



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ

GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

2024 YILI ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

01/01/2024-31/12/2024

İÇİNDEKİLER

ÖLÇÜT 1: ÖĞRENCİLER	4
1.1. Öğrenci Kabulleri	4
1.2. Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma	4
1.3. Öğrenci Değişimi	5
1.3.1. Anlaşma Yapılan Kurum ve Kuruluşlar	5
1.3.2. Öğrenci Hareketliliğini Teşvik Edecek Düzenlemeler	5
1.4. Danışmanlık ve İzleme	6
1.4.1. Danışmanlık Hizmetleri	6
1.5. Başarı Değerlendirmesi	7
1.6. Öğrenci Memnuniyeti	9
1.7. Öğrencilerin Mezuniyeti	10
1.8. Mezun İzleme	11
ÖLÇÜT 2: PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI	12
2.1. Tanımlanan Program Öğretim Amaçları ve Yayımı	12
2.2. Program Öğretim Amaçlarının TURAK Tanımına Uyumu	13
2.3. Program Öğretim Amaçlarını Belirlemede ve Güncellemede İç ve Dış Paydaşların İşlevleri	13
2.4. Program Öğretim Amaçlarına Ulaşma	14
ÖLÇÜT 3: PROGRAM ÖĞRENİM ÇIKTILARI	15
3.1. Program Öğrenim Çıktıları	15
3.2. Program Öğrenim Çıktılarını Belirleme ve Güncelleme Yöntemi ve Süreci	16
3.3. Program Öğrenim Çıktılarının Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ile Uyumu	18
3.4. Program Öğrenim Çıktılarının Program Amaçları İle Uyumu	18
3.5. Program Öğrenim Çıktılarının TURAK Çıktıları İle Uyumu	19
3.7. Uzaktan Eğitim	23
ÖLÇÜT 4: ÖĞRETİM PLANI	23
4.1. Öğretim Planı (Müfredat)	23
4.2. Öğretim Planını Yönetim Sistemi	31
4.4. Öğretim Planının Bileşenleri	36
4.5. Stajlar	37
ÖLÇÜT 5: ÖĞRETİM KADROSU	39
5.1. Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği	39
5.2. Öğretim Kadrosunun Nitelik Bakımından Yeterliliği	41
5.2.2. Yabancı Dil Derslerini Yürüten Öğretim Kadrosunun Analizi	41
5.2.3. Öğretim Kadrosunun Yabancı Dil Analizi	41
5.3. Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri	42
5.4. Atama ve Yükseltme	43
5.5. Destek Öğretim Kadrosu	43
ÖLÇÜT 6: YÖNETİM YAPISI	44

ÖLÇÜT 7: ALTYAPI	47
7.1. Öğretim İçin Kullanılan Sınıflar ve Donanımı	47
7.2. Öğretim İçin Kullanılan Uygulama Alanları ve Donanımı	50
7.3. Diğer Alanlar ve Altyapı	55
7.4. Öğretim Elemanlarının Olanakları.....	55
7.5. İdari Personelin Olanakları	56
7.6. Kütüphane.....	56
7.7. Güvenlik Önlemleri	57
7.8. Yangın Önlemleri	57
7.9. İlk Yardım Önlemleri	58
7.10. Engelliler için Önlemler.....	58
7.11. Uzaktan Eğitim Alt Yapısı.....	58
ÖLÇÜT 8: KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR	59
8.1. Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek.....	59
8.2. Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği	60
8.3. Altyapı ve Donanım Desteği	61
8.4. Teknik ve İdari Personelin Sayıca ve Nitelik Olarak Yeterliliği.....	61
ÖLÇÜT 9: SÜREKLİ İYİLEŞTİRME	62
9.1. Sürekli İyileştirme Faaliyetleri ve Sistematiği	62

TABLULAR LİSTESİ

Tablo 1.1. Öğrenci Sayılarına İlişkin Bilgiler	4
Tablo 1.2. Yatay Geçiş, Dikey Geçiş, Yandal ve Çift Anadal Bilgileri	4
Tablo 1.3.1. Değişim Programı Anlaşmaları Özet Tablosu	5
Tablo 1.3.2. Değişim Programları ve İş birliği Anlaşmalarından Yararlanan Öğrenci Sayıları	6
Tablo 1.4.1. Danışman Unvanlarına Göre Öğrenci Dağılımı	7
Tablo 1.4.2. Danışmanlara Göre Öğrenci Sayısı ve Etkileşim Türleri	7
Tablo 1.7. Öğrenci ve Mezun Sayıları	11
Tablo 2.1 Program Öğretim Amaçları	12
Tablo 2.2. Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde İç ve Dış Paydaşların Katkısı	14
Tablo 3.1.1. Program Öğrenim Çıktıları	15
Tablo 3.1.2. Programa Ait Program Öğrenim Çıktılarının (PÖÇ) Yeterliklere Göre Dağılımı	16
Tablo 3.3.1. TYYÇ ve PÖÇ İlişkisi Tablosu	18
Tablo 3.4. PÖA ve PÖÇ İlişkisi	18
Tablo 3.5.1. TURAK Ortak Program Öğrenim Çıktıları ve PÖÇ İlişkisi	19
Tablo 3.5.2. TURAK Programa Özgü Program Öğrenim Çıktıları ve PÖÇ İlişkisi	20
Tablo 3.6.1. TURAK Ortak PÖÇ'lere İlişkin Kanıtlar/Belgeler Tablosu	20
Tablo 3.6.2. TURAK Ortak PÖÇ'lere İlişkin Kanıtlar/Belgeler Tablosu	22
Tablo 4.1.1. Öğretim Planı	24
Tablo 4.1.2. Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler	26
Tablo 4.1.4. Birinci Yabancı Dil Ders Saatleri Kontrol Tablosu	27
Tablo 4.1.5. İkinci Yabancı Dil Ders Saatleri Kontrol Tablosu	27
Tablo 4.1.2.1. Derslerin TURAK Ortak PÖÇ'lerle İlişkisi	28

Tablo 4.1.2.2. Derslerin TURAK Programa Özgü PÖÇ'lerle İlişkisi	29
Tablo 4.2.1. Derslerin Öğretim Yöntemleri	31
Tablo 5.1.1. Öğretim Kadrosu Yük Özeti	39
Tablo 5.2.1. Öğretim Kadrosunun Analizi	41
Tablo 5.2.2. Yabancı Dil Derslerini Yürüten Öğretim Kadrosunun Analizi	41
Tablo 5.2.3. Öğretim Kadrosunun Yabancı Dil Analizi	41
Tablo 5.3.1. Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri	42
Tablo 5.5.1. Destek Öğretim Kadrosunun Nitelikleri	43
Tablo 7.1.1. Öğretim İçin Kullanılan Sınıflar ve Donanımı	48
Tablo 7.1.2. Derslik ve Sınıf Büyüklükleri	49
Tablo 7.2.1. Öğretim için Kullanılan Uygulama Alanları ve Donanımı	51
Tablo 7.2.2. Öğretim için Kullanılan Mutfak/Atölye Alan Donanım	52
Tablo 7.4.1. Öğretim Elemanlarının Ofis Olanakları	55
Tablo 7.5.1. İdari Personelin Ofis Olanakları	56
Tablo 8.1.1. Parasal Kaynaklar ve Harcamalar	60
Tablo 8.2.2. Değişim Programlarından Yararlanan Akademik Personel Sayısı	61
Tablo 8.4.1. Fakülte/Yüksekokul İdari Personel Listesi	61
Tablo 8.4.2. Değişim Programlarından Yararlanan İdari Personel Sayısı	62

ÖLÇÜT 1: ÖĞRENCİLER

1.1. Öğrenci Kabulleri

1.1.1. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne öğrenci kaydı, Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından uygulanan merkezi sınav sonuçlarına göre (Sözel puan türü) yapılmaktadır. ÖSYM tarafından yapılan sınav sonuçlarına göre bölümümüze yerleştirilen öğrencilerin kesin kayıtları, Yükseköğretim Kurulu (YÖK), ÖSYM ve Rektörlük tarafından belirlenen ilkeler (2547 Sayılı Yükseköğretim Kanununun Eğitim ve Öğretim ile İlgili Yükseköğretime Giriş Maddeleri) uyarınca istenen belgelerle, her yıl belirlenen ve ilan edilen tarihlerde, Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı tarafından yürütülmektedir. Kayıt için zamanında başvurmayan veya gerekli belgeleri zamanında sağlamayan öğrenciler kayıt hakkını kaybetmektedirler. Kayıt için sunulan belgelerde eksiklik veya tahrifat olduğunun belirlenmesi, öğrencinin başka bir yükseköğretim kurumuna kayıtlı olması veya başka bir yükseköğretim kurumundan çıkarma cezası almış olması hallerinde, kesin kayıt yapılmış olsa bile kayıt iptal edilmektedir. Ayrıca, öğrenciler kayıt işlemlerini kendileri E-devlet üzerinden gerçekleştirebilmektedirler. Yabancı öğrencilerin bölüme kabulü “Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğrenci Kabul Yönergesi” esaslarına göre yapılmaktadır. İlgili yönergeye <https://student.comu.edu.tr/hakkimizda/yurt-disindan-ogrenci-kabul-yonergesi-r25.html> adresinden ulaşılabilir.

1.1.2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne kayıt yaptıran öğrencilerin sayıları, bu öğrencilere ait en yüksek ve en düşük puanlar ve bu puanlara karşılık gelen başarı sıraları ile programın kontenjanları son 5 akademik yıl için Tablo 1.1’de sunulmuştur.

Tablo 1.1. Öğrenci Sayılarına İlişkin Bilgiler

Akademik Yıl	Puan türü	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	Giriş Puanı		Giriş Başarı Sırası	
				En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
2024-2025	SÖZ	59	59	392,484	265,466	697.84	41.679
2023-2024	SÖZ	59	58	390,868	362,200		
2022-2023	SÖZ	52	67	378,778	364,241		
2021-2022	SÖZ	62	71	330,949	312,801		
2020-2021	SÖZ	62	74	352,077	378,939		

1.2. Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma

1.2.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne ilişkin Yatay Geçiş, Dikey Geçiş, Çift Anadal ve Yandal ile ilgili bilgiler Tablo 1,2’de verilmiştir.

Tablo 1.2. Yatay Geçiş, Dikey Geçiş, Yandal ve Çift Anadal Bilgileri

Akademik Yıl	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı			Programa Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Yandal Öğrenci Sayısı		Çift Anadal Öğrenci sayısı	
	A Başarı Puanı	B Merkezi Yerleştirme	A+B		C	D	E	F
2024-2025		2	2	5				
2023-2024		1	1	5				
2022-2023	1		1	3				
2021-2022				2				
2020-2021				2				

1.3. Öğrenci Değişimi

1.3.1. Anlaşma Yapılan Kurum ve Kuruluşlar

GUBY öğrenci değişim programları kapsamında, ERASMUS öğrenci hareketliliği, FARABİ ve MEVLANA değişim programı uygulamalarını gerçekleştirmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün ise Tablo 1.3.1’de listelenen üniversiteler ile ERASMUS öğrenci hareketliliği ve FARABİ değişim programı anlaşmaları bulunmaktadır. FARABİ değişim programı anlaşmalarına ilişkin resmî belgeler <https://farabi.comu.edu.tr/> adresinde yer almaktadır. MEVLANA değişim programı kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bazında bir anlaşma bulunmamaktadır.

Bölümdeki öğrenciler not ortalaması, yabancı dil, mülakat gibi gerekli koşulları sağlamları 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.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün, Portekiz (Instituto Politecnico da Guarda) ve Romanya (University of Oradea) ile Erasmus programı anlaşması bulunmaktadır. Portekiz’de bulunan Instituto Politecnico Da Guarda ile yapılan anlaşma 2022 yılında başlamış olup, 2027’ye kadar sürecek iken, Romanya’da bulunan University of Oradea ile 2023 yılında başlayan anlaşma 2027 yılına kadar geçerli olacaktır. 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.

Tablo 1.3.1. Değişim Programı Anlaşmaları Özet Tablosu

Değişim programı türü	Üniversiteler	Ülkeler	Anlaşma sayısı	Son Geçerlik tarihi ¹
Erasmus(KA131)	Instituto Politecnico da Guarda University of Oradea	Portekiz Romanya	2	2027
Mevlâna (yurt dışı)	-	-	-	-
Farabi (yurt içi)	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Kastamonu Üniversitesi Mardin Artuklu Üniversitesi Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi		5	2026
Diğer ...(KA171)	-	-	-	-

1.3.2. Öğrenci Hareketliliğini Teşvik Edecek Düzenlemeler

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde yurtdışı değişim programları (Erasmus Değişim Programı, Mevlâna Değişim Programı) kapsamında çalışmalarını devam ettirmek 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. Akademik Oryantasyon dersi kapsamında ERASMUS, FARABİ ve MEVLANA gibi değişim programları hakkında bilgilendirmeler birinci yarıyıl itibarı ile yapılmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde ERASMUS öğrenci hareketliliği, MEVLANA ve FARABİ değişim programı temsilcilikleri <https://guby.comu.edu.tr/ogrenciler/uluslararasilasma-r104.html> sayfasında detaylı olarak mevcuttur. Bu kapsamda öğrencilerin teşvik edilmesi amacıyla [yüksekokul web sitesinde duyurular güncel olarak yer almakta](#), derslerde, danışmanlık toplantılarında öğrenci hareketlilikleri ile ilgili bilgi verilmektedir.

Tablo 1.3.2. Değişim Programları ve İşbirliği Anlaşmalarından Yararlanan Öğrenci Sayıları

Akademik yıl Tür	2024-2025		2023-2024		2022-2023		2021-2022		Toplam
	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	
Erasmus	2								2
Mevlana (Yurt dışı)									
Farabi (Yurt içi)									
Diğer...									
Toplam-1	2								2
Staj anlaşmaları									
Protokoller									
Diğer...									
Toplam-2									

1.4. Danışmanlık ve İzleme

1.4.1. Danışmanlık Hizmetleri

Öğrencilere eğitim-öğretim konularında karşılaşacakları sorunların çözümünde yardımcı olmak üzere, ders yılı başlamadan önce, bölüm başkanlarının önerisi dikkate alınarak Fakülte ve Yüksekokul Yönetim Kurullarınca, ilgili bölümün öğretim üyeleri arasından, öğretim üyesi bulunmayan birimlerde ise öğretim görevlileri arasından danışmanlar görevlendirilmektedir. Danışmanlık görevlerine ilişkin ilkeler, Senato tarafından belirlenmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrenci danışmanlıklarına <https://guby.comu.edu.tr/ogrenciler/ogrenci-danismanlari-r14.html> sayfasından ulaşılabilmektedir. Danışmanlık süreçleri [Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Üniversitesi Önlisans ve Lisans Akademik Danışmanlık Yönergesi](#) hükümlerine uygun olarak yürütülmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölüm başkanlığına bağlı 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, Kariyer ve Mezun İlişkileri 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. Kariyer ve Mezun İlişkileri Koordinatörlüğü 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. Koordinatörlüğün sayfasına <https://mezun.comu.edu.tr/> adresinden erişim sağlanabilmektedir. Yönerge gereğince her dönem akademik danışmanlık toplantıları düzenlenmektedir. Danışmanlık toplantılarına ilave olarak birinci sınıf öğrencilerine yönelik [akademik uyum toplantısı](#), staj danışmanları tarafından düzenlenen [staj bilgilendirme toplantıları](#) ile staj konusunda öğrencilerin bilgilendirilmesi sağlanmaktadır. Ayrıca [Kariyer dersi kapsamında](#) ve [ders dışı kariyer planlama etkinlikleri](#) yapılmaktadır.

Tablo 1.4.1. Danışman Unvanlarına Göre Öğrenci Dağılımı

Akademik Yıl	Prof. Dr.	Doç. Dr.	Dr. Öğr. Üyesi	Öğr. Gör.	Arş. Gör. Dr.	Arş. Gör.
2024-2025				272		
2023-2024				263		
2022-2023			67	229		
2021-2022			71	255		

Tablo 1.4.2. Danışmanlara Göre Öğrenci Sayısı ve Etkileşim Türleri

Danışmanın Unvanı, Adı-Soyadı	Sınıf	Öğrenci sayısı			Etkileşim türü				
		Kız	Erkek	Toplam	Toplantı	Grup görüşmesi	Bireysel görüşme	Diğer	Toplam
Öğr. Gör. Ufuk ATEŞ	1	43	18	61	2	2		1	5
Öğr. Gör. Özkan YAZAR	2	22	30	52	2	2		1	5
Öğr. Gör. Dr. Özge BÜYÜK	3	30	25	55	2	2		1	5
Öğr. Gör. Zeynep Ceren AKKÖK	4	56	46	102	2	2		1	5

1.5. Başarı Değerlendirmesi

1.5.1. 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.

