştirmelerini gerektirmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'nda çalışmalarına devam etmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ilk olarak 2010 yılında Gastronomi adı altında örgün öğretim opsiyonuyla faaliyete geçmiştir. İlk kez 2010-2011 öğretim yılında ek kontenjan ile 25 öğrenci olarak eğitim-öğretime başlanmıştır. Bölümümüz Çanakkale'nin Gökçeada ilçesinde bulunmakta olup Yüksekokulumuzun aktif öğrenci alan tek bölümü ve üniversitemizin en çok tercih edilen bölümlerinin başında gelmektedir. Bursa, Balıkesir, İstanbul, İzmir gibi ana arterlere yakındır. Bölümümüz özel sektör ve kamu ile sıkı iletişim halindedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları mezun öğrencilerimize sürekli değişen ve gelişen gastronomi alanında gerekli eğitim ve öğretimin verilmesini sağlamak amacıyla, ilgili sektörlerle işbirliği sonucu seminer, panel ve konferanslar düzenlenmekte ve özel sektör ziyaretlerine gidilmektedir. Ayrıca Gökçeada'da ve yakın ilçelerde bölümümüzün tanıtımı yapılmakta ve mezunlarımızla da sıkı iletişim içerisinde olmaya gayret gösterilmektedir.

01.2. Programın Öğretim Yöntemi, Eğitim Dili ve Öğrenci Kabulü

Yüksekokulumuz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü yukarıda bahsedilen tüm bu imkanlar kapsamında öğrencilere kamu, özel sektör, sivil toplum kuruluşları ve/veya girişimcilik alanında iş fırsatı sunan, nitelikli ara eleman yetiştirmeyi amaçlayan sekiz yarıyılık tam zamanlı bir lisans programıdır. Yüksekokulumuzun en çok tercih edilen bölümü olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün halen Örgün bulunmaktadır. Eğitim dili Türkçe olmakla birlikte zorunlu yabancı dil dersi İngilizce'dir ve ek olarak mesleki yabancı dil dersleri de müfredatında seçmeli ders olarak bulunmaktadır. Bölümümüzün örgün programı Ocak 2018 tarihi verilerine göre 55'şer kişilik kontenjan hakkına sahipti. Buna istinaden program örgün öğretim olarak 55+2 kişilik örgün öğretim kontenjanıyla eğitim-öğretime devam etmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü yeni ÖSYM sınav yönetmeliğine göre 2017 YGS4 puan türüyle 2018 YKS sistemine göre SÖZ puan türünden 335,59 puan ve üzeri alan öğrencilerini kabul etmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne kaydolun öğrenciler, programdan mezun olabilmek için öngörülen müfredattaki tüm dersleri almak zorundadırlar. Öğrencilerimiz mezun olmadan önce 30 iş günü staj yapmak zorundadırlar. Öğrenciler staj teslim dosyalarını bir sonraki akademik dönemi takip eden ve ders seçimlerinin yapıldığı zaman ilgili program danışmanlarına teslim ederler.

01.3. Programın İdari Yapısı Öğretim Kadrosu

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde kadrolu olarak görev yapan iki Doktor Öğretim Üyesi, iki Öğretim Görevlisi (biri 13b/4 ile başka bir birimde görevli, diğeri ise başka bir birimden birimize 13b/4 ile görevli) ve bir Araştırma Görevlisi bulunmaktadır. Bölüm başkanı birim yöneticisine bağlı olarak görev yapmaktadır. Bölüm başkanı ve bölüm başkan yardımcısı ortaklaşa buldukları bir komisyonda programa ait dersler, öğretim planı, staj kriterleri ve sınav takvimi gibi konuları aktif olarak planlamaktadır. Aşağıda aktarılanlardan da anlaşılacağı üzere bölümümüzün hedefleri olan bu hedeflerin

ulaşılabilirliğini s¼rekli test ederek bu hedeflere doğru ilerleyen, şefaf ve katılımcı bir y¼netim tarzıyla ilgili t¼m paydaşları s¼rece dahil etmeye çalışan deneyimli kadrosuyla g¼¼ ve rekabetçi bir yapıya sahiptir.

G¼keada Uygulamalı Bilimler Y¼ksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları B¼l¼m¼'ne ait ¼đretim kadrosunun mevcut durumuna y¼nelik detaylı bilgiler aşağıdaki tablolalarda bilgilerinize sunulmuştur.

Tablo 1. Programdaki ¼đretim Elemanlarının Dağılımları (Ek. 1)

Akademik Unvan	Yaş Grupları											
	<30			30-39			40-49			50-59		
	K	E		K	E		K	E		K	E	
Dr.¼đr.¼yesi				1	1							
¼đr.G¼r					1		1					
Arş.G¼r					1							

Tablo 2. ¼đretim Kadrosunun Ders Y¼k¼ Dağılımlarına Y¼nelik İstatistikler (Ek. 2)

S¼zleřmeye Esas G¼rev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara G¼re Olması Gereken Minimum Ders Y¼k¼ ve Mevcut Ders Y¼k¼ Dağılımları			
Akademik Unvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Ders Y¼k¼
Dr.¼đr.¼yesi	Sevan Ağdamar	5	22
Dr.¼đr.¼yesi	M¼esser Korkmaz	10	19
¼đr.G¼r.	Ufuk Ateş	12	18
¼đr.G¼r.	¼zge B¼y¼k	12	15
Arş.G¼r.	Necati Karakaş	-	-

Tablo 3. ¼đretim Elemanı Başına D¼řen ¼đrenci Sayısı (Ek. 3)

Programda Aktif Kayıtlı ¼đrenci Sayısı 152 / Programda Kadrosu Bulunan ¼đretim Elemanı Sayısı 5	30
---	-----------

Tablo 4. ¼đretim Elemanlarının Akademik Yayınlarına Y¼nelik İstatistikler (Ek. 4)

Akademik Unvan Ad, Soyad	Uluslararası + Ulusal Hakemli Dergi, Kongre, Sempozyum vb. Yayınlanan Makale, Bildiri Sayısı	Toplam Atıf Sayısı	Sosyal Bilimler Alanında ISI Indexlerine Giren Dergilerde Aldıkları Atıf Sayısı	Akademik Ders Kitabı ve Kitap B¼l¼mleri
Dr.¼đr.¼yesi Sevan Ağdamar	35	68	-	-
Dr.¼đr.¼yesi M¼esser	5	6	-	2

Korkmaz				
Öğr.Gör. Özge Büyük	16	26	-	3
Öğr.Gör. Ufuk Ateş	2	13	-	-
Arş.Gör. Necati Karakaş	5	-	-	-
Genel Toplam	73	113	-	5

Tablo 5. Öğretim Kadrosunun Analizi (Ek. 5)

Öğretim Kadrosu			Deneyim Yılı			Etkinlik düzeyi (Yüksek, Orta, Düşük, Yok)		
Akademik Ünvan	Son Mezun Olduğu Kurum ve Yılı	Halen Öğretim Görüyorsa Hangi Aşamada Olduğu	Kamu, Özel Sektör, Sanayi,	Kaç Yıldır Bu Kurumda	Öğretim Üyeliği Süresi	Meslek Kuruluşlarında	Kamu, Sanayi ve Özel Sektöre Verilen Bilimsel Danışmanlıkta	Araştırmada
Dr.Öğr.Üyesi	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi 2017	Mezun	13	2	2	Yok	Yok	Orta
Dr.Öğr.Üyesi	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi 2018	Mezun		3	3			
Öğr.Gör	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi 2001	Doktora	10	11	-	Yok	Orta	Orta
Öğr.Gör.	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi 2014	Doktora	11	9	-	Yok	Yok	Yok
Arş.Gör.	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi 2018	İstanbul Üniversitesi Doktora Tez Aşaması	15	9	-	Yüksek	Yok	Düşük

Tablo 6. Öğretim Kadrosunun Tamamlanan Veya Halen Devam Etmekte Olan Projeleri (Ek. 6)

Akademik Unvan - Ad, Soyad	BAP, TÜBİTAK, GMKA, AB, BM vb. Proje Sayısı	Proje Kapsamında Görevi
Dr.Öğr.Üyesi Sevan Ağdamar	8	Araştırmacı, Yürütücü
Dr.Öğr.Üyesi Müesser Korkmaz	1	Araştırmacı
Öğr.Gör. Ufuk Ateş	-	-
Öğr.Gör. Özge Büyük	-	-
Arş.Gör. Necati Karakaş	-	-
Genel Toplam		9

Tablo 7. Öğretim Elemanlarının Aldığı Burs ve Ödüller (Ek. 7)

Akademik Unvan Ad, Soyad	Burs, Ödül, Destek Adı / Tarihi / Veren Kurum
Dr.Öğr.Üyesi Sevan Ağdamar	-
Dr.Öğr.Üyesi Müesser Korkmaz	-
Öğr.Gör. Ufuk Ateş	-
Öğr.Gör. Özge Büyük	-
Arş.Gör. Necati Karakaş	-
Genel Toplam	-

Tablo 8. Öğretim Elemanlarının Marka, Tasarım, Patent Sayıları (Ek. 8)

Dr.Öğr.Üyesi Sevan Ağdamar	-
Dr.Öğr.Üyesi Müesser Korkmaz	-
Öğr.Gör. Ufuk Ateş	-
Öğr.Gör. Özge Büyük	-
Arş.Gör. Necati Karakaş	-
Toplam	-

01.4. Programın Vizyon ve Misyonu

Bölümün Vizyonu; 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 olmak.

Bölümün Misyonu; 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 etmek.

Programımızın 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 olmak.

Programımızın 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.

01.5. Programın Amacı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün amacı; özel sektörün ve kamu kurumlarının ihtiyaçlarına uygun nitelikli personel yetiştirmeyi sağlamaktır. Bu bölümden mezun olan nitelikli öğrencilerin, sektörün potansiyel temsilcileri olacağı düşünüldüğünde sektörde istihdamını ve uzun yıllar çalışmasını sağlamak için, sektör ile ilgili algı ve tutumlarını incelemek oldukça önemlidir. Yiyecek- içecek sektöründe ihtiyaç duyulan bilgi, beceri ve donanıma sahip alanında başarılı mezunların çalışmaları ancak etkin ve kaliteli gastronomi eğitimi ve öğretimi ile sağlanabilir. Bu nedenle Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü kalifiye personel ihtiyacı açığını kapatmak üzerine kurulmuş bir bölüm olma özelliği taşımaktadır. Bu doğrultuda öğrencilere sektörün sahip olduğu para, insan gücü, bilgi ve imkandan en iyi biçimde yararlanmayı sağlayacak çalışma düzeninin planlanması için mutfak bilgilerini arttırmaya yönelik teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de öğrenciler iş hayatına hazırlanmaktadır. Özellikle temel mutfak teknikleri, beslenme ilkeleri, gıda ekonomisi, girişimcilik ve mutfak yönetimi, inovasyon, gastronomi araştırmaları, yiyecek ve içecek sistemleri ve menü yönetimi başta olmak üzere ilgili tüm mesleki alanlarda kendini yetiştirmeye hevesli;

- Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilen;
- 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;

- Gastronominin kültür ve toplum üzerindeki etkilerini bilmek ve buna ilişkin değerlendirmeler yapabilen;
- En az bir yabancı dili kullanarak gastronomi ile ilgili bilgileri izleyebilmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilen;
- Gastronomiyle ilgili diğer disiplinlerden yararlanabilmek, bu disiplinlere ilişkin temel bilgi ve becerilere sahip olan;
- Gastronomiye ilişkin teknolojik araçları etkin bir şekilde kullanabilen öğrenciler yetiştirmeyi amaç edinmektedir.

01.6. Programın Hedefi

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 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.

