

T.C.
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ

GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

2024-2028 STRATEJİK PLANI

İÇİNDEKİLER

1. Ön Bilgi.....	4
2. Amaç	4
3. Kapsam	4
4. Planlama Süreci ve Uygulama Planı.....	5
5. Bölüm Tanımı.....	5
6. Bölümün Amacı	6
7. Bölümün Hedefi	6
8. Kazanılan Derece	6
9. Öğrencilerin Bölümü Seçerken Sahip Olması Gereken Yetkinlikler.....	6
10. Öğrencilerin Sahip Olacağı Yetkinlikler	6
11. Mevcut Öğrenci Profili	7
12. Mezunların Mesleki Profili	8
13. Bölümümüzün Paydaşları	8
14. Merkezi Yerleştirme Puanlarımız, Kayıtlı ve Mezun Öğrenci Sayılarımız.....	8
15. Bölümde Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanlarının Dağılımı.....	9
16. Öğretim Kadrosunun Mevcut Durum Analizi	10
17. Bölüm SWOT Analizi.....	12
18. Bölümümüzün Misyon, Vizyon ve Temel Değerlerinin Belirlenmesi	14
18.1. Misyon	14
18.2. Vizyon.....	14
18.3. Bölümümüzün Misyon ve Vizyonunu Oluşturan Temel Amaçlar.....	14
18.4. Bölümümüzün Misyon ve Vizyonunu Oluşturan Temel Değerler.....	14
19. Sorunlara Çözüm Önerileri Getirilmesi ve Uygun Stratejilerin Geliştirilmesi....	15
20. İzleme ve Değerlendirme.....	22
21. Ekler.....	23

ŞEKİL VE TABLOLAR

- Tablo 1. Bölüme Kayıtlı Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler
- Tablo 2. Bölümden Mezun Olan Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler
- Tablo 3. Bölüme 2023 Yılında Merkezi Yerleştirme Sınavıyla Kayıt Olan Öğrenci Sayısı
- Tablo 4. 2023 Girişli Öğrencilerin Derslere Devam Durumları
- Tablo 5. 2023 Yılı Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız
- Tablo 6. Bölümdeki Öğretim Elemanları Dağılımı
- Tablo 7. Öğretim Kadrosunun Analizi
- Tablo 8. Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı
- Tablo 9. Öğretim Kadrosunun Ders Yüğü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler

1. Ön Bilgi

Günümüz bilgi çağında artan kamu ve vakıf üniversiteleri sayıları da dikkate alınarak sürdürülebilir rekabet avantajı kazanmak, girişimci ve yenilikçi üniversitelerin başında yer almak amacıyla yüksekokulumuz Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü Stratejik Planı oluşturulma ihtiyacı duyulmuştur. Bölüme ait çıktıların değerlendirilmesi için SWOT analizi yapılmıştır. Bu analiz doğrultusunda zayıf ve kuvvetli yönler tespit edilerek tehditlerin fırsata dönüştürülmesi, ilgili stratejilerin etkinliği ve yeni strateji ihtiyaçları gözden geçirilmiştir. Yapılan değerlendirmeler ışığında, Gastronomi bölümümüzün 2016 yılında Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü olarak değişmesi neticesinde güncellenen Bölümü, 2017-2018 Eğitim Öğretim Yılı ile geçilen yeni yüksekokul binası ve işleyiş ile alakalı bazı değerlendirilmeler yapılması gerekliliği ortaya çıkmıştır. Ayrıca Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinin her geçen gün artan popülerliği ve Türkiye'nin en batı noktasında yer alan Gökçeada'da konuşlanmış bulunan okulumuzun avantaj-dezavantajları düşünülerek, bölümümüzün ilgili alandaki potansiyel öğrenci kitlesine tanıtılması gerektiği sonucuna varılmıştır.

2. Amaç

Bu stratejik plan, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün 2024-2025 Akademik Yılı'nda eğitim-öğretim kalitesini artırma hedefiyle oluşturulmuştur. Plan, bölümün misyonu ve vizyonu doğrultusunda belirlenen stratejileri ve bu stratejilere dayalı hedeflere ulaşmak için öngörülen ileriye dönük adımları içermektedir.

3. Kapsam

Bu doküman, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünü kapsayan stratejiler ve hedefleri içermektedir. Doküman, bölümde ders veren öğretim elemanlarının ve danışmanların önerileri doğrultusunda hazırlanmıştır. Danışmanlar tarafından ileriye dönük politikalar tartışılmış ve bu politikaların stratejik plan çerçevesinde hayata geçirilmesi amaçlanmıştır.