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

Öğrencilerin başarı durumları, [Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#) 22. maddesine göre derslerden almış oldukları notlar ve derslerin kredileri ile hesaplanan “Yarıyıl/Dönem Not Ortalaması (DNO)” ve “Genel Not Ortalaması (GNO)” değerleriyle izlenmiş olmaktadır. 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 yayınlanan yeni Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ön lisans/Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uyarınca 2014 ve sonrası kayıtlı öğrenciler için şu hüküm uygulanır: “(DC) veya (DD)” notlarından birini alan ve GNO’su 2.00 ve üzeri olan öğrenciler koşullu başarılı sayılır; (DC) veya (DD) notlarından birini alan ve GNO’su 2.00’in altında öğrenciler ise koşullu başarısız sayılmaktadır.

1.5.2. Sınavlar belirlenen ve öğrencilerin görebileceği yükseköğretim web sayfasında, ilan panolarında ve her katta bulunan ekranlarda ilan edilen kurallar çerçevesinde, gözetmen öğretim elemanları eşliğinde öğrenci sayısına uygun sınıflarda gerçekleştirilmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin Sınavlar ve Değerlendirme Esasları çerçevesinde ara sınav ve dönem sonu sınavlarına girmektedir. Ara sınav ve dönem sonu sınavlarının yanı sıra ders içerisinde verilen ödevler, proje çalışmaları, devam durumu ve öğrencinin başarısı göz önüne alınmaktadır. Öğrencilerin açıklanan sınav sonuçlarına 5 iş günü içerisinde dilekçe ile itiraz etme hakkı bulunmaktadır.

Bu yöntemlerin şeffaf, adil ve tutarlı olmasını sağlamak amacıyla [Ön Lisans/ Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#) Kuralları uygulanmaktadır ve bu kurallar yazılı olarak sınıf giriş kapıları ve duyuru panosunda ilan edilmektedir;

Sınav esasları ve düzeni MADDE 22 – (1) Sınavlar, ilgili birim yönetim kurulu tarafından belirlenecek esaslara göre yapılır ve sınavların düzeni ilgili birimce sağlanır. (2) Akademik takvime uygun olarak sınavların gün ve saatleri, sınavlardan en az iki hafta önce ilgili birim tarafından ilan edilir. Sınav tarihleri ilan edildikten sonra ancak ilgili Yönetim kurulu kararı ile değiştirilebilir. (3) Gerekli görülen hallerde sınavlar ilgili Bölüm Başkanlığı kararıyla Cumartesi ve Pazar günleri de yapılabilir. (4) Sınava giren öğrenci, ilgili birimce belirlenen kurallara uymakla yükümlüdür. Öğrenci, ilan edilen zaman ve yerde sınavlara girmek, öğrenci kimliğini yanında bulundurmamak ve istendiğinde yetkililere göstermek zorundadır. (5) Sınavlarda kopya çeken, kopya çekme girişiminde bulunan, kopya çekilmesine yardımcı olan ya da kopya çektiği sonradan anlaşılan öğrenciye ilgili sınavdan (FF) sıfır (0,00) notu verilir. Bu öğrenciye ayrıca 18/8/2012 tarihli ve 28388 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliğinin ilgili hükümleri uygulanır. (6) Kendi yerine başkasını sınava sokan, başkasının yerine sınava giren veya sınav sırasında genel düzeni bozan öğrenciler hakkında tutanak tutulur, sınavları iptal edilir ve o kişiler hakkında yasal işlem uygulanır. (7) Öğrencinin girmeyi hak etmediği bir sınava girmesi halinde aldığı not ilan edilmiş olsa dahi iptal edilir. (8) Sınav kağıtları ve tutanaklarından oluşan belgeler ile öğrencinin başarı notunun belirlenmesinde katkıda bulunan diğer belgeler, 23 üncü maddeye göre işlem görür. (9) (Değişik:RG-22/10/2017-30218) Engelli öğrenciler için öğrencinin ihtiyaç belirtmesi halinde sınavla ilgili süre, mekân, materyal, refakatçi ve engelin doğasından kaynaklanan farklılıklara göre gerekli sınav düzenlemeleri yapılabilir.

1.6. Öğrenci Memnuniyeti

1.6.1. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu’nda öğrenci memnuniyeti, [düzenli olarak uygulanan anketler](#) ve danışman görüşmeleri yoluyla ölçülmekte ve değerlendirilmektedir. Anketler, öğrencilerin akademik, idari ve sosyal alanlardaki deneyimlerini değerlendirmelerine olanak tanımakta ve ders içeriklerinden eğitim-öğretim yöntemlerine, fiziksel altyapıdan genel hizmetlere kadar geniş bir yelpazede geri bildirim toplamaktadır. Ayrıca, öğrencilerin bireysel ihtiyaç ve beklentilerinin daha iyi anlaşılması için danışman öğretim elemanlarıyla düzenli görüşmeler yapılmakta, bu süreçte öğrencilerin akademik ve sosyal durumlarıyla ilgili daha detaylı bilgiler elde edilmektedir.

Bu yöntemler, 2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi’nin kalite güvencesi yönetmelikleri doğrultusunda yürütülmekte ve sonuçlar, eğitim-öğretim faaliyetlerinin iyileştirilmesi için dikkate alınmaktadır. Elde edilen veriler, dönemlik ve yıllık olarak analiz edilerek, yükseköğretimimizin öğrenci odaklı bir eğitim anlayışı benimsemesine önemli katkılar sağlamaktadır. Bu

kapsamda, öğrencilerimizin geri bildirimleri, program çıktılarının ve öğretim amaçlarının geliştirilmesi sürecinde kritik bir rol oynamaktadır.

1.6.2. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'nda [öğrenci memnuniyetiyle ilgili anketlerden](#) ve danışman görüşmelerinden elde edilen veriler, düzenli olarak değerlendirilmekte ve [iyileştirme süreçlerine](#) dahil edilmektedir. Öğrencilerden gelen geri bildirimler, eğitim-öğretim faaliyetleri, altyapı ve öğrenci hizmetlerindeki eksikliklerin giderilmesi için yapılan planlamalara ışık tutmaktadır. Bu geri bildirimler, dönemlik ve yıllık analizlerle ele alınarak bölüm ve [yüksekokul kurul toplantılarında](#) tartışılmakta ve çözüm önerileri geliştirilerek uygulamaya geçirilmektedir.

Değerlendirme sonuçları, yüksekokulun web sitesi [PUKÖ Döngüsü](#), sosyal medya hesapları ve e-posta gibi kanallar aracılığıyla öğrencilere ve ilgili birimlere iletilmektedir. Bölüm kurulunda alınan kararlar, kalite komisyonu tarafından raporlanarak paydaşlarla paylaşılmakta ve bu görüşler doğrultusunda adımlar atılmaktadır. Öğrenci memnuniyetine dair tespitlerin ve sonuçların web sitemizdeki 'Kalite Yönetimi' ve 'Duyurular' sekmelerinde düzenli olarak yayınlanmasıyla şeffaflık sağlanmakta, böylece öğrencilerimizin ihtiyaçlarına daha etkin bir şekilde yanıt verilmektedir.

1.7. Öğrencilerin Mezuniyeti

1.7.1. Öğrencilerin mezuniyet karar süreci, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim- Öğretim Sınav Yönetmeliğinin [Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#) ile ilgili esaslarına ve [Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönerge](#) esaslarına göre düzenlenmektedir.

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 60 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 başarıdığı 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.

Tablo 1.7. Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl	Hazırlık türü	Hazırlık	Sınıf				Toplam Öğrenci Sayıları				Toplam Mezun Sayıları			
			1.	2.	3.	4.	ÖL	L	YL	D	ÖL	L	YL	D
2024-2025	YOK	YOK	61	52	55	104		272				37		
2023-2024	YOK	YOK	58	60	62	83		263				50		
2022-2023	YOK	YOK	67	65	66	98		296				49		
2021-2022	YOK	YOK	71	68	47	80		326				35		
2020-2021	YOK	YOK	74	49	55	74		303				49		

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin onuncu bölümündeki diploma ile ilgili yönetmelik maddelerine ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönerge 'ye ilave olarak, öğrenci işleri tarafından öğrenci bilgi sistem programında yer alan mezun adayların işlemlerinde;

- Ağırlıklı Genel Not Ortalaması (AGNO) kontrolü,
- Kredi kontrolü,
- AKTS kontrolü, zorunlu ders kontrolü,
- Seçmeli ders kontrolü,
- Başarısız ders kontrolü,
- Staj kontrolü yapılır ve mezun öğrencilerin listesi oluşturulur.

Otomasyon sistemlerinin mezun listelerinin hazırlanmasında kullanılması, sürecin eşitlik ve güvenilirlik prensiplerine uygun şekilde yürütülmesini sağlamaktadır. Mezun listesi, öğrenci bilgi sistemi üzerinden akademik danışmanlara iletilir ve danışmanlar, öğrencilerin mezuniyet koşullarını tamamladığını onaylar. Onay işlemi tamamlanan öğrencilerin bilgileri, transkriptleriyle birlikte bölüm yönetim kurulunun değerlendirmesine sunulur. Son aşamada, bölüm yönetim kurulu, öğrencilerin mezuniyetine karar vererek süreci sonuçlandırır. Bu sistem, otomasyonun yanı sıra akademik danışman onayı ve yönetim kurulu kararının bütünleşik bir şekilde işlemesiyle, mezuniyet sürecinin güvenilirliğini artırmaktadır.

1.8. Mezun İzleme

1.8.1. Mezunların nasıl bir sistem ile izlendiğini açıklayınız. Yaptıkları işlere göre mezun dağılımı hakkında bilgi veriniz ve kanıtlar sununuz. Bu bilgilerin nasıl elde edildiğini açıklayınız.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, [Kariyer ve Mezun İlişkileri Koordinatörlüğü](#) ismi ile faaliyet gösteren birimimizde, siz mezunlarımız ile çok daha sağlıklı bir iletişim kurmayı, mezunlarımızın kendi aralarında iletişim kurabilecekleri platformlar ve kanallar oluşturmayı ayrıca birlikte hem mezunlarımıza hem de öğrencilerimize katma değer sağlayacak güzel projelere imza atılması hedeflenmektedir. Bunun için [Mezun İletişim Sistemi \(MİS\)](#) kullanılmaktadır.

Mezunlarımız, [Mezun İletişim Sistemi \(MİS\)](#) , [kurumsal sosyal ağ hesapları](#) ve mezunlarımızla ilgili [ana duyuru grubu](#) dışında, mezun oldukları bölümlerin/programların iletişim grubuna dahil olarak, kendilerinden önceki ve sonraki yıllarda mezun olmuş olan ÇOMÜ ve/veya GUBY mezunları ile iletişim kurabilmektedirler.

1.8.2. Mezunlarımızla belirli aralıklarla gerçekleştirilen [fiziki](#) veya [çevrimiçi](#) buluşmalar ile [kariyer hikayelerini ve deneyimlerini](#) mevcut öğrenciler ile paylaştıkları etkinlikler sonucunda program öğretim amaçlarına, program öğrenim çıktılarına ve ders planına katkılarını alabilme imkanı elde edilmektedir. Ayrıca ders planı güncellemelerimize, kariyerine Gökçeada'da devam eden mezunlarımızın da sektör temsilcisi olarak davet edildiği [dış paydaş toplantılarının](#) sonuçları da gözetilerek nihai programlar hazırlanmakta, mezunlarımızın öğrenci temsilcileri ile sektörel deneyimlerini paylaştıkları etkinliklerin ve bu etkinliklerde bahsedilen güncel mesleki ve kariyer fikir alışverişlerinin ardından [öğrenci temsilcileri ile gerçekleştirilen ders planı güncelleme toplantıları](#) da yine mezunlarımızın verdiği dolaylı katkılar arasında gösterilebilir.

ÖLÇÜT 2: PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI

2.1. Tanımlanan Program Öğretim Amaçları ve Yayımı

2.1.1. 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 elemanlarından 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. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program öğretim amaçları [kalite güvencesi kapsamında iç](#) ve [dış paydaş](#) görüşleri değerlendirilerek Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2024-2028 Stratejik Planı'na eklenmiştir. Bu amaçlar, [misyon ve vizyonumuzu oluşturan program eğitim amaçları](#) olarak şu şekildedir;

Tablo 2.1 Program Öğretim Amaçları

No	Program Öğretim Amaçları
PÖA1	Eleştirel düşünebilen, kişisel ve mesleki alanda kendini sürekli yenileyen, farklılıklara saygı gösteren, yaratıcı, teknolojik gelişmeleri takip eden, iş piyasasının beklentilerine uygun mezunlar yetiştirmek,
PÖA2	Evrensel üniversite kültürüne uygun akademik disiplin ve kalite anlayışı ile ulusal ve uluslararası düzeyde tercih edilmek,
PÖA3	Evrensel üniversite kültürüne uygun akademik disiplin ve kalite anlayışı ile ulusal ve uluslararası düzeyde tercih edilmek,
PÖA4	Mesleki donanım ve çalışmalarla akademik çevrede en iyi şekilde temsil edilmek,
PÖA5	Sorunlara pratik çözümler sunabilen özgüveni yüksek bireyler yetiştirmek

Belirtilen bu amaçlar ile gerekli 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 gastronomi yakışır tutum ve davranışların kazandırılması için davranış bilimleri, sosyoloji ve insani bilimlerden de yararlanılmaktadır. Ayrıca her yarıyıl yapılan teknik gezi, seminer, workshop ve konferanslarla bu durum perçinlenmektedir.

Mezunlar bu yeterliliklere ne kadar sahip olduğu [hakkında birim web sitemiz aracılığı ile ölçümler](#) yapılmaktadır. 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.

2.2. Program Öğretim Amaçlarının TURAK Tanımına Uyumu

2.2.1. 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.

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.

2.3. Program Öğretim Amaçlarını Belirlemede ve Güncellemede İç ve Dış Paydaşların İşlevleri

2.3.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programının İç Paydaşları;

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı öğrencileri,
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı mezun durumdaki öğrenciler,
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı öğretim elemanları,
- Yüksekokul bünyesindeki diğer bölümlerin (Turizm İşletmeciliği) öğretim elemanları
- Turizm Fakültesi Dekanlığı,
- Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Rektörlüğü.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programının Dış Paydaşları aşağıdaki şekildedir;

- Yasal Kuruluşlar (Millî Eğitim Bakanlığı, Yüksek Öğretim Kurumu, Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi)
- Mezunlar
- Meslek Odaları/Birlikler (Türkiye Aşçılar ve Şefler Federasyonu vb.)
- Ulusal ve Uluslararası Eğitim ve Araştırma Kurumları,
- Diğer üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri
- Özel Sektör Kuruluşları

2.3.2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü iç ve dış paydaşlarının program öğretim amaçlarına sağladığı katkılar Tablo 2.2'de belirtilmektedir.

Tablo 2.2. Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde İç ve Dış Paydaşların Katkısı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı öğrencileri,	<ul style="list-style-type: none">• Öğrencilerin programa ilişkin görüş ve önerileri, bölüme başladıkları ilk yıl gerçekleştirilen Tanışma Toplantısı ile alınmaya başlanmakta, ilerleyen dönemlerde ise;<ol style="list-style-type: none">a) Ders içerisinde,b) Akademik danışmanlarc) Yüksekokul idari birimleri tarafından alınan görüş ve öneriler bölüm ilgili komisyonlarında ve bölüm kurulunda tartışılmaktadır.
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı öğretim elemanları,	<ul style="list-style-type: none">• Bölüm öğretim elemanları dersleri etkin olarak sürdürmekte, aylık bölüm kurulu toplantılarında öğretim amaçları ile görüş ve önerilerini sunmaktadır. İyileştirmeye yönelik öneriler kayıt altına alınarak uygulamaya yönelik girişimlere başlanılmaktadır.
Yüksekokul bünyesindeki diğer bölümlerin öğretim elemanları	<ul style="list-style-type: none">• Yüksekokul bünyesinde ders veren diğer öğretim elemanlarının görüşleri, birebir iletişim ortamında, Yüksekokul Akademik Kurul toplantılarında dikkate alınmaktadır. İlgili öğretim elemanlarından bazıları da Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde ders yürüterek katkı sağlamaktadır.
Yüksekokul Müdürlüğü	<ul style="list-style-type: none">• Eğitim-öğretim kalitesinin geliştirilmesi ve hukuksal değişikliklerin uygulanması hususunda katkı sağlamakta, ayrıca Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından öngörülen iyileştirme çalışmalarında dış paydaşlarla olan bağlantının sağlanarak temel destek noktasını oluşturmaktadır.
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Rektörlüğü	<ul style="list-style-type: none">• Bölüme öğrenci kabul kontenjanlarının yıllık olarak onaylanması, akademik kadronun iyileştirilmesi, bölüme bütçe sağlanması, diğer akademik birimlerden öğretim elemanı temin edilmesi, sosyal olanakların sağlanması hususlarında katkı sağlamaktadır.
Bölüm Mezunları	<ul style="list-style-type: none">• Program öğretim amaçlarının değerlendirilmesi için mezun öğrencilere yönelik öğretim amaçlarının test edildiği anketler ve düzenli aralıklarla toplantılar yapılmaktadır.
Yerel Yönetimler	<ul style="list-style-type: none">• Program öğretim amaçlarının değerlendirilmesi için yerel yönetimlere yönelik öğretim amaçlarının test edildiği anketler ve düzenli aralıklarla toplantılar yapılmaktadır.