01.7. Kazanılan Derece

Bu bölümü başarıyla tamamlayan öğrenciler, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Lisans derecesi almaya hak kazanmaktadırlar. Bu programdan mezun olabilmek için öğrencilerin; Öğretim programlarındaki tüm derslerden 4.00 üzerinden en az 2.00 Genel Not Ortalamasına sahip olmaları ve 240 AKTS kredisi almaları zorunludur. Ayrıca stajlarını belirtilen sürede ve özellikte tamamlamaları gerekmektedir. Genel not ortalaması ise yerel krediye göre hesaplanmaktadır.

01.8. Öğrencilerin Programı Seçerken Sahip Olması Gereken Yetkinlikler

Öğrencilerin bir lise mezunu olması gerekliliklerin yanı sıra yeni ÖSYM sınav yönetmeliğine göre 2018 YKS sistemine göre SÖZ puan türünden 335,59 puan ve üzeri almış olmaları gerekir. Ayrıca söz konusu öğrencilerin analitik düşünebilen, takım çalışmasına yatkın, eksiklikleri fark ederek sorunlara çözüm önerileri geliştirebilen, mücadeleci ve sabırlı ruha sahip olan, özellikle mesleki bilgileri okumaktan ve yeni şeyler öğrenmekten zevk alan, yenilikleri takip eden kişiler olması beklenmektedir.

01.9. Öğrencilerin Öğrenimleri Sonunda Sahip Olacağı Yetkinlikler

Gastronomi ve Mutfak Sanatları mezunu olan öğrencilerimiz 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, 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.

01.10. Programın Mevcut Öğrenci Profili

Hemen her alandan her öğrencinin tercih ettiği bir lisans bölümü olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümümüzü ülkemizin tüm bölgelerinden gelen düz, anadolu ve meslek lisesi mezunları tercih etmektedir.

01.11. Program Mezunlarının Mesleki Profili

Gastronomi ve Mutfak Sanatları mezunları oteller, restoranlar, catering şirketleri, pastane ve fırın laboratuvarları, hammadde şirketleri, yolcu, gemileri ve hastanelerde görev alabilecekleri gibi, kendi pastane, restoran, fırın veya catering şirketlerini de işletebilirler. Bu bölümden mezun olan öğrenciler, lisansüstü bölümlerde öğrenim görmek üzere başvuruda bulunabilirler.

01.12. Programın Paydaşları

Programımızın gelişebilmesi, eğitim kalitesini artırabilmesi, çağdaş ve modern eğitim teknolojileri ile donatılabilmesi ancak tüm paydaşlarının desteği ile mümkün olabilecektir. Bu amaçla paydaşları belirleyerek onların durumlarını da dikkate alacak şekilde stratejilerini belirlemiştir. Bunların başlıcaları üniversitemiz ve Gökçeada Uygulamalı Bilimler YO'nun ikili işbirliği ve protokolleri içerisinde bulunan kurumlardır. Bu kapsamda paydaşlarımızın başlıcaları şu şekilde sıralanabilir:

- Valilik, Kaymakamlık ve diğer resmî kuruluşlar,
- Yüksek Öğretim Kurulu,
- Üniversitelerarası Kurul,
- Ulusal ve Uluslararası Eğitim ve Araştırma Kurumları,
- Özel Sektör Kuruluşları,
- Sivil Toplum Kuruluşları,
- Türkiye Aşçıları ve Şefler Federasyonu,

- Akademik personelimiz ve aileleri,
- İdarî personelimiz ve aileleri,
- Öğrencilerimiz ve aileleri,
- Mezunlarımız.

01.13. Programın İletişim Bilgileri

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Gökçeada Uygulamalı Bilimler YO
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Cumhuriyet Mah. Yiğit Gül Öksüz Cad. Ardıç Sok.
17760 Gökçeada / ÇANAKKALE

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı
Dr.Öğr.Üyesi Sevan AĞDAMAR

E-posta : sevanagdamar@comu.edu.tr
Telefon : 0 (286) 887 2302 Dahili: (126)
Faks : 0 (286) 887 2303

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Birim / Program Web Sitesi, 2018-2022 Birim (Gökçeada UBYO) Stratejik Eylem Planı, Gökçeada UBYO Kurum İç Değerlendirme Raporu, Bölüm Stratejik Eylem Planı, Bölüm Performans Göstergeleri ve Değerlendirme Anketleri, Birim ve Bölüm Faaliyet Raporları.

Kanıt linkleri:

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

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-planı.html>

<http://guby.comu.edu.tr/personel/akademik-personel.html>

1. ÖĞRENCİLER

1.1. Öğrenci Kabulleri

Programa kabul edilen öğrenciler, programın kazandırmayı hedeflediği çıktıları (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 ise 352,07 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 kayıt olan öğrenciler, programdan mezun olabilmek için öngörülen müfredattaki tüm dersleri almak zorundadır.

Öğrencilerimizin ilgili programdan mezun olabilmeleri için Yüksekokulumuz tarafından oluşturulan Staj Komisyonun 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, sigortalanma süreci, staj süresi ve niteliği, staj dosyalarının teslimi ve stajlarının değerlendirilmesi noktasındaki süreçler Yüksekokulumuz web sitesinde ayrıntıları ile yer almaktadır.

Tablo 9. Programa Kayıtlı/ Mezun Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler (Ek. 9)

Kuruluşumuzdan Günümüze Kadar Kayıt Yaptıran Toplam Öğrenci Sayısı	247
Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	203
Toplam Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı	203

Tablo 10. Programdan Mezun Olan Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler (Ek. 10)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	37
Genel Toplam	37

Tablo 11. Programa Merkezi Yerleştirme Sınavıyla Kayıt Olan Öğrenci Sayısı (Ek. 11)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (2018 – 2019)	45+2 (Ek Kontenjan)	47
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (2019 – 2020)	50+2 (Ek Kontenjan)	52
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (2020 - 2021)	55+2 (Ek Kontenjan)	-
Toplam Öğrenci Sayısı		-

Tablo 12. Öğrencilerin Derslere Devam Durumları (Ek. 12)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (2018 – 2019)	152
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (2019 - 2020)	Covid-19 Nedeniyle Sağlıklı Veri Toplanamamıştır.
Genel Ortalama	152

Tablo 13. Son 2 Yıla Ait Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız (Ek. 13)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Taban Puan	Tavan Puan
2018 YKS -SÖZ	335,59	392,58
2019 YKS - SÖZ	358,43	368,24
2020 YKS - SÖZ	352,07	378,93

Bölümümüzün açılış tarihi olan 2016-2017 Eğitim Öğretim yılı itibariyle 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, 2018-2022 Birim (Gökçeada UBYO) Stratejik Eylem Planı, Gökçeada UBYO Kurum İç Değerlendirme Raporu, Program Stratejik Eylem Planı, 2019 Birim ve Program Faaliyet Raporları.

Kanıt linkleri:

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

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

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

<http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/istatistikler/comu-son-10-yila-ait-taban-puanlar.html>

1.2. Yatay ve Dikey Geçişler Çift Anadal ve Ders Sayma

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 bir takım koşulları sağlaması gerekmektedir. İlgili koşullar ÇOMÜ Öğrenci İşleri 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, danışmanın 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 nci 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 yarıyılarda almadığı ve başarısız olduğu dersler ile birlikte bir üst yarıyıldan ders alabilmeleri konusunda yüksekokulumuzun yönetim kurulu yetkilidir. Muafiyet kararının alındığı yarıyıldan başvurması halinde, muaf olduğu dersi/dersleri almak isteyen öğrenci tekrar alabilir. Öğrencinin üst yarıyıldan ders almış olması üst yarıyıldan 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, 2018-2022 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>

<http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/basari-durumuna-gore-kurumlar-arasi.html>

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

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

1.3. Öğrenci Değişimi

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 çalışmalarını devam ettirmek 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, 2018-2022 Birim (Gökçeada UBYO) Stratejik Eylem Planı, Gökçeada UBYO Kurum İç Değerlendirme Raporu, Program Stratejik Eylem Planı, Birim ve Program Faaliyet Raporları.

Kanıt linkleri:

<http://erasmus.comu.edu.tr/anlasma-listesi-aktif.html>

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

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

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

1.4. Danışmanlık ve İzleme

Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti verilmelidir.

Öğrencilere eğitim-öğretim konularında karşılaşılabilecek 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:

<http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/egitim-ogretim-ve-sinav-yonetmeli.html>

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

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

<http://guby.comu.edu.tr/ogrenciler/formlar.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/guby/files/387-379-birim-gorev-tanimlari.pdf>

1.5. Başarı Değerlendirmesi

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 yüksekökol 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 dersi vermekle 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 dersi 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 öğretim 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 Kanunun 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 yarıyıldan aldıkları derslerin her birinin kredisi ile bu derslerden alınan notların çarpımları toplamının aynı derslerin kredi toplamına bölünmesi, GNO ise tüm yarıyıllarda 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/>

<http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/egitim-ogretim-ve-sinav-yonetmeligi.html>
<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ogrenci-sinav-formlari.html>
<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

1.6. Programdan Mezuniyet Koşulları

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,

- a) 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.
- b) 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.
- c) 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 hazırlanıncaya 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. Diplomalara çini mürekkebi ile veya bilgisayarla doldurulur. Diplomalara fotoğraf yapışmaz. Diplomalara 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/>

<http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/egitim-ogretim-ve-sinav-yonetmeli.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

<http://guby.comu.edu.tr/mezuniyet-formu.html>

2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

2.1. Tanımlanan Program Eğitim Amaçları

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 Kültürlerine 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.

Yukarıda 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 gastronomi 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/>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/mezun-ogrenciler.html>

<http://guby.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/gastronominin-dijital-platformu-kisik-ates-2019-yi-r235.html>

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

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

2.2. Program Amaçlarının Öğrencilerin Kariyer Hedeflerine Uygunluğu

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 çevre 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. Eğitimli gastronomlar, bu etkiyi olumlu ve verimli kılacak temel unsurlardır. Gastronomi; bizim kimlik ve kişilik duygumuzla da ilişkilidir. Gastronomi çalışmak; bizleri tarihimizle, kültürümüzle 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, Şarap, Zeytin ve Zeytinyağı, Süt ve Süt Ürünleri, Otlar ve Baharatlar) Gastronomi ve İşletmecilik Seçmeli Dersleri, Gastronomi Sosyolojisi Seçmeli Dersleri ve Akdeniz Mutfakları 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 kuruldu. 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 yürütülmesi amaçlanmaktadır. Her akademik birimden en az bir akademik personelimizin aktif katılımları ile tüm okulumuzu kapsayan çalışmalar gerçekleştirilecek birimizde, aşağıda yer alan hedeflere ulaşılma planlanmaktadır.

Mezunlarımız için;

- Mezunlarımızın, üniversitelerine 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 gerçekleştirmelerine, 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://guby.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/gastronominin-dijital-platformu-kisik-ates-2019-yi-r235.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/mezun-ogrenciler.html>

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

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

2.3. Program Amaçlarının Kurum ve Birim Özgörevlerine Uygunluğu Kurumun, fakültenin ve bölümün özgörevleriyle 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, İşbirliği, 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; 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 olmaktadır.

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 olmaktadır.

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://guby.comu.edu.tr/genel-bilgiler/misyon-vizyon.html>

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

<http://guby.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/gastronominin-dijital-platforumu-kisik-ates-2019-yi-r235.html>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/guby-uluslararası-dünya-helal-zirvesinden-odullerl-r12.html>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gastronomi-ve-mutfak-sanatları-bolumu-ogrencileri--r13.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/mezun-ogrenciler.html>

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

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

2.4. Program Amaçlarının Paydaşlar Dahil Edilerek Belirlenmesi

Programın çeşitli iç ve dış paydaşlarını sürece dahil ederek belirlenmelidir.