4. Planlama Süreci ve Uygulama Planı

Bölüm danışmanları tarafından yürütülen Stratejik Planlama süreci aşağıdaki aşamalardan oluşmaktadır:

- Stratejik plan çalışmaları için verilerin elde edilmesi ve gerekli alt yapının sağlanması,
- Bölümün SWOT analizinin yapılması,
 - Bölümün güçlü yönleri
 - Bölümün zayıf yönleri
 - Fırsatlar
 - Tehditler
- SWOT analizinin değerlendirilmesi,
- Misyon, vizyon, temel değerler ve politikaların belirlenmesi,
- Fonksiyonel hedeflerin güncellenmesi ve yeni hedeflerin belirlenmesi,
- Elde edilen sonuçların geri bildiriminin sağlanması ve geri dönüşler doğrultusunda gerekli düzeltmelerin gerçekleştirilmesi.

5. Bölüm Tanımı

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'na bağlı olarak oluşturulan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, sosyal bilimler alanında eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetlerini sürdürmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü; turizm endüstrisi için lisans düzeyinde ara eleman sıfatını kazandırma amacıyla öğrencilerine teorik ve uygulamalı olarak eğitim vermektedir. Yüksekokulumuzda 2010-2011 eğitim öğretim döneminde Gastronomi Bölümü olarak eğitim vermeye başlayan bölümümüz 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.

6. Bölümün Amacı

Bölümün amacı; pratik bilgi ve beceri sahibi olmanın yanı sıra, Akdeniz Mutfak Kültürlerine hâkim şef adayları yetiştirmektir.

7. Bölümün Hedefi

Bölümün hedefi; turizm sektörüne ulusal ve uluslararası alanda katkıda bulunmaya hazır, temel bilgi, beceri ve araştırma teknikleri ile donatılmış, kaliteli mezunlar yetiştirerek ülkenin turizm sektörünün kalkınmasına hizmet etmek ve üniversitenin iş dünyasına açılan penceresi olmaktır. Dünyada adından gün geçtikçe daha da söz ettiren Gastronomi alanında, çevresindeki değişim ve gelişimi algılayıp yorumlayabilen, evrensel ve etik değerlere sahip, teori, uygulama, teknoloji ile bütünleşmiş, girişimci, araştırmacı, toplumsal sorumluluk sahibi gastronomlar yetiştirerek alanında yetkin bir bölüm olarak anılmak, dolayısıyla da üniversitemizin değerlerine de hizmet etmektir.

8. Kazanılan Derece

Bu Bölümü başarıyla tamamlayan öğrenciler, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Lisans derecesi almaya hak kazanmaktadırlar.

9. Öğrencilerin Bölümü Seçerken Sahip Olması Gereken Yetkinlikler

Bölümü seçen öğrencilerin genel olarak; analitik düşünebilen, takım çalışmasına yatkın, eksiklikleri fark ederek sorunlara çözüm önerileri geliştirebilen, mücadeleci ve sabırlı ruha sahip olan, özellikle mesleki bilgileri okumaktan ve yeni şeyler öğrenmekten zevk alan, yenilikleri takip eden kişiler olması beklenmektedir.

10. Öğrencilerin Sahip Olacağı Yetkinlikler

- Gastronomi alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilmek.

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

11. Mevcut Öğrenci Profili

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

12. Mezunların Mesleki Profili

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

13. Bölümümüzün Paydaşları

Bölümümüzün gelişebilmesi, eğitim kalitesinin artırılabilmesi, çağdaş ve modern eğitim teknolojileri ile donatılabilmesi ancak tüm paydaşlarının desteği ile mümkündür. Bu amaçla, paydaşlar belirlenerek ve paydaşların durumları da dikkate alınarak stratejiler belirlenmiştir. Paydaşlarımız:

- Yüksek Öğretim Kurumu,
- Üniversitelerarası Kurul,
- Ulusal ve Uluslararası Eğitim ve Araştırma Kurumları,
- Türkiye Aşçıları ve Şefler Federasyonu
- Özel Sektör Kuruluşları,
- Sivil Toplum Kuruluşları,
- Akademik personel ve aileleri,
- İdari personel ve aileleri,
- Öğrenciler ve aileleri,
- Mezunlar.

14. Merkezi Yerleştirme Puanlarımız, Kayıtlı ve Mezun Öğrenci Sayılarımız

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ÖSYM sınav yönetmeliğinde belirtildiği üzere YGS-4 puan türüne göre öğrenci almaktadır.