2.4. Program Öğretim Amaçlarına Ulaşma

Program öğretim amaçları, Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu web sitesinde Bölümler sekmesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Bilgileri menüsünde "[Genel Bilgiler](#)" başlığında yayımlanmaktadır.

2.4.1. 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 paydaş görüşleri](#) 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. Tüm bu süreçler [COMÜ Eğitim-Öğretim Kalite Güvence Sistemi](#) çerçevesinde işletilmektedir.

2.4.2. Süreç kapsamında 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.

ÖLÇÜT 3: PROGRAM ÖĞRENİM ÇIKTILARI

3.1. Program Öğrenim Çıktıları

3.1.1. . Program çıktılarına Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü web sitesi "[Bölüm Bilgileri](#)" menüsünden ve yüksekokul web sitesi Kalite Güvence menüsü "[Program ve Eğitim Öğretim Bilgi Sistemi](#)" ulaşılabilmektedir. Bu kapsamda Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün program çıktıları aşağıda sunulmuştur:

Tablo 3.1.1. Program Öğrenim Çıktıları

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

Tablo 3.1.2. Programa Ait Program Öğrenim Çıktılarının (PÖÇ) Yeterliliklere Göre Dağılımı

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

3.2. Program Öğrenim Çıktılarını Belirleme ve Güncelleme Yöntemi ve Süreci

3.2.1. 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 [dış paydaş anketi](#)
- Yılda bir kez yapılan [yeni mezun anketi](#)

- Yılda bir kez yapılan [iç paydaş 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](#)
- Stratejik plan ve iç kontrol raporu oluşturma [komisyonları](#)
- [Faaliyet raporları](#)
- [Görev tanımları ve iş akış şemaları](#)

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

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

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

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

- Yılda bir kez yapılan [yeni mezun anketi](#),
- Yılda iki kez yapılan [öğrenci ders değerlendirme anketi](#),

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

Yeni mezun anketi ve [Mezun İletişim Sistemi](#) 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 çıktılarını 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 çıktılarının öğrenciler tarafından ne derecede kazanıldığı sınav, ödev, proje vb. gibi ölçme araçları üzerinden değerlendirilmektedir. Bu değerlendirme ile Lisans Programının program çıktılarını ne ölçüde sağladığına ilişkin en önemli veri elde edilmiş olur. Böylece, öğrenci çalışmalarının esas alındığı sistematik bir ölçüm gerçekleştirilebilmektedir.

3.3. Program Öğrenim Çıktılarının Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ile Uyumu

3.3.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program çıktılarının hazırlanması sürecinde TYYÇ incelenmiş ve program çıktılarına söz konusu yetkinlikler yansıtılmıştır. Program çıktıların TYYÇ ile uyumu Tablo 3.3.1.'de sunulmaktadır. Buna göre TYYÇ boyutlarının öğretim çıktılarıyla karşılaştırılmasında uyumun yüksek olduğu, üç değerinin yer aldığı kısımlarda yüksek katkı değeri varken, diğerlerinde orta düzey bir uyum söz konusudur. Bu kapsamda 15 adet program çıktısı ile 3 adet TYYÇ Boyutları karşılaştırılması sonucu tüm çıktılar ile amaçlar arasında en az orta düzey bir uyum varlığı görülmektedir.

Tablo 3.3.1. TYYÇ ve PÖÇ İlişkisi Tablosu

TYYÇ BOYUTLARI		KURUM PÖÇ No														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
BİLGİ		3	2	2	2	3	1	1	1	3	1	2	3	2	2	3
BECERİ		3	3	3	3	2	2	3	2	2	1	2	1	1	3	1
YETKİNLİK	Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği	2	1	3	1	1	1	3	3	1	1	1	1	1	1	1
	Öğrenme Yetkinliği	1	1	1	2	2	1	2	1	3	1	2	2	2	1	1
	İletişim ve Sosyal Yetkinlik	1	1	1	2	3	3	2	3	1	3	3	2	3	1	1
	Alana Özgü Yetkinlik	3	3	2	3	3	3	1	3	3	2	3	3	1	3	3

3.4. Program Öğrenim Çıktılarının Program Amaçları İle Uyumu

3.4.1. 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 ile programın öğretim amaçları uyum göstermektedir. Program amaçlarına ulaşmak için program çıktılarını sağlayan derslerden başarılı olan öğrencilerin bu amaçlara ulaşması beklenmektedir.

Program amaçları ile program çıktıların uyum göstergesi Tablo 3.4'te aşağıdaki şekilde gösterilmiştir. Buna göre altı değerinin yer aldığı amaçlar ve program amaç karşılaştırılmasında uyumun yüksek olduğu, üç değerinin yer aldığı kısımlarda ise orta düzey bir uyum söz konusudur. Bu kapsamda 15 adet program çıktısı ile 3 adet program öğretim amaçlarının karşılaştırılması sonucu tüm çıktılar ile amaçlar arasında en az orta düzey bir uyum varlığı görülmektedir.

Tablo 3.4. PÖA ve PÖÇ İlişkisi

KURUM PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI ¹	KURUM PÖÇ No:														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
P.Ö.A.1. Eleştirel düşünebilen, kişisel ve mesleki alanda kendini sürekli yenileyen, farklılıklara saygı gösteren, yaratıcı, teknolojik gelişmeleri takip eden, iş piyasasının beklentilerine uygun mezunlar yetiştirmek,	2	2	1	3	3	2	3	2	3	2	2	3	1	3	1
P.Ö.A.2. Evrensel üniversite kültürüne uygun akademik disiplin ve kalite anlayışı ile ulusal ve uluslararası düzeyde tercih edilmek,	1	1	2	2	3	1	2	3	2	3	3	3	3	2	2
P.Ö.A.3. Evrensel üniversite kültürüne uygun akademik disiplin ve kalite anlayışı ile ulusal ve uluslararası düzeyde tercih edilmek,	2	1	3	2	2	1	2	3	3	2	2	3	2	2	3
P.Ö.A.4. Mesleki donanım ve çalışmalarla akademik çevrede en iyi şekilde temsil edilmek,	3	3	2	2	1	1	2	2	2	1	1	3	1	3	2
P.Ö.A.5. Sorunlara pratik çözümler sunabilen özgüveni yüksek bireyler yetiştirmek	1	1	3	3	2	2	3	3	1	3	3	1	1	2	1

P.Ö.A.6. Bilgi çağının gereklerine uygun olarak, bilimsel gelişmelere açık, mesleki anlamda gelişmeleri takip eden yenilikçi ve örnek bir bölüm olmaktadır.	3	2	1	2	2	3	2	2	3	2	2	3	2	3	2	3	2
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

3.5. Program Öğrenim Çıktılarının TURAK Çıktıları İle Uyumu

3.5.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program çıktılarının hazırlanması sürecinde, TURAK lisans düzeyi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü çıktıları incelenmiş ve program çıktılarına söz konusu yetkinlikler yansıtılmıştır. Program Çıktılarının TURAK Çıktıları İle Uyumunun Karşılaştırılması Tablo 3.5.1'de sunulmaktadır.

Tablo 3.5.1. TURAK Ortak Program Öğrenim Çıktıları ve PÖÇ İlişkisi

TURAK ORTAK PROGRAM ÖĞRENİM ÇIKTILARI ¹	KURUM PÖÇ No: ²														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
GMS.L.1)Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası iş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma, gıda güvenliği ve kalite kontrol ile ilgili standartları anlatır.			X											X	X
GMS.L.2)İşletme ve yönetim fonksiyonlarını kullanarak menü planlaması, yiyecek içecek maliyet kontrolü ve analizi yapar.				X			X			X	X				
GMS.L.3)Alanıyla ilgili çalışmalarda estetik ve sanatsal beceriler gösterir, gıda maddelerinin duyu analizlerini yapar.		X			X	X									
GMS.L.4)Yiyecek ve içeceklerin hazırlık, sunum ve servis edilme tekniklerini uygulamalı olarak anlatır.	X	X				X						X		X	
GMS.L.5)Klasik ve modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini gösterir.	X	X										X		X	
GMS.L.6)Gıdaların özelliklerini ve besin değerlerini bilerek hammaddenin seçiminden tüketilmesine kadar geçen ürün yaşam evlerinin tamamını başarılı şekilde yönetir.			X	X	X		X		X		X	X			
GMS.L.7)Türk ve dünya mutfaklarının farklılık ve benzerliklerini karşılaştırarak ulusal ve uluslararası tüm reçeteleri hazırlar.					X							X			X
GMS.L.8)Değişen tüketici beklentilerini karşılamak üzere yenilikçi bakış açısıyla çözümler üretir.				X			X	X		X	X			X	

Tablo 3.5.2. TURAK Programına Özgü Program Öğrenim Çıktıları ve PÖÇ İlişkisi

TURAK PROGRAMINA ÖZGÜ PÖÇ'LER	KURUM PÖÇ No:														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1.Alanı ile ilgili ulusal-uluslararası iş sağlığı, iş ve gıda güvenliği mevzuatlarını bilir ve uygular.			X											X	X
2.Hijyen ve sanitasyon kurallarını bilir ve uygular.			X												X
3.Alanına ilişkin teknolojik araçları ve mutfak ekipmanlarını tanıır ve kullanımşekillerini bilir.	X													X	
4.İşletme ve yönetim fonksiyonları ile menü planlama ve yiyecek içecek maliyet kontrolünü bilir ve uygular.				X			X			X	X				
5.Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ihtiyaç duyulan sanatsal bilgi ve becerileri kazanır, gıda maddelerine yönelik “duyusal analiz” ve “kalite kontrol” yeteneğine sahip olur.		X			X	X									
6.Kuver tasarımı, sunum ve servis tekniklerini bilir ve uygular.	X	X				X						X		X	
7.Klasik / modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini bilir.	X	X										X		X	
8.Gıdaların özellikleri ve besin değerleri hakkında bilgi sahibi olur. Bu şekilde; hammaddenin seçiminden, işlenmesi, sunumu ve tüketilmesine kadar geçen ürün yaşam evlerinin tamamını başarılı şekilde yürütme becerisini kazanır.			X	X	X		X		X		X	X			
9.Türk ve dünya mutfaklarını tanıır, farklılık ve benzerliklerini bilir, özellikle bir bölge mutfağında uzmanlaşır; yöresel ve uluslararası tüm reçetelere nasıl ulaşacağını bilir ve prosedürleri takip edebilir.					X							X			X
10.Türk mutfağının tarihsel gelişimi hakkında bilgi sahibi olur ve değişen tüketici beklentilerini karşılayabilmek için sahip olunması gereken yenilikçi bakış açısını kazanır.					X			X		X	X			X	

3.6. TURAK Çıktılarına Ulaşılması

3.6.1. Mezun olmuş veya mezuniyet aşamasına gelmiş öğrenciler bakımından TURAK ortak çıktılarına ulaşıldığı ve buna ilişkin kanıtlar Tablo 3.6.1.'de belirtilmiştir.

Tablo 3.6.1. TURAK Ortak PÖÇ'lere İlişkin Kanıtlar/Belgeler Tablosu

TURAK ORTAK PÖÇ'LER ¹	KANIT ADLARI/BELGELER ²
GMS.L.1) Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası iş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma, gıda güvenliği ve kalite kontrol ile ilgili standartları anlatır.	<ul style="list-style-type: none">• Gıda Güvenliği ve Hijyen Dersi• İş Sağlığı ve Güvenliği• Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü Yaz Stajı Uygulama İlkeleri Ve Esasları
GMS.L.2) İşletme ve yönetim fonksiyonlarını kullanarak menü planlaması, yiyecek içecek maliyet kontrolü ve analizi yapar.	<ul style="list-style-type: none">• Genel İşletme Dersi• Menu Yönetimi Dersi• Mutfak Teknikleri Dersi• Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü Yaz Stajı Uygulama İlkeleri Ve Esasları

GMS.L.3) Alanıyla ilgili çalışmalarda estetik ve sanatsal beceriler gösterir, gıda maddelerinin duyuşal analizlerini yapar.	<ul style="list-style-type: none"> • Gıdalarda Duyusal Analiz Dersi • Temel Sanat Eğitimi Dersi • Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü Yaz Stajı Uygulama İlkeleri Ve Esasları
GMS.L.4) Yiyecek ve içeceklerin hazırlık, sunum ve servis edilme tekniklerini uygulamalı olarak anlatır.	<ul style="list-style-type: none"> • Kahve Kültürü ve Baristalık Dersi • Yiyecek ve İçecek Servisi Dersi • Mutfak Teknikleri Dersi • Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü Yaz Stajı Uygulama İlkeleri Ve Esasları
GMS.L.5) Klasik ve modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini gösterir.	<ul style="list-style-type: none"> • Yöresel Mutfak Dersi • Mutfak Akımları Dersi • Slow Food Dersi • Yaratıcı Yemek Pişirme Dersi • Mutfak Teknikleri Dersi • Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü Yaz Stajı Uygulama İlkeleri Ve Esasları
GMS.L.6) Gıdaların özelliklerini ve besin değerlerini bilerek hammaddenin seçiminden tüketilmesine kadar geçen ürün yaşam evlerinin tamamını başarılı şekilde yönetir.	<ul style="list-style-type: none"> • Beslenmenin Temel İlkeleri Dersi • Mutfak Teknikleri Dersi • Mutfak Yönetimi Dersi • Menü Yönetimi Dersi • Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü Yaz Stajı Uygulama İlkeleri Ve Esasları
GMS.L.7) Türk ve dünya mutfaklarının farklılık ve benzerliklerini karşılaştırarak ulusal ve uluslararası tüm reçeteleri hazırlar.	<ul style="list-style-type: none"> • Yöresel Mutfak Dersi • Mutfak Akımları Dersi • Slow Food Dersi • Yaratıcı Yemek Pişirme Dersi • Mutfak Teknikleri Dersi • Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü Yaz Stajı Uygulama İlkeleri Ve Esasları
GMS.L.8) Değişen tüketici beklentilerini karşılamak üzere yenilikçi bakış açısıyla çözümler üretir.	<ul style="list-style-type: none"> • Gıdalarda Duyusal Analiz Dersi • Mutfak Akımları Dersi • Tüketici Davranışları Dersi • Yaratıcı Yemek Pişirme Dersi • Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü Yaz Stajı Uygulama İlkeleri Ve Esasları

3.6.2. Mezun olmuş veya mezuniyet aşamasına gelmiş öğrencilerin TURAK programa özgü çıktılara ulaşmış olduklarını kanıtlamak, programın eğitim-öğretim faaliyetlerinin başarı düzeyini göstermesi açısından kritik bir rol oynamaktadır. Bu kapsamda, her bir çıktının sağlandığını göstermek amacıyla ders içerikleri, öğrenci çalışmaları, staj deneyimleri, uygulama derslerinden elde edilen sonuçlar, sektör temsilcilerinin geri bildirimleri ve mezun anketleri gibi somut verilerin analiz edilmesi gerekmektedir. Bu kanıtlar, öğrencilerin bilgi, beceri ve yetkinlik düzeylerinin TURAK standartlarına uygun şekilde geliştiğini gösterecektir.

Programda kullanılan yöntemler ve uygulamalar, öğrencilere teori ve pratiği bir arada sunarak, sektörde ihtiyaç duyulan niteliklere sahip bireyler yetiştirmeyi hedeflemektedir. Örneğin, uygulamalı mutfak dersleri, staj programları, sektör gezileri, [sektör kabulleri](#) ve danışman görüşmeleri gibi faaliyetler, öğrencilerin mesleki yeterliliklerini geliştirmeye yönelik önemli adımlar arasında yer almaktadır. Özellikle mezunların sektörel başarısı ([Kanıt 1](#), [Kanıt 2](#)) ve iş yerlerinden alınan geri bildirimler, bu çıktılara ulaşıldığının en önemli göstergelerindedir.