Yeterli mesleki donanımına 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. Öğretim planları güncellenirken ayrıca MEYOK tarafından bir incelemeye daha tabi tutulmaktadır. 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/>

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

<http://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/guby-uluslararası-dunya-helal-zirvesinden-oduller-r236.html>

<http://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/teknik-gezi-r219.html>

<http://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/dunyaca-unlu-sef-huseyin-ozeri-gokceada-uygulamali-r222.html>

<http://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/burhanettin-kurt-anaokulu-ogrencileri-yuksekokulum-r220.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

2.5. Program Amaçlarına Erişim

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

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

<http://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/2017-2018-akademik-yili-oryantasyon-toplantisi-r146.html>

2.6. Program Amaçlarının Paydaşlar Dahil Edilerek Güncellenmesi

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://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/paydaslarla-iliskiler.html>

<http://guby.comu.edu.tr/mezun-ogrenciler.html>

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

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol-eylem-plani.html>

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

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

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

2.7. Program Amaçlarına Ulaşıldığına Dair Test Ölçütleri

Test Ölçütü: Program öğretim amaçlarına ulaşıldığını belirlemek ve belgelemek için kullanılan ölçme ve değerlendirme sürecini ve bu süreç yardımıyla program öğretim amaçlarına ulaşıldığını kanıtlarıyla anlatınız.

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 değerlendirmektedir. 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, İçkontrol Raporları.

Kanıt linkleri:

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/paydaslarla-iliskiler.html>

<http://guby.comu.edu.tr/mezun-ogrenciler.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol-eylem-plani.html>

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

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

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

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

3. PROGRAM ÇIKTILARI

3.1. Program Çıktılarının Belirlenme ve Güncellenme Yöntemi ve Amaçlara Uygunluğu

Program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamalı 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 öz görevlerini içselleştirmiştir.

Bölümün amacı, pratik bilgi ve beceri sahibi olmanın yanı sıra, Akdeniz Mutfak Kültürlerine hâkim şef adayları yetiştirmektir. Bu doğrultuda öğrencilere yiyecek içecek işletmelerinin sahip oldukları para, insan gücü, bilgi ve teknolojiye 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 gastronomi 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 seçmeli 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 öz görev, 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 mesleki ve toplumsal beklentileri karşılama yönelik 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 perçinlenmektedir. 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 ölçütle 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 çıktıının 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/>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/ogrenciler/egitim-plani-ve-ders-icerikleri.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol-eylem-plani.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

3.2. Program Çıktılarını Ölçme ve Değerlendirme Yöntemi

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/>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/ogrenciler/egitim-plani-ve-ders-icerikleri.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol-eylem-plani.html>

3.3. Mezunların Program Çıktılarını Sağlaması

Programlar mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin program çıktılarına 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 işbirliği 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 seçimlik 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/>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/ogrenciler/egitim-plani-ve-ders-icerikleri.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol-eylem-plani.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

4.1. Ölçme ve Değerlendirme Sonuçlarının Sürekli İyileştirmeye Yönelik Kullanımı

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

İç paydaş komisyonu üyeleriyle birlikte yılda birkez 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 gösterleri, 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 stratejik amaçlarımıza ulaşabilmek için programımız şu stratejik hedefleri doğrultusunda strateji geliştirmektedir: Bilimsel, girişimci ve aynı zamanda yenilikçi çalışmaların geliştirilmesi; eğitim-öğretim faaliyetlerinin geliştirilmesi; iç ve dış paydaşlarla olan ilişkilerin etkin kılınması şeklindedir. 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,
- 7+1 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 bölümleri son yıllardaki yüksek 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 ve SlowFood ağına bağlı olan Gökçeada'da konuşlanmıştır
- Organik tarımın ve yetiştiriciliğin yapıldığı Gökçeada'da konuşlanmıştır

Bölümün Zayıf Yönleri

- Gökçeada'nın ilçeden uzak olması, yaşam standartlarının daha maliyetli olması öğrencilerin geçim sıkıntısı yaşamaları neden olmaktadır.
- Ulaşım konusundaki imkânların kısıtlı olması ve aksaması
- Sosyal olanakların kısıtlılığı

- Nicelik Açısından Akademisyen Eksikliği
- Altyapı Eksikliği
- Adanın Ulaşım Koşullarının Yaratmış Olduğu Olumsuzluk Sebebiyle Sektörle ve Profesyonel Sektör Öncüleriyle İletişim Kopukluğu
- Gökçeada'da yer alınması sebebiyle öğrencilerin kariyer günleri, ulusal ve uluslararası yarışmalar, sektör temsilcileri ile yapılabilecek işbirliği vb. organizasyonlara katılımlarında zorluk yaşamaları
- Ada Şartları Dolayısıyla Öğrencilerin Üniversitenin Diğer Birimlerindeki Kampüs İmkânlarından Faydalanamaması ve Kendilerini Dışlanmış Hissetmeleri
- Bölümün Eğitim Kadrosunda Profesyonel Bir “Şef” Olmaması (Gastronomi Bölümü Kesinlikle Alanında Uzman Bir Aşçı/Şef ile Desteklenmeli)
- HACCP gibi gerekli bazı sertifika programlarına yönelik, gerekli kurum ve kuruluşlarla işbirliği için bölümden ziyade üniversite olarak bağlantı kurulması gerekmektedir.
- Bölümün eski adının Gastronomi olması sebebiyle “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” alanındaki öğretmen atamalarında problem yaşanmaktadır.

Fırsatlar

- Öğrencilere burs, yemek bursu ve yarı zamanlı çalışma olanaklarının sunulması,
- Ulusal ve Uluslararası değişim bölümlerinin olması,
- Yapım aşamasında olan İzmir-İstanbul Otoyolunun yakın gelecekte açılmasıyla İstanbul-İzmir arası mesafeyi 9 saatten 3,5 saate indirecek olması, bu otoyol üzerinde yer alan bölgedeki ekonomik fırsatları katlayarak artıracaktır. Bu da bölüme olan talebi arttıracaktır.
- Öğrenciler mezun olduktan sonra birçok sektörde çalışma imkânı bulunmaktadır.

Tehditler

- Türkiye’de ve bölgemizde son yıllarda çok fazla sayıda eşdeğer bölümlerin açılması
- Sektör yöneticilerinin istihdam politikalarında niteliksiz eleman tercihi
- Sektörde, iş becerilerinden çok beşeri ve yaratıcı becerilerinin öne çıkması

Sorunlara Çözüm Önerileri Getirilmesi ve Uygun Stratejilerin Geliştirilmesi

2020 yılı itibariyle üniversitemizin yeni kurum içi değerlendirme raporunun hazırlanmasında kullanılacak anketlere ilişkin hazırlanan taslaklar göz önüne alınarak 2020 yılında paydaşlara yönelik uygulanacak anketler şekillendirilip 2021 yılı 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 bilgilerinizle sunulmuştur.

Stratejiler:

1. Akademik kadro eksikliğinin giderilmesi,
2. Öğrencilere yeterli ölçüde mesleki eğitim ve deneyim kazandıracak uygulama alanları oluşturulması,
3. Öğrencilerin Gökçeada dışında düzenlenen Mengen Aşçılık Günleri vb. mesleki programlara katılımlarının artırılması,
4. Aşçılık takımının faaliyetlerinin desteklenmesi,
5. Gökçeada dışından sektör temsilcileri ile daha fazla bağlantı kurulması
6. Öğrencilere yüksekokul bünyesinde sağlanan sosyo-kültürel olanakların artırılması ve öğrencilerin katılımının sağlanması,
7. Öğretim kadrosu ve öğrenciler arasında etkin iletişim tekniklerinin kullanılması,
8. Mezunlarımız ile iletişimin kopmaması ve mezuniyet sonrası durumlarını takip edebilmek amacıyla bir mezun öğrenci veri tabanı oluşturularak mezun öğrencilerle ilişkinin sürdürülebilmesi.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün (2018-2022 Yılları Arasını Kapsayan) Stratejik Planı

Tablo 9. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Stratejik Eylem Planı (Ek. 14)

STRATEJİK AMAÇ 1: Bilimsel, girişimci ve yenilikçi bir üniversite olmak										
Stratejik Hedef 1: Bilimsel, girişimci ve aynı zamanda yenilikçi çalışmaların geliştirilmesi										
Strateji 1.1. Bilimsel çalışmalara ev sahipliği yapmak										
Strateji 1.2. Girişimcilik ve yenilikçilik üzerine eğitim faaliyetleri yapmak										
Performans Göstergeleri:	2018	201	201	201	202	202	2021	202	2022	2022
	H	8 B	9 H	9 B	0 H	0 B	H	1 B	H	B
Ulusal/uluslararası düzenlenen kongrelere katılan öğretim elemanı sayısı	2	4	3		4		4		4	
Yurtiçi/Yurtdışı destekli proje sayısı	1	1	1		1		1		1	
Öğretim elemanlarının ulusal veya uluslararası yayınlanan bildiri ve makale sayısı	2	-	3		3		4		4	
Girişimcilik ve inovasyon üzerine verilen eğitim sayısı	1	-	1		1		1		1	
Değerlendirme: Anket										
STRATEJİK AMAÇ 2: Kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetleri sunmak										
Stratejik Hedef 1: Eğitim-öğretim faaliyetlerinin geliştirilmesi										

Strateji 1.1. Ulusal ve uluslararası eğitim programlarıyla koordinasyon sağlamak										
Strateji 1.2. Eğitim-öğretim planına farklı alanlardan ders ve uygulamalar koymak										
Performans Göstergeleri:	2018 H	201 8 B	201 9 H	201 9 B	202 0 H	202 0 B	2021 H	202 1 B	2022 H	2022 B
Erasmus, Mevlana, Farabi'den faydalan öğrenci sayısı	2	4	3		3		4		5	
Oryantasyon eğitim sayısı	1	1	1		1		1		1	
Ders dışı düzenlenen saha çalışma sayısı	-		2		2		2		2	
İş yaşamına hazırlık kurs sayısı	2	2	2		2		2		2	
7+1 İşyerinde Çalışma Eğitimi'ne giden öğrenci sayısı	-				50		54		63	
Değerlendirme: Anket										
STRATEJİK AMAÇ 3: Paydaşlarla olan ilişkilerin geliştirilmesi										
Stratejik Hedef 1: Paydaşlarla olan ilişkileri etkin kılmak										
Strateji 1.1. İş dünyası ile ilişkilerin geliştirilmesi										
Strateji 1.2. Kamu ve özel sektörle ortak faaliyetler yapılması										
Performans Göstergeleri:	2018 H	201 8 B	201 9 H	201 9 B	202 0 H	202 0 B	2021 H	202 1 B	2022 H	2022 B
Ulusal/Uluslararası Yarışmalara Katılım Sayısı	4	5	4		4		4		4	
Sektörle Tanışma günleri/ziyaret sayısı	1	-	1		2		2		2	
Davetli Konuşmacı Sayısı	2	3	3		4		4		4	
Sektörel Teknik gezi sayısı	1	2	2		2		2		2	
Değerlendirme: Anket										

H: Hedeflenen; B: Başarılan

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://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

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

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/komisyonlar.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/paydaslarla-iliskiler.html>

4.2. Somut Verilere Dayalı Sürekli İyileştirme Çalışmaları

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 katılımcılarına 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

almaktadır. Ayrıca beş yıllık sürenin tamamlanması veya stratejik bir karar nedeniyle değişiklik ihtiyacı olup olmadığı Kontrol edilmekte ve bu koşullardan biri gerçekleştiğinde çevrim başa dönerek yeniden 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 her ders 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 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, iş akış şemalarından ve bunların sitemli bir biçimde güncellenmesinden elde edilmektedir. Ayrıca performans gösterleri, 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 önüne koymuştur. 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>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

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

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/komisyonlar.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/paydaslarla-iliskiler.html>

5. EĞİTİM PLANI**5.1. Program Çıktılarını ve Amaçlarını Destekleyen Eğitim Planı (Müfredat)**

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 sahip olmuştur. Eğitim programının amaç ve hedefleri, öğrencilerin kazanması beklenen bilgi, beceri ve tutumları içerir ve mezundan beklenen yeterlik ve yetkinlikleri tanımlar bu da bölüm çıktılarımızda aktif olarak gözlemlenebilir. Bu amaç ve hedefler, mesleki ve toplumsal beklentileri karşılama yönünde tüm yetkinlikleri kapsamaktadır. Bu yetkinlikler 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 peçinlenmektedir. Bölümümüzün bu kapsamdaki temel hedefi, öğrencinin gelecekte sürdüreceği mesleki kariyere ulaşması ve eğitimine yeterli bir bilgi donanımıyla devam etmesi noktasında öğrencilere yetkin bir müfredat çerçevesinde eğitim vermektir. Bu doğrultuda öğrencilere sunulan eğitim-öğretim planı, 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 Bölümünün amacı; pratik bilgi ve beceri sahibi olmanın yanı sıra, Akdeniz Mutfak Kültürlerine 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 olmaktadır. 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 etmektedir.

