

# GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU

## 2022 PROGRAM ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU DEĞERLENDİRMESİ

### (YÖNETİCİ ÖZETİ)

Yüksekokulumuz bünyesinde, 2020 ve 2021 yılı ile mezun veren ve öz değerlendirmeye tabi tutulan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü bulunmaktadır. Kalite Güvence Alt Komisyonu 13 Haziran 2023 tarihinde toplanmış ve bölümün **2022 yılına ait Öz Değerlendirme Raporunu ÇOMÜ ÖDR değerlendirme Kılavuzu'na** göre nitelik açısından değerlendirmiştir. Buna göre bölümün iyileştirilmesi için aşağıda yer alan hususlar önerilmektedir;

- Hazırlanan öz değerlendirme raporunun üniversitemizin belirlediği formata uygun olduğu görülmüş olup, bazı minör iyileştirmelerin gerekli olduğu tespit edilmiştir.
- Yüksekokulumuz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne ait eğitim programları, tanımlı öğrenciler tarafından kolay ulaşılabilir olduğu, bununla birlikte eğitim programlarına ve kataloglarına ilişkin bilgilerin web sayfasında güncel olarak yer almakta olduğu tespit edilmiştir. Ancak sitenin güncelliği açısından bazı raporların ve bilgilerin de eklenmesi gerekmektedir.
- Bölümlerin geçmiş ÖDR'leri ve 2022 ÖDR'lerine bakıldığında öğrencilerin ulusal ve uluslararası değişim programlarına dâhil edilmesini sağlayan Erasmus ve Farabi anlaşmaları bulunmaktadır. Öğrencilere sunulacak fırsatların geliştirilerek devam etmesi gerekmektedir.
- 2022-2023 Öğretim Yılı Yükseköğretim İstatistikleri'ne göre Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde kayıtlı 294 öğrenci bulunmaktadır. Mevcut kadro ile öğretim elemanı başına düşen öğrenci sayısı 49'dur. Bölümümüzde öğretim elemanı başına düşen öğrenci sayısında Türkiye ortalamasına ulaşılabilmesi için istihdam edilmesi gereken toplam öğretim elemanı sayısı 12 olarak hesaplanmıştır. Bölümün öğretim üyesi/elemanı kapsamında sayının niceliksel olarak güçlendirilmesi ihtiyacı bulunmaktadır. Niteliksel olarak ise Gastronomi ve Mutfak

Sanatları bölümünün kesinlikle alanında uzman bir aşçı/şef ile desteklenmesi gerekmektedir.

- Bölümümüzdeki altyapı eksiğinin özellikle uygulama alanında giderilmesi gerekmektedir. Uygulamalı eğitimlerde atölye çalışmalarının önemli olduğu özellikle Gastronomi ve Mutfak Sanatları gibi bölümlerde uygulama derslerinin yürütüleceği mutfakların önemi göz önüne alındığında; ünite başına maksimum 3 öğrenci alınabilen toplam 10 üniteye sahip tek bir mutfağımızın bulunması iyileştirme gerektiren önemli bir husustur. Yoğunluklu olarak henüz teorik derslerini alan 1. Sınıf öğrencilerimizin, gelecek yıllarda uygulamalarını yapabilmek için ikinci bir mutfağa ihtiyaçları olacağı gözlemlenmiştir.
- Kalite Güvence Sürecinin önemli unsurlarından birisi olan mezunlarla sürekli ve düzenli bir iletişim sağlanması ve mezuniyet sonrası durumlarını takip edebilmek amacıyla bir mezun öğrenci veri tabanı oluşturularak mezun öğrencilerle ilişkinin sürdürülebilmesi gereklidir.
- Yüksekokula ait binanın altyapı, olanaklar, sosyal imkânlar açısından yetersizlikleri bulunmaktadır.
- Öğrencilere sunulan kütüphane olanakları eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli düzeyde olmalıdır.
- Geçmiş dönemlerde yapılan etkinliklere göre 2022 yılı için iyileştirme olduğu gözlemlenmiştir. Yine de öğrencilerin Gökçeada dışında düzenlenen etkinlik ve mesleki programlara katılımlarının artırılması ve Gökçeada dışından sektör temsilcileri ile daha fazla bağlantı kurulması gerekliliği devam etmektedir.
- Yapılan memnuniyet anketlerinin, aksiyon alınması adına değerlendirmelerin sistematik olarak yapılması gerekmektedir.

İlgili eksiklerin giderilmesi ve güncelleme çalışmaları devam ettirilmesi önerilmektedir.

Dr.Öğr. Üyesi Mustafa EKİCİ  
Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Müdürü