Tablo 3.6.2.TURAK Ortak PÖÇ'lere İlişkin Kanıtlar/Belgeler Tablosu

TURAK PROGRAMAMA ÖZGÜ PÖÇ'LER¹	KANIT ADLARI/BELGELER²
1.Alanı ile ilgili ulusal-uluslararası iş sağlığı, iş ve gıda güvenliği mevzuatlarını bilir ve uygular.	<ul style="list-style-type: none">• Gıda Güvenliği ve Hijyen Dersi• Gıda Teknolojisi Dersi• Gıdalarda Duyusal Analiz Dersi• İş Sağlığı ve Güvenliği Dersi• Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü Yaz Stajı Uygulama İlkeleri Ve Esasları
2.Hijyen ve sanitasyon kurallarını bilir ve uygular.	<ul style="list-style-type: none">• Gıda Güvenliği ve Hijyen Dersi• Mutfak Teknikleri I Dersi• Mutfak Teknikleri II Dersi• Gıdalarda Duyusal Analiz Dersi• Mutfak Yönetimi Dersi• Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü Yaz Stajı Uygulama İlkeleri Ve Esasları
3.Alanına ilişkin teknolojik araçları ve mutfak ekipmanlarını tanıır ve kullanım şekillerini bilir.	<ul style="list-style-type: none">• Mutfak Teknikleri I Dersi• Mutfak Teknikleri II Dersi• Mutfak Yönetimi Dersi• Yemek Stilistiği ve Fotoğrafçılık Dersi• İleri Mutfak Uygulamaları Dersi• Pastacılık ve Çikolata Yapımı Dersi• Soğuk Mutfak Dersi• Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü Yaz Stajı Uygulama İlkeleri Ve Esasları• Sektörel Gezi• Yemek Yarışmaları• Sektör Temsilcisi Ziyaretleri
4.İşletme ve yönetim fonksiyonları ile menü planlama ve yiyecek içecek maliyet kontrolünü bilir ve uygular.	<ul style="list-style-type: none">• Mutfak Yönetimi Dersi• Gastronomide Pazarlama Dersi• Restoran Yönetimi Dersi• Ziyafet Yönetimi Dersi• Genel İşletme Dersi• Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü Yaz Stajı Uygulama İlkeleri Ve Esasları• Sektörel Gezi• Yemek Yarışmaları
5.Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ihtiyaç duyulan sanatsal bilgi ve becerileri kazanır, gıda maddelerine yönelik "duyusal analiz" ve "kalite kontrol" yeteneğine sahip olur.	<ul style="list-style-type: none">• Gıdalarda Duyusal Analiz Dersi• Yemek Stilistiği ve Fotoğrafçılık Dersi• Temel Sanat Eğitimi Dersi• Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü Yaz Stajı Uygulama İlkeleri Ve Esasları
6.Kuver tasarımı, sunum ve servis tekniklerini bilir ve uygular.	<ul style="list-style-type: none">• Restoran Yönetimi Dersi• Mutfak Teknikleri I Dersi• Mutfak Teknikleri II Dersi• Yemek Stilistiği ve Fotoğrafçılık Dersi• Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü Yaz Stajı Uygulama İlkeleri Ve Esasları
7.Klasik / modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini bilir.	<ul style="list-style-type: none">• İleri Mutfak Uygulamaları Dersi• Dünya Mutfakları I Dersi• Dünya Mutfakları II Dersi• Yöresel Mutfak I Dersi• Yöresel Mutfak II Dersi• Yöresel Mutfak III Dersi• Yöresel Mutfak IV Dersi• Mutfak Teknikleri I Dersi• Mutfak Teknikleri II Dersi• Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü Yaz Stajı Uygulama İlkeleri Ve Esasları
8.Gıdaların özellikleri ve besin değerleri hakkında bilgi sahibi	<ul style="list-style-type: none">• Gıda Güvenliği ve Hijyen Dersi

<p>olur. Bu şekilde; hammaddenin seçiminden, işlenmesi, sunumu ve tüketilmesine kadar geçen ürün yaşam evlerinin tamamını başarılı şekilde yürütme becerisini kazanır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gıdalarda Duyusal Analiz Dersi • Besin Kimyası Dersi • Sürdürülebilir Mutfak Dersi • Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü Yaz Stajı Uygulama İlkeleri Ve Esasları
<p>9.Türk ve dünya mutfaklarını tanıır, farklılık ve benzerliklerini bilir, özellikle bir bölge mutfağında uzmanlaşır; yöresel ve uluslararası tüm reçetelere nasıl ulaşacağını bilir ve prosedürleri takip edebilir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Yöresel Mutfak I Dersi • Yöresel Mutfak II Dersi • Yöresel Mutfak III Dersi • Yöresel Mutfak IV Dersi • Dünya Mutfakları I Dersi • Dünya Mutfakları II Dersi • Mutfak Kültürü Dersi • Gökçeada Mutfağı Dersi • Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü Yaz Stajı Uygulama İlkeleri Ve Esasları
<p>10.Türk mutfağının tarihsel gelişimi hakkında bilgi sahibi olur ve değişen tüketici beklentilerini karşılayabilmek için sahip olunması gereken yenilikçi bakış açısını kazanır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mutfak Kültürü Dersi • Yöresel Mutfak I Dersi • Yöresel Mutfak II Dersi • Yöresel Mutfak III Dersi • Yöresel Mutfak IV Dersi • Mutfak Akımları Dersi • Sürdürülebilir Mutfak Dersi • Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü Yaz Stajı Uygulama İlkeleri Ve Esasları

3.6.3. Akreditasyon başvurusu yapılan program, adı nedeniyle birden fazla TURAK Programa Özgü Öğrenim Çıktısı kümesine ait olması durumu söz konusu değildir.

3.7. Uzaktan Eğitim

3.7.1. Öğrencilere kazandırılması beklenen bilgi, beceri ve yetkinliklere yönelik uygulamalar, [\[Öğrenci\] Uzaktan Öğretim Kullanım Kılavuzu](#)'nda açıkça belirtildiği şekliyle 2020-2021 Akademik Yılı'nda başarıyla hayata geçirilmiştir. Ölçme ve değerlendirme sürecini de içeren ilgili dönemden tecrübe edilerek hazırlanan [yönetmelik](#) olası uzaktan eğitim durumlarında da kullanılacaktır.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, uzaktan eğitim faaliyetlerini Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi (ÇOMÜZEM) aracılığıyla yürütmektedir. Uzaktan eğitim altyapısı, üniversitenin ihtiyaçlarına uygun şekilde özelleştirilmiş olup, Moodle tabanlı bir öğrenme yönetim sistemi kullanılmaktadır. Bu sistem, ders materyallerine erişim, çevrimiçi sınavlar, ödev teslimi ve sanal sınıf uygulamaları gibi birçok işlevi desteklemektedir.

Kullanılan uzaktan eğitim yazılımı, üniversitenin kendi olanaklarıyla geliştirilmemiş olmakla birlikte, açık kaynaklı bir platform olan Moodle üzerine inşa edilmiş ve üniversitenin bilgi işlem birimi tarafından özelleştirilmiştir. Ayrıca, altyapının sürekli olarak güncellenmesi ve teknik destek sağlanması amacıyla ÇOMÜZEM bünyesinde uzman ekipler görev yapmaktadır. Bu sistem, öğrencilerin ve öğretim elemanlarının çevrimiçi eğitime erişimini kolaylaştırarak eğitim kalitesini artırmayı hedeflemektedir

ÖLÇÜT 4: ÖĞRETİM PLANI

4.1. Öğretim Planı (Müfredat)

4.1.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü lisans öğretim planında yer alan dersler Tablo 4.1.1,

4.1.2., 4.1.3., 4.1.4.'te verilmiştir.

Tablo 4.1.1.Öğretim Planı¹

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ- GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER Y.O.									
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ									
Dersin Kodu ve Adı	Z / S	Haftalık Ders Saati			Dil	AKTS Kredisi			Diğer
		T	U	K		Alana uygun öğretim	Seçmeli Dersler		
							Alan içi	Alan dışı	
1.YARIYIL									
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Z	2		2	T				2
Gastronomiye Giriş	Z	3		3	T	6			
Gıda Güvenliği ve Hijyen	Z	3		3	T	5			
Mutfak Teknikleri	Z	2	2	3	T	6			
Kariyer Planlama	Z	2		2	T	2			
Temel Sanat Eğitimi	Z	3		3	T	5			
Türk Dili I	Z	2		2	T				2
Yabancı Dil I (İngilizce)	Z	2		2	İ				2
Toplam		19	2	20		24			6
2.YARIYIL									
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Z	2		2	T				2
Araştırma Yöntemleri	Z	3		3	T	4			
Besin Kimyası	Z	2		2	T	4			
Mutfak Teknikleri II	Z	2	2	3	T	6			
Gıdalarda Duyusal Analiz	Z	1	2	2	T	4			
Mutfak Kültürü	Z	3		3	T	6			
Türk Dili II	Z	2		2	T				2
Yabancı Dil II (İngilizce)	Z	2		2	İ				2
Toplam		17	4	19		24			6
3.YARIYIL									
Tarıma Dayalı Sanayi Ekonomisi	Z	2		2	T	4			
Mutfak Yönetimi	Z	2		2	T	4			
Yöresel Mutfak I (Ege, Akdeniz)	Z	2	2	3	T	5			
Genel İşletme	Z	2		2	T	2			
Alternatif Turizm	Z	2		2	T	3			
İş Sağlığı ve Güvenliği	Z	2		2	T	2			
Seçmeli Ders Grubu 3	S			5	T		10		
Toplam		12	2	18		20	10		
4.YARIYIL									
Gıda Teknolojisi	Z	2		2	T	4			
Yöresel Mutfak II (Marmara, Osmanlı)	Z	2	2	3	T	5			
Ürün Belirleme ve Satın Alma	Z	3		3	T	4			
Girişimcilik	Z	2		2	T	2			
Mesleki Etik	Z	3		3	T	5			
Seçmeli Ders Grubu 4	S			4	T		10		
Toplam		12	2	17		20	10		

Tablo 4.1.1.Öğretim Planı Devamı

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ- GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER Y.O. GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ									
Dersin Kodu ve Adı ^{2,3}	Z/ S ⁴	Haftalık Ders Saati ⁵			Dil ⁶	AKTS Kredisi ⁷			
		T	U	K		Alana uygun öğretim ⁸	Seçmeli Dersler		Diğer ⁹
							Alan içi	Alan dışı	
5.YARIYIL									
Mutfak Akımları	Z	3		3	T	3			
Yöresel Mutfak III (Karadeniz-Doğu Anadolu)	Z	2	2	3	T	5			
Dünya Mutfakları I	Z	2	2	3	T	5			
Gastronomi Sosyolojisi	Z	2		2	T	2			
Pastacılık ve Çikolata Yapımı	Z	1	2	2	T	5			
Seçmeli Ders Grubu 5	S			4	T		10		
Toplam		10	6	17		20	10		
6.YARIYIL									
Yöresel Mutfak IV (İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu)	Z	2	2	3	T	5			
Staj	Z	0	2	1	T	8			
Dünya Mutfakları II	Z	2	2	3	T	5			
Gastronomide Pazarlama	Z	2		2	T	2			
Seçmeli Ders Grubu 6	S			5	T		10		
Toplam		6	6	14		20	10		
7.YARIYIL									
Soğuk Mutfak	Z	2	2	3	T	3			
Sürdürülebilir Mutfak	Z	2		2	T	2			
Otlar ve Baharatlar	Z	1	2	2	T	5			
İleri Mutfak Uygulamaları	Z	2	2	3	T	5			
Özel Beslenme Mutfağı	Z	2	2	3	T	5			
Seçmeli Ders Grubu 7	S			4	T		10		
Toplam		9	8	17		20	10		
8.YARIYIL									
Bitirme Çalışması	Z	0	4	2	T	8			
Seçmeli Ders Grubu 8	S			15	T	22			
Toplam		0	4	17		30			
4 veya 8 yarıyıl genel toplamı		85	34	139		178	50		12
GENEL TOPLAM						240			
Kategori Toplamları ¹⁰						178	50		12
Toplamların Genel Toplamdaki Yüzdesi						%74.2	%20.8		%5
Toplamlar, bu satırlardan en az birini sağlamalıdır.	En düşük AKTS		Önlisans			75			
			Lisans			150			
			En düşük %			%62,5	%25		

Tablo 4.1.1’de bölümde verilen derslerin “alanına uygun temel öğretim”, “alanına uygun öğretim” ve seçmeli dersler” kategorilerinde AKTS toplamlarının genel AKTS toplamı içerisindeki yüzde dağılımlarına yer verilmiştir. Bu kapsamda tabloda ön görülen AKTS ve yüzdelik dağılımlarının uygun olduğu görülmektedir.

Tablo 4.1.2. Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler

2024/ 2025 AKADEMİK YILI DERS PLANI						
I. YARIYIL / GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ²			AKTS	ALAN İÇİ X koyunuz	ALAN DIŞI X koyunuz
	T	U	K			
Toplam Kredi						
II. YARIYIL / BAHAR						
Toplam Kredi						
III. YARIYIL / GÜZ						
	T	U	K			
Süt ve Süt Ürünleri	1	2	2	6	X	
Unlu Mamuller	1	2	2	6	X	
Zeytin ve Zeytinyağı	1	2	2	6	X	
Otel İşletmeciliği	3		3	4		X
Hizmet Pazarlaması	3		3	4	X	
Gastronomi ve Medya	3		3	4	X	
Toplam Kredi:				10		
IV. YARIYIL / BAHAR						
	T	U	K			
İşlenmiş Et Ürünleri	1	2	2	6	X	
Gastronomi ve İnovasyon	2	0	2	4	X	
Protokol ve Görgü Kuralları	2	0	2	4		X
Peynir Çeşitleri	1	2	2	6	X	
Tüketici Davranışları	2	0	2	4		X
Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık	1	2	2	6	X	
Toplam Kredi				10		

Tablo 4.1.2. Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler (Devamı)

2024/ 2025 AKADEMİK YILI DERS PLANI						
V. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ²			AKTS	ALAN İÇİ X koyunuz	ALAN DIŞI X koyunuz
	T	U	K			
Ekoloji ve Sürdürülebilirlik	2	0	2	4		X
Kırsal Kalkınma	2	0	2	4		X
Yenilebilir Bitki ve Çiçekler	2	0	2	4	X	
Mesleki İngilizce I	1	2	2	6	X	
Mesleki Yunanca 1	1	2	2	6	X	
Yaratıcı Yemek Pişirme	1	2	2	6	X	
Toplam Kredi				10		
VI. YARIYIL /BAHAR						
Bahçe Ürünleri Yetiştirme	1	2	2	6		X
Mesleki İngilizce II	1	2	2	6	X	
Mesleki Yunanca II	1	2	2	6	X	
Ziyafet Yönetimi	3	0	3	4		X
Restoran Yönetimi	3	0	3	4		X
Mekan Tasarımı ve Konsept Geliştirme	3	0	3	4		X
Toplam Kredi				10		
VII. YARIYIL /GÜZ						
	T	U	K			
Gökçeada Mutfağı	1	2	2	6	X	
Mesleki Yunanca III	1	2	2	6	X	
Mesleki İngilizce III	1	2	2	6	X	
Tarımsal Pazarlama	2	0	2	4		X
Sokak Lezzetleri	2	0	2	4	X	

Tablo 4.1.2.1.Derslerin TURAK Ortak PÖÇ'lerle İlişkisi

TURAK ORTAK PÖÇ'LER	ZORUNLU DERSLER		SEÇİMLİK DERSLER	
	Ders adı	Katkısı	Ders adı	Katkısı
GMS.L.1) Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası iş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma, gıda güvenliği ve kalite kontrol ile ilgili standartları anlatır.	Gıda Güvenliği ve Hijyen	3	Gastronomide Bilgisayar Uygulamaları	2
	Gıdalarda Duyusal Analiz	1	Süt ve Süt Ürünleri	1
	Mutfak Yönetimi	2		
	Mutfak Akımları	1		
GMS.L.2) İşletme ve yönetim fonksiyonlarını kullanarak menü planlaması, yiyecek içecek maliyet kontrolü ve analizi yapar.	Mutfak Yönetimi	1	Gastronomide Bilgisayar Uygulamaları	3
			Gıda Teknolojisi	3
			Gastronomi ve İnovasyon	3
			Ziyafet Yönetimi	2
GMS.L.3) Alanıyla ilgili çalışmalarda estetik ve sanatsal beceriler gösterir, gıda maddelerinin duyusal analizlerini yapar.	Pastacılık ve Çikolata Yapımı	2	Restoran Yönetimi	3
	Temel Sanat Eğitimi	2	Yaratıcı Yemek Pişirme	1
	Gıdalarda Duyusal Analiz	2	Süt ve Süt Ürünleri	2
	İleri Mutfak Uygulamaları	2	Gastronomi ve Medya	2
GMS.L.4) Yiyecek ve içeceklerin hazırlık, sunum ve servis edilme tekniklerini uygulamalı olarak anlatır.			Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık	2
	Soğuk Mutfak	3		
	Özel Beslenme Mutfağı	3	Kahve Kültürü ve Baristalık	2
	Pastacılık ve Çikolata Yapımı	3	Yaratıcı Yemek Pişirme	3
	Dünya Mutfakları	2	Süt ve Süt Ürünleri	1
			Ziyafet Yönetimi	1
			Restoran Yönetimi	2
			İşlenmiş Et Ürünleri	2
			Yiyecek ve İçecek Servisi	3
		Mesleki İngilizce I	1	
		Mesleki İngilizce II	1	
GMS.L.5) Klasik ve modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini gösterir.	Özel Beslenme Mutfağı	2	Yaratıcı Yemek Pişirme	3
	Pastacılık ve Çikolata Yapımı	3	Kahve Kültürü ve Baristalık	3
	Mutfak kültürü	2	Gastronomi ve İnovasyon	1
	Soğuk Mutfak	2		
	Yöresel Mutfak	3		
	Mutfak Teknikleri I	2		
	Mutfak Teknikleri II	2		
	Dünya Mutfakları	3		
İleri Mutfak Uygulamaları	3			
GMS.L.6) Gıdaların özelliklerini ve besin değerlerini bilerek hammaddenin seçiminden tüketilmesine kadar geçen ürün yaşam evlerinin tamamını başarılı şekilde yönetir.	Özel Beslenme Mutfağı	3	Süt ve Süt Ürünleri	2
	Besin Kimyası	3	Gıda Teknolojisi	2
	Dünya Mutfakları	1	Kahve Kültürü ve Baristalık	1
	İleri Mutfak Uygulamaları	2		
GMS.L.7) Türk ve dünya mutfaklarının farklılık ve benzerliklerini karşılaştırarak ulusal ve uluslararası tüm reçeteleri hazırlar.	Pastacılık ve Çikolata Yapımı	2	Yaratıcı Yemek Pişirme	3
	Mutfak kültürü	3	Kahve Kültürü ve Baristalık	1
	Soğuk Mutfak	2	Ziyafet Yönetimi	1
	Mutfak kültürü	2		