Tablo 10. Program Öğretim Planı (Ek. 15)

1.Yarıyıl						
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Tipi	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi AKTS
ATA-1001	Atatürk İnkeleri ve İnkılap Tarihi I	Zorunlu	2	0	0	2 1
GMS-1001	Gastronomiye Giriş	Zorunlu	3	0	0	3 6
GMS-1003	Gıda Güvenliği ve Hijyen	Zorunlu	2	0	0	2 6
GMS-1005	Gıda Ürünleri	Zorunlu	2	0	0	2 6
GMS-1007	Mutfak Teknikleri I	Zorunlu	2	4	0	4 8
TDI-1001	Türk Dili I	Zorunlu	2	0	0	2 1
YDI-1001	Yabancı Dil II (İngilizce)	Zorunlu	2	0	0	2 2
Toplam :			15	0	4	17 30
2.Yarıyıl						
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Tipi	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi AKTS
ATA-1002	Atatürk İnkeleri ve İnkılap Tarihi II	Zorunlu	2	0	0	2 1
GMS-1002	Temel Sanat Eğitimi	Zorunlu	2	0	0	2 6
GMS-1004	Beslenmenin Temel İlkeleri	Zorunlu	2	0	0	2 6
GMS-1006	Mesleki Güvenlik ve İkyardım	Zorunlu	2	0	0	2 6
GMS-1008	Mutfak Teknikleri II	Zorunlu	2	4	0	4 8
TDI-1002	Türk Dili II	Zorunlu	2	0	0	2 1
YDI-1002	Yabancı Dil II (İngilizce)	Zorunlu	2	0	0	2 2
Toplam :			14	0	4	16 30
3.Yarıyıl						
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Tipi	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi AKTS
GMS-2001	Gıda Sanayi Ekonomisi	Zorunlu	2	0	0	2 3
GMS-2003	Gastronomi ve Bilgişim	Zorunlu	2	0	0	2 3
GMS-2005	Mutfak Yönetimi	Zorunlu	2	0	0	2 3
GMS-2007	Gıdalarda Duyusal Analiz	Zorunlu	1	2	0	2 5
GMS-2009	Yöresel Mutfak I (Ege, Akdeniz)	Zorunlu	2	4	0	4 6
SEC31	3. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu	Bölüm Seçmeli				10 10
Toplam :			9	0	6	22 30

4.Yarıyıl						
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Tipi	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi AKTS
GMS-2002	Genel İletişim	Zorunlu	2	0	0	2 3
GMS-2004	Gıda Politikaları	Zorunlu	2	0	0	2 3
GMS-2006	Yemek Stili ve Fotoğrafçılık	Zorunlu	3	0	0	3 5
GMS-2008	Gıda Teknolojisi	Zorunlu	2	0	0	2 3
GMS-2010	Yöresel Mutlak II (Marmara, Osmanlı)	Zorunlu	2	4	0	4 6
SEC242	4. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu	Bölüm Seçmeli				10 10
Toplam :			11	0	4	23 30

5.Yarıyıl						
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Tipi	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi AKTS
GMS-3001	Menu Yönetimi	Zorunlu	2	0	0	2 3
GMS-3003	Gastronomi Araştırmaları I	Zorunlu	2	0	0	2 3
GMS-3005	Girişimcilik I	Zorunlu	2	0	0	2 3
GMS-3007	Mutfak Akımları	Zorunlu	3	0	0	3 5
GMS-3009	Yöresel Mutlak III (Karadeniz, Doğu Anadolu)	Zorunlu	2	4	0	4 6
SEC351	5. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu	Bölüm Seçmeli				10 10
Toplam :			11	0	4	23 30

6.Yarıyıl						
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Tipi	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi AKTS
GMS-3002	Pastacılık ve Çikolata Yapımı	Zorunlu	2	2	0	3 6
GMS-3004	Gastronomi Araştırmaları II	Zorunlu	2	0	0	2 3
GMS-3006	Girişimcilik II	Zorunlu	2	0	0	2 3
GMS-3008	Yöresel Mutlak IV (İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu)	Zorunlu	2	4	0	4 6
SEC362	6. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu	Bölüm Seçmeli				12 12
Toplam :			8	0	6	23 30

7.Yarıyıl						
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Tipi	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi AKTS
GMS-4001	Dünya Mutfakları	Zorunlu	2	4	0	4 8
GMS-4003	Soğuk Mutfak	Zorunlu	2	2	0	3 5
GMS-4005	Araştırma Yöntemleri	Zorunlu	3	0	0	3 4
GMS-4007	Yiyecek Sistemleri	Zorunlu	2	0	0	2 3
SEC471	7. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu	Bölüm Seçmeli				10 10
Toplam :			9	0	6	22 30

8.Yarıyıl						
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Tipi	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi AKTS
GMS-4008	İleri Mutfak Uygulamaları	Zorunlu	2	4	0	4 8
GMS-4010	Kariyer Yönetimi	Zorunlu	2	0	0	2 3
GMS-4012	Özel Beslenme Mutfakları	Zorunlu	2	2	0	3 5
GMS-4014	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bitirme Çalışması	Zorunlu	1	2	0	2 4
SEC483	8. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu	Bölüm Seçmeli				10 10
Toplam :			7	0	8	21 30

SEÇMELİ DERSLER



3. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu - SEC231 Bölüm Seçmeli						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GMS-2011	Süt ve Süt Ürünleri	1	2	0	2	6
GMS-2013	Unlu Mamuller	1	2	0	2	6
GMS-2015	Zeytin ve Zeytinyağı	2	3	0	2	6
GMS-2017	Gastronomi Yazarı	2	0	0	2	4
GMS-2019	Şarap Kültürü	2	0	0	2	4
GMS-2021	Yemek ve Mitoloji	2	0	0	2	4

4. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu - SEC242 Bölüm Seçmeli						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GMS-2012	İçlenmiş Et Ürünleri	1	2	0	2	6
GMS-2014	Gastronomi ve Güzel Sanatlar	1	2	0	2	6
GMS-2016	Rekreasyon ve Animasyon	1	2	0	2	6
GMS-2018	Gastronomi ve İnovasyon	2	0	0	2	4
GMS-2020	İletişim Temelleri	2	0	0	2	4
GMS-2022	Protokol ve Görüşme Kuralları	2	0	0	2	4

5. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu - SEC351 Bölüm Seçmeli						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GMS-3013	Yemek ve Kültür	3	0	0	3	4
GMS-3015	Slow Food	3	0	0	3	4
GMS-3017	Mesleki İngilizce I	3	0	0	3	6
GMS-3019	Mesleki Fransızca I	3	0	0	3	6
GMS-3021	Mesleki İtalyanca I	3	0	0	3	6
GMS-3023	Mesleki Yunanca I	3	0	0	3	6
GMS-3025	Mesleki Rusça I	3	0	0	3	6
GMS-3011	Restoran Yönetimi	3	0	0	3	4

6. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu - SEC362 Bölüm Seçmeli						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GMS-3010	Staj	0	0	0	0	2
GMS-3012	Ziyafet Yönetimi	3	0	0	3	4
GMS-3014	Ürün Belirleme ve Satın Alma	3	0	0	3	4
GMS-3016	Alternatif Turizm	3	0	0	3	4
GMS-3018	Mesleki İngilizce II	3	0	0	3	6
GMS-3020	Mesleki Fransızca II	3	0	0	3	6
GMS-3022	Mesleki İtalyanca II	3	0	0	3	6
GMS-3024	Mesleki Yunanca II	3	0	0	3	6
GMS-3026	Mesleki Rusça II	3	0	0	3	6

7. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu - SEC471					
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi AKTS
GMS-4009	Bahçe Ürünleri Yetiştirme	1	2	0	2 4
GMS-4011	Yaratıcı Yemek Yetiştirme	1	2	0	2 4
GMS-4013	Deniz Mahsulleri	1	2	0	2 4
GMS-4015	Mesleki İngilizce III	3	0	0	3 6
GMS-4017	Mesleki Fransızca III	3	0	0	3 6
GMS-4019	Mesleki İtalyanca III	3	0	0	3 6
GMS-4021	Mesleki Yunanca III	3	0	0	3 6
GMS-4023	Mesleki Rusça III	3	0	0	3 6
8. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu - SEC683 Bölüm Seçmeli					
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi AKTS
GMS-4016	Kahve Kültürü ve Baristalık	1	2	0	2 4
GMS-4018	Gastronomi Sosyolojisi	2	0	0	2 4
GMS-4020	Otlar ve Baharatlar	1	2	0	2 4
GMS-4024	Mesleki İngilizce IV	3	0	0	3 6
GMS-4026	Mesleki Fransızca IV	3	0	0	3 6
GMS-4030	Mesleki İtalyanca IV	3	0	0	3 6
GMS-4032	Mesleki Yunanca IV	3	0	0	3 6
GMS-4034	Mesleki Rusça IV	3	0	0	3 6

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/>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/paydaslarla-iliskiler.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/komisyonlar.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

5.2. Eğitim Planının Uygulanması

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 yoğunundan en az kullanılanına doğru sırayla 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 öğrencilere araştırma konuları verilip öğrenciler tarafından da bu konuların sınıfta anlatılması öğrenciye özgüven kazandırmak ve konuyu kavramasını sağlamak açısından yapılmaktadır. Anlaşılmayan konular öğretim elemanları tarafından tekrar edilmektedir.

Problem Çözme: Derste anlatılan konuları içerecek şekilde problemler öğretim elemanları tarafından hazırlanmakta ve bu problemleri çözerken izlenilecek yolun, kullanılacak yöntemlerin belirlenmesi ve sonuçların yorumlanmasına dayanmaktadır.

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

Soru – cevap: Konu anlatımı esnasında veya sonrasında, uygulama esnasında 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 tanınması, kavraması, gerekli literatürü tarayabilmesi ve konuyu çözme 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 - Deneysel: Derslerde anlatılan konuların, uygulama mutfağında birebir veya grup çalışmaları ile daha iyi pekiştirilmesi sağlanmaktadır.

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

Seminer-Konferans: Bunlar dışında sektörün önde gelenleri yükseköğümüze 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 gelişimlerini yakından takip etmektedirler. Ders esnasında yüz yüze gerçekleşen eğitim ile ders esnasında soru sorabilecekleri interaktif bir ortam oluşmaktadır. Dersler dışında ise öğrencilerimiz herhangi bir bilgi paylaşımı, dilek, şikayet, öneri vb. gibi konularla alakalı dersi veren öğretim

elemanlarını, ilgili program danışmanı veya bölüm başkanı ile onların kapılarında 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. Öğrencilerin ders esnasında ve ders dışında hocaları ile sürekli iletişime 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/>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/ogrenciler/egitim-plani-ve-ders-icerikleri.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/kalite-guvencesi-komisyonu.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/paydaslarla-iliskiler.html>

5.3. Eğitim Planı Yönetimi

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 rahatça 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 mezuniyet 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. Yine 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 bilgisi, 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 elemanın verdiği derse ilişkin özdeğerlendirmesini 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 uygulanmasını 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 işbirliğinde 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/>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/ogrenciler/egitim-plani-ve-ders-icerikleri.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/kalite-guvencesi-komisyonu.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/paydaslarla-iliskiler.html>

5.4. Eğitim Planı Bileşenleri I

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 bileşenleri 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.

