



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ

**GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER
YÜKSEKOKULU**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
BÖLÜMÜ**

2023 YILI ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU

Doç. Dr. Damla ÖZSAYIN (Başkan)

Öğr. Gör. Özge BÜYÜK (Üye)

Öğr. Gör. Ufuk ATEŞ (Üye)

05/01/2024-26/01/2024

İÇİNDEKİLER

PROGRAMA AİT BİLGİLER	2
1.ÖĞRENCİLER.....	2
2-PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI	10
3-PROGRAM ÇIKTILARI.....	19
4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME.....	24
5-EĞİTİM PLANI.....	28
6-ÖĞRETİM KADROSU	35
7-ALTYAPI	38
8-KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR	41
9-ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ.....	44
10-PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER.....	47

PROGRAMA AİT BİLGİLER

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'na bağlı olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, sosyal bilimler alanında eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetlerini sürdürmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü; turizm ve gıda endüstrisi için lisans düzeyinde nitelikli eleman sıfatını kazandırma amacıyla öğrencilerine teorik ve uygulamalı olarak eğitim vermektedir.

Yüksekokulun 2010-2011 eğitim öğretim döneminde Gastronomi Bölümü olarak eğitim vermeye başlayan bölüm 2017-2018 akademik yılından itibaren Gastronomi ve Mutfak Sanatları olarak öğrenci almaya başlamıştır. Mevcut Gastronomi Bölümü öğrencileri mezun olana kadar ilgili bölüm faaliyetlerine devam etmektedir. Bölüm kontenjanı 59 kişidir. Eğitim dili Türkçedir. Bu Bölümü başarıyla tamamlayan öğrenciler, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Lisans derecesi almaya hak kazanmaktadırlar.

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; Gastronomiye Giriş, Mutfak Teknikleri, Yöresel Mutfak ve Dünya Mutfakları derslerini örnek verebiliriz. Öğrencilerimizin belirli alanlarda uzmanlaşmasına yönelik olarak Tematik Seçmeli Dersler (Kahve Kültürü ve Baristalık, Peynir Çeşitleri, Zeytin ve Zeytinyağı, Unlu Mamuller, Süt ve Süt Ürünleri), Gastronomi- İşletmecilik Seçmeli Dersleri ve Sosyo-Kültürel Gastronomi 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 bu bölümde; Yabancı dil (İngilizce) ve Mesleki İngilizce dersleri bulunmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü; gıda ve hizmet sektörlerine, Gastronomi Bilimlerine çok disiplinli ve sürdürülebilir bir yaklaşım ile bakabilen Gastronomlar yetiştirmektedir.

Kanıt 1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

<https://guby.comu.edu.tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-bolumu-anasayfa-r116.html>

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

Kanıt 2. Stratejik Eylem Planı

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

Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok
	<input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama
	<input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama

1- ÖĞRENCİLER

1.1- 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 Yüksekokul öğrenci işleri bürosuna yapılmaktadır.

Yüksekökol Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ÖSYM sınav yönetmeliğinde belirtildiği üzere YGS-SÖZ puan türüne göre öğrenci almaktadır. Bu kapsamda programın 2023 yılındaki taban puanı 362,20 başarı sıralaması 77.969 ve kontenjanı 55+2'dir.

Programın eğitim dili Türkçe olup, öğrencilere I. ve II. yarıyılı zorunlu İngilizce dersi olmak üzere, V, VI, VII. ve VIII. yarıyılı seçmeli olarak İngilizce seçmeli yabancı dil dersleri verilmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programına kaydolun öğrenciler, programdan mezun olabilmek için öngörülen müfredattaki tüm dersleri almak zorundadır.

Öğrencilerin ilgili programdan mezun olabilmeleri için Yüksekökol tarafından oluşturulan Staj Komisyonunun belirlediği kriterlere sahip işletmelerde 30 iş günü staj yapma zorunlulukları bulunmaktadır. Öğrenciler staj dosyalarını bir sonraki akademik dönemi takip eden ve Yüksekökol web sitesinde ilan edilen tarihler arasında öğrenci işlerine teslim etmektedirler.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden mezun olan öğrenciler gerek akademik olarak gerekse özel sektörde kapsamlı iş olanakları elde etmektedir. Otel, restoran, catering, 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.

Bölüm kapsamında öğrencilerin staj başvurusu, sigortalanma süreci, staj süresi ve niteliği, staj dosyalarının teslimi ve stajlarının değerlendirilmesi noktasındaki süreçler Yüksekökol web sitesinde ayrıntıları ile yer almaktadır.

Bölümün 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; bölümün taban ve tavan puanlarının yükseliş gösterdiği ve kontenjan sayılarının her yıl arttığı görülmektedir. Belirlenen kontenjanların her yıl tamamen dolması bakımından değerli öğrencilerin Yüksekökol ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne gösterdikleri talep ve ilgi memnuniyet vericidir.

Kanıt 1. Eğitim Amaçları ve Program Çıktıları

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=Uzb!xDDx!d!xB Bx!y0E9QuwuGRUUbSIQ!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

Kanıt 2. Kanıt 1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

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

Kanıt 3. Kanıt 1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Taban Puanları

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

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

1.2- Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift anadal, yandal 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 yapılmaktadır.

ÇOMÜ’ye bağlı fakülte, yüksekokul ve bölümler arası yatay geçişler ise, Yükseköğretim Kurumlarında Ön lisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik ve Üniversite Senatosunca kabul edilen esaslara göre yapılmaktadır.

Üniversitemizde yatay geçiş kurum içi ve kurum dışı olmak üzere iki şekilde gerçekleştirilmektedir. Her iki yatay geçişte de öğrencilerin birtakım koşulları sağlaması gerekmektedir. İlgili koşullar ÇOMÜ Öğrenci İşler Daire Başkanlığı internet sitesindeki “Yatay Geçiş” sekmesinde yer almaktadır. Yatay geçiş yapan öğrencilerin öğrenim sürelerinin hesabında, öğrencilerin gelmiş olduğu kurumda geçirmiş olduğu süreler de hesaba katılır. Toplam süre, kanunla belirtilen süreyi aşamaz.

Diğer bir yükseköğretim kurumunda öğrenci iken, ÖSYM tarafından yapılan merkezi yerleştirme sınavı veya başarı duruma göre yatay geçiş ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne kayıt yaptırdığı takdirde daha önce kayıtlı buldukları yükseköğretim kurumunda CC ile başarılı oldukları dersler için, öğrenimine başladıkları ilk yarıyılın ilk haftasında öğrenci işlerine başvurarak, bu derslerin muafiyeti talebinde bulunabilirler. Yüksekokul Müdürlüğü tarafından muafiyet talebinde bulunan öğrencinin, daha önce almış olduğu dersleri, danışmanının görüşü alınarak hangi derslerin denklik nedeni ile geçmiş kabul edileceği belirlenmekte ve onaylanmaktadır. 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 katılmaktadır. Bu süre azami süreden düşülür ve öğrenci programında derslerini bu kalan süre içerisinde tamamlamaktadır. 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 yapılmaktadır. Muafiyet talebi uygun görülen öğrencilerin muaf tutulduğu derslerinin başarı notları, bu Yönetmeliğin 22. Maddesindeki başarı notuna dönüştürülmektedir. Bunun sonucunda genel not ortalaması 2.00 ve üzerinde olan öğrencilerden üst yarıyıldan ders almak isteyenlerin, bulunduğu yarıyıldan muaf tutulduğu derslerin toplam kredisinin programdaki o yarıyılın toplam kredisinin en az yarısı olması halinde; intibak ettirildiği yarıyıl ve önceki yarıyıldarda almadığı ve başarısız olduğu dersler ile birlikte bir üst yarıyıldan ders alabilmeleri konusunda Yüksekokul Yönetim Kurulu yetkilidir.

Muafiyet kararının alındığı yarıyıldan başvurması halinde, muaf olduğu derisi/dersleri almak isteyen öğrenci tekrar alabilmektedir. Öğrencinin üst yarıyıldan ders almış olması üst yarıyıldan olduğu anlamına gelmemektedir. 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.

Kanıt 1. Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması

Esaslarına İlişkin Yönetmelik

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

Kanıt 2. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği

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

Kanıt 3. Eğitim Kataloğu

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

Kanıt 4. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans ve Lisans Muafiyet ve İntibak İşlemleri Yönergesi

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/ogrenciisleri/files/409-canakkale-onsekiz-mart-universitesi-onlisans-ve-li.pdf>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

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

Bölümdeki öğrenciler not ortalaması, yabancı dil, mülakat gibi gerekli koşulları sağlamaları halinde 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, öğrencilerin 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 Bölümünde yurtdışı değişim programları (Erasmus Değişim Programı, Mevlâna Değişim Programı) kapsamında çalışmaları devam etmek ile, 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 koordinatörlüğün çalışmaları sürdürmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün, Portekiz (Istituto Politecnico da Guarda) ve Romanya (University of Oradea) ile Erasmus programı anlaşması bulunmaktadır. Portekiz’de bulunan Instituto Politecnico Da Guarda ile yapılan anlaşma 2021 yılında başlamış olup, 2027’ye kadar sürecek, Romanya’da bulunan University of Oradea ile ikili görüşmeler başlamış ilk dolaşım derslerinin 2023-2024 Akademik yılı içerisinde gerçekleşmesi planlanmıştır. Instituto Politecnico Da Guarda ile yapılan anlaşma gereği öğrencilerimiz kurum bünyesinde bulunan Escola Superior de Turismo e Hotelaria’da eğitim görebilme imkanına sahiptir. Kurum, 1980 yılında kurulmuş köklü bir üniversitedir. Erasmus +, 2021-2027 dönemini kapsayan Avrupa eğitim, öğretim, gençlik ve spor programıdır. Tüm vatandaşların kişisel ve mesleki gelişimini, Avrupalı kimliğinin güçlendirilmesini, sürdürülebilir büyümeyi, sosyal uyumu ve insanların istihdam edilebilirliğini amaçlamaktadır. İlgili kurum ile Eğitim amaçlı personel hareketliliği ve Öğretim amaçlı personel hareketliliği gerçekleştirilmektedir. Yeni ülkelerle anlaşma süreçleri planlanmaktadır.

Kanit 1. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Erasmus Birimi
<https://erasmus.comu.edu.tr/ikili-anlasma/anlasma-listesi-aktif-r150.html>

Kanit 2. Uluslararası Değişim Programları
<https://guby.comu.edu.tr/ogrenciler/uluslararasilasma-r104.html>

Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok
	<input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama
	<input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama

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

Öğrencilere eğitim-öğretim konularında karşılaştıkları 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 görevlendirilmektedir. Danışmanlık görevlerine ilişkin ilkeler, Senato tarafından belirlenmektedir.