	Gastronomiye Giriş	1		
	Gastronomi Sosyolojisi	1		
	Dünya Mutfakları	3		
	İleri Mutfak Uygulamaları	2		
	Araştırma Yöntemleri	2		
	Bitirme Çalışması	2		
GMS.L.8) Değişen tüketici beklentilerini karşılamak üzere yenilikçi bakış açısıyla çözümler üretir.	Mutfak kültürü	1	Gastronomi ve İnovasyon	2
	Alternatif Turizm	1	Gıda Teknolojisi	3
	Gastronomi Sosyolojisi	2	Gastronomi ve Medya	1
	Mutfak Akımları	2	Ziyafet Yönetimi	2
	Araştırma Yöntemleri	2	Restoran Yönetimi	2
	Bitirme Çalışması	2	Unlu Mamuller	2
			Gastronomide Pazarlama	2
			Hizmet Pazarlaması	2
			Tüketici Davranışları	3
			Dijital Pazarlama	2
			Gastronomide Yeni Eğilimler	3

Tablo 4.1.2.2.Derslerin TURAK Programa Özgü PÖÇ'lerle İlişkisi

TURAK PROGRAMA ÖZGÜ PÖÇ'LER ¹	ZORUNLU DERSLER		SEÇİMLİK DERSLER	
	Ders adı	Kat kısı	Ders adı	Katkısı
1.Alanı ile ilgili ulusal-uluslararası iş sağlığı, iş ve gıda güvenliği mevzuatlarını bilir ve uygular.	Gıda Güvenliği ve Hijyen	3	Gıda Politikaları	2
	İş Sağlığı ve Güvenliği	3		
	Gıda Teknolojisi	3		
	Ürün Belirleme ve Satın Alma	2		
2.Hijyen ve sanitasyon kurallarını bilir ve uygular.	Gıda Güvenliği ve Hijyen	3	Gıda Politikaları	2
	Gıda Teknolojisi	3		
	İleri Mutfak Uygulamaları	2		
	Soğuk Mutfak	2		
	Özel Beslenme Mutfağı	2		
3.Alanına ilişkin teknolojik araçları ve mutfak ekipmanlarını tanır ve kullanım şekillerini bilir.	Mutfak Teknikleri I	3	Gökçeada Mutfağı	1
	Mutfak Teknikleri II	3		
	Gıda Teknolojisi	3		
	İleri Mutfak Uygulamaları	3		
	Soğuk Mutfak	2		
	Özel Beslenme Mutfağı	2		
	Ürün Belirleme ve Satın Alma	2		
	Dünya Mutfakları I	2		
	Dünya Mutfakları II	2		
	Pastacılık ve Çikolata Yapımı	1		
	Yöresel Mutfak I	1		
	Yöresel Mutfak II	1		
	Yöresel Mutfak III	1		
	Yöresel Mutfak IV	1		
4.İşletme ve yönetim fonksiyonları ile menü planlama ve yiyecek içecek maliyet kontrolünü bilir ve uygular.	Genel İşletme	3	Gastronomi ve İnovasyon	3
	Girişimcilik	3	Restoran Yönetimi	3
	Gastronomide Pazarlama	3	Ziyafet Yönetimi	3
	Ürün Belirleme ve Satın Alma	3	Süt ve Süt Ürünleri	2
	Kariyer Planlama	2	Unlu Mamuller	2
	Alternatif Turizm	2	İşlenmiş Et Ürünleri	2
	Mesleki Etik	2		
	Mutfak Teknikleri I	2		
	Yöresel Mutfak I	2		

	Yöresel Mutfak II	2		
	Yöresel Mutfak III	2		
	Yöresel Mutfak IV	2		
	Dünya Mutfakları I	2		
	Dünya Mutfakları II	2		
	Pastacılık ve Çikolata Yapımı	2		
	İş Sağlığı ve Güvenliği	1		
5.Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ihtiyaç duyulan sanatsal bilgi ve becerileri kazanır, gıda maddelerine yönelik “duyusal analiz” ve “kalite kontrol” yeteneğine sahip olur.	Temel Sanat Eğitimi	3	Yaratıcı Yemek Pişirme	3
	Pastacılık ve Çikolata Yapımı	3	Gastronomi ve İnovasyon	3
	Yöresel Mutfak I	3	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık	3
	Yöresel Mutfak II	3	Yenilebilir Bitki ve Çiçekler	2
	Yöresel Mutfak III	3	Mekan Tasarımı ve Konsept Geliştirme	2
	Yöresel Mutfak IV	3	Gökçeada Mutfağı	2
	Dünya Mutfakları I	3	Sokak Lezzetleri	2
	Dünya Mutfakları II	3	Kahve Kültürü ve Baristalık	2
	Gıdalarda Duyusal Analiz	3	Gıda Güvenliği ve Hijyen	1
	Mutfak Teknikleri I	2	Mesleki Etik	
	Dünya Mutfakları II	2		
	Gastronomide Pazarlama	2		
	6.Kuver tasarımı, sunum ve servis tekniklerini bilir ve uygular.	Gastronomide Pazarlama	3	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık
Pastacılık ve Çikolata Yapımı		3	Yaratıcı Yemek Pişirme	3
Yöresel Mutfak I		3	Ziyafet Yönetimi	3
Yöresel Mutfak II		3	Restoran Yönetimi	3
Yöresel Mutfak III		3	Gökçeada Mutfağı	2
Yöresel Mutfak IV		3	Sokak Lezzetleri	2
Dünya Mutfakları I		3	Kahve Kültürü ve Baristalık	2
Dünya Mutfakları II		3		
Mutfak Teknikleri I		2		
Mutfak Teknikleri II		2		
Temel Sanat Eğitimi		2		
Mesleki Etik		1		
Gıda Güvenliği ve Hijyen		1		
7.Klasik / modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini bilir.		Mutfak Teknikleri I	3	Yaratıcı Yemek Pişirme
	Mutfak Teknikleri II	3	Gastronomi ve İnovasyon	3
	Yöresel Mutfak I	3	Sokak Lezzetleri	2
	Yöresel Mutfak II	3	Ziyafet Yönetimi	2
	Yöresel Mutfak III	3	Kahve Kültürü ve Baristalık	2
	Yöresel Mutfak IV	3		
	Dünya Mutfakları I	3		
	Dünya Mutfakları II	3		
	Pastacılık ve Çikolata Yapımı	3		
	Gıda Güvenliği ve Hijyen	1		
	Kariyer Planlama	1		
	8.Gıdaların özellikleri ve besin değerleri hakkında bilgi sahibi olur. Bu şekilde; hammaddenin seçiminden, işlenmesi, sunumu ve tüketilmesine kadar geçen ürün yaşam evlerinin tamamını başarılı şekilde yürütme becerisini kazanır.	Besin Kimyası	3	Süt ve Süt Ürünleri
Gıda Güvenliği ve Hijyen		3	İşlenmiş Et Ürünleri	3
Ürün Belirleme ve Satın Alma		3	Yenilebilir Bitki ve Çiçekler	2
Gıdalarda Duyusal Analiz		3	Ziyafet Yönetimi	1
Pastacılık ve Çikolata Yapımı		3		
Mutfak Teknikleri I		2		
Mutfak Teknikleri II		2		
Dünya Mutfakları I		2		
Dünya Mutfakları II		2		
Mesleki Etik		1		
		Yöresel Mutfak I	3	Gökçeada Mutfağı
	Yöresel Mutfak II	3	Süt ve Süt Ürünleri	2

9.Türk ve dünya mutfaklarını tanıyarak farklılık ve benzerliklerini bilir, özellikle bir bölge mutfağında uzmanlaşır; yöresel ve uluslararası tüm reçetelere nasıl ulaşacağını bilir ve prosedürleri takip edebilir.	Yöresel Mutfak III	3	Yaratıcı Yemek Pişirme	2
	Yöresel Mutfak IV	3	Gastronomi ve İnovasyon	2
	Dünya Mutfakları I	3		
	Dünya Mutfakları II	3		
	Araştırma Yöntemleri	2		
	Restoran Yönetimi	2		
10.Türk mutfağının tarihsel gelişimi hakkında bilgi sahibi olur ve değişen tüketici beklentilerini karşılayabilmek için sahip olunması gereken yenilikçi bakış açısını kazanır.	Yöresel Mutfak II	3	Yaratıcı Yemek Pişirme	3
	Yöresel Mutfak IV	3	Gökçeada Mutfağı	2
	Gastronomi ve İnovasyon	3		
	Yöresel Mutfak I	2		
	Yöresel Mutfak III	2		
	Dünya Mutfakları I	2		
	Dünya Mutfakları II	2		
	Araştırma Yöntemleri	2		
	Mutfak Teknikleri I	1		
	Mutfak Teknikleri II	1		

4.1.3. Derslerin izlenceleri Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Bologna Bilgi Paketi Sisteminde UBYS Eğitim Kataloğu adresinde [Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu](#) sekmesinde yayınlanmaktadır.

4.2. Öğretim Planını Yönetim Sistemi

4.2.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları programında öğretim planı, öğrencilerin hem teorik bilgiyi hem de pratik becerileri kazanmasını destekleyecek çeşitli öğretim yöntemleri ile uygulanmaktadır. Anlatım yöntemi, mutfak bilimi, beslenme, gıda güvenliği ve işletmecilik gibi temel konuların aktarılmasında kullanılırken, tartışma yöntemi öğrencilere mutfak kültürü, sürdürülebilir gastronomi ve yenilikçi mutfak teknikleri üzerine fikir alışverişini yapma fırsatı sunar. Örnek olay analizi, gıda sektöründeki gerçek senaryolar üzerinden problem çözme becerilerini geliştirirken, gösterip yaptırma yöntemi uygulamalı mutfak derslerinde öğretim elemanları ve sektörden şeflerin rehberliğinde öğrencilerin birebir deneyim kazanmasını sağlar. Problem çözme yaklaşımı, mutfakta karşılaşılan operasyonel ve teknik zorlukları aşmada kritik bir rol oynar. Bireysel çalışmalar, öğrencilerin reçete geliştirme ve mutfak yönetimi gibi alanlarda kendilerini geliştirmelerine olanak tanırken, grup çalışmaları, ekip çalışmasının önemini vurgulayarak mutfakta uyumlu ve verimli bir işleyişi destekler. Ayrıca, beyin fırtınası ve soru-cevap teknikleri, menü tasarımı, lezzet eşleştirme ve yaratıcı tarifler geliştirme süreçlerinde öğrencilerin yenilikçi düşüncelerine katkı sağlar. Rol oynama ve aktif öğrenme yöntemleri ise servis ve mutfak yönetimi gibi konularda öğrencilerin müşteri deneyimini anlamasına ve profesyonel mutfak ortamına uyum sağlamasına yardımcı olur. Bu yöntemlerin dengeli ve etkin kullanımı, öğrencilerin sektöre donanımlı ve yaratıcı şefler olarak hazırlanmasını sağlamaktadır.

Tablo 4.2.1. Derslerin Öğretim Yöntemleri

DERSLER ¹	ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ ²														
	Anlatım	Tartışma	Örnek olay	Gösterip yaptırma	Problem çözme	Bireysel Çalışma	Grup çalışması	Beyin fırtınası	Gösteri	Soru-cevap	Drama	Rol oynama	Aktif öğrenme	Benzetim	Münazara
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	X									X					
Gastronomiye Giriş	X	X								X					
Gıda Güvenliği ve Hijyen	X	X					X			X					
Mutfak Teknikleri I	X			X		X	X			X					
Kariyer Planlama	X	X								X					
Temel Sanat Eğitimi	X														

Türk Dili I	X	X																		
Yabancı Dil I (İngilizce)	X							X		X		X								
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	X									X										
Araştırma Yöntemleri	X	X	X		X	X	X	X		X			X							
Besin Kimyası	X																			
Mutfak Teknikleri II	X			X		X	X			X										
Gıdalarda Duyusal Analiz	X			X		X	X			X										
Mutfak Kültürü	X		X							X										
Türk Dili II	X	X																		
Yabancı Dil II (İngilizce)	X							X		X		X								
Tarıma Dayalı Sanayi Ekonomisi	X									X										
Mutfak Yönetimi	X			X		X	X			X										
Yöresel Mutfak I (Ege, Akdeniz)				X														X		
Genel İşletme	X		X							X										
Alternatif Turizm	X	X								X										
İş Sağlığı ve Güvenliği	X	X								X										
Gıda Teknolojisi	X									X										
Yöresel Mutfak II (Marmara, Osmanlı)				X														X		
Ürün Belirleme ve Satın Alma	X		X							X										
Girişimcilik	X		X							X										
Mesleki Etik	X		X							X										
Mutfak Akımları	X			X		X	X			X										
Yöresel Mutfak III (Karadeniz-Doğu Anadolu)				X														X		
Dünya Mutfakları I	X			X		X	X			X										
Gastronomi Sosyolojisi	X	X	X							X										
Pastacılık ve Çikolata Yapımı	X			X		X	X													
Yöresel Mutfak IV (İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu)				X														X		
Staj				X	X	X	X			X								X		
Dünya Mutfakları II	X			X		X	X			X										
Gastronomide Pazarlama	X	X	X				X	X												
Soğuk Mutfak	X			X		X	X													
Sürdürülebilir Mutfak	X									X								X		
Otlar ve Baharatlar	X		X							X										
İleri Mutfak Uygulamaları	X			X		X	X			X										
Özel Beslenme Mutfağı	X			X		X	X													
Bitirme Çalışması	X	X	X		X	X	X	X		X								X	X	X
Süt ve Süt Ürünleri	X			X		X	X													
Unlu Mamuller				X														X		
Zeytin ve Zeytinyağı	X									X										
Otel İşletmeciliği	X		X							X										
Hizmet Pazarlaması	X	X	X				X	X												
Gastronomi ve Medya	X	X								X										
İşlenmiş Et Ürünleri				X														X		
Gastronomi ve İnovasyon																				
Protokol ve Görgü Kuralları	X	X								X										
Peynir Çeşitleri	X									X								X		
Tüketici Davranışları	X	X	X				X	X												
Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık	X	X		X						X										
Ekoloji ve Sürdürülebilirlik	X		X							X										
Kırsal Kalkınma	X		X							X										
Yenilebilir Bitki ve Çiçekler	X		X							X										
Mesleki İngilizce I	X			X		X	X			X										
Mesleki Yunanca 1	X		X							X										
Yaratıcı Yemek Pişirme	X			X		X	X													
Bahçe Ürünleri Yetiştirme	X		X	X		X	X													
Mesleki İngilizce II	X			X		X	X			X										

Mesleki Yunanca II	X		X							X				
Ziyafet Yönetimi	X	X								X				
Restoran Yönetimi	X	X								X				
Mekan Tasarımı ve Konsept Geliştirme	X		X							X				
Gökçeada Mutfağı	X									X		X		
Mesleki Yunanca III														
Mesleki İngilizce III	X	X		X						X				
Tarımsal Pazarlama	X	X	X				X	X						
Sokak Lezzetleri	X		X							X				
Gastro Diploması	X		X							X				
Kahve Kültürü ve Baristalık	X			X		X	X							
Mesleki İngilizce IV	X	X		X						X				
Dondurma Çeşitleri	X											X		
Deniz Mahsulleri	X	X		X						X				
Mesleki Yunanca IV	X		X							X				
Yemek Ritüelleri	X		X							X				
Dijital pazarlama	X	X	X				X	X						
Yiyecek Sistemleri	X									X		X		
Saray Mutfağı	X									X		X		
Tüketim Psikolojisi	X	X	X				X	X						
Gıda Politikaları	X									X				
Gastronomi Seminerleri	X		X							X				
Stres Yönetimi	X		X							X				
İşletmede Mesleki Eğitim				X	X	X	X		X	X		X		

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 anlatım, tartışma, örnek olay analizi, gösterip yaptırma, problem çözme, bireysel çalışma, grup çalışması, beyin fırtınası, soru-cevap, rol oynama ve aktif öğrenme gibi teknikler öne çıkmaktadır.