I.YARIYIL GÜZ

ATA-1001 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (2+0): Osmanlı devletinin 19.yy siyasi ve ekonomik tarihi, I.Dünya Savaşı, önemi ve özellikleri, Osmanlı Devletinin fiilen ve hukuken ortadan kalkması, Kurtuluş Savaşı, savaşın aşamaları ve Türkiye Cumhuriyeti Devletinin oluşum safhaları.

GMS-1001 Gastronomiye Giriş (3+0): Gastronomi kavramını, gastronomi ve bilim ilişkisi, gastronomi ve turizm, beslenme akımları, gastronomi eğitimi gibi gastronominin diğer disiplinler ile ilişkisini aktarmak bu dersin amacını oluşturmaktadır. Giriş niteliğinde bir ders olduğu için gastronomiye dair tüm unsurların ele alınması hedeflenmektedir.

GMS-1003 Gıda Güvenliği ve Hijyen(2+0): Gıda hijyeninin önemi, gıdalarda mikroorganizmaların varlığı, bulaşma kaynakları ve gıda üretiminde personel hijyeni, güvenli gıda üretimi için gerekli hijyen kuralları ve sanitasyon uygulamalarının öğretilmesi

GMS-1005 Gıda Ürünleri (2+0): Dersin içeriğini bitkisel ve hayvansal gıdalar oluşturmaktadır. Temel besin maddelerinin sınıflandırılması, kökeni ve tüketim şekilleri hakkında temel bilgilerin verilmesi hedeflenmektedir.

GMS-1007 Mutfak Teknikleri I (2+4): Gıda üretim sistemlerinin tanımı ve farklılıklarının öğrenilmesi. Kişisel ve mutfak hijyeni, mutfak ekipmanlarının kullanımı ve organizasyonu. Bıçak kullanım ve kesme tekniklerinin tanıtılması. Temel mutfakta ekipman kullanımı, kesme teknikleri ve teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuvar uygulamaları.

TDİ-1001 Türk Dili I (2+0): Dil ve kültür kavramları, konuşma dili, yazı dili, Türk dilinin gelişimi, anlatım öğeleri, cümle çeşitleri, kök ve ekler, sözlü anlatım ve yazılı anlatım türleri, Türkçe 'de ses bilgisi, ses özellikleri, ses olayları, sözcükte yapı bilgisi.

YDİ- 1001 Yabancı Dil I (İngilizce) (2+0): İngilizce okuma, yazma ve beceri konusunda temel düzeyde İngilizce bilgileri aktarılmaktadır.

2.YARIYIL BAHAR

ATA-1002 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (2+0): Mondros Anlaşması, Sevr Anlaşması, Kurtuluş Savaşı ve sonrasındaki siyasi gelişmeler, tek parti dönemi, tek partili siyasal ilişkiler, çok partili yaşama geçiş.

GMS-1002 Temel Sanat Eğitimi (2+0): Hazırlanan her türlü yiyeceğin tabak dizaynında süsleme yöntemlerinin öğretilmesi, büfelerde dekorasyon amaçlı heykellerin hazırlanması

GMS-1004 Beslenmenin Temel İlkeleri (2+0): Bu ders kapsamında öğrencilerin farklı beslenme tercihlerini öğrenmesi amaçlanmaktadır. Farklı beslenme tercihlerine uygun menü planlaması, menü ve

menü türleri, menüde güncelleme, menüde üretim, menü ve gıda güvenliği, menüde uyum yapmayı öğretmektir.

GMS-1006 Mesleki Güvenlik ve İlk Yardım (2+0): Ders kapsamında iş sağlığı ve güvenlik kavramları, risk faktörleri, meslek hastalıkları, kaza ve yangınlara karşı önlemler, iş kazası sonrası hak ve sorumluluklar gibi öğrenmiş olduğu temel iş sağlığı ve iş güvenliği uygulamalarını işletmede iş başındayken uygulamasını sağlamaktır.

GMS-1008 Mutfak Teknikleri II (2+4): Bu dersin amacı öğrenciye temel mutfak bilgileri, besin işleme ve saklama, soslar, çorbalar, etler, sebzeler, doğrama yöntemleri, pişirme yöntemlerini uygulama yöntemiyle mutfakla ilgili temel kavram ve yöntemlerin aktarılmasıdır. Bu ders kapsamında öğrencinin yemek yapma eylemini gerçekleştirme yetkinliğine sahip olması amaçlanmaktadır.

TDİ-1002 Türk Dili II (2+0): Yazılı anlatımda dış yapı ve kurallar, imlâ kuralları, noktalama işaretleri, yazıda plan, tema bakış açısı, yardımcı fikirler, paragraf yazımı, kompozisyon, seçili yazılarda kompozisyon çatısı, genel anlatım bozuklukları, düşünme ve düşündüğünü ifade edebilme, çeşitli yazı türleri, formal yazılar (özgeçmiş, dilekçe, rapor, bibliyografya, resmi yazılar), not alma ve özetleme teknikleri.

YDİ-1002 Yabancı Dil II (İngilizce) (2+0): Temel düzeyde gramer kurallarını okuma, yazma, dinleme ve konuşma.

3. YARIYIL GÜZ

GMS-2001 Gıda Sanayi Ekonomisi (2+0): Dersin amacı, öğrencilere, gıda sanayi işletmelerinde yönetimde etkili temel ve destek işletmecilik fonksiyonlarını öğretmek ve bu fonksiyonları uygulayabilme becerisi kazandırmaktır. 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-2003 Gastronomi ve Bilişim (2+0): Temel bilgi teknolojileri kavramı, e-ticaretin önemi ve özellikleri, İnternet ve e-ticaret, e-ticarete satış ve pazarlama, dünyada ve Türkiye’de e-ticaret uygulamaları, şirket örnekleri ve diğer vaka analizleri.

GMS-2005 Mutfak Yönetimi (2+0): Mutfak yönetimine ilişkin genel kavramlar, mutfak çeşitleri ve mutfak yerleşimi hakkında bilgi aktarmak, yiyecekleri sınıflandırma, yiyecek üretim döngüsü ve besin saklama yöntemlerini öğretmek.

GMS-2007 Gıdalarda Duyusal Analiz (1+2): Gıda kalitesi ve gıda kalite kontrolü tanımı ve kapsamı, duyusal gıda analizlerinin gıda üretim ve tüketimindeki önemi, duyusal kalite karakteristikleri, duyusal test teknikleri, panelist seçimi ve duyusal testlerin tüketici tercih çalışmalarında kullanılması duyusal analizin gıda endüstrisindeki önemini ve duyusal analiz test tekniklerinin kullanımını öğretmektir.

GMS-2009 Yöresel Mutfak I (Ege, Akdeniz) (2+4): Bu dersin amacı; Türk mutfak kültürünün Ege ve Akdeniz bölgelerine ait ürünlerinin tarihini, yapılışını ve kullanımını öğretmektir.

3. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu

GMS-2011 Süt ve Süt Ürünleri (1+2): Bu dersin amacı sütü, sütün bileşiminde bulunan maddeleri, süttten elde edilen ürünleri öğretmektir. Ayrıca uygulama dersler ile yoğurt, peynir gibi ürünlerin üretilmesi amaçlanmaktadır.

GMS-2013 Unlu Mamuller(1+2): Bu dersin amacı; unlu mamullere ilişkin hamur özellikleri, yoğurma teknikleri, üretimini ve üretiminde kullanılan farklı tahıl unlarının özelliklerini öğretmektir.

GMS-2015 Zeytin ve Zeytinyağı (2+3): Zeytin ve zeytinyağının tanımı ve sınıflandırılması ve üretim yöntemlerinin öğrenilmesi, zeytin ve zeytinyağı tanımı, tarihçesi ve üretimi ile ilgili temel bilgiler verilmektedir.

GMS-2017 Gastronomi Yazarlığı (2+0): Öğrencinin gastronomi alanında anlatım biçimleri ve anlatım yöntemlerini kullanarak, tanıtım yazısı, eleştiri yazısı, blog yazıları tanıtım ve eleştiri yazısı gibi yazılar yazmasını ve gastronomiyi bir iletişim aracı olarak kullanmasını öğrenmesini sağlamaktır.

GMS-2019 Şarap Kültürü (2+0): İçecek işletmeciliğinin işleyişi ve hizmetlerin uygulanması konusunda temel bilgiler öğretmek ve pratik kazandırmaktır.

GMS-2021 Yemek ve Mitoloji(2+0): Tarih öncesi çağlardan başlayarak, tüm tarihsel çağlardaki medeniyetlerin, toplumların ve ülkelerin yemek kültürlerinde mitoloji ile yemek ilişkisi ele alınacaktır.

4. YARIYIL BAHAR

GMS-2002 Genel İşletme (2+0): İşletmecilik kavramı, hukuki mevzuatlara göre işletme türleri, işletmelerin kuruluş yeri seçimi, kuruluş yeri seçimini belirleyen faktörler, İşletme departmanları, çok uluslu işletmeler, çağdaş işletmecilik uygulamaları.

GMS-2004 Gıda Politikaları (2+0): Antioksidanlar, asit düzenleyicileri, emülgatörler, renklendiriciler, tatlandırıcılar, diğer gıda katkı maddeleri ve katkı maddelerinin içerikleri, özellikleri ve kullanımları hakkında öğrencilere bilgi aktarmaktır.

GMS-2006 Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık (3+0): Fotoğraf makinesi türleri, ışık ve pozlama, kompozisyon, yemek tabağı dizaynı, yemek fotoğrafçılığı uygulamaları ile temel fotoğrafçılık gibi bilgileri yemek fotoğrafçılığı alanında öğrenciye bilgi aktarmaktır.

GMS-2008 Gıda Teknolojisi (2+0): Gıdaların temel bileşenleri ile gıdaların kimyasal bileşimi, genel mikrobiyoloji, gıda kalite kontrolü, gıda muhafaza teknikleri, gıdaların işlenmesi ve depolanması sırasında gerçekleşen değişimleri öğretmek ve gıda işleme teknolojileri hakkında bilgi vermektir.

GMS-2010 Yöresel Mutfak II (Marmara, Osmanlı) (2+4): Bu dersin amacı; Türk mutfak kültürünün bölgelerine ait ürünlerinin tarihini, yapılışını ve kullanımını öğretmektir.

4. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu

GMS-2012 İşlenmiş Et Ürünleri (1+2): Genel et bilgilerini tazeleyerek etin parçalanması(grading), parekende ve sanayi tipi etlerin ayırımının yapılması, sucuk, salam, sosis, jambon, pastırma, kavurma üretim teknolojileri hakkında bilgiler verilmesi ve üretilebilme imkanı olan ürünlerin pilot tesiste üretilmesi. Tütsüleme, masajlama, tamburlama ve marinasyon teknolojileri, et endüstrisinde kullanılan katkıları hakkında bilgiler verilmesi hedeflenmektedir.

GMS-2014 Gastronomi ve Güzel Sanatlar (1+2): Sanat ve tasarım alanında temel ilke ve evrensel değerleri kavrayabilme ve uygulayabilme

GMS-2016 Rekreasyon ve Animasyon (1+2): Zaman, Serbest Zaman Ve Rekreasyon Kavramları, Rekreasyon İhtiyacı, Bireysel Ve Toplumsal Boyut, Rekreasyonun Özellikleri, Sınıflandırılması, Etkinlik Alanları, Rekreasyonel Eğitim, Sosyal Yaşam-Eğitim İlişkisi, Rekreasyonel Yönetim, Planlama, Programlama, Tesis, Etkinlik, Pazarlama, Rekreasyon İle Diğer Alanlar İlişkisi, Turizm-Rekreasyon, Rekreasyon-Ekonomi, Rekreasyon-Pazarlama, Rekreasyon-Yönetim, Rekreasyon-Spor İlişkisi, Türkiye'de Rekreasyonel Durum, Tarihsel Gelişim, Günümüzdeki Durum, Hükümet Programlarında Ve Kalkınma Planlarında Rekreasyon.