Yüksekokulun 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.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi bünyesinde öğrenci yaşam, kariyer ve mezun ilişkileri koordinatörlüğü bulunmaktadır. Bu koordinatörlük kapsamında, mevcut konularla ilgili Yüksekokul faaliyetlerini yürütmek ve bunların koordinasyonu sağlamak amacıyla bir öğretim elemanı akademik birim temsilcisi olarak atanmıştır. Ayrıca, gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün öğretim planı içerisinde zorunlu ders kapsamında yer alan kariyer planlama dersi bulunmaktadır. Öğrenci yaşam, kariyer ve mezun ilişkileri kapsamında atanan akademik birim temsilcisi öğretim süresi boyunca öğrencileri izlemekte ve onlara yol göstererek yardımcı olmaktadır. Ayrıca, hem bu kapsamda hem de kariyer planlama dersi kapsamında eğitim-öğretim dönemi boyunca çeşitli söyleşiler ve Workshop'lar düzenlenmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne kayıtlı olan öğrencilere ders başlangıç yılının ilk haftasında programın amacı, eğitimin içeriği, programdan mezun olan öğrencilerin mesleği ve uygulama alanları ile kariyer planlaması konusunda sunum gerçekleştirilmektedir. Oryantasyon programı ile yapılan bu faaliyetler öğrencilerin sorularına cevap vermeye yönelik hazırlanmaktadır.

Kanit 1. Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik
<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTer tip=5>

Kanit 2. Akademik Danışmanlıklar
<https://guby.comu.edu.tr/ogrenciler/ogrenci-danismanlari-r14.html>

Kanit 3. Öğrenci Yaşam, Kariyer ve Mezun İlişkileri Koordinatörlüğü

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

Kanıt 4. Ders Dışı Kariyer Planlama Etkinlikleri

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/isletmeci-nurettin-kapiyoldas-ile-kariyer-soylesil-r726.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/bahar-sanhili-tanju-ile-cevrimici-etkinlik-r708.html>

Kanıt 5. Kariyer Dersi Kapsamında Planlama Etkinlikleri

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/forno-balatin-isletmecisi-nurettin-kapiyoldas-ile--r734.html>

Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok
	<input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama
	<input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama

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

Öğrencilerin bölüm kapsamındaki tüm dersleri ve diğer etkinliklerdeki başarıları şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülmeli ve değerlendirilmelidir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesinde; ara sınav, ara sınav mazeret sınavı, yarıyıl sonu sınavı ve bütünleme sınavı ve gerekli olduğu hallerde tek ders sınavları yapılmaktadır. 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. Bu sınavlar;

a) Ara Sınavlar / Vizeler: Ara sınavlar her ders için her dönem bir kez yapılmaktadır. Ara sınav programı; her yarıyılın ilk dört haftası içinde derslerden sorumlu öğretim elemanlarının görüşü alınarak, yönetim tarafından organize edilmekte ve sınav tarihleri buna göre en geç 15 gün önce ilan edilmektedir. 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 yapılmaktadır. Yarıyıl sonu sınavına katılmayan öğrenciler o dersten başarısız sayılmakta ve başarı notu olarak FF verilmektedir. Yarıyıl sonu sınavları ile ilgili takvim, birimlerin önerileri alınarak Üniversite Senatosu tarafından belirlenmektedir. Yarıyıl sonu sınav programları, dekanlık ve yüksekokul müdürlükleri tarafından hazırlanmakta ve sınavlardan en az iki hafta önce ilan edilmektedir. Yarıyıl sonu sınavı için mazeret sınavı açılmamaktadır. 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'ine 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 yapılmaktadır. Mazeret sınavlarına herhangi bir nedenle girmeyen öğrencilere, tekrar mazeret sınavı açılmamaktadır.

d) Bütünleme Sınavları: Dönem sonu sınavları sonucunda başarısız olanlar başarısız oldukları derslerin bütünleme sınavlarına girebilmektedir. Bütünleme sınavına girmeyenler başarısız sayılmakta ve bu öğrencilere ayrıca bir sınav açılmamaktadır. Bütünleme sınavları dönem sonu sınavlarının bitiminden itibaren üçüncü haftada yapılmaktadır. Bütünleme sınavları için mazeret

sınavı açılmamaktadır. Sınavlar, o dersi vermekle görevli öğretim elemanları tarafından yapılmaktadır. 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 edilmektedir. Sınav sonuçlarının açıklanmasından itibaren sınav belgeleri üç yıl süreli saklanmaktadır. Derslerde devamsızlık sınırını aşan öğrenciler, o derse devam etmemiş sayılarak sınavlara alınmamakta ve o dersten başarısız kabul edilmektedir. Ara sınav ve dönem içi etkinliklerden alınan notların ortalamasının %40'ı, yarıyıl sonu veya bütünleme sınav notunun %60 katkısı alınarak ilgili öğretim elemanı tarafından belirlenmekte ve öğretimin ilk iki haftasında öğrencilere bildirilmektedir. 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 edilmektedir.

- 90-100 Puan - AA (Katsayı 4.0, AKTS notu A)
- 85-89 Puan - BA (Katsayı 3.5, AKTS notu B)
- 80-84 Puan - BB (Katsayı 3.0, AKTS notu B)
- 70-79 Puan - CB (Katsayı 2.5, AKTS notu C)
- 60-69 Puan - CC (Katsayı 2.0, AKTS notu C)
- 55-59 Puan - DC (Katsayı 1.5, AKTS notu D)
- 50-54 Puan - DD (Katsayı 1.0, AKTS notu E)
- 40-49 Puan - FD (Katsayı 0.5, AKTS notu F)
- 0-39 Puan - FF (Katsayı 0, AKTS notu FX)
- Yeterli - YE (Katsayı -, AKTS notu S)
- Yetersiz - YS (Katsayı -, AKTS notu U)
- Devamsız - DS (Katsayı 0(Kredili dersler için), AKTS notu NA)

Buna göre öğrenci;

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

2547 sayılı Kanununun 5 inci maddesinin birinci fıkrasının (1) bendinde belirtilen ortak zorunlu derslerinden alınan (YE) ve (YS) notları ile kredisiz dersler için (DS) notları ağırlıklı not ortalamasının hesabında dikkate alınmazlar; ancak kredili derslerde (DS)'nin karşılığı 0.00

sayılmaktadır. Bir dersten başarılı sayılabilmek için diğer şartlara ek olarak o dersin yarıyıl sonu veya bütünleme sınavından en az 50 puan almak gerekmekte, alamayanlar not ortalaması ne olursa olsun başarısız (FD ve altı) sayılmaktadır.

Öğrencilerin başarı durumları, üniversitenin 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 izlenmiştir. DNO bir yarıyıldaki 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 edilmektedir. 27/09/2016 tarihli ve 29840 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 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 sayılmaktadır.

Kanıt 1. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği

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

Kanıt 2. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Formlar ve Dilekçeler

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

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

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

Bir öğrencinin öğrenimini başarı ile tamamlayarak Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden lisans derecesi elde edebilmesi için alması gereken zorunlu ve seçmeli derslerin (240 ATKS karşılığı) tümünden başarılı olması, kredisiz ders notlarının (YE) olması ve 30 günlük stajını tamamlaması zorunludur. GNO’su 2.00 ve üzerinde olan öğrenciler koşullu başarılı derslerden de başarılı kabul edilmektedir. Mezun olabilmek için öğrenciler 240 AKTS kredisini mutlaka tamamlamalıdır.

Bir öğrencinin GNO’su aynı zamanda mezuniyet not ortalamasıdır. Ayrıca, bir öğretim yılı boyunca tüm dersleri almak, devam koşulunu yerine getirmek, tüm derslerde en az (CC) almak ve herhangi bir disiplin cezası almamış olmak şartıyla genel not ortalamasına (GNO) göre kayıtlı bulunduğu programın/bölümün her sınıfının birinci, ikinci ve üçüncüsü onur öğrencileri olarak kabul edilmekte ve bu öğrenciler ilgili Müdürlük tarafından öğretim yılı sonunda teşekkür belgesi ile ödüllendirilmektedir.

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 öğrenci/öğrenciler Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu yüksek onur öğrencisi olarak kabul edilmekte ve bu öğrenci/öğrenciler Rektörlük tarafından Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu yüksek onur öğrencisi takdir belgesi ile ödüllendirilmektedir.

Öğrenim programlarını başarı ile tamamlayan öğrencilere, programın tamamlanmasını takip eden sınav dönemi sonunda diplomaları verilmektedir. Yüksekokul tarafından verilecek diplomalar ve mezuniyet belgeleri ilgili Yüksekokul Kurulu tarafından belirlenmektedir. Diplomalar hazırlanıncaya kadar, gerektiğinde öğrencilere geçici bir çıkış belgesi verilebilmektedir. 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 başardığı programın adı, bölümü ve/veya ana bilim dalı çift dal/yan dal, mezuniyet tarihi, Rektörün ve Yüksekokul Müdürünün imzaları bulunmaktadır. Öğrenci nüfus bilgileri diplomanın arka yüzüne yazılmaktadır. Diplomalar çini mürekkebi ile veya bilgisayarla doldurulmaktadır. Diplomalara fotoğraf yapışmamakta ve diplomalar Rektörlük tarafından soğuk damga ile mühürlenmektedir.

Kanıt 1. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönerge

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/ogrenciisleri/files/407-canakkale-onsekiz-mart-universitesi-diploma-diplom.pdf>

Kanıt 2. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Formlar ve Dilekçeler

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

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

2-PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde sağlanacak eğitimin çıktıları her ders için ve programın genel çıktısı olarak belirlenmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Üniversitenin ve Yüksekokulun kurumsal hedefleri ve önceliklerinin yanı sıra güncel yerel, bölgesel, ulusal ihtiyaçları ve hedefleri dikkate almaktadır. Bölümün 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, 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 bölümün pratik bilgi ve beceri sahibi olmanın yanı sıra, Akdeniz Mutfak Kültürüne hâkim şef adayları yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

Ders programları oluşturulurken gerek uluslararası standartlar ve gerekse Türkiye'nin sektörel gereksinimleri dikkate alınmıştır. Öğretimde yabancı dil eğitimi lisans boyunca devam etmektedir. Ayrıca, genel ve özel staj programları kapsamında öğrencilerin staj yapmaları sağlanmaktadır. Derslerde verilen ödev, sunum, projeler ile öğrenciler dezavantajlı gruplar hakkında bilgi sahibi olma imkânını bulmaktadırlar. Buna ek olarak staj süreçleri bu bilgilerin daha da güçlenmesine, seçilen staj alanı hakkında da spesifik bilgi sahibi olmaya imkan sağlamaktadır. Bölümde zorunlu ve seçmeli derslerde öğretim elemanının ders ile ilgili sunumunun yanı sıra, öğrencilerin derse katılımını artırmak amacıyla seminer grupları oluşturularak belirlenen konular tartışılmaktadır. Öğrencilerin grup içerisinde çalışabilme, liderlik, iletişim yeteneklerinin geliştirilmesi ve kendine güvenlerinin artırılması bu yöntemle sağlanmaktadır. Mesleki etik ve sorumluluk bilinci, çeşitli derslerde öğretim elemanları

tarafından öğrencilere aktarılmaktadır. Ayrıca derslere ilgili alanlarda uzman misafirler davet edilmekte, misafirlerin bilgi birikimlerini öğrencilere aktarması da sağlanmaktadır.