Tablo 1. Bölüme Kayıtlı Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	229
Toplam Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı	229

Tablo 2. Bölümden 2024 Yılında Mezun Olan Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	26
Genel Toplam	26

Tablo 3. Bölüme 2023 Yılında Merkezi Yerleştirme Sınavıyla Kayıt Olan Öğrenci Sayısı

	PUAN TÜRÜ	Kontenjan	Yerleşen	Boş
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	SÖZ	57	57	-

Tablo 4. 2023 Girişli Öğrencilerin Derslere Devam Durumları

Derslere Sürekli Devam Eden Ortalama Öğrenci Sayısı	
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	55 öğrenci

Tablo 5. 2023 Yılı Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Taban	Tavan
Gastronomi ve Mutfak Sanatları SÖZ	362.20030	390.86857

15. Bölümde Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanlarının Dağılımı

Tablo 6. Bölümdeki Öğretim Elemanları Dağılımı

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

16. Öğretim Kadrosunun Mevcut Durum Analizi

Tablo 7. Öğretim Kadrosunun Analizi

Akademik Unvan Adı Soyadı	Son Mezun Olduğu Kurum ve Yılı	Halen Öğretim Görüyorsa Hangi Aşamada Olduğu				Etkinlik Düzeyi		
				Kaç Yıldır Bu Kurumda	Öğretim Üyeliği Süresi	Meslek Kuruluşlar ında	Kamu Sanayi Ve Özel Sektöre Verilen Bilimsel	Araştırma
Dr Öğr. Üyesi Müesser KORKMAZ	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Doktora 2018		7				

Öğr.Gör. Özge BÜYÜK	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans	İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ABD Doktora (Tez Aşaması)		15		Yok	Düşük	Yüksek
Öğr.Gör. Ufuk ATEŞ	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans 2014			13		Yüksek	Orta	Yüksek
Öğr. Gör. Zeynep Ceren AKKÖK	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans 2015	Balikesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Doktora (Tez Aşaması)		4		Yok	Yok	Yok
Öğr.Gör.Özkan YAZAR	İstanbul Okan Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ABD 2019	İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak sanatları Doktora- Tez aşamasında		3		Orta	Yüksek	Yok
Arş. Gör.	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	İstanbul Üniversitesi Sosyal		13		Yok	Yok	Düşük

Necati KARAKAŞ	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Bilimler Enstitüsü						
	Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans	Turizm İşletmeciliği Doktora (TezAşaması)						
	2018							

Tablo 8. Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

Bölümde Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı/ Bölümde Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı	255/8→ (31.88)
--	----------------

Tablo 9. Öğretim Kadrosunun Ders Yüğü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara Göre Olması Gereken Minimum Ders Yüğü ve Mevcut Ders Yüğü Dağılımları			
Akademik Ünvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Ders Yüğü
Dr Öğr. Üyesi	Müesser KORKMAZ (13b/4 Turizm fakültesinde görevli)	-	
Öğr. Gör.	Özge BÜYÜK	12	18
Öğr. Gör.	Ufuk ATEŞ (13b/4 ile görevli)	12	18
Öğr. Gör.	Zeynep Ceren AKKÖK	12	18
Öğr. Gör.	Özkan YAZAR	12	18
Arş.Gör.	Necati KARAKAŞ	-	

17. Bölüm SWOT Analizi

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

GÜÇLÜ YÖNLER	ZAYIF YÖNLER
• Adil yönetim anlayışı • Akademik personelin nitelik açısından yeterlilikleri • Bölüm mezunlarının istihdam imkânlarının yüksek olması • Eğitim kalitesi • Gastronomi alanında eğitim-öğretim veren ilk bölümler arasında yer alması ve bu sebeple tecrübeli olması • Eğitim - öğretim uygulamalarında gelişime açık olması • Güçlü akademik personel-öğrenci etkileşimi • Güçlü idari personel-öğrenci etkileşimi • İdari personelin nitelik açısından yeterlilikleri • Kütüphane imkânları • Okul içi çevresel değerler farkındalığı • Okul içi etkinlikler • Öğrenci odaklı yönetsel anlayış • Personel arası güçlü bağlar • Uluslararası tanınırlık (sahip olunan ödüller) • Yenilikçi eğitim öğretim uygulamalarına sahip olunması	• Akademik personelin nicelik açısından yetersiz olması • Farabi, Erasmus ve Mevlana öğrenim hareketliliğinde yavaşlık • İdari personelin nicelik açısından yetersiz olması • Kalabalık sınıf mevcutları • Laboratuvar (mutfak) altyapı imkânlarının kısıtlı olması • Okul binasının altyapı yetersizlikleri • Okul binasının başka bir okul ile paylaşılıyor olunması • Öğrenci alan tek bir bölüme sahip olunması • Öğrencilerin kampüs ortamının yetersiz olması • Öğrencilerin okul içi sosyal-kültürel-sportif alanlarının mekânsal yetersizliği
FIRSATLAR	TEHDİTLER
• Çevredeki özel-kamu kurum kuruluşları ile iletişim olanakları • Gökçeada'da KYK'ya ait öğrenci yurdu bulunması	• Ada altyapısındaki eksikler • Ada sınırlarında öğrencilerin iş imkânlarının sınırlı olması • Ana karadan uzaklık

18. Bölümümüzün Misyon, Vizyon ve Temel Değerlerinin Belirlenmesi

18.1.Misyon

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

18.2.Vizyon

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

18.3.Bölümümüzün Misyon ve Vizyonunu 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.