GMS-2018 Gastronomi ve İnovasyon (2+0): Yiyecek-içecek sektöründeki yeni iş fikirleri ve eğilimler gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki iş imkânlarının tanıtılması; yiyecek-içecek sektöründeki yaklaşımlar.

GMS-2020 İletişimin Temelleri (2+0): İletişim ve önemini, iletişim kurma yolları, engel ve problemleri, iletişim türleri ve modelleri, örgütsel iletişimin anlamı ve işlevleri, etkin iletişimin özelliklerini, İletişim kavramı ve anlamı. İletişim süreci. Sözlü iletişim. İletişimin yapıcı ve bozucu engelleri. İletişim engellerini aşma ve etkin iletişim. Örgütsel iletişim. Örgütsel iletişimin işleyiş modellerini kavramasını sağlamaktır.

GMS-2022 Protokol ve Görgü Kuralları (2+0): Gerek günlük hayatta gerekse kurumu temsil etme ve diğer çalışanlara örnek olabilme adına görgü kuralları ve protokol bilgisi kazandırmak, bu bilgileri uygun yer ve zamanda davranış olarak sergileme ve uygulama becerisini edindirmektir.

5. YARIYIL GÜZ

GMS-3001 Menü Yönetimi (2+0): Bu derste, Menü planlama, Menü planlamada dikkate alınması gereken faktörler, standart reçetelerin oluşturulması, Kahvaltı, Öğle yemeği ve akşam yemeği menü uygulamaları gibi konularda teorik ve pratik yeterliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

GMS-3003 Gastronomi Araştırmaları I (2+0): Bilimsel araştırma türleri, bilimsel araştırma süreci, nitel ve nicel araştırmalar, gözlem ve görüşme yöntemi, veri analizi, testler, araştırma raporu ile bilimsel araştırmanın sürecini aktarmak ve öğrencinin bilimsel araştırma ve proje yapabilmesini sağlamaktır.

GMS-3005 Girişimcilik I (2+0): Değişik kavramları yeni iş kurma ve geliştirmeye uygulayabilme, yaratıcılık konusunu kavrama. İnovasyonu tanımlama, İşletmelerin kuruluş aşamasındaki finansal gereksinimlerini analiz etme ve işletmelerin hukuki yapısının seçimini açıklar.

GMS-3007 Mutfak Akımları (3+0): Dünyadaki mutfak akımlarıyla alakalı temel kavramlar hakkında bilgi ve beceri kazandırmaktır.

GMS-3009 Yöresel Mutfak III (Karadeniz, Doğu Anadolu) (2+4): Karadeniz ve Doğu Anadolu bölgelerinin tarihi, coğrafyası ve yemek kültürüyle ele alınması, pişirme yöntemleri, özel içecekler, özel kavramlar ve araç gereçlere ilişkin açıklamaların yapılması

5. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu

GMS-3011 Restoran Yönetimi (3+0): Restoran yönetimi fonksiyonlarının neler olduğunun ve bu fonksiyonların uyumlu bir şekilde yerine getirilmesi, restoran konseptinin oluşturulması, menü geliştirme, bütçeleme ve cost kontrol, restoranın iş gören ihtiyacının karşılanması, satın alma, bar ve içecek kontrolü ve yönetimi konularında yeterli bilgi düzeyine ulaşması hedeflenmektedir.

GMS-3013 Yemek ve Kültür (3+0): mutfak kültürleriyle alakalı temel kavramlar hakkında bilgi ve beceri kazandırmaktır.

GMS-3015 Slow Food (3+0): Yiyecek içecek sektörüne yön veren farklı yaklaşımlar ve akımlardan birisi olan yavaş yemek hareketini ve bu akımın nasıl, neden ve ne zaman oluştuğunu öğrenmek; farklı mutfak akımlarını ayırt ederek mutfak sanatlarına yön veren ya da verecek olan dinamikleri anlamak.

GMS-3017 Mesleki İngilizce I (3+0): Temel mesleki kavram ve tanımların, mesleki dilbilgisinin ve yazışma tekniklerinin kullanılması konularında öğrencilere yeterlilikler kazandırılması bu dersin amacıdır. Ayrıca, öğrencilere okudukları İngilizce makaleleri anlama, özetleme ve yorumlamalarını sağlamaktır.

GMS-3019 Mesleki Fransızca I (3+0): Gastronomi alanında ihtiyaç duyabilecekleri temel düzey Fransızca yeterliliğini öğrencilere kazandırmaktır.

GMS-3021 Mesleki İtalyanca I (3+0): Gastronomi alanında ihtiyaç duyabilecekleri temel düzey İtalyanca yeterliliğini öğrencilere kazandırmaktır.

GMS-3023 Mesleki Yunanca I (3+0): Gastronomi alanında ihtiyaç duyabilecekleri temel düzey Yunanca yeterliliğini öğrencilere kazandırmaktır.

GMS-3025 Mesleki Rusça I (3+0): Gastronomi alanında ihtiyaç duyabilecekleri temel düzey Rusça yeterliliğini öğrencilere kazandırmaktır.

6. YARIYIL BAHAR

GMS-3002 Pastacılık ve Çikolata Yapımı (2+2): Tatlı ve pasta yapımında kullanılan temel malzemeler, tatlı ve pasta yapımında kullanılan araç-gereçler, kompostolar, sütü tatlılar, meyve tatlıları, yaş pasta, çikolata ve şekerleme ürünlerinde kullanılan gıda ürünlerinin ve ekipmanların kullanımının öğretilmesidir. Ayrıca bu ders kapsamında; uygulama yöntemiyle, öğrencilerin standart reçete doğrultusunda ürün hazırlamayı öğrenmesi amaçlanmaktadır.

GMS-3004 Gastronomi Araştırmaları II (2+0): Bilimsel araştırmaların amaçları ve çeşitleri, araştırma yöntemleri, araştırmaların planlanması, Veri toplama ve veri analizi, Anket tekniği, Bilimsel araştırma sonuçlarının rapora dönüştürülmesi

GMS-3006 Girişimcilik II (2+0): Girişimciliğe dair temel kavramlar, girişimcinin özellikleri ve gerekli beceriler, Girişimcilik türleri, girişimcilik kültürü, motivasyon, aile işletmeciliği, Kadın girişimciliği, Türkiye’de girişimcilik etiği, Örgüt kültürü, iletişim ve girişimcilik ağı, Girişimcilik ve imtiyaz hakkı, Yerel girişimcilik, Girişimcilik finansmanı, İş planı kavramı ve öğeleri, Projenin tanımı, özellikleri ve sınıflandırılması, Proje yönetimi ve organizasyonu, Takım çalışması (Farklı disiplinlerin birlikte proje yazma kültürü), Mantıksal çerçeve yaklaşımı, Proje yönetiminde bütçeleme, Proje yönetiminde kontrol ve raporlama, Proje risk yönetimi, Öğrenci sunumları (iş planı sunumları)

GMS-3008 Yöresel Mutfak IV (İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu)(2+4): İç Anadolu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinin tarihi, coğrafyası ve yemek kültürüyle ele alınması, pişirme yöntemleri, özel içecekler, özel kavramlar ve araç gereçlere ilişkin açıklamaların yapılması amaçlanmaktadır.

6. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu

GMS-3010 Staj (0+0):Dersin amacı öğrencinin iş deneyimi kazanmasıdır.

GMS-3012 Ziyafet Yönetimi (3+0): Ziyafetin anlamı ve kapsamı, büfe organizasyonu, kokteyl organizasyonu, toplantı organizasyonu, yiyecek içecek üretim süreci ve maliyet yönetimi, yiyecek içecek işletmelerinde fiyatlandırma, ziyafet organizasyonlarının yönetimi, ziyafetlerde protokol, ziyafetlerin satışı.

GMS-3014 Ürün Belirleme ve Satın Alma (3+0): Satın alma fonksiyonunun önemi, yiyecek dağıtım sistemi, tedarikçiler, ürün belirleme ve satın alma süreci.

GMS-3016 Alternatif Turizm (3+0): turizmin çeşitleri, turizm endüstrisi, turizmin sosyal-ekonomik ve fiziksel çevre ile etkileşimi, Türkiye turizminin durumu, alternatif turizm ve çeşitleri kapsamlı düzeyinde ele alınacaktır.

GMS-3018 Mesleki İngilizce II (3+0): Gastronomi alanında ihtiyaç duyabilecekleri orta düzey İngilizce yeterliliğini öğrencilere kazandırmaktır.

GMS-3020 Mesleki Fransızca II (3+0): Gastronomi alanında ihtiyaç duyabilecekleri orta düzey Fransızca yeterliliğini öğrencilere kazandırmaktır.

GMS-3022 Mesleki İtalyanca II (3+0): Gastronomi alanında ihtiyaç duyabilecekleri orta düzey İtalyanca yeterliliğini öğrencilere kazandırmaktır.

GMS-3024 Mesleki Yunanca II (3+0): Gastronomi alanında ihtiyaç duyabilecekleri orta düzey Yunanca yeterliliğini öğrencilere kazandırmaktır.

GMS-3026 Mesleki Rusça II (3+0): Gastronomi alanında ihtiyaç duyabilecekleri orta düzey Rusça yeterliliğini öğrencilere kazandırmaktır.

7. YARIYIL GÜZ

GMS-4001 Dünya Mutfakları (2+4): uygulama yöntemiyle birlikte uluslararası mutfaklara ait yemeklerin yapım aşamasının öğretilmesidir. Öğrencinin farklı dünya mutfakları yemeklerinin standart reçetesi doğrultusunda yiyecek ve içecek hazırlamayı öğrenmesi amaçlanmaktadır.

GMS-4003 Soğuk Mutfak (2+2): Standart reçeteler doğrultusunda soğuk mutfak kapsamında değerlendirilen zeytinyağlılar, mezeler, ordövr tabakları, kahvaltılık menüleri, dekorlar gibi ürünlerin yapımının öğretilmesidir.

GMS-4005 Araştırma Yöntemleri (3+0): Bilime ilişkin temel kavramları tanımak; bilimin temel özelliklerini, işlevlerini ve amaçlarını kavramak; nicel ve nitel araştırma tekniklerinin özelliklerini kavrayarak yapılacak bilimsel araştırmalarda uygun yöntemi seçebilmek; veri toplama, verileri yorumlama ve raporlaştırma becerilerini geliştirmek.

GMS-4007 Yiyecek Sistemleri (2+0): yiyecek içecek hizmeti verilen işletmelerde, yemek menüsü hazırlama, yemeklerin gıda güvenliği uygulamalarına göre hazırlanması, sevk edilmesi ve servisini

yönetebilme, personel ve iş yeri hijyenini sağlamayı öğrenme ve uygulayıp uygulatabilme becerisini kazanmak

7. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu

GMS-4009 Bahçe Ürünleri Yetiştirme (1+2): Bahçe ürünleri yetiştiriciliğindeki ekolojik etmenler, organik tarım, konvansiyonel tarım, sebze bahçesi tasarımı ve uygulamaları, sebze ve otların tanım ve uygulamaları.

GMS-4011 Yaratıcı Yemek Yetiştirme (1+2): temel kavramlar, yiyecek-içecek stilistiği, görsel algı, görsel estetik, ışık, renk, kompozisyon, ışığın yönetimine ilişkin temel bilgi ve becerileri kazandırmaktır

GMS-4013 Deniz Mahsulleri (1+2): Deniz ürünlerinin çeşitleri, özellikleri, besin değerleri, hazırlama ve pişirme yöntemleri ve servis tekniklerinin öğretilmesi

GMS-4015 Mesleki İngilizce III (3+0): Gastronomi alanında ihtiyaç duyabilecekleri ileri düzey İngilizce yeterliliğini öğrencilere kazandırmaktır.