Bölüm Eğitim Planında bulunan derslerin öğrenciye etkin bir biçimde aktarılabilmesi için teorik konuların yanında uygulamalar, projeler, teknik geziler vb. 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, iş hayatındaki güncel ve gerçek uygulamalar dersin sorumlu öğretim elemanı tarafından kullanılmaktadır. Dersler yarı yıl bazında sekiz dönem halinde öğrencilere verilmekte, yarı yıl içerisindeki dersler 15 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 islenmektedir. 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. Bu yöntemle ders; rapor, betimleme ve açıklama şeklinde islenmektedir. 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 bakmaları 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 notları 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 yapmaları 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.

4.2.2. 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.

4.2.3. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü kuruluşundan bugüne kadarki süreçte Öğretim Planını sürekli iyileştirme ve geliştirme çabası içinde olmuştur. Öğretim planı, Bölüm Başkanı ve bölüm öğretim elemanlarından oluşan Bölüm Kurulu tarafından [sürekli olarak incelenmektedir](#). Bu kurul, tüm bölüm öğretim elemanlarını Öğretim Planı konusunda bilgilendirmekte ve Akademik Kurulda alınan kararlar doğrultusunda çalışmalarını yürütmektedirler. Ayrıca güncelleme süreçlerine [öğrenci temsilcileri](#), mezunlar ve [diğer dış paydaşlar](#) da dahil edilmektedirler.

Her akademik yılda açılması planlanan derslere öğretim elemanı görevlendirmesi Bölüm Kurul kararı ve yüksekokul onayı ile gerçekleştirilmektedir. Güz ve bahar yarıyılları sonunda yapılan [Bölüm Kurul toplantılarında](#), o yarıyılın değerlendirmesi yapılmakta ve gelecek yarıyıl için de görüş ve öneriler alınmaktadır. Öğretim planının yürütülmesinde akademik açılış ve kapanış toplantılarına ilave olarak bölümde görevli tam zamanlı, yarı zamanlı ve ders saati ücretli öğretim elemanları ile belirli aralıklarla toplantılar yapılmaktadır. Düzenlenen bu toplantılarda fakülte yönetiminden, öğretim elemanlarından ve öğrencilerden gelen geri bildirimlere göre planlama yapılmaktadır.

Öğretim planında yer alan derslerin içerik, değerlendirme, öğrenim çıktıları, ders planı vb. bilgilerinin standart bir şekilde sunumu ve uygulama birliği için her derse ait ders planı Bologna Bilgi Paketine tanımlanmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim planı Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Bologna Bilgi Paketi ile yürütülmektedir. Öğretim planında yer alan tüm derslere ait bilgiler (ders çıktıları, ders içerikleri, ders kaynakları vb.) [dönem başında bu sistem yardımı ile güncellenmektedir](#). Ayrıca Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ders içeriklerini paylaşma, duyurular vb. için yüksekokul web sayfası, [GUBY Instagram hesabı](#) ve ÇOMÜ OBS ders yönetim sistemi kullanılmaktadır.

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 Toplantıları'nda](#) tartışılarak iyileştirmelere gidilmektedir.

4.3. Alan Uygulama Deneyimi

4.3.1. 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.

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.

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.

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 yarışmalarda](#), derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanacakları, ilgili alan yeterliliklerini ve gerçekçi koşulları/kısıtları (ekonomi, çevre sorunları, sürdürülebilirlik, üretilebilirlik, etik, sağlık, güvenlik, sosyal ve politik sorunlar gibi) içerecek bilgi ve deneyimleri pratik etme şansı sağlamaktadır. 2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılı itibarıyla Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün 7+1 eğitim sistemi uyumlu yeni öğretim planı sayesinde öğrenciler, edindikleri bilgi ve becerileri gerçekçi koşullar ve alan yeterlilikleri çerçevesinde (ekonomi, çevre sorunları, sürdürülebilirlik, üretilebilirlik, etik, sağlık, güvenlik, sosyal ve politik sorunlar gibi) uygulayarak, sektör deneyimiyle eğitimlerini tamamlayarak profesyonel hayata hazır hale gelme fırsatı yakalamaktadır.

4.3.2. Öğrencilerimizin belirli alanlarda uzmanlaşmasına ve sektör deneyimi kazanmasına yönelik olarak Tematik Seçmeli Dersler (Kahve Kültürü ve Baristalık, Peynir Çeşitleri, Zeytin ve Zeytinyağı, Unlu Mamuller, Süt ve Süt Ürünleri vb.), Gastronomi- İşletmecilik Seçmeli Dersleri ve Sosyo-Kültürel Gastronomi Seçmeli Dersleri bulunmaktadır. Bu dersler ikame olarak tüm öğrencilere ilerlemek istedikleri alanda bilgi ve deneyim sunmaktadır. Ayrıca, düzenlenen [kariyer günleri](#) aracılığıyla öğrencilerin yerel sektör temsilcileriyle bir araya gelmesi sağlanarak, tüm öğrencilere eşit deneyim ve fırsat imkânı sunulması hedeflenmektedir. [İşletmelere konuk olarak gerçekleştirilen](#) seçmeli tematik dersler ile öğrenciler her hafta farklı deneyimler yaşayabiliyorken, ikame olarak verilen derslerde [sektörden deneyimli şefler yüksek okulda konuk edilmektedir](#).

4.3.3. Alan uygulama deneyimi, en az 1 yarıyıllık 7+1 sektör uygulamaları şeklinde yapılsa da sisteme 2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı itibarıyla geçildiğinden henüz bir geri dönüş bulunmamaktadır.

4.4. Öğretim Planının Bileşenleri

4.4.1. Öğretim planında yer alan, alanına uygun temel öğretimi sağlayan derslerin AKTS toplamı 178 ve oranı ise %74'2'dir. Alanına uygun temel derslerin tamamı zorunlu dersler ile sağlanmaktadır. Söz konusu derslerde, hem turizm sektörünün genel yapısı ve uygulamaları hem de Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanına ilişkin kapsamlı bilgiler paylaşılmaktadır. Bunun yanı sıra alana ilişkin spesifik uygulamalar gerçekleştirilerek öğretimin pekiştirilmesi sağlanmaktadır. Öğretim planı bileşenlerinin öğrenciler için sağlanmasında kullanılan bir diğer yöntem ise dersler kapsamında sektör profesyonelleri ve/veya sektör temsilcilerinin öğrenciler ile belirli aralıklar ile buluşturulmasıdır. Öğrencilerin ilgili derslerden başarılı olma zorunluluğu da öğretim bileşenlerinin öğrenciler için sağlanmasında somut kriter olarak kullanılmaktadır.

4.4.2. Öğretim planında yer alan, alanına uygun seçmeli ders öğretimi sağlayan derslerin AKTS toplamı 50 ve oranı ise %20,8'dir. Bu dersler, tüm öğrencilere ilerlemek istedikleri alanda bilgi ve deneyim kazandırma fırsatını birbirine ikame şartlarla sunmaktadır

4.4.3. Öğrenci bu aşamada üniversite yönetimi tarafından fakültelerden gelen bilgiler doğrultusunda oluşturulmuş havuzdan ders seçimi yapmaktadır. Seçmeli derslerde öne çıkan özellik, Gastronomi ve Mutfak Sanatları programı ihtiyaçları doğrultusunda oluşturulan ve ilgili yarıyıllarda yer alan bölüme özgü ikame seçmeli dersler olmalarıdır.

4.4.4. Öğretim planında 240 AKTS zorunlu dersler, seçmeli dersler ve staj bileşenlerinden oluşmaktadır. Staj mezun olmak için zorunlu olmakla birlikte, 8 AKTS karşılığı bulunmaktadır.

4.5. Stajlar

Stajların eksiksiz ve belirlenen kriterlere uygun şekilde tamamlanabilmesi için aşağıdaki koşulların sağlanması zorunludur.

4.5.1. Bölümün staj işlemlerini, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisans Programları Yaz Stajı Yönergesi ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisans Programları Yaz Stajı Uygulama Rehberi doğrultusunda yürütmektedir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisans Programları Yaz Stajı Yönergesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesinde lisans düzeyinde öğrenim gören öğrencilerin yaz stajını düzenlemekte, yurtiçi ve yurtdışında yapacakları stajla ilgili faaliyet ve esasları kapsamaktadır. İlgili yönergeye [ÇOMÜ Lisans Eğitimi Öğrenci Staj Yönergesi](#) bağlantısından ulaşılabilmektedir. Yönerge kapsam olarak;

“Madde 2 — Bu Yönergenin hükümleri, Tıp Fakültesi hariç Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesine bağlı staj zorunluluğu olan lisans eğitimi birimlerinin öğrenci stajlarını düzenler. Bölüm stajlarının yürütülmesinde ikinci dayanak olan Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Yaz Stajı Uygulama Rehberi, Turizm Fakültesi öğrencilerinin işyeri stajlarını amaca uygun olarak gerçekleştirmesi için ÇOMÜ Lisans Programları Yaz Staj Yönergesindeki hükümlere ilave olarak izlenecek yöntem, ilke ve kuralları içermektedir.”

Bölüm stajlarının yürütülmesinde ikinci dayanak olan [ÇOMÜ Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü Yaz Stajı Uygulama İlkeleri Ve Esasları](#), yüksekokul öğrencilerinin işyeri stajlarını amaca uygun olarak gerçekleştirmesi için ÇOMÜ Lisans Eğitimi Öğrenci Staj Yönergesindeki hükümlere ilave olarak izlenecek yöntem, ilke ve kuralları içermektedir. Amaç, kapsam, dayanak olarak;

“Amaç, Kapsam ve Dayanak

MADDE 1 - (1) Staj uygulamasının amacı; Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde öğrenim gören öğrencilerin işletmelerde yapacakları yaz stajlarının planlanması, koordine edilmesi, yürütülmesi ve değerlendirilmesi ile ilgili temel ilke, kural ve yöntemleri belirlemek ve uygulanmasını düzenlemektir.

MADDE 2 - (1) Staj uygulaması hükümleri, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde öğrenim gören öğrencilerin altıncı yarıyıldan sonraki yaz döneminde işletmelerde yapacakları stajların planlanması, koordine edilmesi, yürütülmesi ve değerlendirilmesi ile ilgili temel ilke, kural ve yöntemlerini ve uygulanmasını kapsamaktadır.

MADDE 3 - (1) Staj Uygulaması; 04/11/1981 tarihli ve 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu, 31/5/2006 tarihli ve 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu, 5/6/1986 tarihli ve 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu, 17/06/2021 tarihli ve 31514 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Yükseköğretimde Uygulamalı Eğitimler Çerçeve Yönetmeliği ve Çanakkale Onsekiz Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği ile Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Uygulamalı Eğitimler Yönergesi hükümlerine dayanır.”

Öğrencilerin staj süreçleriyle ilgili bilgi ve belgelere daha kolay ulaşabilmesi amacıyla Yüksekokul web sayfasındaki Öğrenci sekmesi altında bir [staj bölümü](#) oluşturulmuştur. Staj planlama ve uygulama sürecinde, öğrenciler Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisans Eğitimi Öğrenci Yaz Staj Yönergesi, [Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Yaz Stajı Uygulama Esasları](#), internet üzerinden yapılan [duyurular](#) ve staj danışmanlarının yönlendirmelerine uygun olarak hareket etmektedir. Ayrıca staj sekmesi dönemlik olarak güncellenmekte, duyurular sosyal medya ve [GUBY web sitesi duyurular](#) kısmından ve ilgili duyuru panolarından planlanan tarihlere uygun biçimde gerçekleştirilmektedir. Staj danışmanları sosyal medya gruplarından da öğrencilerle bağlantı halindedir.

4.5.2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü staj faaliyetleri, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisans Programları Yaz Staj Yönergesi hükümlerine uygun olarak yürütülmektedir. Söz konusu yönergenin

Birinci Bölümünde yer alan 1. Maddede, stajın teorik eğitimi tamamlayıcı bir nitelik taşıdığı şu şekilde ifade edilmektedir;

“Madde 1 — Bu Yönergenin amacı; eğitim-öğretim programının özelliklerine göre, öğrencilerin edindiği mesleki ve akademik bilgi ve becerilerini geliştirmek üzere uygulama alanına aktarmasını sağlamak için staj zorunluluğu/isteğe bağlı seçmeli ders şeklinde olan Üniversiteye bağlı Lisans eğitimi birimlerinde yapılan stajlarla ilgili usul ve esasların belirlenmesidir.”

Bu doğrultuda hazırlanan GUBY Yaz Stajı Uygulama Esasları da aynı amacı benimsemektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları gibi uygulama ağırlıklı bir alanda, öğrencilerin teorik eğitimle edindikleri bilgi ve beceriler staj sürecinde daha da güçlendirilmektedir. Stajlar, öğrencilerin edindikleri bilgileri uygulamaya dökmelerine olanak tanırken, aynı zamanda sektörü yakından tanımalarına ve mesleki açıdan kendilerini geliştirmelerine olanak sağlamaktadır.

60 gün olarak belirlenen staj süresi öğrencinin mesleki yeterliliklere ulaşabilmesi dikkate alınarak belirlenmiştir. Aynı işletmede ve yaz döneminde olacak şekilde gerçekleşen stajlarda öğrenciler aldıkları teorik ve uygulamalı eğitimleri pratiğe dönüştürerek sektör ve ilgili iş kolunda deneyim sahibi olmaktadır. 60 iş günü süren stajlarını öğrenciler; T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı onaylı yiyecek-içecek işletmelerinde, ulusal ve uluslararası kruvaziyer gemilerin yiyecek-içecek bölümlerinde, 4 yıldızlı veya 5 yıldızlı otel işletmelerinin yiyecek-içecek birimlerinde ya da 4 yıldızlı (ikinci sınıf) ve 5 yıldızlı (birinci sınıf) tatil köylerinin yiyecek-içecek alanlarında tamamlama fırsatına sahiptir. Ayrıca öğrencilere yurtdışı staj hareketliliği sunan ERASMUS+ duyuruları [GUBY web sitesi duyurularından](#) ve [sosyal medya](#) kanallarından yapılmaktadır. Öğrencilerimiz, Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi'nin [Ulusal Staj Programı duyurularına](#) da güncel olarak ulaşabilmektedirler.

4.5.3. [Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde yaz stajı](#)nın temel hedeflerinden biri, öğrencilere mesleki etik değerlerin kazandırılmasıdır. Bu hedefe ulaşma düzeyi, staj sürecinde yöneticiler tarafından doldurulan işletme staj değerlendirme formları ile değerlendirilmektedir. Staj sonunda, bu formlar yöneticiler tarafından kaşelenip imzalanarak zarfa konulur ve öğrenciye teslim edilir. Öğrenci ise, staj evraklarını teslim ederken bu formu staj danışmanına iletmektedir.

Staj süreci, öğrencilerin iş hayatındaki etik kuralları ve profesyonel davranışları öğrenmeleri için önemli bir fırsat sunmaktadır. İşletme staj değerlendirme formu gibi araçlar, öğrencilerin çalışma ortamındaki tutum ve davranışlarını objektif bir şekilde değerlendirmeye olanak tanırken, sorumluluk bilinci, dürüstlük, iş disiplini ve ekip çalışması gibi mesleki etik değerlerin pekişmesini sağlamaktadır. Ayrıca, yöneticilerden geri bildirim almak, öğrencilerin güçlü ve gelişime açık yönlerini fark etmelerine yardımcı olurken, aynı zamanda sektördeki profesyonel standartlara uyum sağlama konusunda farkındalık oluşturmaktadır. Bu süreç, öğrencilerin mesleki etik anlayışını geliştirmesine ve iş dünyasına hazır bireyler olarak yetişmesine katkı sunmaktadır.

4.5.4. Stajların etkin bir şekilde yürütülmesi ve denetimi için öğretim elemanı kadromuz, mevcut koşullar doğrultusunda özveriyle çalışmakta ve öğrencilerimize en iyi şekilde destek sağlamaktadır. Öğretim elemanlarımız, görev ve sorumluluklarını etkin bir şekilde yerine getirerek staj sürecinin verimli bir şekilde ilerlemesine katkıda bulunmaktadır. Ancak, öğretim elemanı sayısının artırılması, öğrencilerle birebir iletişim ve stajların daha kapsamlı bir şekilde takip edilmesi açısından fayda sağlayacaktır. Bu kapsamda, kadro yapımızın daha da güçlendirilmesiyle birlikte staj denetim süreçlerinin daha da optimize edilmesi hedeflenmektedir.