18.4.Bölümümüzün Misyon ve Vizyonunu 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,

19. Sorunlara Çözüm Önerileri Getirilmesi ve Uygun Stratejilerin Geliştirilmesi

Yüksekokulumuz Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne ait SWOT analizleri sonucunda zayıf/kuvvetli yönler ve bölümün önündeki fırsatlar/tehditler tespit edilerek ileriye dönük stratejiler geliştirilmiştir. Bu kapsamda 2024-2025 Akademik Yılı da dahil olmak üzere uygulanması düşünülen en temel çözüm önerileri ve stratejiler kısaca aşağıda bilgilerinize sunulmuştur:

a. Amaçlar ve Hedefler

- **AMAÇ A.1.** Nitelikli Ar- Ge Ve ÜR-Ge Faaliyetleri Yoluyla Ulusal Ve Uluslararası
Düzeyde Katma Değer Oluşturmak
 - **Hedef H.1.1.** Araştırma Geliştirme ve Ürün Geliştirme Kapasitesini Artırmak
 - **Hedef H.1.2.** Katma değer yaratan araştırma çıktılarını arttırmak
 - **Hedef H.1.4.** Üniversite- Sanayi İşbirliklerini kapsamında ortak araştırma ve ürün geliştirme projelerini artırmak
 - **Hedef H.1.5.** Öğrenci Girişimcilik ve Yenilikçilik Programlarını Desteklemek
- **AMAÇ A.2.** Eğitim ve Öğretim Faaliyetlerinin Niteliğini Sürdürebilir Olarak Artırmak
 - **Hedef H.2.1.** Eğitim- öğretim faaliyetlerinin kalitesini artırmak
 - **Hedef H.2.2.** Öğrencilerin Yetkinliklerini Geliştiren Faaliyetleri Arttırmak
 - **Hedef H.2.3.** Öğretim Elemanlarının Yetkinliklerini Güçlendirmek.
- **AMAÇ A.3.** Üniversitenin Toplum Ve Çevre Yararına Yaptığı Faaliyetleri Artırmak
 - **Hedef H.3.1.** Toplumsal Katkı faaliyetlerinin Artırılması

- **AMAÇ A.4.** Üniversitemizin Uluslararası Tanınırlığını Artırmak
 - **Hedef H.4.1.** Uluslararası Tanınırlığı Geliştirmeye Yönelik Faaliyetleri Arttırmak
- **AMAÇ A.5.** Kalite Kültürünü ve Kurumsal Kaynakları Güçlendirmek
 - **Hedef H.5.1.** Kurum içi memnuniyeti ve kurumsal aidiyeti geliştirmek
 - **Hedef H.5.2.** Paydaşlarla iletişimi güçlendirmek ve sürekliliğini sağlamak

b. Performans Göstergeleri ve Stratejiler

Amaç A.1. Nitelikli Ar- Ge Ve ÜR-Ge Faaliyetleri Yoluyla Ulusal Ve Uluslararası Düzeyde Katma Değer Oluşturmak							
HEDEF H.1.1. Araştırma Geliştirme ve Ürün Geliştirme Kapasitesini Artırmak							
	Hedef Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 HEDEF	2025 HEDEF	2026 HEDEF	2027 HEDEF	2028 HEDEF
PG 1.1.1. Araştırmacıların yetkinliğini artırmak için yapılan çalışmalar (proje hazırlama, patent, yayın vb.) sayısı	%50	3	2	3	4	5	6
PG 1.1.3. Araştırma projelerinde yer alan öğretim elemanı sayısı	%50	2	2	3	4	5	6

AMAÇ A.1. Nitelikli Ar- Ge Ve ÜR-Ge Faaliyetleri Yoluyla Ulusal Ve Uluslararası Düzeyde Katma Değer Oluşturmak							
HEDEF H.1.2. Katma değer yaratan araştırma çıktılarını arttırmak							
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 HEDEF	2025 HEDEF	2026 HEDEF	2027 HEDEF	2028 HEDEF
PG 1.2.1. Öğretim elemanlarının endeksli dergilerde bilimsel yayın sayısı	%25	0	2	3	4	5	6
PG 1.2.2. Öğretim elemanlarının endeksli dergi dışındaki bilimsel yayın sayısı	%25	3	2	3	4	5	6
PG 1.2.3. Üniversite adresli bilimsel yayınlara yapılan atıf sayısı	%25	11	5	8	11	14	17
PG 1.2.4. Ulusal ve uluslararası kurum/kuruluşlar tarafından desteklenen proje sayısı	%25	2	2	3	4	5	6