GMS-4017 Mesleki Fransızca III (3+0): Gastronomi alanında ihtiyaç duyabilecekleri ileri düzey Fransızca yeterliliğini öğrencilere kazandırmaktır.

GMS-4019 Mesleki İtalyanca III (3+0): Gastronomi alanında ihtiyaç duyabilecekleri ileri düzey İtalyanca yeterliliğini öğrencilere kazandırmaktır.

GMS-4021 Mesleki Yunanca III (3+0): Gastronomi alanında ihtiyaç duyabilecekleri ileri düzey Yunanca yeterliliğini öğrencilere kazandırmaktır.

GMS-4023 Mesleki Rusça III (3+0): Gastronomi alanında ihtiyaç duyabilecekleri ileri düzey Rusça yeterliliğini öğrencilere kazandırmaktır.

8. YARIYIL BAHAR

GMS-4008 İleri Mutfak Uygulamaları 2+4): Dünya mutfaklarını tanıtmak ve Dünya mutfaklarından yemeklerin yapılışını anlatarak uygulamasını yaptırmak.

GMS-4010 Kariyer Yönetimi (2+0): Kariyerin tanımı ve kariyer yönetiminin önemi, kariyer gelişim modelleri, kariyer yönetim sistemleri, kariyer yönetim sistemlerinin değerlendirilmesi, birey ve organizasyon açısından kariyer yönetimi, çalışanların, yöneticilerin ve İK uzmanlarının kariyer yönetimindeki rolleri, kariyer yönetiminde özel durumlar

GMS-4012 Özel Beslenme Mutfağı (2+2): Özel beslenme ile ilgili teorik bilgilerin geliştirilmesini sağlamak, besin öğelerini (karbonhidratlar, yağlar, proteinler, vitaminler, mineraller ve su) öğrenmek, sindirim, emilim, taşıma ve metabolizma işlemlerini anlamak, zorunlu gıda etiketleme kurallarını, porsiyon büyüklüğü, tanımlayıcı terimler, sağlık iddiaları ve bileşenleri içeren gıda etiketlemesini öğrenmek, Diyet Referans Değerleri, gıda etiketleri için günlük değerler ve gıda planlamada Besin Piramidini anlamak, gıda grupları ve menü planlamada birbiri yerine geçebilecek gıda listelerini

öğrenmek, menü planlama ilke ve yöntemlerini öğrenmek ve çeşitli gruplara yönelik menüler planlayabilmektir.

GMS-4014 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bitirme Çalışması (1+2): Danışman öğretim üyesinin koordinatörlüğünde gıda, mutfak, yiyecek içecek işletmeleri, beslenme ile ilgili olarak seçtikleri bir konuda tez yazmaktadırlar.

8. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu

GMS-4016 Kahve Kültürü ve Baristalık (1+2): Kahve çeşitlerinin temel özellikleri, kahve üretimi, kahve servisi gibi konularda öğrencinin bilgi sahibi olmasını sağlamaktır.

GMS-4018 Gastronomi Sosyolojisi (2+0): Sosyoloji biliminin temel kavramlarını, yemek-kültür ilişkisi, yemek-toplum ilişkisi, yemek-güç ilişkisi ve yemek-din ilişkisi gibi olguların öğretilmesidir.

GMS-4020 Otlar ve Baharatlar (1+2): Otlar ve baharatların tanınması, besin değerleri, kullanım alanları

GMS-4022 Mesleki İngilizce IV (3+0): Gastronomi alanında ihtiyaç duyabilecekleri ileri düzey İngilizce yeterliliğini öğrencilere kazandırmaktır.

GMS-4024 Mesleki Fransızca IV (3+0): Gastronomi alanında ihtiyaç duyabilecekleri ileri düzey Fransızca yeterliliğini öğrencilere kazandırmaktır.

GMS-4026 Mesleki İtalyanca IV (3+0): Gastronomi alanında ihtiyaç duyabilecekleri ileri düzey İtalyanca yeterliliğini öğrencilere kazandırmaktır.

GMS-4028 Mesleki Yunanca IV (3+0): Gastronomi alanında ihtiyaç duyabilecekleri ileri düzey Yunanca yeterliliğini öğrencilere kazandırmaktır.

GMS-4030 Mesleki Rusça IV (3+0): Gastronomi alanında ihtiyaç duyabilecekleri ileri düzey Rusça yeterliliğini öğrencilere kazandırmaktır.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Tanıtımlar, 2019 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/>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/ogrenciler/egitim-plani-ve-ders-icerikleri.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/kalite-guvencesi-komisyonu.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/paydaslarla-iliskiler.html>

5.5. Eğitim Planı Bileşenleri II

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 çözme, iş geliştirme becerilerinin yanı sıra; özellikle yaratıcı düşünme ve takım çalışması yeteneklerini de geliştirmek amacıyla 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/>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/ogrenciler/egitim-plani-ve-ders-icerikleri.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/kalite-guvencesi-komisyonu.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/paydaslarla-iliskiler.html>

5.6. Program Amaçları Kapsamında Genel Bir Eğitim Planının Varlığı

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 eğitmen şef olarak görev yapabilirler. Medyada televizyon programları yapabilmektedirler ya da yemek fotoğrafçısı ya da eleştirmen olarak

çalışabilirler. Aynı zamanda akademik çalışmalarda bulunabilmekte ve eğitici 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/>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/ogrenciler/egitim-plani-ve-ders-icerikleri.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/kalite-guvencesi-komisyonu.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/paydaslarla-iliskiler.html>

5.7. Ana Tasarım Deneyimi

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/>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/ogrenciler/egitim-plani-ve-ders-icerikleri.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

<http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/kalite-guvencesi-komisyonu.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/paydaslarla-iliskiler.html>

6. ÖĞRETİM KADROSU

6.1. Öğretim Kadrosunun Yeterliliği

Öğretim kadrosu, her biri yeterli düzeyde olmak üzere, öğretim üyesi-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, sanayi, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişkiyi sürdürebilmeyi 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, iki 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; Dr.Öğr.Üyesi Sevan AĞDAMAR, Dr.Öğr.Üyesi Müesser KORKMAZ, Öğr.Gör. Özge BÜYÜK, Öğr.Gör. Ufuk ATEŞ ve Arş.Gör. Necati KARAKAŞ'tır.

Tablo 11. Bölümdeki Öğretim Elemanlarının Dağılımı (Ek. 16)

Akademik Ünvan	Yaş Grupları											
	<30			30-39			40-49			50-59		
	K	E		K	E		K	E		K	E	
Prof.										1		
Doç.												
Dr.Öğr.Üyesi				1	1							
Öğr.Gör.Dr.												
Öğr.Gör.					1		1					
Arş.Gör.					1							

Tablo 12. Bölümde Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı (Ek. 17)

Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı 152 / Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı 5	30
---	-----------

Tablo 13. Programda Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı (Ek. 18)

Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı 152 / Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı 5	30
---	-----------

Tablo 14. Öğretim Kadrosunun Ders Yükü Dağılımı (Ek. 19)

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara Göre Olması Gereken Minimum Ders Yükü ve Mevcut Ders Yükü Dağılımları			
Akademik Ünvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Ders Yükü
Dr.Öğr.Üyesi (Bölüm Başkanı)	Sevan AĞDAMAR	5	22
Dr.Öğr.Üyesi	Müesser KORKMAZ	10	19
Öğr.Gör.	Özge BÜYÜK	12	15
Öğr.Gör.	Ufuk ATEŞ	12	18
Arş.Gör.	Necati KARAKAŞ	-	-

Tablo 15. Öğretim Kadrosunun Haftalık Yük Özeti (Ek. 20)

Akademik Ünvan	Ad, Soyad	Öğretim	Araştırma	Diğer
Dr.Öğr.Üyesi (Bölüm Başkanı)	Sevan AĞDAMAR	22	10	-
Dr.Öğr.Üyesi	Müesser KORKMAZ	19	10	-
Öğr.Gör.	Özge BÜYÜK	15	15	10
Öğr.Gör.	Ufuk ATEŞ	18	-	-
Arş.Gör.	Necati KARAKAŞ	-	-	-

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Birim / Program Web Sitesi, 2018-2020 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/>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plan.html>

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

6.2 Öğretim Kadrosunun Nitelikleri

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 01.3'te, aşağıdaki tablolarda ve ekteki kanıtlarda ayrıntılı olarak sunulmuştur.

Tablo 16. Öğretim Kadrosunun Yayınları (Ek. 21)

Akademik Unvan Ad, Soyad	Uluslararası + Ulusal Hakemli Dergi, Kongre, Sempozyum vb. Yayınlanan Makale, Bildiri Sayısı	Toplam Atıf Sayısı	Sosyal Bilimler Alanında ISI Indexlerine Giren Dergilerde Aldıkları Atıf Sayısı	Akademik Ders Kitabı ve Kitap Bölümleri
Dr.Öğr.Üyesi Sevan AĞDAMAR	35	68	-	-
Dr.Öğr.Üyesi Müesser KORKMAZ	5	6	-	2
Öğr.Gör Özge BÜYÜK	16	26	-	3
Öğr.Gör. Ufuk ATEŞ	2	13	-	-
Arş.Gör. Necati KARAKAŞ	5	-	-	-
Genel Toplam	73	113	-	5

Tablo 17. Öğretim Kadrosunun Projeleri (Ek. 22)

Akademik Unvan - Ad, Soyad	BAP, TÜBİTAK, GMKA, AB, BM vb. Proje Sayısı	Proje Kapsamında Görevi
Dr.Öğr.Üyesi Sevan AĞDAMAR	8	Araştırmacı, Yürütücü
Dr.Öğr.Üyesi Müesser KORKMAZ	1	Araştırmacı
Öğr.Gör Özge BÜYÜK	-	-
Öğr.Gör. Ufuk ATEŞ	-	-
Arş.Gör. Necati KARAKAŞ	-	-
Genel Toplam	9	

Tablo 18. Öğretim Kadrosunun Detay Analizi (Ek. 23)

Öğretim Kadrosu			Deneyim Yılı			Etkinlik düzeyi (Yüksek, Orta, Düşük, Yok)		
Akademik Ünvan	Son Mezun Olduğu Kurum ve Yılı	Halen Öğretim Görüyorsa Hangi Aşamada Olduğu	Kamu, Özel Sektör, Sanayi,	Kaç Yıldır Bu Kurumda	Öğretim Üyeliği Süresi	Meslek Kuruluşlarında	Kamu, Sanayi ve Özel Sektöre Verilen Bilimsel Danışmanlıkta	Araştırmada
Dr.Öğr.Üyesi Sevan AĞDAMAR	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi 2017	Mezun	13	2	2	Yok	Yok	Orta

Dr.Öğr.Üyesi Müessir KORKMAZ	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi 2018	Mezun	-	3	3	Yok	Yok	Orta
Öğr.Gör. Özge BÜYÜK	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi 2001	Doktora	10	11	-	Yok	Orta	Orta
Öğr.Gör. Ufuk ATEŞ	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi 2014	Doktora	11	9	-	Yok	Yok	Yok
Arş.Gör. Necati KARAKAŞ	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi 2018	İstanbul Üniversitesi Doktora Tez Aşaması	15	9	-	Yüksek	Yok	Düşük

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA KANIT

Birim / Program Web Sitesi, 2018-2022 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/>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-planı.html>

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

6.3. Atama ve Yükseltme

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:

- 1) 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,
- 2) 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),
- 3) Bir bilimsel projede* görev almış ya da görev alıyor olmak,
- 4) Doçentlik sonrası kendi bilim alanında en az 2 bilimsel toplantıya/gösteriye katılmak ve sunum yapmış olmak.
- 5) 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:

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

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

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

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

7. ALT YAPI

7.1. Eğitim Öğretim İçin Kullanılan Tüm Alanlar

Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer teçhizat, eğitim amaçlarına ve program çıktıklarına 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 m² toplam alan içerisinde, 2980,55 m² kapalı alana sahiptir. Binamızda bir adet toplantı salonu mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanıma sahiptir. Diğer yandan 19 adet ofis, 2 adet atölye (Gastronomi Bölümüne ait 16 istasyonlu endüstriyel mutfak ve Balıkçılık Teknolojisi Bölümüne ait malzeme deposu) 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 m² 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 donanıma 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/>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/kalite-guvence-politikamiz.html>

7.2. Diğer Alanlar ve Alt Yapı

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. Bu amaçlar için Gökçeada Meslek Yüksekokulu bünyesindeki çok amaçlı salon kullanılmaktadır.