Bölüm, öğrenci odaklı eğitim faaliyetlerinin gerçekleştirilmesi amacıyla eğitim faaliyetlerini yerine getirmektedir. Programın çıktıları, mezun öğrencilerin çalışma alanına yönelik olarak uyum göstermektedir. Bu amaçlar doğrultusunda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünü tercih eden öğrencilerimizin bu 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 orta düzeyde kullanabilmek,
- Gastronomiye ilişkin teknolojik araçları etkin bir şekilde kullanabilmek,

- Gastronomiye ilişkin etik değerlere sahip olmak,

Belirtilen bu yetkinliklerin öğrencilere kazandırılmasında mezuniyet öncesi eğitime ayrılan süreye uygun olarak şekilde, Gastronomi ve Mutfak Sanatlarının tüm yönlerini, örneğin; gastronomi tarihi, mutfak akımları, ulusal ve uluslararası mutfaklar, dünya mutfakları, ziyafet yönetimi, mutfak kültürü, beslenme ve sağlık ilişkisi ile ilgili bilgi ve becerilerin yanı sıra bir gastronomiye yakışır tutum ve davranışların kazandırılması için davranış bilimleri, sosyoloji ve insani bilimlerden de yararlanılmaktadır. Ayrıca her yarıyıl yapılan teknik gezi, seminer, workshop ve konferanslarla bu durum perçinlenmektedir.

Mezunlar bu yeterliliklere ne kadar sahip olduğu hakkında birim web sitemiz aracılığı ile ölçümler yapılmaktadır. İlgili detaylar Yüksekokul web sitesinde tüm ayrıntıları ile yer almaktadır. Belirtilen çerçevede mezunlar; 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 öğrenciler, lisansüstü bölümlerde öğrenim görmek üzere başvuruda bulunabilirler.

Kanıt 1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

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

Kanıt 2. Eğitim Kataloğu

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=Uzb!xDDx!d!xBBx!y0E9QuwuGRUUBsIQ!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

Kanıt 3. Ders Dışı Kariyer Planlama Etkinlikleri

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

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

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

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

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü mezunları, eğitim sürecinde edindikleri bilgiler sayesinde bu alandaki kurumlar ve kuruluşlarla hizmete ihtiyaç duyan kişiler arasında köprü görevi görebilmektedirler. Program amaçlarına ulaşma kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün misyonu ve eğitim amaçları, mezunların erişmeyi istedikleri kariyer hedefleri ve mesleki beklentileri ile 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, kimlik ve kişilik duygumuzla da ilişkilidir. Gastronomi çalışmak, tarihimizle, kültürümüzle ve toplumumuzla yeniden ilişkilendirecektir. Bizlerin sürdürülebilir ve yaratıcı yeteneklerini geliştirecektir.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, bugüne kadar ülkemize kazandırdığı ve yetişmesine katkı sağladığı binlerce mezunu ile kurumsal düzeyde iletişim kurmak ve ayrıca sayıları elli bine ulaşan mevcut öğrencilerimizin eğitim hayatlarına ve gelişimlerine katkı sağlamak üzere Rektörlüğümüze bağlı bir birim kurulmuştur.

Öğrenci Yaşam, Kariyer ve Mezun İlişkileri Koordinatörlüğü ismi ile kurulan birimde, hem mezunlarımız ve mezuniyet aşamasına gelen öğrencilerimiz ile daha sağlıklı bir iletişim kurmak hem de mevcut öğrencilerimizin üniversite eğitimlerini ve burada geçirdikleri süreyi daha nitelikli hale getirmek amacıyla kendilerine destek olmak üzere çalışmalar yürütülmesi amaçlanmaktadır. Her akademik birimden en az bir akademik personelimizin aktif katılımları ile tüm okulumuzu kapsayan çalışmalar gerçekleştirilecek birimimizde, aşağıda yer alan hedeflere ulaşılma planlanmaktadır. Mezunlarımız için;

- Mezunların, 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,
- Mezunların 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 ve 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,

Kanıt 1. Mezunlar

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

Kanıt 2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

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

Kanıt 3. Ders Dışı Kariyer Planlama Etkinlikleri

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

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

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

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

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Misyonu

Alanında öncü ve girişimci bireyler yetiştiren; Ar-Ge odaklı, uygulamaya dönük, çok disiplinli ve proje tabanlı araştırmalar üreten; paydaşlarıyla sürdürülebilir ilişkiler geliştiren; **“Kalite**

odaklı ve yenilikçi bir üniversite olmak”

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Vizyonu

Özgürlükçü, yenilikçi ve girişimci yönüyle; kalite odaklı gelişmeyi hedefleyen ve araştırma temelli “Uluslararası alanda güçlü bir üniversite olmak”.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi 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:

- Adalet ve Liyakat
- Aidiyet
- Çevre Duyarlılığı
- Demokratik Katılımcılık
- Düşünce ve İfade Özgürlüğü
- Etik Davranış
- Evrensel Değerlere Saygı
- Farklılıklara Saygı
- Girişimcilik, Yenilikçilik ve Yaratıcılık
- Hesap Verebilirlik
- İş Birliği, Dayanışma ve Paylaşma
- Kalite Kültürü
- Kentle Bütünleşme
- Şeffaflık
- Tarihine ve Coğrafyasına Sahip Çıkma
- Verimlilik
- Yaşam Boyu Öğrenme

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Misyonu

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

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Vizyonu

Bölüm vizyonu, 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 üniversite değerlerine de hizmet etmektir.

Bölümün Vizyon ve Misyonunu Oluşturan Temel Amaçlar

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

Bölümün 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 Bölümün amaçları kurum ve birim öz görevlerimiz ile son derece uyumludur.

Kanıt 1. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Misyon-Vizyon https://www.comu.edu.tr/misyon-vizyon	
Kanıt 2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Misyon-Vizyon http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/misyon-ve-vizyon-r19.html	
Kanıt 3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/	
Kanıt 4. 9. Dünya Helal Zirvesi Uluslararası Aşçılar Şampiyonası (Yarışma) https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/yine-yeni-yeniden-sampiyon-guby-r720.html	
Kanıt 5. Geleneksel Yaratıcı Tarifler Yarışması: Kahveli-Kakaolu Tatlar (Yarışma) https://guby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/varisma-3-geleneksel-varatici-tarifler-varismasi-k-r696.html	
Kanıt 6. Anadolu'nun Mirası Soframda (Yarışma) https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/ogrencilerimiz-universitemizi-ulusal-yemek-varisma-r489.html	
Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama

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

<p>Yeterli mesleki donanıma sahip, yaşam boyu öğrenme ilkesiyle çağın gerektirdiği niteliklere sahip “gastronom” yetiştirebilmek amacıyla bölümün gelişebilmesi, eğitim kalitesini arttırabilmesi, çağdaş ve modern eğitim teknolojileri ile donatılabilmesi için tüm paydaşların desteğinin alınması şarttır. Bu amaçla ilgili paydaşlar belirlenmiştir. Bu kapsamda Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün paydaşları aşağıdaki gibi sıralanabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valilik, Kaymakamlık, Belediyeler ve diğer resmi kuruluşlar • Yüksek Öğretim Kurulu • Üniversitelerarası Kurul • Ulusal ve Uluslararası Eğitim ve Araştırma Kurumları • Özel Sektör Kuruluşları • Sivil Toplum Kuruluşları • Akademik personelimiz ve aileleri • İdari personelimiz ve aileleri • Öğrencilerimiz ve aileleri • Mezunlarımız ve aileleri
<p>Kanıt 1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Paydaşları https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/paydaslarla-iliskiler-r36.html</p> <p>Kanıt 2. Dış Paydaş Toplantıları https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/kalite-guvencesi-kapsaminda-ic-paydas-toplantisi-g-r668.html</p> <p>Kanıt 3. İç Paydaş Toplantıları https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/dis-paydas-toplantisi-gerceklestirildi-r706.html https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gokceada-ilce-kutuphanesine-dis-paydas-zivareti-r741.html</p>

Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

2.5-Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

Tüm iç ve dış paydaşlar ve özellikle öğrenciler ile öğrenci adayları Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü misyon, amaç, hedef, detaylı öğretim planı ve ders içeriklerine bölümün web sayfasından ve ayrıca Üniversite Bilgi Yönetim Sistemi'nden kolaylıkla ulaşabilmektedirler. Bunların yanı sıra birinci sınıf öğrencilerine eğitime başladıkları ilk iki hafta içerisinde oryantasyon eğitimi düzenlenmekte olup bu bilgilere nasıl erişebilecekleri detaylı olarak aktarılmaktadır. Bunun dışında ilgili bölüm başkanı her dönem başında öğrencilere bölümün öğretim planını, ders izleme ve değerlendirme kriterlerini çıktı olarak da iletmektedir.

Kanıt 1. Bologna AKTS/ECTS Eğitim Bilgi Sistemi İyileştirme Kılavuzu

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/guby/files/1195-2-bologna-akts-ects-egitim-bilgi-sistemi-iyilestir.pdf>

Kanıt 2. Eğitim Kataloğu

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

Kanıt 3. Oryantasyon Toplantısı

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/2023-2024-akademik-yili-oryantasyon-toplantisi-ger-r674.html>

Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm yönerge, vizyon, değerler ile kalite politikalarının gözden geçirilmesi, eğitim planı ve uygulamalarının hazırlanması, performans ölçütlerinin değerlendirmesi üzerine paydaşlar ile yapılan değerlendirme toplantıları her yeni akademik yılda yapılmaktadır.

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 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.

Kanıt 1. Paydaş İlişkileri

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/guby/files/1181-paydas-iliskileri-haberler.pdf>

Kanıt 2. İç Paydaş Toplantıları

<https://guby.comu.edu.tr/ic-paydas-toplantilari-r153.html>

Kanıt 3. Dış Paydaş Toplantıları

<https://guby.comu.edu.tr/dis-paydas-toplantilari-r154.html>

Kanıt 4. Kalite Güvence İle İlgili Dokümanlar

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

Kanıt 5. İç Kontrol Standartları Eylem Planı

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

Kanıt 6. Ders Dışı Kariyer Planlama Etkinlikleri

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/isletmeci-nurettin-kapiyoldas-ile-kariyer-soylesil-r726.html>

Kanıt 7. Ders Kapsamında Kariyer Planlama Etkinlikleri

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/forno-balatin-isletmecisi-nurettin-kapiyoldas-ile-r734.html>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

2.7-Test Ölçütü

Program öğretim amaçlarına ulaşmak için öğrenciler dönem boyunca eğitim sürecine dahil edilmektedir. Programda genel itibarıyla bir ara sınav, bir yarıyıl sonu sınavı ve bir bütünleme sınavı uygulanmaktadır. Öğrencilerin teorik derslerin en az %70'ine ve uygulamalı derslerin en az %80'ine devam etmeleri zorunludur. Bunu sağlayamayan öğrenciler, yarıyıl sonu sınavına giremezler. Dönem sonlarında her ders için yarıyıl sonu sınavı yapılır. Kısa sınavlar, yarıyıl içi sınavı, yarıyıl sonu sınavı, projeler, bitirme ödevi, ödev ve sunum gibi tüm çalışmalarda programın eğitim amaçlarının göz önünde bulundurulması esastır.