4.5.5. Stajların yapılacağı işletmelerin belirlenmesi, Yüksekokul tarafından programın ihtiyaçlarına uygun olarak belirlenen ölçütlere dayanmaktadır. Belirlenen ölçütler kapsamında, işletmelerin sektördeki yeterlilikleri, mesleki standartlara uygunluğu, öğrencilere sağladıkları uygulama imkanları ve çalışma ortamlarının mesleki etik değerlere uygunluğu değerlendirilir. Ayrıca işletmelerin T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı onaylı olması, 4 veya 5 yıldızlı otel kategorisinde yer alması ya da uluslararası standartlara sahip bir işletme olması gibi kriterler dikkate alınır.

Sürecin sağlıklı bir şekilde yürütülebilmesi için, staj yapılan işletmeler düzenli aralıklarla gözden geçirilir. Gözden geçirme sürecinde, staj danışmanlarının raporları, öğrencilerin geri bildirimleri ve işletme yöneticilerinden alınan değerlendirmeler dikkate alınır. Bu doğrultuda, işletmelerin performansı yeniden değerlendirilir ve belirlenen standartları karşılamayan işletmelerle iş birliği sonlandırılabilir. Sürekli izleme ve değerlendirme sistemi, öğrencilerin staj sürecinden en üst düzeyde fayda sağlamasını ve sektör standartlarına uygun bir deneyim kazanmasını amaçlamaktadır.

4.5.6. Staj değerlendirme sonuçları, belirlenen planlı tarihlere uygun olarak öğrencilerle çeşitli iletişim kanalları aracılığıyla paylaşılmaktadır. Sonuçlar, Yüksekokulun resmi web sitesinde duyurulmakta ve sosyal medya hesaplarında ilan edilmektedir. Ayrıca, staj danışmanları, sosyal medya grupları üzerinden öğrencileri bilgilendirmekte ve gerektiğinde birebir yönlendirmeler yapmaktadır. Yüksekokulun ilan panosuna da sonuçlar asılarak öğrencilerin kolayca erişimine sunulmaktadır. Bu çok yönlü bilgilendirme yaklaşımı, sonuçların tüm öğrencilere eksiksiz bir şekilde ulaşmasını sağlamaktadır.

ÖLÇÜT 5: ÖĞRETİM KADROSU

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.

5.1. Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği

5.1.1. Tablo 5.1.1 incelendiğinde bölüm dersleri tam zamanlı öğretim elemanları tarafından yürütülürken YÖK dersleri olarak tabir edilen olan dersler rektörlük biriminden görevlendirilen öğretim elemanları tarafından, Gastronomi ve Mutfak Sanatları müfredatında yer alan derslerin GUBY Turizm İşletmeciliği, GUBY Organik Tarım İşletmeciliği programlarının öğretim elemanları ve gerek duyulduğunda Gökçeada Meslek Yüksekokulu öğretim elemanları bahar ve güze döneminde çeşitli dersleri vermektedir. Ders dağılımı genel olarak bölüm ve yüksekokul öğretim elemanlarınca karşılanmaktadır. Bölüm öğretim elemanlarının analizine Tablo 5.2.1'de yer verilmiştir. Tablo incelendiğinde öğretim elemanlarının mesleki kuruluşlarda etkinlik düzeyi ve dış paydaşlara verilen danışmanlık düzeyi orta iken araştırma düzeyleri görülmektedir. Unvan dağılımı incelendiğinde 1 Doç. Dr. (13/b-4 ile Turizm Fakültesi), 1 Öğr. Gör. Dr. ve 2 Öğr. Gör., 1 GUBY'de 13/b-4 ile görevli Öğr. Gör., 1 Arş. Gör. bulunmaktadır. Uygulama dersleri kadroda yer alan 4 öğretim elamanı ile eğitim öğretim süreçlerini yürütülmektedir.

**Tablo 5.1.1. Öğretim Kadrosu Yük Özeti
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

Öğretim Elemanının Adı ve Soyadı	TZ, YZ, DSÜ ₁	Son İki Yarıyılı Verdiği Derslerin Adları ve Kredileri ²	Toplam Etkinlik Dağılımı ³		
			Ö	A	D ⁴
Öğr. Gör. Dr. Özge BÜYÜK	TZ	Protokol ve Görgü Kuralları (2-0-2) Ziyafet Yönetimi (3-0-3) Rekreasyon ve Animasyon (1-2-3) Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık (3-0-3) Gastronomi Sosyolojisi (2-0-2) İş Sağlığı ve Güvenliği (2-0-2) Mesleki Fransızca II (3-0-3) Mesleki Fransızca IV (3-0-3) Staj (0-0-0) Gastronomiye Giriş (3-0-3) Kariyer Planlama (2-0-2) Gastronomi Yazarlığı (2-0-2) Menü Yönetimi (2-0-2) Restoran Yönetimi (3-0-3) Deniz Mahsulleri (1-2-3) Mesleki İngilizce III (3-0-3)	%40	%40	%20
Öğr. Gör. Özkan YAZAR	TZ	Yöresel Mutfak II (2-4-6) Yöresel Mutfak II (2-3-5) Yöresel Mutfak IV (2-4-6) İşlenmiş Et Ürünleri (1-2-3) Dondurma Çeşitleri (1-2-3) Temel Sanat Eğitimi (3-0-3) Yöresel Mutfak I (2-3-5) Unlu Mamuller (1-2-3) Yöresel Mutfak III (2-3-5)	%40	%40	%20

		Yiyecek Sistemleri (2-0-2)			
Öğr. Gör. Z. Ceren AKKÖK	TZ	Deniz Mahsulleri Soğuk Mutfak (2-2-4) Gastronomide Bilgisayar Uygulamaları (3-0-3) Gıda Güvenliği ve Hijyen (3-0-3) Gıda Güvenliği ve Hijyen (2-0-2) Yaratıcı Yemek Pişirme (1-2-3) Süt ve Süt Ürünleri (1-2-3) Kahve Kültürü ve Baristalık (1-2-3) Pastacılık ve Çikolata Yapımı (2-2-4) Özel Beslenme Mutfağı (2-2-4) Mesleki İngilizce II (3-0-3) Mesleki İngilizce 4 (3-0-3) Yiyecek Sistemleri	%40	%40	%20
Öğr. Gör. Ufuk Ateş	TZ (13/ b-4 ile GUB Y)	Mutfak Teknikleri II (2-2-4) İleri Mutfak Uygulamaları (2-4-6) Gastronomi ve İnovasyon (2-0-2) Mutfak Teknikleri I (2-2-4), Mutfak Yönetimi (2-0-2) Mutfak Akımları (3-0-3) Mesleki İngilizce I (3-0-3) Dünya Mutfakları (2-4-6)	%40	%40	%20
Arş. Gör. Necati KARAKAŞ	TZ				%100
Doç. Dr. Damla ÖZSAYIN	TZ	Gıda Politikaları (2-0-2) Gıda Teknolojisi (2-0-2) Beslenmenin Temel İlkeleri (2-0-2) İletişimin Temelleri (2-0-2) Ürün Belirleme ve Satın Alma (3-0-3) Gıda Sanayi Ekonomisi (2-0-2) Zeytin ve Zeytinyağı (1-2-3) Gıdalarda Duyusal Analiz (1-2-3) Bahçe Ürünleri Yetiştirme (1-2-3)	%50	%50	
Dr.Öğr.Üyesi Mehmet ÇAVUŞOĞLU	TZ	Temel Sanat Eğitimi (2-0-2) Genel İşletme (2-0-2) Gastronomi ve Güzel Sanatlar (1-2-3) Otlar ve Baharatlar (1-2-3) Gastronomi Araştırmaları II (2-0-2) Ekoloji ve Sürdürülebilirlik (2-0-2) Slow Food (3-0-3) Gastronomi Araştırmaları (2-0-2) Girişimcilik I (2-0-2)	%50	%50	
Dr.Öğr.Üyesi Hande KANDUR ARSLAN	TZ	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bitirme Çalışması (1-2-3) Araştırma Yöntemleri (3-0-3)	%40	%40	%20
Dr.Öğr.Üyesi Senem ERGAN	TZ	Kariyer Yönetimi (2-0-2) Alternatif Turizm (2-0-2) Alternatif Turizm (3-0-3) Girişimcilik II (2-0-2) Tüketici Davranışları (2-0-2) Hizmet Pazarlaması (2-0-2) Araştırma Yöntemleri (3-0-3)	%40	%40	%20
Öğr. Gör. Dr. Halit TAYLAN	40/a	Yabancı Dil II (İngilizce) (2-0-2) Yabancı Dil I (İngilizce) (2-0-2)			
Öğr. Gör. Vahit YAŞAR	DSÜ	A.İ.İ.T. II (2-0-2) A.İ.İ.T. I (2-0-2)	%100		
Öğr. Gör. Şenol AKTÜRK	DSÜ	Türk Dili II (2-0-2)	%100		

5.2. Öğretim Kadrosunun Nitelik Bakımından Yeterliliği

5.2.1. 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. Bölüm, akademik kadrosunu güçlendirmek için dış kaynaklı projelere başvurmak ve öğretim elemanlarına dair hizmet içi eğitim programları ve oryantasyonlar düzenlemek gibi ek faaliyetler düzenlemektedir.

Tablo 5.2.1. Öğretim Kadrosunun Analizi

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

Öğretim elemanının unvanı,adı ve soyadı ¹	Mezun olunan alan			Doçentlik	TZ, YZ, DSÜ ²	Deneyim süresi, yıl			Etkinlik düzeyi ³ (Yk: Yok, Y:Yüksek, O: Orta, D:Düşük,)		
	Lisans	YL	DR			Kamu/ özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurumda ki deneyimi	MK	A	D
Doç. Dr. Müesser KORKMAZ (13/b-4 ile Turizm Fakültesi)			X	X	TZ					Y	
Öğr. Gör. Dr. Özge BÜYÜK			X		TZ	10	16	16		Y	D
Öğr. Gör. Özkan YAZAR		X			TZ	15	10	4		D	Y
Öğr. Gör. Z. Ceren AKKÖK		X			TZ	-	5	5		D	D
Öğr. Gör. Ufuk Ateş (13/b-4 ile GUBY)		X			TZ	2	14	14		D	D
Arş. Gör. Necati KARAKAŞ		X			TZ	3	14	14		D	D

5.2.2. Yabancı Dil Derslerini Yürüten Öğretim Kadrosunun Analizi

Tablo 5.2.2. Yabancı Dil Derslerini Yürüten Öğretim Kadrosunun Analizi

Öğretim elemanının unvanı,adı ve soyadı	TZ, YZ, DSÜ, 13/b-4	Aldığı son akademik unvan	Yabancı Dil, Sınav adı, Yıl, puanı	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet yılı	Deneyim süresi, yıl		
					Kamu/ özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurumdaki deneyimi
Öğr. Gör. Dr. Halit TAYLAN	40/a	Dr.	EYDS 2017 87,5	University of Exeter, College Of Social Sciences, School Of Education, Doctor Of Education In Tesol, Birleşik Krallık 2018	4/7	10	6

5.2.3. Öğretim Kadrosunun Yabancı Dil Analizi

Tablo 5.2.3. Öğretim Kadrosunun Yabancı Dil Analizi

Öğretim elemanının unvanı, adı ve soyadı ¹	TZ, YZ, DSÜ, 13/b ²	Aldığı son akademik unvan	Yabancı Dil, Sınav adı, Yıl, puanı	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet yılı	Deneyim süresi, yıl		
					Kamu/ özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurumdaki deneyimi

Öğr. Gör. Dr. Özge BÜYÜK	TZ	Dr.	YÖKDİL 82,7	İzmir Katip Çelebi Üniv.	10	16	16
Öğr. Gör. Özkan YAZAR	TZ	Öğr. Gör.	YÖKDİL (2020)- 58	İstanbul Okan Üniversitesi	8	10	4
Öğr. Gör. Z. Ceren AKKÖK	TZ	Öğr. Gör.	YÖKDİL (2020)- 58	ÇOMÜ	-	5	5
Öğr. Gör. Ufuk Ateş (13/b-4 ile GUBY)	TZ	Öğr. Gör.	YÖKDİL (2017)- 70	ÇOMÜ 2014	2	14	14
Arş. Gör. Necati KARAKAŞ	TZ	Arş. Gör.	YÖKDİL (2018)- 85 YDS (2015)-77	ÇOMÜ 2018	3	14	14

5.2.4. Uzaktan eğitim süreçlerinde görev alan öğretim elemanlarının teknolojik olanakları kullanma yeterliliği, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi [Uzaktan Eğitim Araştırma ve Uygulama Merkezi \(ÇOMÜZEM\)](#) tarafından sağlanan desteklerle güçlendirilmektedir. ÇOMÜZEM, öğretim elemanlarının çevrimiçi platformlara uyum sağlaması ve uzaktan eğitim araçlarını etkili bir şekilde kullanabilmesi için düzenli eğitim programları ve rehberlik hizmetleri sunmaktadır.

Merkez tarafından sağlanan eğitimler, öğrenme yönetim sistemlerinin (LMS) kullanımı, çevrimiçi ders materyallerinin hazırlanması, etkileşimli öğrenme yöntemleri ve sanal sınıf uygulamaları gibi konuları kapsamaktadır. Ayrıca, ÇOMÜZEM'in erişilebilir yapısı, öğretim elemanlarının teknik sorunlarına anında çözüm bulmalarını kolaylaştırmaktadır. Üniversitemizin sağladığı bu olanaklar, uzaktan eğitim süreçlerinde eğitim kalitesinin korunmasına ve öğretim elemanlarının teknolojik yeterliliklerinin artırılmasına önemli katkı sağlamaktadır.

5.3. Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri

5.3.1. Bölümde görev yapan öğretim elemanları, sektörde sahip oldukları deneyim ve bilgi birikimi ile programın sürdürülmesi ve geliştirilmesi yönünde önemli katkılar sunmaktadır. Öğretim elemanları, mesleki bilgi ve becerilerini güncel tutmak amacıyla kurum ve birim tarafından organize edilen çeşitli seminer ve eğitimlere düzenli olarak katılmaktadır. Bu eğitimler, öğretim elemanlarının eğitimde planlama, eğitim yöntem ve teknikleri, öğretimin değerlendirilmesi ile eğitim ve öğretimde teknolojinin kullanımı gibi konularda kendilerini geliştirmelerine olanak sağlamaktadır. Bunun yanı sıra, öğretim elemanları topluma hizmet faaliyetleri, sektörel danışmanlıklar ve yönetime katkı sağlama gibi alanlarda da aktif rol alarak, bölümün eğitim kalitesinin ve öğrenci memnuniyetinin artırılmasına yönelik sürekli bir iyileştirme yaklaşımı benimsemektedir.

Tablo 5.3.1. Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri

Öğretim elemanı (Unvan, ad, soyadı) ¹	Akademik yıl	Makale ²	Kitap/Kitap bölümü ²	Bildiri ²	Proje ²	Öğrenci Danışmanlığı	Sektörel Danışmanlık	Yönetime katkı ⁴
Öğr. Gör. Dr. Özge BÜYÜK	2023-2024	2	8		1	42		Bölüm Başkanı
	2024-2025		2			36		
Öğr. Gör. Özkan YAZAR	2023-2024					45		Müdür Y.
	2024-2025					55		Müdür Y. Bölüm Başkanı
Öğr. Gör. Z. Ceren AKKÖK	2023-2024				1	95		
	2024-2025					43		
Öğr. Gör. Ufuk Ateş (13/b-4)	2023-2024					52		Bölüm Başkan Y.
	2024-2025					92		Bölüm Başkan Y.
Arş. Gör. Necati KARAKAŞ	2024-2025							
	2023-2024							

5.4. Atama ve Yükseltme

5.4.1. Öğretim üyesi atama ve yükseltme ölçütlerini açıklayınız. Yapılan son atama ve yükseltmeye ilişkin kanıtlar ekleyiniz. (Mevzuatınızı eklere koyunuz)

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. Puanlamaya dayalı ön değerlendirmenin gerektirdiği koşulların sağlanmış olması, akademik atamalarda adaylar için bir hak oluşturmaz.

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. Bölüm dışından alınan öğretim elemanları verecekleri derslere yönelik gerekli olan uzmanlık alanlarına göre belirlenmektedir. Dersi/dersleri verecek öğretim elemanlarının talep edilmesinde ilgili birimlere görevlendirme talebi gönderilmektedir. Gelen görevlendirmeye göre, dersi verecek öğretim elemanı belirlenmektedir.