AMAC A.1. Nitelikli Ar- Ge Ve ÜR-Ge Faaliyetleri Yoluyla Ulusal Ve Uluslararası Düzeyde Katma Değer Oluşturmak							
HEDEF H.1.4. Üniversite- Sanayi İşbirliklerini kapsamında ortak araştırma ve ürün geliştirme projelerini artırmak							
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 HEDEF	2025 HEDEF	2026 HEDEF	2027 HEDEF	2028 HEDEF
PG 1.4.1 Yüksekokul-Sanayi işbirliği protokolü sayısı	%50	0	1	2	3	4	5
PG 1.4.2 Yüksekokul – Sanayi işbirliğinde gerçekleştirilen etkinlik sayısı (Proje, gezi, workshop, çalıştay, eğitim vb.)	%50	10	3	4	5	6	7

AMAC A.1. Nitelikli Ar- Ge Ve ÜR-Ge Faaliyetleri Yoluyla Ulusal Ve Uluslararası Düzeyde Katma Değer Oluşturmak							
HEDEF H.1.5. Öğrenci Girişimcilik ve Yenilikçilik Programlarını Desteklemek							
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 HEDEF	2025 HEDEF	2026 HEDEF	2027 HEDEF	2028 HEDEF
PG 1.5.1 Girişimcilik/yenilikçilik temelli etkinlikler ve yarışmalara katılan öğrenci sayısı	%50	3	3	5	7	9	11
PG 1.5.2 Girişimcilik/yenilikçilik temelli konferans ve etkinlik sayısı	%50	5	3	4	5	6	7

Amaç A.2. Eğitim ve Öğretim Faaliyetlerinin Niteliğini Sürdürebilir Olarak Artırmak							
Hedef H.2.1. Eğitim- öğretim faaliyetlerinin kalitesini artırmak							
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 HEDEF	2025 HEDEF	2026 HEDEF	2027 HEDEF	2028 HEDEF
PG 2.1.1 Ders içeriklerinin her öğretim döneminde güncellenmesi ve raporlanması	%20	78	78	78	78	78	78
PG 2.1.2 Öğrencilerin genel memnuniyet düzeyinin %60'ın üzerine çıkarılması	%40	-	%60	%65	%70	%75	%80
PG 2.1.3 Eğitim programına destek olarak bilimsel nitelikli etkinlik sayısının artırılması	%40	3	2	3	4	5	6

Amaç A.3. Üniversitenin Toplum Ve Çevre Yararına Yaptığı Faaliyetleri Artırmak							
Hedef H.3.1. Toplumsal Katkı faaliyetlerinin Artırılması							
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 HEDEF	2025 HEDEF	2026 HEDEF	2027 HEDEF	2028 HEDEF
PG 3.1.1 Yükseköğretim tarafından gerçekleştirilen sosyal sorumluluk faaliyet sayısı	%50	3	1	2	3	4	5
PG 3.1.2. Dezavantajlı gruplara yönelik gerçekleştirilen faaliyet sayısı	%50	0	1	2	3	4	5

Amaç A.4. Üniversitemizin Uluslararası Tanınırlığını Artırmak							
Hedef H.4.1. Uluslararası Tanınırlığı Geliştirmeye Yönelik Faaliyetleri Arttırmak							
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 HEDEF	2025 HEDEF	2026 HEDEF	2027 HEDEF	2028 HEDEF
PG 4.1.1 Uluslararası akademik, sosyal, sanatsal ve sportif etkinliklere katılan öğretim elemanı sayısı etkinliklere (yarışma, fuar, workshop vb.) katılan öğrenci sayısı	%30	1	1	2	3	4	5
PG 4.1.3 Uluslararası öğrenci sayısı	%30	3	3	4	5	6	7

AMAÇ A.5. Kalite Kültürünü ve Kurumsal Kaynakları Güçlendirmek							
HEDEF H.5.1. Kurum içi memnuniyeti ve kurumsal aidiyeti geliştirmek							
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024 HEDEF	2025 HEDEF	2026 HEDEF	2027 HEDEF	2028 HEDEF
PG 5.1.1 Öğrenci Genel Memnuniyet Düzeyi	%40	-	%60	%65	%70	%75	%80
PG 5.1.2 Akademik Personel Genel Memnuniyet Düzeyi	%30	-	%60	%65	%70	%75	%80
PG 5.1.3 İdari Personel Genel Memnuniyet Düzeyi	%30	-	%60	%65	%70	%75	%80

c. Stratejiler:

1. Araştırmacıların Proje ve Patent Konularındaki Bilgi Birikimlerini Zenginleştirmek ve Yetkinliklerini Geliştirmek Amacıyla, Projeler Ve Proje Destek Programları Hakkında Bilgilendirmek
2. Disiplinlerarası İşbirliğini ve Ortak Projeleri Teşvik Etmek
3. Bölüm Öğretim Elemanlarını Üniversite Genelinde Düzenlenen Proje Hazırlama Eğitimlerine, Nicel Olarak Daha Fazla Katılımını Sağlamak.
4. Kurum İçi Araştırma Kültürünün Artırılması İçin Bölüm İçerisinde Bilimsel Yayın Yapma Konusunda Eğitsel Faaliyetler Düzenlemek.
5. Bölüm Akademik Kadrosunu Nicel Olarak Geliştirmek ve Mevcut İş Yüklerinin Bu Yolla Azaltılarak Bilimsel Yayın ve Proje Gibi Konulara Zaman Ayırmalarını Kolaylaştırmak
6. 2209-A ve 2209-B Proje Desteği Başvuruları Konusunda Bölüm Öğrencilerini Bilgilendirmek ve Motive Etmek.
7. Sektör- Bölüm İşbirliğini Artırmak İçin Protokoller Oluşturmak ve Projeler Tasarlamak.
8. Sektördeki Paydaşlara Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akademik Kaynaklarından Faydalanmaları Noktasında Rehberlik ve Danışmanlık Hizmetleri Sunmak.
9. Girişimcilik Eğitim Programlarını Çeşitlendirmek.
10. Derslerde Öğrencilerle Buluşturulan Sektör Temsilcilerinin Sayısını Artırmak.
11. Girişimcilik ve Yenilikçilik Konusunda Öğrencilerin Motivasyonu Artırabilecek Bölüm İçi Yarışma ve Gezi Gibi Etkinliklerin Sayısını Artırmak.
12. Öğrencilerin Öğrenme Deneyimlerini Yenilikçi Öğretim Metotları Kullanarak Geliştirmek.
13. Öğrencilerin Kariyerlerini Planlamalarına Destek Derslere Ek Olarak Düzenlenecek Sektörel ve Teknik Geziler İle Motivasyonlarını Artırmak.
14. Yüksekokulun Konumundan Kaynaklanan Dezavantajların, Bölüm Dış Paydaşların Katılımını Esas Alan Çözümler İle Azaltılarak Öğrenci Memnuniyet Düzeyini Artırmak.
15. Öğrencilerin Öğrenme Deneyimlerini Yenilikçi Öğretim Metotları Kullanarak Geliştirmek
16. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Bünyesinde Gerçekleştirilebilecek Çevresel ve Toplumsal, Farkındalık Artıcı Etkinliklerin Çeşitliliğini Artırmak.
17. Dezavantajlı Bireylere Yönelik Sosyal Sorumluluk Projeleri Geliştirmek.

18. Güncel ve İleri Donanımın Yer Aldığı Laboratuvar (Mutfak) İmkânları Sağlanarak, Gastronomi ve Mutfak Sanatı Bölümü Öğrencilerinin ve Uygulayıcı Öğretim Elemanlarının Motivasyonlarının Artırılması.
19. Bölümde Yer Alan Akademik Personeli Uluslararası Seminerlere, Çalıştaylara, Konferanslara vb. Katılmaları Veya Bu Tür Etkinlikleri Ve/Veya İşbirliği Faaliyetlerini Düzenlemeleri Konusunda Teşvik Etmek.
20. Bölümde Mevcut Uluslararası Öğrencilerin Sorunlarının Tespit Edilerek Giderilmesi.
21. Bölüm İç ve Dış Paydaşlarına Yönelik Düzenlenen Toplantı Ve Faaliyetlerin Çeşitlendirilmesi.
22. Öğrencilerin Sorunlarının Tespit Edilerek Giderilmesi Yönünde Bütünsel ve Kapsayıcı Uygulamaların Hayata Geçirilmesi.
23. Bölümde Yer Alan Akademik Personelin Kişisel Gelişimini Destekleyici Faaliyetlere Katılımının Teşviki ve Kolaylığının Sağlanması.
24. Mezun İletişim Sistemi'ne Kayıt Olan Mezunların Sayısının Artırılarak, Mevcut Öğrenciler İle Birlikte Daha Fazla Faaliyette Bir Araya Getirilmeleri.
25. Dış Paydaşların Kalite Süreçlerine Daha Fazla Katılımlarının Sağlanarak, Geri Bildirimlerinin Kalite Süreçlerinde Daha Etkin Kullanılması.
26. İç Ve Dış Paydaşlara Ulaşılan İletişim Kaynaklarının Çeşitlendirilerek Ulaşılan Paydaş Sayısının Ve Memnuniyetlerinin Artırılması.