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.

Kanıt 1. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği

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

Kanıt 2. Stratejik Eylem Planı

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

Kanıt 3. Kalite Güvence ve İç kontrol Anket Formları

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

Kanıt 4. Eğitim Kataloğu

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

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

3-PROGRAM ÇIKTILARI

3.1- 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 Kültürüne 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 gerekmektedir. Genel not ortalaması ve yarıyıl not ortalaması en az 2.00 olan lisans öğrencileri başarılı sayılmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde lisans derecesi elde edebilmek için öğrencilerin bölümde alması gereken zorunlu ve seçimsel derslerin (toplam 240 AKTS karşılığı) tümünü başarıyla tamamlaması ve genel ağırlıklı not ortalamasınının 4.00 üzerinden en az 2.00 olması gerekmektedir. 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 karşılamasına 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 peçinlenmektedir. Bu kapsamda Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün program çıktıları da kanıt olarak aşağıda sunulmuştur:

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

Yukarıda ilgili program çıktılarıyla örtüştüğünün görülmesi açısından tekrar aktarılan bölüm misyon, amaç, hedefleri ve aşağıda kanıt olarak sunulan program öğretim planı, ders içerikleri ve öğrenme çıktılarından da anlaşılacağı üzere program öz görev, 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 sağlayabilmektedir.

Ayrıca bölüm öz görev, 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 öz görevine, amaçlarına, hedeflerine, öğretim planına, ders içeriklerine, program çıktılarına ve derslerin öğrenme çıktılarına, program çıktılarıyla öğrenme çıktılarının birbirini desteklediğine dair matrise ulaşılabilmeyle birlikte bu konuda süreçlerin ve iş akışının nasıl yürüdüğüne dair iş akış şemaları, görev tanımları, faaliyet raporları, iç kontrol raporları ve stratejik planlara da erişilebilmektedir.

Kanıt 1. Eğitim Kataloğu

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=Uzb!xDDx!d!xBBx!y0E9QuwuGRUUbSlQ!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

Kanıt 2. Dersler ve Ders İçerikleri

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

Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok
	<input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama
	<input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama

3.2- Program çıktılarının sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için 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 çıktıları 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 çıktıları 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 belirlenmektedir. Bu program çıktıları öğrenciler tarafından ne derecede kazanıldığı sınav, ödev, proje vb. gibi ölçme araçları üzerinden değerlendirilmektedir. Bu değerlendirme ile Lisans Programının program çıktıları ne ölçüde sağladığına ilişkin en önemli veri elde edilmiş olur. Böylece, öğrenci çalışmalarının esas alındığı sistematik bir ölçüm gerçekleştirilebilmektedir.

Kanıt 1. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği

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

Kanıt 2. Eğitim Kataloğu

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

Kanıt 3. Akademik Kurul Toplantısı

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/akademik-kurul-toplantisi-r673.html>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

3.3-Programlar mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin program çıktıları sağladıklarını kanıtlamalıdır.

Program çıktıları öğrenme çıktıları ile ne şekilde uyumlu olduğu ve sağlandığı eğitim-öğretim bilgi sisteminde program çıktıları matrisinde açıkta görülmekte hangi öğrenme

çiktısının hangi program çiktısına karşılık kaldığı ve ne derece katkı sağladığı takip edilmektedir. Bu doğrultuda öğrencilere işletmelerin sahip oldukları para, insan gücü, bilgi ve teknolojiden en iyi biçimde yararlanmayı sağlayacak çalışma düzeninin planlanması için gastronomi ve mutfak bilgilerini arttırmaya yönelik teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de öğrenciler iş hayatına hazırlanmaktadır.

Bu durumu perçinlemek içinse öğrencilerimiz 30 günlük zorunlu staj gerekliliklerini yerine getirmekte ayrıca ilgili sektörlerle iş birliği sonucu seminer, panel ve konferanslar düzenlenmekte ve işletme ziyaretlerine gidilmektedir. Böylelikle program çıktıları sağlanmaya çalışılmaktadır. Zira 07.05.2014 tarihli ve 28993 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği’nin 38. ve 39. maddelerine istinaden bu bölümden mezun olabilmek için öğrencilerin öğretim programındaki tüm derslerden 4.00 üzerinden en az 2.00 genel not ortalamasına sahip olmaları gerekmektedir. Ayrıca her bir kredili dersten en az DD veya üzeri not almış olmaları, her bir kredisiz dersten YE notu almış olmaları ile zorunlu ve 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.

Kanıt 1. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği

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

Kanıt 2. Eğitim Kataloğu

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

Kanıt 3. İç Kontrol

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

Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok
	<input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama
	<input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama

4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

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

ÇOMÜ Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, sürekli iyileştirmeyi bir öncelik olarak görmektedir. Bu doğrultuda, programın eğitim amaçları, program çıktıları, eğitim planı, öğretim kadrosu, altyapısı, kurum desteği ve kaynakları, organizasyon ve karar alma süreçleri düzenli olarak gözden geçirilmekte; ayrıca YÖK, ÖSYM, MEB tarafından çıkarılan yasa ve yönetmeliklere ve ÇOMÜ Rektörlüğünün bilgilendirme ve talimatları doğrultusunda bölümde gerekli değişiklikler/düzenlemeler yapılmaktadır. İlgili çalışmalar, Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde eğitim öğretim kalitesinin artırılması amacı ile gerçekleştirilmektedir.

- İç paydaş komisyonu üyeleriyle birlikte yılda bir kez yapılan toplantı
- Dış paydaşlarla yapılan toplantılar

- 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 öğretim üyesi ders değerlendirme formu ile değerlendirilmesi
- Eğitim-öğretim ve staj komisyonlarıyla toplantılar
- Akademik kurul toplantıları
- Birim yöneticiliğinin organize ettiği tüm toplantılar
- MEYOK toplantılarına katılım
- Stratejik plan ve iç kontrol raporu oluşturma komisyonları
- Faaliyet raporları
- Görev tanımları ve iş akış şemaları

Kanıt 1. Akademik Genel Kurul Toplantısı

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gokceada-uygulamali-bilimler-yuksekokulu-2023-2024-r738.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gokceada-calistayi-gerceklesti-r663.html>

Kanıt 2. İç Paydaş Toplantıları

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/kalite-guvencesi-kapsaminda-ic-paydas-toplantisi-g-r716.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/kalite-guvencesi-kapsaminda-ic-paydas-toplantisi-g-r668.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/yuksekokulumuz-kalite-surecleri-kapsaminda-idari-p-r659.html>

Kanıt 3. Dış Paydaş Toplantıları

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/dis-paydas-toplantisi-gerceklestirildi-r706.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gokceada-kadin-emegi-tarimsal-kalkinma-kooperatifi-r729.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gokceada-ilce-kutuphanesine-dis-paydas-zivareti-r741.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gokceada-mesleki-ve-teknik-anadolu-lisesi-ziyaret--r732.html>

Kanıt 4. İç Paydaş Anketleri

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/kalite/files/1394-akademik-personel-memnuniyet-anketi.pdf>

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/kalite/files/1392-idari-personel-memnuniyet-anketi.pdf>

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/kalite/files/1393-ogrenci-memnuniyet-anketi.pdf>

Kanıt 5. Dış Paydaş Anketi

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/kalite/files/1396-dis-paydas-anketi.pdf>

Kanıt 6. Yeni Mezun Anketi

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/kalite/files/1395-mezun-memnuniyet-anketi.pdf>

Kanıt 7. Öğrenci Ders ve Öğretim Üyesi Değerlendirme Anketi

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/kalite/files/1400-ders-degerlendirme-anketi.pdf>

Kanıt 8. Staj Komisyonu Toplantıları

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/staj-bilgilendirme-toplantisi-gerceklestirildi-r622.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/2023-2024-yaz-donemi-stajlari-birinci-degerlendirm-r684.html>

Kanıt 9. Akademik Kurul Toplantısı

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/akademik-kurul-toplantisi-r673.html>

Kanıt 10. Stratejik plan ve iç kontrol raporu oluşturma komisyonları

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

Kanıt 11. Faaliyet Raporları

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

Kanıt 11. Görev Tanımları ve İş Akış Şemaları

<https://guby.comu.edu.tr/tanitim/organizasyon-semasi-r64.html>

<https://guby.comu.edu.tr/yonetim/koordinatorklukler-r58.html>

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

<https://guby.comu.edu.tr/muhasebe-is-akis-semalari-r47.html>

<https://guby.comu.edu.tr/ogrenci-isleri-is-akis-semalari-r46.html>

<https://guby.comu.edu.tr/yazi-isleri-is-akis-semalari-r45.html>

Durum

Uygulama Yok

Olgunlaşmamış Uygulama

Örnek Uygulama

4.2- Bu iyileştirme çalışmaları, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olmalıdır.

İyileştirme çalışmaları kapsamında iç ve dış paydaşların fikirlerine başvurularak toplanan veriler doğrultusunda bir SWOT Analizi yapılmıştır. SWOT analizi aracılığı ile bölümün kuvvetli yönleri, zayıf yönleri, fırsatları ve tehditleri değerlendirilmiştir. Elde edilen analiz sonuçları 2023 yılı öz değerlendirme süreci kapsamında, programın sürekli iyileştirme kapsamındaki çalışmalarda kullanılmıştır.

Diğer yandan iyileştirme süreci, Toplam Kalite Yönetiminin Planla, Uygula, Kontrol Et, Önlem Al (PUKÖ) döngüsünü esas almaktadır. Bu doğrultuda, bölümde gerçekleştirilen uygulamalar:

Uzun Dönemli Süreç: Bu süreç, beş yıl aralıklarla tekrarlanmakta ve Eğitim Amaçları, Program Çıktıları ve Taslak Ders Planı oluşturulmaktadır. Süreç, aşağıdaki aşamalardan oluşmaktadır.