Sosyal Alanlar:

Yüksekokulumuz bahçesinde kantin olması amacıyla inşa edilmiş olan bir yapı daha bulunmakta ancak imarı konusunda bir problem olduğundan işletilememektedir.

Öğrenci Toplulukları:

Yüksekokulumuzun Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Öğrenci 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/>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/kalite-guvence-politikamiz.html>

7.3. Teknik Alt Yapı

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 mekan hazırlamayı hedefine oturtmuştur. Bu bağlamda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Laboratuvarı (teknik donanıma sahip, 16 istasyonlu endüstriyel mutfak), Balıkçılık Teknolojisi Laboratuvarı (Deniz biyolojisi, su kalitesi, balıkçılık yöntemleri ve SCUBA malzemeleri deposu) 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 internet erişimi mevcuttur.

Laboratuvar ve Atölyeler:

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

Balıkçılık Teknolojisi Laboratuvarı (Deniz bilimleri, su kalitesi ve SCUBA malzemeleri deposu)

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-kiaplara ulaşılabilmektedir. 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/>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/kalite-guvence-politikamiz.html>

7.4. Kütüphane

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

2017 yılında açılışı yapılan kütüphanemiz, 70 m² 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 hizmetlerinden 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. Özel Önlemler

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 uygulamasına 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. Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek

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; 2019 yılında gerçekleşen harcama tutarı; toplam 1.586.28,00 ₺ 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:

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

8.2. Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği

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

Devlet Üniversitesi'ne 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 bulunmaktadır. 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:

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

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

8.3. Altyapı Teçhizat Desteği

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 isteklerini müdürlüğe yazılı olarak bildirir. Müdürlük ilgili ihtiyaç ve istekleri Rektörlük Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığına bildirerek bütçe imkanları dahilinde bölümlerin alt yapı istekleri giderilmeye çalışılmaktadır. Bölümlerin makine teçhizat alım, tamirat ve bakım-onarım giderleri yine müdürlüğe bildirilir. Müdürlük ilgili istekleri inceleyerek kendi bütçe imkanları dahilinde yapılması gerekenleri yerine getirmektedir. İlgili istek ve ihtiyaçların müdürlük bütçesini aştığı durumlarda, rektörlük tarafından karşılanır. 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 ilgili 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 üç adet laboratuvar (bilgisayar, gastronomi, balıkçılık) 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
- Balıkçılık Teknolojisi
- 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:

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

8.4. Teknik ve İdari Hizmet Kadrosu Desteği

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 gemi adamı 1, temizlikte 2 ve 1 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:

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

9. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

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,

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

(3) 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,

(4) 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:

(1) 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,
- (2) 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.

d) 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.

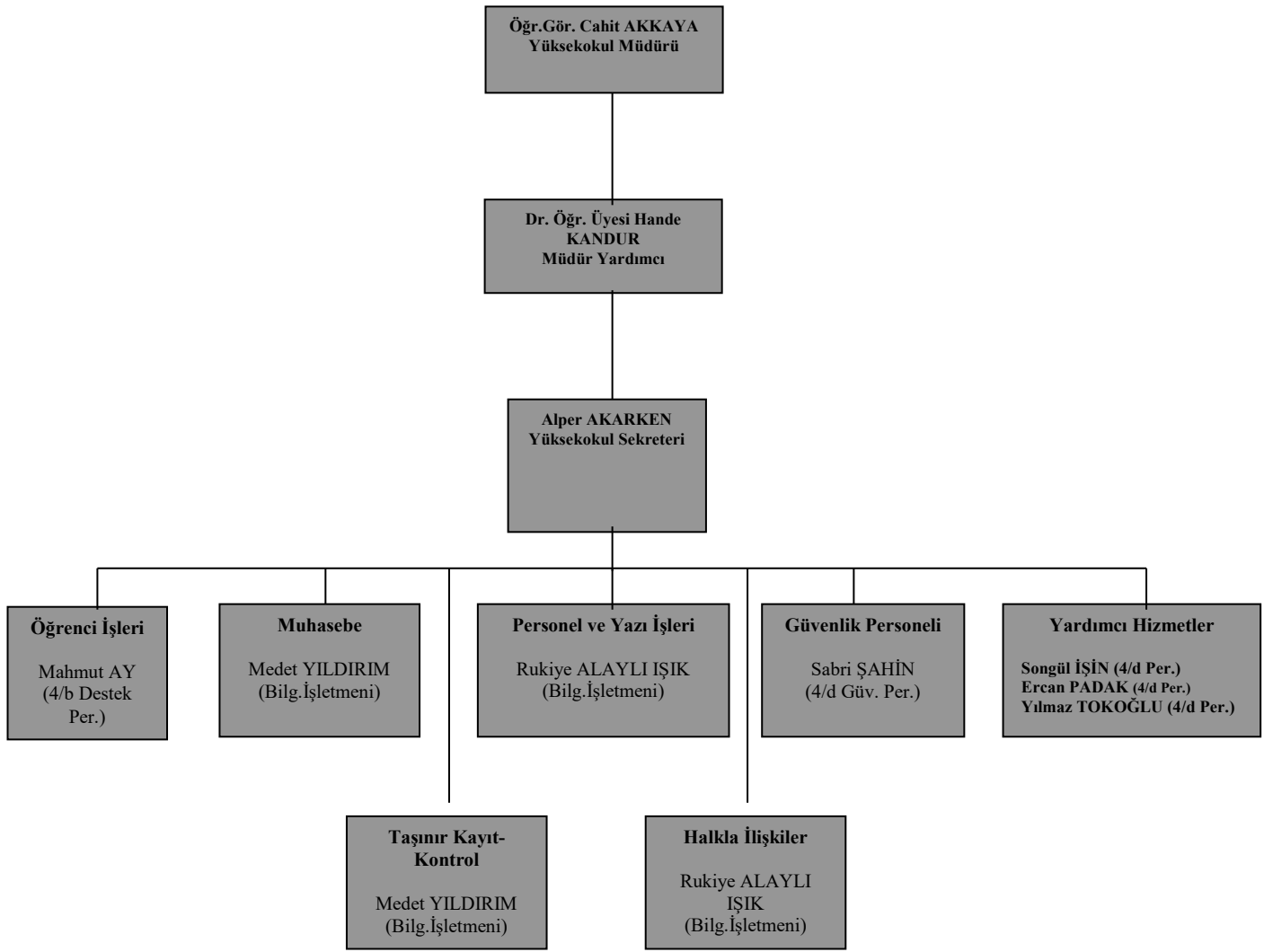
Bölüm: Madde 21 – Bir fakülte ya da yüksekokulda, aynı veya benzer nitelikte eğitim - öğretim yapan birden fazla bölüm bulunamaz. Bölüm, bölüm başkanı tarafından yönetilir. Bölüm başkanı; bölümün aylıklı profesörleri, bulunmadığı takdirde doçentleri, doçent de bulunmadığı takdirde yardımcı doçentler 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.

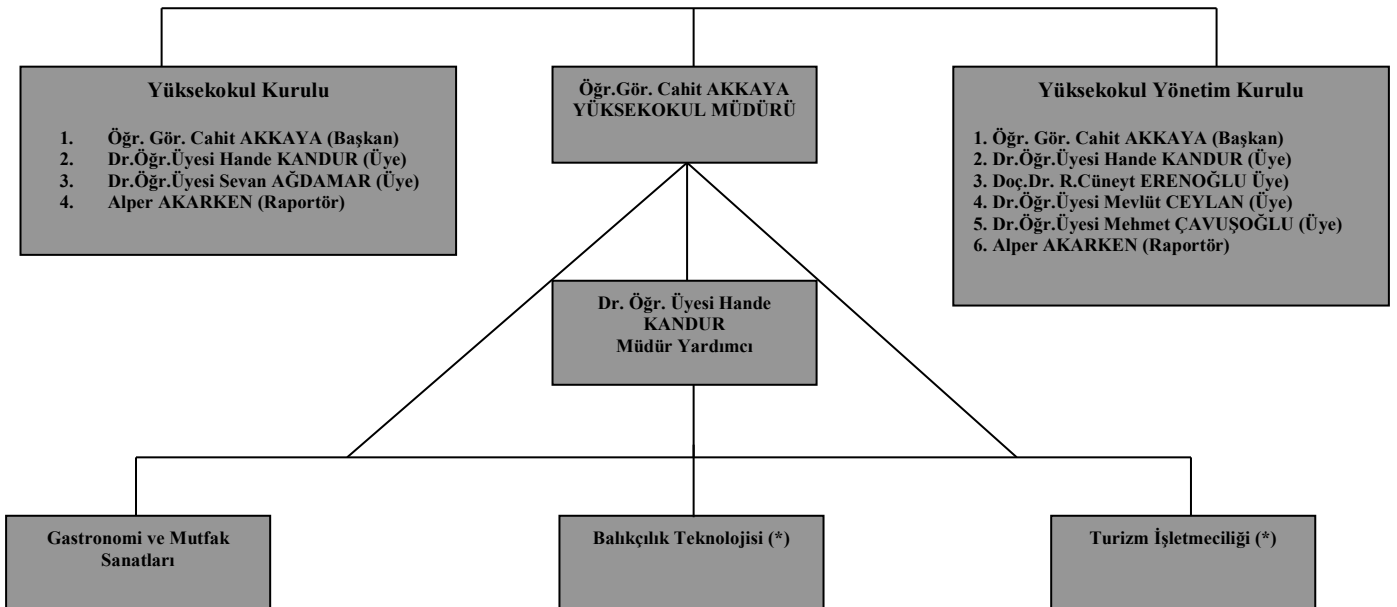
Yüksekokul Müdürü, Müdür Yardımcıları, Yüksekokul Sekreteri, Yüksekokul Kurulu, Yüksekokul Yönetim Kurulu, Bölüm Başkanlıkları, Bölüm Başkan Yardımcıları, Bölüm Danışmanları arasında görev dağılımı yapılmış ve sorumluluklar paylaştırılmıştır. Organizasyon yapısına ait tüm örgüt şemaları ve mevcut personelin 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.

Tablo 24. İdari Faaliyetlere Ait Organizasyon Şeması (Ek. 24)



Tablo 25. Akademik Faaliyetlere Ait Organizasyon Şeması (Ek. 25)



(*) Bölümlere öğrenci alınmamaktadır.

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://cdn.comu.edu.tr/cms/guby/files/387-379-birim-gorev-tanimlari.pdf>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/komisyonlar.html>

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/guby/files/386-378-tum-is-akis-semalari.pdf>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖZEL ÖLÇÜTLER

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 ekteki kanıtlarda bilgilerinize sunulmuştur.

SONUÇ

HENÜZ 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/>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

<http://guby.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

11. 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 2020-2025 olarak tekrar güncellenecektir. 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 birimizin web sitesinde kamuya açık bir biçimde tüm paydaşlarımızla paylaşılmaktadır. Bunun yanı sıra 2019 yılında KİDR (Kurum İçi Değerlendirme Raporu) raporları hazırlanmıştır. Bölümümüzde ilgili çıktıların sağlanma düzeyini daha net belirlemek amacıyla öğrenci ve mezunlar için anket çalışmaları yapılmış ancak henüz uygulama sonuç aşamasına geçmemiştir. 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 yargıları, raporun alt başlıklarına eklenen kanıtlar ile desteklendiği görülmektedir.

Öğr.Gör. Cahit AKKAYA
Kalite Güvence Komisyonu Başkanı