20. İzleme ve Değerlendirme

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü için İzleme ve Değerlendirme Süreci, disiplin içi öğrenmeyi teşvik etmek ve disiplin içi faaliyetlerin sürekli geliştirilmesini sağlamayı amaçlar. Bu süreç, uygulama öncesi ve uygulama sırasında sürekli ve sistemli olarak nicel ve nitel verilerin toplandığı ve analiz edildiği tekrarlayan bir süreçtir. Performans göstergeleri aracılığıyla belirlenen hedeflerin gerçekleşme durumunun belirli aralıklarla izlenmesi ve belirlenen dönemlerde yöneticilere raporlanması izleme faaliyetlerinin temelini oluşturur. Değerlendirme, devam eden veya tamamlanmış faaliyetlerin belirlenen amaç ve hedeflere ne ölçüde ulaştığını ve karar alma sürecine ne ölçüde katkı sağladığını belirlemek için detaylı bir inceleme sürecidir. İzleme ve değerlendirme süreçleri, kurumsal öğrenmeyi ve faaliyetlerin sürekli iyileştirilmesini sağlar.

21. Ekler

21.1.Mevcut 8 Yarıyılık Ders Planı

1.Yarıyl

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Tipi	Dil	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
ATA-1001	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	2
GMB-1001	Gastronomiye Giriş	Zorunlu	Türkçe	3	0	0	3	6
GMB-1003	Gıda Güvenliği ve Hijyen	Zorunlu	Türkçe	3	0	0	3	5
GMB-1005	Mutfak Teknikleri I	Zorunlu	Türkçe	2	2	0	3	6
GMB-1007	Kariyer Planlama	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	2
GMB-1009	Temel Sanat Eğitimi	Zorunlu	Türkçe	3	0	0	3	5
TDI-1001	Türk Dili I	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	2
YDI-1001	Yabancı Dil I (İngilizce)	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	2
Toplam :				19	2	0	20	30

2.Yarıyl

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Tipi	Dil	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
ATA-1002	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	2
GMB-1014	Araştırma Yöntemleri	Zorunlu	Türkçe	3	0	0	3	4
GMB-1016	Besin Kimyası	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	4
GMB-1018	Mutfak Teknikleri II	Zorunlu	Türkçe	2	2	0	3	6
GMB-1020	Gıdalarda Duyusal Analiz	Zorunlu	Türkçe	1	2	0	2	4
GMB-1022	Mutfak Kültürü	Zorunlu	Türkçe	3	0	0	3	6
TDI-1002	Türk Dili II	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	2
YDI-1002	Yabancı Dil II (İngilizce)	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	2
Toplam :				17	4	0	19	30

3.Yarıyl

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Tipi	Dil	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GMB-2009	Tarım Dayalı Sanayi Ekonomisi	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	4
GMB-2031	Mutfak Yönetimi	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	4
GMB-2033	Yöresel Mutfak I (Ege, Akdeniz)	Zorunlu	Türkçe	2	2	0	3	5
GMB-2035	Genel İşletme	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	2
GMB-2037	Alternatif Turizm	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	3
GMB-2039	İş Sağlığı ve Güvenliği	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	2
SEC.3	3. Yarıyl Seçmeli Ders Grubu	Bölüm Seçmeli					5	10
Toplam :				12	2	0	18	30

4.Yarıyl

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Tipi	Dil	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GMB-2030	Gıda Teknolojisi	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	4
GMB-2032	Yöresel Mutfak II (Marmara, Osmanlı)	Zorunlu	Türkçe	2	2	0	3	5
GMB-2034	Ürün Belirleme ve Satın Alma	Ortak Zorunlu	Türkçe	3	0	0	3	4
GMB-2036	Girişimcilik	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	2
GMB-2038	Mesleki Etik	Zorunlu	Türkçe	3	0	0	3	5
SEC.4	4. Yarıyl Seçmeli Ders Grubu	Bölüm Seçmeli					4	10
Toplam :				12	2	0	17	30

5.Yarıyl

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Tipi	Dil	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GMB-3069	Mutfak Akımları	Zorunlu	Türkçe	3	0	0	3	3
GMB-3071	Yöresel Mutfak III (Karadeniz-Doğu Anadolu)	Zorunlu	Türkçe	2	2	0	3	5
GMB-3073	Dünya Mutfakları I	Zorunlu	Türkçe	2	2	0	3	5
GMB-3075	Gastronomi Sosyolojisi	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	2
GMB-3077	Pastacılık ve Çikolata Yapımı	Zorunlu	Türkçe	1	2	0	2	5
SEC.5	5. Yarıyl Seçmeli Ders Grubu	Bölüm Seçmeli					4	10
Toplam :				10	6	0	17	30

6.Yarıyl

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Tipi	Dil	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GMB-3072	Yöresel Mutfak IV (İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu)	Zorunlu	Türkçe	2	2	0	3	5
GMB-3074	Staj	Zorunlu	Türkçe	0	2	0	1	8
GMB-3076	Dünya Mutfakları II	Zorunlu	Türkçe	2	2	0	3	5
GMB-3078	Gastronomide Pazarlama	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	2
SEC.6	6. Yarıyl Seçmeli Ders Grubu	Bölüm Seçmeli					5	10
Toplam :				6	6	0	14	30