- **Planlama:** Bu aşamada, bölüm öğretim elemanları ve danışmanlar tarafından, bölüm stratejik planı, üniversite ve yüksekokul stratejik planları, yurt içi ve yurt dışı üniversite ders planları, mezun anketi, stratejik eylem raporu, iç kontrol raporları gibi veriler değerlendirilerek, Eğitim Amaçları ve Program Çıktıları belirlenmektedir.
- **Uygulama:** Bu aşamada, oluşturulan Eğitim Amaçları ve Program Çıktıları doğrultusunda, Taslak Ders Planı hazırlanmakta ve bölümde gerçekleştirilen bir dizi kontroller sonucu ders planı son haline getirilmekte, ders içerikleri hazırlanmakta ve onay süreci gerçekleştirilmektedir. Gerçekleştirilen Bologna bilgilendirme toplantıları ders içeriklerinin güncellenmesi aşamasında öğretim elemanlarının görüş birliğine varması ve bilgilendirilmesinde etkin rol oynamaktadır.
- **Kontrol:** Bu aşamada, onaylanan ders planı MEYOK koordinatörlüğünden geçtikten sonra senatoya sunulmakta ve kabul edildiği takdirde uygulamaya alınmaktadır. Ayrıca beş yıllık sürenin tamamlanması veya stratejik bir karar nedeniyle değişiklik ihtiyacı olup olmadığı kontrol edilmektedir.

Kısa Dönemli Süreç: Bu süreç, her yarıyıl sonu gerçekleştirilmekte ve ders planındaki derslerin tümü için hazırlanan ders dosyalarındaki bilgiler ve öğrenciler tarafından cevaplanan Ders Değerlendirme Anketlerinin sonuçları kullanılarak, derslerin gözden geçirilmesini kapsamaktadır.

Diğer Süreçler: Bu süreçler, tüm iç ve dış paydaşlardan gelebilecek iyileştirme önerilerinin dikkate alınmasını ve öneri kutusu aracılığıyla önerilerin toplanması ve değerlendirilmesini kapsamaktadır.

Sonuç olarak, Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, sürekli iyileştirmeyi bir öncelik olarak görerek, eğitim-öğretim süreçlerini düzenli olarak gözden geçirmekte ve gerekli değişiklikleri/düzenlemeleri yapmaktadır.

Kanıt 1. Bölüm SWOT Analizi

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/guby/files/1120-guby-swot-analizi-2023.pdf>

Kanıt 2. PÜKO Döngüsü

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/guby/files/1166-gokceada-uygulamali-bilimler-yuksekokulu-puko-dong.pdf>

Kanıt 3. Stratejik Planlar

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

Kanıt 4. Mezun Anketi

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/kalite/files/1395-mezun-memnuniv-et-anketi.pdf>

Kanıt 5. Ders ve Öğretim Elemanı Değerlendirme Anketi

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/kalite/files/1400-ders-degerlendirme-anketi.pdf>

Kanıt 6. Stratejik Eylem Planı

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

Kanıt 7. İç Faaliyet Raporları

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

Kanıt 8. Eğitim Amaçları ve Program Çıktıları

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=Uzb!xDDx!d!xBBx!y0E9QuwuGRUUbslQ!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

Kanıt 9. Ders Değerlendirme Anketleri

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/kalite/files/1400-ders-degerlendirme-anketi.pdf>

Kanıt 10. Bologna Bilgilendirme Toplantısı

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/bologna-bilgilendirme-toplantisi-r685.html>

Durum

Uygulama Yok

Olgunlaşmamış Uygulama

5-EĞİTİM PLANI

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

Eğitim planı: Eğitim planında yer alan program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamakta ve ilgili (MÜDEK, FEDEK, SABAK, EPDAD vb. gibi) Değerlendirme çıktıları da içerecek biçimde tanımlanmıştır. Program çıktılarının sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan bir ölçme ve değerlendirme süreci oluşturulmuş ve işletilmektedir. Eğitim planı, Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu web sitesinde erişilebilir durumdadır. Eğitim planı, programın eğitim amaçları ve program çıktıları ile uyumlu olarak tasarlanmıştır. Bölümün web sayfasında Bologna AKTS ve Ölçme Değerlendirme Kılavuzları yer almaktadır. Örneğin, eğitim planının "Gastronomiye Giriş" Değerlendirme Kılavuzları yer almaktadır. Örneğin, eğitim planının "Gastronomiye Giriş" dersi, programın "Gastronominin tarihsel gelişimini ve diğer bilimler ile ilişkilerini öğretir." şeklinde tanımlanan program çıktısını desteklemektedir. Bu ders kapsamında, gastronominin kavramsal incelemesi yapılmakta; diğer bilimler ile olan ilişkisi, tarihsel gelişimi incelenmektedir. Ayrıca, eğitim planının uygulama süreci, öğrencilerin program çıktıları elde edebilmeleri için gerekli bilgi ve becerileri kazanmalarına yardımcı olmaktadır. Bu durum, öğrencilerin mezuniyet sonrası sektörde yaşadıkları ihtiyaçların da değerlendirildiği mezun etkinliklerinden de görülmektedir. Eğitim planı, Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu web sitesinde erişilebilir durumdadır. Bu doğrultuda:

Ara sınav ve dönem sonu sınavları, öğrenci anketleri, mezun anketleri, staj anketleri, bölüm kurul toplantıları, akademik kurul toplantıları, bölümdeki diğer komisyonların faaliyetleri, öğretim üyelerinin görüşleri ve dış paydaş görüşleri eğitim ve öğretimin sürdürülmesinde ve değerlendirilmesinde dikkate alınmaktadır. Bunun yanı sıra, bölüm içerisinde kurulmuş olan ölçme değerlendirme komisyonunun düzenli olarak gerçekleştirdiği toplantılardan derlenen ortak fikirlere danışılmaktadır.

Yukarıda sözü geçen bilgiler bölüm başkanlığı tarafından doğrudan değerlendirilmekle birlikte, aynı zamanda bölüm kalite komisyonu tarafından da düzenli olarak analiz edilerek dönemlik, yıllık ve beş yıllık sonuçlar oluşturulmaktadır.

Kanıt 1. Bölümün Bologna AKTS ve Ölçme Değerlendirme Kılavuzları

<https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/bologna-akts-ve-olcme-degerlendirme-kilavuzlari-r164.html>

Kanıt 2. Eğitim Planı

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

Kanıt 3. Bölüm Ölçme Değerlendirme Komisyonu 2023-2024 Yılı Değerlendirme-İyileştirme Raporu

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/guby/files/1278-guby-2022-yili-olcme-degerlendirme-kapsaminda-iyil.pdf>

Kanıt 4. Bölüm Kalite Komisyonu Toplantıları

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

Kanıt 5. Mezun Toplantıları

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/mezun-ogrenci-toplantisi-r675.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/cevrimici-mezunlar-bulusmasi-etkinligi-gerceklesti-r740.html>

Kanıt 6. Dış Paydaş Toplantıları

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/dis-paydas-toplantisi-gerceklestirildi-r706.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gokceada-kadin-emegi-tarimsal-kalkinma-kooperatifi-r729.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gokceada-ilce-kutuphanesine-dis-paydas-ziyareti-r741.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gokceada-mesleki-ve-teknik-anadolu-lisesi-ziyaret--r732.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gokceada-mesleki-ve-teknik-anadolu-lisesi-ziyaret--r732.html>

Kanıt 7. Staj Toplantıları

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/staj-bilgilendirme-toplantisi-gerceklestirildi-r622.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/2023-2024-yaz-donemi-stajlari-birinci-degerlendirm-r684.html>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

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

Eğitim planında yer alan zorunlu dersler, programın temel bilgi, beceri ve davranışlarını kazandırmayı amaçlamaktadır. Seçmeli dersler ise öğrencilerin ilgi ve yeteneklerine göre kendilerini geliştirmelerini sağlamaktadır. Eğitim planı, programın eğitim amaçlarını ve program çıktılarını desteklemek amacıyla düzenli olarak gözden geçirilmektedir.

Program eğitim planında yer alan tüm derslerin yanı sıra, “Kariyer Planlama Dersi” kapsamında ve okul içi etkinliklerde pek çok sektör temsilcisi konuk edilerek öğrencilerin profesyonel hayatlarına destek olacak ders dışı eğitim-öğretim faaliyetleri çeşitlendirilmektedir. Öğrencilerin başta TÜBİTAK olmak üzere pek çok projede etkin görev alması teşvik edilmektedir. 2023-2024 Akademik Yılı Süresince bölümde bir adet kabul edilmiş 2209-A TÜBİTAK Öğrenci Projesi bulunmaktadır.

Her dönem iki kez düzenlenen okul içi yemek yarışması etkinlikleri ile öğrencilerin profesyonel hayata dair becerilerinin gelişimi, rekabet algılarının oluşumu, teorik bilgilerin pratik uygulamalarının gerçekleştirilmesi sağlanmaktadır.

Öğrencilerin ulusal ve uluslararası yemek yarışmalarına katılımı için gerekli hazırlık ve desteklemeler yapılmakta. Bölüm, bu doğrultuda uluslararası ödülleri hak eden öğrenciler yetiştirmektedir.

Kanıt 1. Ders Dışı Kariyer Planlaması Etkinlikleri

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/forno-balatin-isletmecisi-nurettin-kapivoldas-ile--r734.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/iskur-is-kulubu-egitimi-duzenlendi-r728.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/yuksekokulumuzda-iskur-sertifikali-is-ve-meslek-eg-r687.html>

Kanıt 2. Okul İçi Yemek Yarışmaları

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/3-geleneksel-varatici-tarifler-varismasi-buyuk-hey-r704.html>

<https://guby.comu.edu.tr/galeriler/3-geleneksel-varatici-tarifler-varismasi-kahve-kak>

Kanıt 3. Dünya Şampiyonluğu

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/vine-yeni-veniden-sampiyon-guby-r720.html>

<https://guby.comu.edu.tr/galeriler/sampiyonlara-surpriz-kutlama>

Kanıt 4. TÜBİTAK 2209 Öğrenci Projesi Kabulü

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/tubitak-2209-a-proje-basarisi-r686.html>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

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

Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunmaktadır. Bu doğrultuda bölüm Organizasyon ve karar alma süreçleri: 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 düzenlenmiştir.

2023-2024 yılı yeni kazanan anketi, gerçekleştirilmiştir. Aynı akademik yıl içerisinde özellikle Gökçeada'ya yeni gelen öğrencilerin oryantasyon süreçlerini hızlandırmak amacı ile psikolojik danışmanlık hedefli bir seminer ve bir okul gezisi düzenlenmiştir.

Bunun yanı sıra yılda üniversitemiz tarafından düzenlenen iki kez ders değerlendirme anketi, öğrencilerin başarı durumlarının belirlendiği öğretim üyesi ders değerlendirme formu düzenlenmesi, eğitim-öğretim ve staj komisyonu toplantıları, akademik kurul toplantıları ve birim yöneticiliğinin organize ettiği diğer toplantılar gerçekleştirilmekte ve MEYOK toplantılarına katılım sağlanmaktadır.

Bölümde stratejik plan ve iç kontrol raporu oluşturma komisyonlarınca gerçekleştirilen faaliyet raporları düzenli hazırlanmakta ve bunların sürekli güncellenmesi yapılmaktadır.

Bölüm içerisinde tüm akademik yılı iki ayrı dönem halinde değerlendirecek biçimde yıllık ve dönemlik iş planları hazırlanmakta, iş planlarında bölüme dair haftalık idari ve akademik iş yükü ayrıntılı olarak Google-drive üzerinden tüm akademik ve idari personelin kullanımına açık bir biçimde yayımlanmaktadır. İlgili hedefler haftalık olarak çıktılar ile karşılaştırılmaktadır. Sonuçlar yılda iki kez düzenlenen Akademik kurul toplantılarına tartışılarak iyileştirmelere gidilmektedir.

Kanıt 1. Yeni Kazanan Anketi ve Sonuç Raporu

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/guby/files/1101-2023-2024-egitim-ogretim-yili-yeni-verlesen-ogrenc.pdf>

Kanıt 2. Oryantasyon Toplantısı ve Okul Gezisi

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/2023-2024-akademik-yili-oryantasyon-toplantisi-ger-r674.html>

https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/universite-vasamina-ve-adaya-adaptasyon-toplantisi-r678.html https://guby.comu.edu.tr/galeriler/2022-2023-egitim-ogretim-yili-universite-vasamina-https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/oryantasyon-haftasi-kapsaminda-gokceada-gezisi-r676.html https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/2023-2024-akademik-yili-oryantasyon-komisyonu-topl-r637.html https://guby.comu.edu.tr/galeriler/universite-vasamina-ve-adaya-adaptasyon-toplantisi Kanıt 3. Öğretim Üyesi Ders Değerlendirme Formu https://cdn.comu.edu.tr/cms/kalite/files/1400-ders-degerlendirme-anketi.pdf Kanıt 4. Staj Toplantıları https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/staj-bilgilendirme-toplantisi-gerceklestirildi-r622.html https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/2023-2024-vaz-donemi-stajlari-birinci-degerlendirme-r684.html Kanıt 5. Stratejik Plan ve İç Kontrol Raporu Oluşturma Komisyonları https://guby.comu.edu.tr/komisyonlar-r54.html Kanıt 6. İş Planı https://cdn.comu.edu.tr/cms/guby/files/1209-2023-2024-akademik-yili-guz-donemi-is-plani.pdf Kanıt 7. Akademik Kurul Toplantısı https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/akademik-kurul-toplantisi-r673.html	
Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama

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

<p>Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, programın eğitim amaçlarını ve program çıktılarını destekleyen bir eğitim planına sahiptir.</p> <p>Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nü bitirmek için öğrencinin toplam 240 AKTS kredilik ders alması gereklidir. Bu derslerden 160 AKTS'si zorunlu, 80 AKTS'si seçmeli derslerden oluşmaktadır. Ayrıca öğrenciler, 6. yarıyıl sonundan itibaren yaz döneminde 30 gün süre ile zorunlu staj yapmaktadır.</p> <p>Eğitim planı, bu ölçütte verilen ortak bileşenler ve disipline özgü bileşenleri içermektedir. Ortak bileşenler, tüm öğrencilerin alması gereken temel bilimler dersleridir. Bu dersler, öğrencilerin analitik düşünme, problem çözme, takım çalışması ve iletişim gibi temel becerileri kazanmalarını sağlamak amacıyla tasarlanmıştır ve zorunlu ders grubunda yer almaktadır. Ortak bileşenler arasında, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Türk Dili, Yabancı Dil, gibi dersler yer almaktadır.</p>	
Kanıt 1. Ders İçerikleri https://guby.comu.edu.tr/ogrenciler/ders-icerikleri-r115.html Kanıt 2. Eğitim Kataloğu-Programın Öğretim Planı https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=Uzb!xDDx!d!xB Bx!y0E9QuwuGRUUbslQ!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR	
Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama

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

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde 160 AKTS kredilik zorunlu, 80 AKTS kredili seçmeli derslerden oluşan toplam 240 AKTS kredilik eğitim planında disipline özgü bileşenler, gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki bilgi ve becerileri geliştirmeye yönelik derslerdir.

Bu dersler, öğrencilerin gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki profesyonel kariyerlerine hazırlanmalarını sağlamak amacıyla tasarlanmıştır. Disipline özgü bileşenler arasında, Gastronomiye Giriş, Gıda Güvenliği ve Hijyen, Temel Sanat Eğitimi, Mutfak Teknikleri, Yöresel Mutfak, Araştırma Yöntemleri, Gastronomi Yeni Eğilimler, Soğuk Mutfak, Yiyecek Sistemleri, Dünya Mutfakları, Sürdürülebilir Mutfak, Özel Beslenme Mutfağı, İleri Mutfak Uygulamaları, Gastronomide Pazarlama, Bitirme Çalışması gibi dersler yer almaktadır. Bu dersler kendi içerisinde seçmeli ve zorunlu dersler olarak 2 kategoriye ayrılmakta. Öğrencinin her bir dönem alacağı 30 Akts kredilik dersin 20 Akts kredisini zorunlu, 10 akts kredilik kısmını seçmeli ders kategorisi oluşturmaktadır.

Kanıt 1. Ders İçerikleri

<https://guby.comu.edu.tr/ogrenciler/ders-icerikleri-r115.html>

Kanıt 2. Eğitim Kataloğu-Programın Öğretim Planı

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=Uzb!xDDx!d!xBBx!y0E9QuwuGRUUbsIQ!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

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

Eğitim planı, programın öğretim kadrosu tarafından uygulanmaktadır. Öğretim kadrosu, öğrencilerin program çıktılarını elde edebilmeleri için gerekli bilgi ve becerileri kazanmalarına yardımcı olmak için çeşitli öğretim yöntemleri kullanmaktadır. Bu yöntemler arasında ders, laboratuvar, proje, staj, seminer ve workshop gibi yöntemler yer almaktadır.

Bölüm Eğitim Planında bulunan derslerin öğrenciye etkin bir biçimde aktarılabilmesi için teorik konuların yanında uygulamalar, projeler, teknik geziler v. faaliyetler gerçekleştirilmektedir. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde eğitiminin temelini ifade eden içerik, teorik olarak konu bazında öğrencilere anlatılırken, konunun daha iyi kavratılabilmesi için örneklemeler, is hayatındaki güncel ve gerçek uygulamalar dersin sorumlu öğretim elemanı tarafından kullanılmaktadır. Dersler yarı yıl bazında sekiz dönem halinde öğrencilere verilmekte, yar yıl içerisindeki dersler 16 hafta üzerinden islenmektedir. Tüm dersler 100 puan üzerinden değerlendirilmektedir. Öğretim planında yer alan derslerin içeriğine bağlı olarak öğretim yöntemi belirlenmektedir. Teorik dersler derse dayalı olarak islenmekte, uygulama dersleri alan çalışmasına bağlı akademik kadrolar nezaretinde uygulamalı olarak verilmektedir.

Program amaçları doğrultusunda genel eğitim sonucunda, mezunlar özel restoranlarda, yiyecek ve içecek işletmelerinde, otellerde veya kendi işletmelerinde, aşçılık okullarında ve mutfak akademilerinde eğitmen şef olarak görev alabilmekte, medyada televizyon programları yapabilmekte veya yemek fotoğrafçısı ya da eleştirmen olarak istihdam edilebilmekte, aynı zamanda akademik çalışmalarda bulunabilmekte ve eğitici olarak üniversitelerde çalışabilmektedirler.

Bölümün öğretim planı doğrultusunda Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde kullanılan öğretim yöntemleri aşağıda verilmiştir.

- **Ders Anlatımı:** Bu yöntem özellikle gastronomi alanına özgü teorik derslerde kullanılan yöntemler arasında ilk sırada yer almaktadır. Öğretim elemanının konuyu aktif olarak anlattığı, öğrencinin ise pasif dinleyici olduğu bir yöntemdir. Bu yöntemle ders; rapor, betimleme ve açıklama şeklinde işlenmektedir. Uygun olan derslerde bilgisayar tabanlı çağdaş sunum tekniklerinin kullanılması sayesinde derslerin görsel zenginliği artırılmakta, daha etkin sınıf içi iletişim kurulmakta ve ders süresi daha verimli kullanılabilir.
- **Gösterip Yaptırma-Uygulama:** Bu yöntem özellikle gastronomi alanına özgü uygulama derslerinde öğretim elemanı sınıf önünde yaparak göstermekte ve sonrasında öğrencilerin yapmaları sağlanmaktadır. Öğrenciler sadece bakarak ve izleyerek değil, aynı zamanda yaparak ve deneyerek öğrenmeye çalışmaktadırlar.
- **Uygulamada İş birlikli Öğrenme:** İş birlikli öğrenme, öğrencilerin ortak bir amaç için birlikte çalışmalarına dayanan bir öğrenme türüdür. Farklı yeteneklere sahip öğrenciler, heterojen gruplarda bir araya gelerek birbirlerine yardımcı olmakta ve birlikte öğrenmektedirler. İş birliği kurma sırasında yardım etme ve yardım alma, içinde bulunduğu grup birliğinin farkına varma gibi önemli deneyimler edinilmektedir. Böylece gelecekte iş yaşamında çok önemli bir beceri olan ekip çalışmasına yatkınlık konusunda kazanımlar gerçekleşmektedir. Uygulama derslerinde öğrenciler belirli gruplar halinde ekip çalışması ile bir hizmet sürecini yürütmesi veya bir ürün hazırlaması işbirlikçi öğrenme ile sağlanmaktadır.
- **Tartışma:** Duruma göre sınıftaki bütün öğrencilerin ya da sınıflarda oluşturulan gruplar vasıtasıyla öğrencilerin katılımını sağlayan bir yöntemdir. Bu yöntemde, grup üyeleri tartışma konusunu çeşitli görüş noktalarına göre ele alarak tartışmakta ve problem çözme ile ilgili alternatif görüşler ortaya çıkarmaktadırlar. Tartışmada esas olan noktalardan biri; grubun birlikte düşünme ve düşüncelerini belli bir mantık örüntüsü içinde ifade etme çabasıdır. Öğrencilerin düşünme, ifade becerileri ve demokratik tutum geliştirmelerine katkı sağlamaktadır.
- **Sorun (Problem) Çözme:** Özellikle Araştırma Yöntemleri derslerinde uygulanan bir yöntem olup öğrencinin bir konuyu başından sonuna kadar ele alması ve irdelemesi sağlanmaktadır. Bu kapsamda; (a) Sorun belirlenir, (b) Sorun tanımlanır, (c) Olası çözüm yolları aranır ve hipotez geliştirilir, (d) Çözüm yolu sınanır, (e) Sınama doğru çözüme götürürse hipotez doğrulandığı için genellemeye gidilir, (f) Sınama doğru çözüme götürmezse, geriye dönülerek sınama etkinlikleri gözden geçirilir, seçilen diğer bir hipotez tekrar sınanır. Bu yöntem öğrencinin problem çözme, bağımsız çalışma, yaratıcı düşünme, eleştirel düşünme gibi yeteneklerini geliştirmektedir.
- **Proje:** Proje tabanlı öğrenim, öğrencileri ilginç sorunlarla uğraşmaya ve bunun sonunda sıra dışı ürünler oluşturmaya yönlendiren bir öğretim yoludur. Öğrencilerin yaratıcılıklarını kullanmalarına olanak sağlar ve olaylara geniş açıdan bakmalarını gerektirir.
- **Ders Notları ve Kitaplarla Eğitim:** Öğretim Planındaki tüm derslerde, ilk hafta ders içeriği ve akışı doğrultusunda ders kapsamında kullanılacak temel ve yardımcı

kaynaklar, ders notlar ve diğer materyaller hakkında bilgi verilmektedir. Bu bilgiler ayrıca Bologna Bilgi Sistemi ve Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden öğrenciler ile paylaşılmaktadır. İlgili konuda düzenli olarak Bologna bilgilendirme toplantıları düzenlenmektedir

- **Teknik Gezi:** Öğrenmeyi sınıf dışına taşıyan bir yöntemdir. Doğal ve tarihi çekicilikler, konaklama ve yiyecek içecek işletmelerine ve fuar, kongre ve sergi gibi özel etkinlik alanlarına teknik gezi düzenlenerek öğrencilerin doğrudan gözlem yapmalar ve bilgi edinmeleri sağlanmaktadır.
- **Seminer-Konferans:** Bunlar dışında alanında önde gelen öğretim üyeleri ve araştırmacılar, sektör temsilcileri davet edilip, seminer ve konferans gibi organizasyonlar düzenlenmektedir.