7.Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Tipi	Dil	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GMB-4041	Soğuk Mutfak	Zorunlu	Türkçe	2	2	0	3	3
GMB-4043	Sürdürülebilir Mutfak	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	2
GMB-4045	Otlar ve Baharatlar	Zorunlu	Türkçe	1	2	0	2	5
GMB-4047	İleri Mutfak Uygulamaları	Zorunlu	Türkçe	2	2	0	3	5
GMB-4049	Özel Beslenme Mutfağı	Zorunlu	Türkçe	2	2	0	3	5
SEC.7	7. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu	Bölüm Seçmeli					4	10
Toplam :				9	8	0	17	30

8.Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Tipi	Dil	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GMB-4040	Bitirme Çalışması	Zorunlu	Türkçe	0	4	0	2	8
SEC.8	8. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu	Bölüm Seçmeli					15	22
Toplam :				0	4	0	17	30

SEÇMELİ DERSLER



3. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu - SEC.3 Bölüm Seçmeli

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GMB-2011	Süt ve Süt Ürünleri	1	2	0	2	6
GMB-2013	Unlu Mamuller	1	2	0	2	6
GMB-2015	Zeytin ve Zeytinyağı	1	2	0	2	6
GMB-2307	Otel İşletmeciliği	3	0	0	3	4
GMB-2309	Hizmet Pazarlaması	3	0	0	3	4
GMB-2311	Gastronomi ve Medya	3	0	0	3	4

4. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu - SEC.4 Bölüm Seçmeli

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GMB-2012	İşlenmiş Et Ürünleri	1	2	0	2	6
GMB-2018	Gastronomi ve İnovasyon	2	0	0	2	4
GMB-2022	Protokol ve Görgü Kuralları	2	0	0	2	4
GMB-2310	Peynir Çeşitleri	1	2	0	2	6
GMB-2312	Tüketici Davranışları	2	0	0	2	4
GMB-2314	Yemek Stiliği ve Fotoğrafçılık	1	2	0	2	6

5. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu - SEC.5 Bölüm Seçmeli

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GMB-3081	Ekoloji ve Sürdürülebilirlik	2	0	0	2	4
GMB-3083	Kırsal Kalkınma	2	0	0	2	4
GMB-3085	Yenilebilir Bitki ve Çiçekler	2	0	0	2	4
GMB-3087	Mesleki İngilizce I	1	2	0	2	6
GMB-3089	Mesleki Yunanca 1	1	2	0	2	6
GMB-3091	Yaratıcı Yemek Pişirme	1	2	0	2	6

6. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu - SEC.6 Bölüm Seçmeli

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GMB-3080	Bahçe Ürünleri Yetiştirme	1	2	0	2	6
GMB-3082	Mesleki İngilizce II	1	2	0	2	6
GMB-3084	Mesleki Yunanca II	1	2	0	2	6
GMB-3086	Ziyafet Yönetimi	3	0	0	3	4
GMB-3088	Restoran Yönetimi	3	0	0	3	4
GMB-3090	Mekan Tasarımı ve Konsept Geliştirme	3	0	0	3	4

7. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu - SEC.7 Bölüm Seçmeli

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GMB-4051	Gökçeada Mutfağı	1	2	0	2	6
GMB-4053	Mesleki Yunanca III	1	2	0	2	6
GMB-4055	Mesleki İngilizce III	1	2	0	2	6
GMB-4057	Tarımsal Pazarlama	2	0	0	2	4
GMB-4059	Sokak Lezzetleri	2	0	0	2	4
GMB-4061	Gastro Diploması	2	0	0	2	4

8. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu - SEC.8 Bölüm Seçmeli

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GMB-4042	Kahve Kültürü ve Baristalık	1	2	0	2	6
GMB-4044	Mesleki İngilizce IV	1	2	0	2	6

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel	
					Kredi	AKTS
GM-4036	Dondurma Çeşitleri	1	2	0	2	6
GM-4048	Deniz Mahsulleri	1	2	0	2	6
GM-4050	Mesleki Yunanca IV	1	2	0	2	6
GM-4052	Yemek Ritüelleri	3	0	0	3	4
GM-4054	Dijital pazarlama	3	0	0	3	4
GM-4056	Yiyecek Sistemleri	3	0	0	3	4
GM-4058	Saray Mutfacı	3	0	0	3	4
GM-4060	Tüketim Psikolojisi	2	0	0	2	2
GM-4062	Gıda Politikaları	2	0	0	2	2
GM-4064	Gastronomi Seminerleri	2	0	0	2	2
GM-4066	Stres Yönetimi	2	0	0	2	2
GM-4080	İşletmede Mesleki Eğitim	0	30	0	15	22