Kanıt 1. Ders İçerikleri

<https://guby.comu.edu.tr/ogrenciler/ders-icerikleri-r115.html>

Kanıt 2. Eğitim Kataloğu-Programın Öğretim Planı

<https://ubvs.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=Uzb!xDDx!d!xBBx!y0E9QuwuGRUUbSlQ!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

Kanıt 3. Konferanslar-Seminerler

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/iskur-is-kulubu-egitimi-duzenlendi-r728.html>
<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/bahar-samhili-tanju-ile-cevrimici-workshop-gercekl-r712.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/bagimliliklerimiz-ve-aliskanliklarımızin-yasamimiz-r710.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/yuksekokulumuzda-iskur-sertifikali-is-ve-meslek-eg-r687.html>

Kanıt 4. Bologna Bilgilendirme Toplantısı

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/bologna-bilgilendirme-toplantisi-r685.html>

Kanıt 5. Eğitim Gezileri

<https://guby.comu.edu.tr/galeriler/goat-mantar-toplama-etkinligi>

Kanıt 6. Uygulama Örnekleri

<https://guby.comu.edu.tr/galeriler/gokceada-uygulamali-bilimler-yuksekokulu-2023-2024>

<https://guby.comu.edu.tr/galeriler/minik-sefler-gubyde>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

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

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri gerçek dünyada kullanabilmeleri için, ilgili standartları ve gerçekçi kısıtları ve koşulları içerecek bir uygulama/tasarım deneyimi kazanmaları önemlidir. Bu deneyim, öğrencilerin bilgi ve becerilerini uygulamaya koymalarına, gerçekçi koşullarda sorun çözmelerine ve eleştirel düşünme becerilerini geliştirmelerine olanak tanımaktadır. Bu doğrultuda:

Eğitim Planında Değişiklikler

Bölüm, eğitim planını, geçtiğimiz yıllarda bu deneyimi sağlamak için gerekli olacak şekilde güncellemiştir. Eğitim planı, derslerin birbiriyle olan ilişkisini ve öğrencilerin bilgi ve

becerilerini geliştirmek için nasıl kullanıldığını açıkça ortaya koymaktadır. Dersler, sene bazında kademeli olarak temel eğitimden nitelikli eğitime; genel konulardan daha spesifik konulara olacak şekilde planlanmıştır. Bu, öğrencilerin bilgi ve becerilerini kademeli olarak geliştirmelerine olanak tanır.

Staj Uygulamaları

Bölüm, öğrencilerin ana uygulama/tasarım deneyimini kazanmaları için zorunlu staj imkânları sunmaktadır. Stajlar, öğrencilerin gerçek bir iş ortamında çalışma fırsatı bulmasına ve edindikleri bilgileri ve becerileri uygulamaya koymasına olanak tanır.

Diğer Eğitim-Öğretim Faaliyetleri

Bölüm, öğrencilerin ana uygulama/tasarım deneyimini kazanmaları için çeşitli eğitim-öğretim faaliyetleri de sunmaktadır. Bu faaliyetler arasında ödevler, projeler ve dönem projeleri yer almaktadır. Bu faaliyetler, öğrencilerin bilgilerini ve becerilerini geliştirmeleri için fırsatlar sunmaktadır.

Kanıt 1. Eğitim Planı

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

Kanıt 2. Stajlar

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/staj-bilgilendirme-toplantisi-gerceklestirildi-r622.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/2023-2024-yaz-donemi-stajlari-birinci-degerlendirm-r684.html>

Kanıt 3. Uygulamalar

<https://guby.comu.edu.tr/galeriler/gokceada-uygulamali-bilimler-yuksekokulu-2023-2024>

<https://guby.comu.edu.tr/galeriler/minik-sefler-gubyde>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

6- ÖĞRETİM KADROSU

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanları, öğrencilerin akademik gelişimini desteklemek için çeşitli çalışmalar yürütmektedir. Bu çalışmalar arasında dersler vermek, araştırma yapmak ve öğrencilere danışmanlık yapmak yer almaktadır. Bölümdeki öğretim elemanları, ilgili programlarındaki dersleri yürütmek ve araştırma yapmaktan sorumludur. Ders vermekle yükümlü olan tüm öğretim elemanlarının özgeçmişleri, YÖKSİS’de bölüm web sitesinde ve AVESİS sistemi üzerinden güncellenmektedir. Ayrıca, ilgili görev tanımları da birim web sitesinde yayınlanmaktadır.

Bölüm kadrosunda bir doktor öğretim üyesi, dört öğretim görevlisi ve bir araştırma görevlisi bulunmaktadır. Bölümdeki öğretim elemanlarının temel görevi ilgili programlarındaki dersleri yürütmek ve araştırma yapmaktır. Bölümde yer alan öğretim elemanları şunlardır:

Dr. Öğr. Üyesi Müesser KORKMAZ,
Öğr. Gör. Özkan YAZAR,
Öğr. Gör. Özge BÜYÜK,
Öğr. Gör. Ufuk ATEŞ,
Öğr. Gör. Zeynep Ceren AKKÖK,
Arş. Gör. Necati KARAKAŞ

Kanıt 1. Öğretim Elemanları YÖKSİS Kayıtları

<https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/searchResultviewListAuthorAndUniversities.jsp>

Kanıt 2. AVESİS

<https://avesis.comu.edu.tr/m.cesurkorkmaz>

<https://avesis.comu.edu.tr/ozkan.yazar>

<https://avesis.comu.edu.tr/ozgebuyuk>

<https://avesis.comu.edu.tr/uates>

<https://avesis.comu.edu.tr/zceren>

<https://avesis.comu.edu.tr/nkarakas>

Kanıt 3. Bölüm Web Sitesi- Akademik Kadro

<https://guby.comu.edu.tr/personel/akademik-personel-r90.html>

Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok
	<input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama
	<input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama

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

Bölüm, öğretim kadrosunu özellikle programın uygulama alanlarını kapsayacak biçimde genişletmeyi planlamaktadır. Bu sayede, öğrencilerin daha kaliteli bir eğitim almaları ve mezun olduktan sonra iş bulma şanslarının artması hedeflenmektedir. Öğretim kadrosunun özellikle programın uygulama alanlarını kapsayacak biçimde sayıca artırılması eğitim kalitesinin gelişmesine katkı sağlayacaktır. Kayıtlı öğrenci sayısına göre (265), öğretim elemanı başına düşen öğrenci sayısı 53’tür. Bölüm, akademik kadrosunu güçlendirmek için dış kaynaklı projelere başvurmak ve öğretim elemanlarına dair hizmet içi eğitim programları ve oryantasyonlar düzenlemek gibi ek faaliyetler düzenlemektedir.

Kanıt 1. YÖK-ATLAS Kayıtlı Öğrenci Sayısı

<https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans.php?v=102710624>

Kanıt 2. Dış Kaynaklı Projelere Katılım

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/comuden-erasmus-plus-mesleki-egitim-projesine-kati-r723.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/tubitak-bideb-2209-a-ve-2209-b-2023-yili-2-cagri-d-r689.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/tubitak-2209-a-ve-2209-b-proje-toplantisi-r688.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/tubitak-2209-a-proje-basarisi-r686.html>

Kanıt 3. Hizmet İçi Eğitimler

<https://personel.comu.edu.tr/hizmet-ici-egitim-planlari-r56.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/lisansustu-egitim-enstitusu-muduru-prof-dr-ahmet-e-r642.html>

<https://guby.comu.edu.tr/arsiv/haberler/tubitak-2209-a-ve-2209-b-proje-toplantisi-r688.html>

Kanıt 4. Oryantasyon

<https://guby.comu.edu.tr/oryantasyon-kanitlari-r158.html>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

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

Mevcut öğretim kadrosu, programın etkin bir şekilde sürdürülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlamaktadır. Öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri, yukarıda sıralananları sağlamaya ve geliştirmeye yönelik olarak belirlenmiş ve uygulanmaktadır. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nde öğretim üyesi atama ve yükseltme işlemleri Öğretim Üyeliği Kadrolarına Atama ve Uygulama Esaslarına göre yapılmaktadır. Söz konusu esaslar, ÇOMÜ internet sayfasında "Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğretim Elemanı Kadrolarına Başvuru, Görev Süresi Uzatımı ve Performans Değerlendirme Kriterleri" başlığı altında yayımlanmaktadır. Diğer yandan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi 07.12.2023 tarihli ve 20/02 no lu Senato Kararı ile Akademik Personel Atama ve Yükseltme Kriter Komisyonu Yönergesinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönerge yayımlanmış; atama ve yükseltmeler ilgili değişikliğe göre gerçekleştirilmektedir.

Program kapsamında sunulan eğitimin içeriğiyle uyumlu olarak programda alanında doktora eğitimini tamamlamış bir öğretim üyesi bulunmasının yanı sıra diğer öğretim elemanlarının doktora eğitimleri devam etmektedir.

Kanıt 1. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğretim Elemanı Kadrolarına Başvuru, Görev Süresi Uzatımı ve Performans Değerlendirme Kriterleri

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

Kanıt 2. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Akademik Personel Atama ve Yükseltme Kriter Komisyonu Yönergesi'nde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönerge

<https://mevzuat.comu.edu.tr/sonuclar.php>

Kanıt 3. Öğretim Elemanlarının Alan Yeterlilikleri ve Eğitimleri

<https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/searchResultviewListAuthorAndUniversities.jsp>

Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

7-ALTYAPI

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

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulunda 12 adet derslik mevcut olup, bunların tamamında projeksiyon cihazı bulunmakta ancak laboratuvarlarımızda projeksiyon teçhizatı bulunmamaktadır.

Yüksekokul 4000 m² toplam alan içerisinde, 1000 m² kapalı alana sahiptir. Binamızda bir adet toplantı salonu mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanıma sahiptir. Diğer yandan 19 adet ofis, 1 adet atölye (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne ait 16 istasyonlu endüstriyel mutfak ile 1 adet 40 bilgisayar kapasiteli bilgisayar laboratuvarı bulunmaktadır. Yüksekokul içerisinde kantin ve yemekhane bulunmaktadır. Kütüphane, kantin, yemekhane ve zemin katındaki sosyal alan binamızdaki ortak kullanım alanlarıdır.

Yüksekokulun 3000 m² açık alanında aydınlatma ve çevre düzenlemesi yapılmış olup, bir adet açık otopark bulunmaktadır.

Yüksekokulda bir adet toplantı salonu mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanıma sahiptir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne ait uygulama dersler, 8 elektrikli, 4 gazlı 12 istasyonlu endüstriyel mutfakta ve teorik dersler diğer dersliklerde sürdürülmektedir. Sınıfların kapasitesi teorik dersler için yeterli olmakla birlikte, uygulamalı derslerin sürdürülmesi açısından mevcut mutfak yeterli düzeyde değildir. Tek bir uygulama mutfağına sahip olan bölümde tüm uygulamalı dersler aynı mutfakta gerçekleştirilmektedir. Bölümdeki öğrenci sayıları göz önüne alındığında uygulamalı derslerin bir seferde yapılması mümkün olmamaktadır. Kalabalık uygulama dersleri hem eğitimin kalitesinin düşmesine hem de çeşitli mutfak kazalarının yaşanmasına zemin hazırlamaktadır. Bölümün uygulamalı ders yükünün fazlalığı da göz önüne alınarak bir uygulama atölyesine ivedilikle ihtiyacı vardır.

Kanıt 1. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

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

Kanıt 2. Kalite Güvence Politikaları

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

Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

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

Yüksekokul bünyesinde konferans, seminer, panel, sunum gibi bilimsel faaliyetlerin gerçekleştirilebileceği bir konferans salonu bulunmamaktadır. Bu amaçlar için Yüksekokul bünyesindeki toplantı salonu kullanılmaktadır.

Sosyal Alanlar

Yüksekokul içerisinde, öğrencilerin ders aralarında sosyalleşebilmeleri için atıştırmalıklar ve çeşitli sıcak soğuk içeceklerle ulaşabilecekleri ve vakit geçirebilecekleri yüksekokul kantini bulunmaktadır. Yüksekokul bahçesinde (2) adet kamelya bulunmaktadır

Öğrenci Toplulukları

Yüksekokulda, Gökçeada Öğrenci Aktiviteleri Topluluğu (GOAT) adını taşıyan bir adet öğrenci topluluğu bulunmaktadır.

Kanıt 1. Kalite Güvence Politikaları

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

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

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

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

Laboratuvar ve Atölyeler

Yüksekokulda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Laboratuvarı (Teknik donanıma sahip mutfak) ve Bilgisayar Laboratuvarı (40 adet bilgisayara sahip) bulunmaktadır. Öğretim elemanları, mevcut 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 ulaşılabilir. Ayrıca, Turnitin, iThenticate, Flow ve Mendeley gibi programlar kullanıcıların hizmetine sunulmaktadır. Elektronik veri tabanları ve çeşitli yazılım programlarına yönelik üniversite bünyesinde yüz yüze ve online eğitimler düzenlenmektedir.

Kanıt 1. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

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

Kanıt 2. Kalite Güvence Politikaları

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

[r31.html](#)

Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

7.4- Öğrencilere sunulan kütüphane olanakları eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli düzeyde olmalıdır.

2017 yılında açılışı yapılan kütüphanemiz, 70 m² alanda, 26 kullanıcı kapasitesine ve 3860 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.

Kanıt 1. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

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

Kanıt 2. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Kütüphane ve Dökümantasyon Daire Başkanlığı

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

Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

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

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulunun bulunduğu bina ve çevresinde 7/24 güvenlik personeli görev yapmaktadır. Mevcut güvenlik kameraları ile de binalarımız 24 saat gözetim altındadır. Ayrıca bina koridorlarında da güvenlik kameraları bulunmaktadır.

Binamızın çevresindeki kaldırımlarda ve bina girişinde tekerlekli sandalye/araba geçişine olanak sağlayan rampalar bulunmaktadır. Ancak bina içerisinde engelli bireylerin üst kata ulaşmasını sağlayabilecek alt yapı yoktur.

Özetle engelliler için alınan tedbirler yeterli değildir. Özellikle engelli bireyler için asansör uygulamasına mutlaka ihtiyaç duyulmaktadır.

Kanıt 1. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

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

Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

8-KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne 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 bölüm hedeflerine ulaşmak için ihtiyaç duyduğu takdirde Yüksekokul Müdürlüğü olanakları ölçüsünde kendisine parasal kaynak sağlanmaktadır. Yüksekokulda; 2023 yılında gerçekleşen harcama tutarı; toplam 1.679.48.94 ₺ 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.

Kant 1. Kalite Güvence Politikaları

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

Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok
	<input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama
	<input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama

8.2- 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 Rektörlük ve Genel sekreterlik tarafından yapılmaktadır.

Yüksekokul Bölümleri 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.

Kanıt 1. Kalite Güvence Politikaları

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

Kanıt 2. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Personel Daire Başkanlığı

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

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

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

Yükseköğretim Bölümleri 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 TÜBİTAK tarafından verilen proje destekleri ile de gerekli cihaz alımlarının yapılması hedeflenmektedir.

Bölüm 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.

Kanıt 1. Kalite Güvence Politikaları

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

Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

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

Yüksekokul idari kadrosunda toplam 11 idari personel; 4 kişi idari, 2 kişi 4/B sözleşmeli güvenlik görevlisi, 2 kişi 4-D temizlik personeli ve 3 kişi 4-D 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 gerçekleştirilmesi 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 birimimizde 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 Yüksekokul ile ilgili idari birimlerin faaliyetlerine yönelik bazı bilgiler aktarılacaktır. Organizasyon bünyesinde görev ve sorumluluklar bellidir. Yönetim sorumluluğu ilgili prosedürler de ayrıntılı olarak belirtilmiştir.

Kamıt 1. Kalite Güvence Politikaları

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

Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

9- ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

9.1-Yükseköğretim kurumunun organizasyonu ile rektörlük, fakülte, bölüm ve varsa diğer altbirimlerin 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: 18/6/20085772/2 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 açık öğretim yapmakla görevli üniversitelerde, gerekli hallerde rektör tarafından beş rektör yardımcısı seçilebilir. Rektör yardımcıları, rektör tarafından atanır. (1) Rektör, görevi başında olmadığı zaman yardımcılarının 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 unvanlar 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 İşleyişi: 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,

(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

İlgili bölümün faaliyetlerini yürütmek öğrenci kayıtlarında öğrencileri yönlendirmek, staj işlemlerini yürütmek, öğrencilere danışmanlık etmek, kalite süreçlerini yürütmekle sorumludur.

Yüksekokul Müdürü, Müdür Yardımcısı, 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.

Kanıt 1. Yükseköğretim Kanunu

<https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.2547.pdf>

Kanıt 2. Yüksekokul Organizasyon Şeması

<https://guby.comu.edu.tr/tanitim/organizasyon-semasi-r64.html>

Kanıt 3. Yüksekokul Görev Tanımları

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

Kanıt 4. Yüksekokul Yönetimi

<https://guby.comu.edu.tr/yonetim/yonetim-r1.html>

Kanıt 5. Yüksekokul Yönetim Kurulu

<https://guby.comu.edu.tr/yonetim/yuksekokul-yonetim-kurulu-r53.html>

Kanıt 6. Yüksekokul Kurulu

<https://guby.comu.edu.tr/yonetim/yuksekokul-kurulu-r52.html>

Kanıt 7. Bölüm Başkanlıkları

<https://guby.comu.edu.tr/yonetim/bolum-baskanlari-r67.html>

Kanıt 8. Komisyonlar

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

Kanıt 9. Yüksekokul İç Kontrol

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

Kanıt 10. Stratejik Eylem Planı

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

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

10- PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1-Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

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

Kanıt 1. Eğitim Kataloğu https://ubvs.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844&culture=tr-TR	
Kanıt 2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Genel Bilgiler http://gastronomimutfak.guby.comu.edu.tr/bolum-bilgileri/genel-bilgiler.html	
Kanıt 3. Yüksekokul İç Kontrol https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r48.html	
Kanıt 4. Stratejik Eylem Planı https://guby.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r35.html	
Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama

SONUÇ

Üniversitemizin Kalite Güvencesi çalışmaları kapsamında Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu ve bölümleri gerekli görülen tüm çalışmaları yerine getirmektedir. Bu bağlamda ilgili komisyonlar oluşturulmuş, organizasyon şemaları yapılmış, görev tanımları ve iş akış şemaları tamamlanmıştır.

Yıllık olarak Bologna Eğitim-Öğretim Bilgi Paketi çalışmaları, yıllık faaliyet raporları ve iç kontrol raporları ilgili birim yöneticiliğine sunulmaktadır. Ayrıca beş yılda bir stratejik plan hazırlanmaktadır. Bu bağlamda SWOT analizi yapılmış, PUKÖ çevrimi tamamlanmıştır. En son 2018-2022 olarak hazırlanan stratejik planımız üniversitemizin yeni vizyonu kapsamında 2021-2025 olarak güncellenmiştir.

Bölümde sürekli bir akademik ve idari performans ölçüm, izleme ve değerlendirme mekanizması kurulmuştur. Bölüm performans göstergeleri ve değerlendirme anketleri yıllık olarak yenilenmektedir. Ayrıca tüm iç ve dış paydaşlara yönelik anketler birim web sitemiz aracılığı ile yıllık olarak yapılmaktadır.

İç ve dış paydaşlarımızla yılda en az bir kez toplantılar düzenlenmektedir. Mezun ilişkilerimiz daha sıkı hale getirilmeye çalışılmaktadır. Bölümde Bütün bunlar şeffaf ve katılımcı bir yönetim tarzıyla birimizin web sitesinde kamuya açık bir biçimde tüm paydaşlarımızla paylaşılmaktadır. Bunun yanı sıra 2023 yılı KİDR (Kurum İçi Değerlendirme Raporu) hazırlanmıştır. Yüksekokul bölümlerinde ilgili çıktılar sağlanma düzeyini daha net belirlemek amacıyla öğrenci ve mezunlar için anket çalışmaları yapılmış ve uygulama aşamasına geçilmiştir. Ayrıca dış paydaşların sürece katılımı konusunda da daha yoğun çalışmaların yapılması hedeflenmektedir. Bölüm tamamen öğrencilerinin mezuniyetlerine odaklanmış olmayıp; aynı zamanda aldığı kararlar ile öğrencileri ile sosyal yönden de etkin bir şekilde iletişim içerisinde olmayı başarmıştır. Sonuç olarak bölümde yer alan ilgili tüm yargıların, raporun alt başlıklarına eklenen kanıtlar ile desteklendiği görülmektedir.