5.5. Destek Öğretim Kadrosu

5.5.1. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, öğretim kadrosuna destek sağlamak amacıyla bölüm dışından uzman akademik personel ile iş birliği yapmaktadır. Bu kapsamda, farklı akademik birimlerden ve kurumlardan gelen öğretim elemanları, derslerin verimli bir şekilde yürütülmesine katkıda bulunmaktadır. Örneğin, 13/b-4 görevlendirmesi kapsamında Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ayvacık Meslek Yüksekokulu'ndan Öğr. Gör. Ufuk Ateş, 2014 yılından itibaren görev yapmakta ve öğretim sürecine önemli bir destek sunmaktadır.

Bölüm dışı destek kapsamında; MEB kökenli Öğr. Gör. Şenol Aktürk, Türk Dili I ve Türk Dili II derslerinde bilgi ve deneyimlerini öğrencilerle paylaşmaktayken, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi derslerini yürütmek üzere MEB kökenli Öğr. Gör. Vahit Yaşar değerli katkılarda bulunmaktadır.

Bu öğretim elemanları, alanlarındaki uzmanlıkları ve akademik yeterlilikleri sayesinde programın öğretim amaçlarına ulaşmasında önemli bir rol oynamaktadır. Bölüm dışından sağlanan bu destek, derslerin kaliteli bir şekilde işlenmesine olanak tanırken, öğrencilerimizin zengin bir akademik deneyim kazanmalarını da sağlamaktadır.

Tablo 5.5.1. Destek Öğretim Kadrosunun Nitelikleri

Öğretim elemanının unvanı, adı ve soyadı ¹	YZ, DSÜ, 13/b-4 ²	Aldığı Son Akademik Unvan	Kadro Birimi	Mezun Olduğu Son Kurum ve Mezuniyet Yılı	Verdiği Dersler	Öğretim Deneyimi, Yıl
Öğr. Gör. Ufuk Ateş	13/b-4	Öğr. Gör.	Ayvacık M.Y.O.	ÇOMÜ-2014	Mutfak Teknikleri II İleri Mutfak Uygulamaları Gastronomi ve İnovasyon Mutfak Teknikleri I Mutfak Yönetimi Mutfak Akımları Mesleki İngilizce I Dünya Mutfakları	14
Öğr. Gör. Şenol AKTÜRK	DSÜ	Öğr. Gör.	M.E.B.	Gazi Üniv.-2010	Türk Dili 1	24
Öğr. Gör. Vahit YAŞAR	DSÜ	Öğr. Gör.	M.E.B.	ÇOMÜ-2009	A.İ.İ.T. 1 A.İ.İ.T. 2	15

ÖLÇÜT 6: YÖNETİM YAPISI

6.1. 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 yardımcılarında birisini yerine vekil bırakır. Rektör görevi başından iki haftadan fazla uzaklaştığında Yükseköğretim Kuruluna bilgi verir. Göreve vekalet altı aydan fazla sürerse yeni bir rektör atanır.

b) Görev, yetki ve sorumlulukları:

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

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

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

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

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

(2) 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

- b) 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.
- c) 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 tasarısını 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 Organları- 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.

6.2. Fakülte/Yüksekokulumuzda görev yapan tüm akademik ve idari personelin iş ve görev tanımları, ilgili mevzuat ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin belirlediği kurallar çerçevesinde hazırlanmıştır. Bu tanımlar, bireylerin yetki ve sorumluluklarını net bir şekilde ortaya koymak amacıyla oluşturulmuştur.

İlgili görev tanımları, personelin işe başlaması öncesinde ya da görev değişiklikleri durumunda kendilerine resmi yazılı bildirimlerle iletilmektedir. Ayrıca, görev tanımları ve sorumluluklar, kurumsal web sayfasında yer alan yönetmelikler ve yönergeler aracılığıyla erişilebilir durumdadır. Fakülte/Yüksekokul Yönetim Kurulu'nun aldığı kararlar doğrultusunda, görevlerin uygun şekilde yürütülmesi düzenli olarak takip edilmekte ve gerekirse güncellemeler yapılmaktadır.

Bu süreç, iş ve görev dağılımında şeffaflık ve etkinlik sağlanmasını, böylece bireylerin kurumsal hedeflere katkıda bulunmasını desteklemektedir.

Kanıtlara; 2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu [Akademik Personelin Görev ve Sorumlulukları](#), [657 Sayılı Devlet Memurları Kanunu Üniversitelerde Çalışan İdari Personelin Çalışma Şartları, Hak ve Yükümlülükleri](#); Yükseköğretim Kurulu (YÖK) Yönetmelikleri [Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönetmeliği](#); Üniversite İç Yönergeleri ve Stratejik Planlar ÇOMÜ'nün [stratejik planında](#) yer alan hedefler, personelin görevlerini şekillendirebilir; [Yüksekokul İç Yönergeleri](#) (görev tanımları ve iş akış süreçleri).

Erişilebilirlik

Fakülte/Yüksekokulumuzda görevli tüm akademik ve idari personelin iş ve görev tanımları, şeffaf ve erişilebilir bir anlayışla hazırlanarak kendilerine iletilmektedir. Bu süreçte, üniversitemizin dijital altyapısından etkin bir şekilde faydalanılmaktadır. Personel, görev tanımları ve ilgili mevzuata ilişkin bilgilere Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin resmi web sitesi ve Üniversite Bilgi Yönetim Sistemi (ÜBYS) üzerinden kolaylıkla erişebilmektedir.

Ayrıca, bu platformlar sayesinde bireylerin güncel bilgiye her an ulaşabilmesi mümkün hale getirilmiş ve görev dağılımında olası karışıklıkların önüne geçilmiştir. Üniversitemizin bu teknoloji odaklı yaklaşımı, hem zaman yönetimi açısından etkin bir süreç sunmakta hem de kurum içi iletişimi güçlendirmektedir. Dijitalleşmenin sağladığı bu olanaklar, modern bir yükseköğretim kurumunun gerekliliklerini yerine getirmenin en somut örneklerinden biri olarak değerlendirilebilir.

6.3. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nde fakülte/yüksekokul yönetimi ile programı yürüten bölüm yönetimi arasındaki iç işleyişi denetleme ve geliştirme süreçleri, mevzuatın belirlediği çerçevede ve üniversitenin oluşturduğu denetim mekanizmalarıyla etkin bir şekilde yürütülmektedir. Bu süreçte, [5018 Sayılı Kamu Mali Yönetimi ve Kontrol Kanunu](#) önemli bir temel oluşturmaktadır. Bu kanun, kurumların faaliyetlerini stratejik planlara ve mevzuata uygun şekilde yürütmesini ve kaynakların etkili bir şekilde kullanılmasını sağlamayı amaçlar.

Üniversite bünyesinde bu işleyişi desteklemek için İç Denetim Birimi Başkanlığı görev yapmaktadır. Bu birim, fakülte ve bölümlerin işleyişini düzenli olarak değerlendirir ve süreçlerin iyileştirilmesi için önerilerde bulunur. Ayrıca, Üniversite Senatosu ve Yönetim Kurulu gibi üst yönetim organları, eğitim-öğretim faaliyetlerini planlama, uygulama ve değerlendirme süreçlerinde aktif bir rol oynar.

Fakülte ve yüksekokullar ise kendi içlerinde oluşturdukları kurullar (örneğin, Fakülte Kurulu ve Bölüm Kurulu) aracılığıyla, akademik ve idari işleyişi düzenli olarak gözden geçirir. İhtiyaç duyulan durumlarda, İç Denetim raporları ve üst yönetimden gelen geri bildirimler doğrultusunda düzeltici önlemler alınır. Tüm bu mekanizmalar, fakülte ve bölümlerin işleyişinin sürekli olarak denetlenmesini ve daha iyi hale getirilmesini sağlamaktadır.

Kanıtlar; [İç Denetim Raporları](#), [Yönetim Kurulu ve Senato Kararları](#), [Yüksekokul ve Bölüm Kurulu](#) Toplantı Tutanaqları, [Mevzuat ve Yönergeler](#) ve [Eğitim ve İyileştirme Süreçlerine Dair Kayıtlar](#) olarak ayrılabiliriz.

6.4. Fakülte/Yüksekokulumuzda, arşivleme işlemleri düzenli ve erişilebilir bir yapıyla yürütülmektedir. Tüm akademik ve idari belgeler, Üniversite Bilgi Yönetim Sistemi (ÜBYS) üzerinden elektronik ortamda arşivlenmekte, böylece dijitalleşmenin sunduğu avantajlardan etkin bir şekilde faydalanılmaktadır.

Bunun yanı sıra, fiziksel belgeler için fakültemiz/yüksekokulumuz bünyesinde özel arşiv alanları oluşturulmuş olup, bu belgeler Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından belirlenen saklama ve erişim kurallarına uygun olarak muhafaza edilmektedir. Belgelerin düzenli ve güvenli bir şekilde saklanması için dosyalama sistemleri kullanılırken, belirli periyotlarda arşivleme süreçleri gözden geçirilerek güncellenmektedir. Dijital ve fiziksel yöntemlerin bir arada kullanıldığı bu yapı, bilgilere hızlı erişimi ve uzun vadeli korumayı sağlamaktadır.

ÖLÇÜT 7: ALTYAPI

7.1. Öğretim İçin Kullanılan Sınıflar ve Donanımı

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulunda 12 adet derslik mevcut olup, kullanımı yüksekolumuzda olan 4 sınıfın tamamında projeksiyon cihazı bulunmakta ayrıca laboratuvarlarımızda projeksiyon teçhizatı bulunmaktadır. Üniversitemiz Senatosunun 06 sayılı 14.04.2022 tarihli 05 nolu kararı ile Gökçeada Meslek Yüksekokulu binasının 18 Nisan 2022 tarihinde boşaltılması kararı alınmış ve Yüksekokulumuz binasına taşınmıştır. Gökçeada Meslek Yüksekokuluna 8 adet sınıf, 8 adet ofis odası ve 1 adet depo tahsis edilmiştir.

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 11 adet ofis, 3 adet atölye

(Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne ait 16 ve 8 istasyonlu 2 adet endüstriyel mutfak ile 1 adet 40 bilgisayar kapasiteli bilgisayar laboratuvarı) bulunmaktadır. Yüksekokul içerisinde kantin ve yemekhane bulunmaktadır. Kütüphane, kantin, ve zemin katındaki sosyal alan binamızdaki ortak kullanım alanlarıdır. Yemekhane, yüksekokul binası dışındaki ek hizmet binasında faaliyet göstermektedir. Yüksekokulun 3000 m² açık alanında çevre düzenlemesi yapılmış olup, 2 adet kamelya ve 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, 1 adet endüstriyel fırın, 10 elektrikli, 6 gazlı 12 istasyonlu endüstriyel 1 No'lu mutfakta ve 6 gazlı ocak bulunan 6 istasyonlu, 1 adet endüstriyel fırın bulunan 2 No'lu mutfakta, teorik dersler diğer dersliklerde sürdürülmektedir. Sınıfların kapasitesi teorik dersler için yeterli olmakla birlikte, uygulamalı derslerin sürdürülmesi açısından mevcut mutfaklar donanım açısından istenilen düzeyde değildir. 2 uygulama mutfağına sahip olan bölümde tüm uygulamalı dersler donanımın paylaşılması zorunda kaldığı bu iki mutfakta gerçekleştirilmektedir.

7.1.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri GUBY bünyesinde yer alan 4 derslik, 1 adet konferans salonu, 2 adet uygulama mutfağı, 1 adet bilgisayar laboratuvarında derslerine devam etmektedir. Bilgisayar laboratuvarında otomasyon dersleri ve diğer dersliklerde teorik dersler sürdürülmektedir. Sınıfların kapasitesi teorik ve uygulamalı derslerin sürdürülmesi açısından yeterli düzeyde iken mutfaklar gelişime ihtiyaç duymaktadır.

Tablo 7.1.1. Öğretim İçin Kullanılan Sınıflar ve Donanımı

Donanım Türü	Derslik	Derslik	Derslik	Derslik
	1	2	3	4
Kapasite	60	60	40	40
Kürsü	1	1	1	1
Projeksiyon	1	1	1	1
Akıllı tahta				
Yazı Tahtası (Sabit)	1	1	1	1
Yazı Tahtası (Hareketli)				
Projeksiyon Perdesi	1	1	1	1
Bilgisayar	1	1	1	1
Bilgisayar Masası	1	1	1	1
Koltuk	1	1	1	1
Masa				
Kolçaklı Sandalye				
Sandalye				
Sıra	1	1	1	1
Saat	1	1	1	1
Ses Sistemi	1	1	1	1
Çöp Kovası	1	1	1	1
Klima	1	1	1	1
Yangın Söndürme Tüpü				
Cam Perdesi	1	1	1	1
Komidin Masa				
Kamera				

7.1.2. Tablo 7.1.2'ye dayalı fiziksel koşulların değerlendirilmesi kapsamında, derslerin amaca uygun şekilde yürütülebilmesi için çeşitli iyileştirme çalışmaları gerçekleştirilmiştir. Öncelikle, ders planlarında güncellemeler yapılarak program öğrenim çıktılarına daha etkin bir şekilde ulaşılması sağlanmıştır. Mutfak altyapısı güçlendirilmiş, yeni teçhizat alımıyla birlikte mutfak sayısı ikiye çıkarılmıştır, böylece uygulamalı derslerin daha verimli işlenmesi mümkün hale gelmiştir. Ayrıca, öğrencilerin sektörle doğrudan temas kurabilmesi ve alanında uzman kişilerden öğrenim görebilmesi amacıyla, belirli tematik dersler haftalık ziyaretlerle sektördeki işletmelerin mutfaklarında uygulanmaya başlanmıştır. Bu sayede, öğrenciler hem farklı mutfak ortamlarında deneyim kazanma fırsatı elde etmiş hem de alanında uzman profesyonellerden doğrudan

eğitim alma avantajına sahip olmuştur. Yapılan bu girişimler, fiziksel koşullardan kaynaklanan olası eksiklikleri gidermeye yönelik somut adımlar olup, uygulamalı eğitimin kalitesini artırmayı amaçlamaktadır.

**Tablo 7.1.2.Derslik ve Sınıf Büyüklükleri
Gastronomi ve Mutfak Sanatları**

Dersin kodu	Dersin adı	Son İki Yarıyıldaki Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Haftalık Ders Saati			
				T	U	K	AKTS
ATA-1001	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I			2	0	2	2
GMS-1001	Gastronomiye Giriş			3	0	3	6
GMS-1033	Gıda Güvenliği ve Hijyen			3	0	3	5
GMS-1035	Mutfak Teknikleri I			2	2	3	6
GMS-1037	Kariyer Planlama			2	0	2	2
GMS-1039	Temel Sanat Eğitimi			3	0	3	5
TDİ-1001	Türk Dili I			2	0	2	2
YDİ-1001	Yabancı Dil I (İngilizce)			2	0	2	2
ATA-1002	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II			2	0	2	2
GMS-1014	Araştırma Yöntemleri			3	0	3	4
GMS-1016	Besin Kimyası			2	0	2	4
GMS-1018	Mutfak Teknikleri II			2	2	3	6
GMS-1020	Gıdalarda Duyusal Analiz			1	2	2	4
GMS-1022	Mutfak Kültürü			3	0	3	6
TDİ-1002	Türk Dili II			2	0	2	2
YDİ-1002	Yabancı Dil II (İngilizce)			2	0	2	2
GMS-2029	Tarıma Dayalı Sanayi Ekonomisi			2	0	2	4
GMS-2031	Mutfak Yönetimi			2	0	2	4
GMS-2033	Yöresel Mutfak I (Ege, Akdeniz)			2	2	3	5
GMS-2035	Genel İşletme			2	0	2	2
GMS-2037	Alternatif Turizm			2	0	2	3
GMS-2039	İş Sağliğı ve Güvenliği			2	0	2	2
GMS-2030	Gıda Teknolojisi			2	0	2	4
GMS-2032	Yöresel Mutfak II (Marmara, Osmanlı)			2	2	3	5
GMS-2034	Ürün Belirleme ve Satın Alma			3	0	3	4
GMS-2036	Girişimcilik			2	0	2	2
GMS-2038	Mesleki Etik			3	0	3	5
GMS-3069	Mutfak Akımları			3	0	3	3
GMS-3071	Yöresel Mutfak III (Karadeniz-Doğu Anadolu)			2	2	3	5
GMS-3073	Dünya Mutfakları I			2	2	3	5
GMS-3075	Gastronomi Sosyolojisi			2	0	2	2
GMS-3077	Pastacılık ve Çikolata Yapımı			1	2	2	5
GMS-3072	Yöresel Mutfak IV (İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu)			2	2	3	5
GMS-3074	Staj			0	2	1	8
GMS-3076	Dünya Mutfakları II			2	2	3	5
GMS-3078	Gastronomide Pazarlama			2	0	2	2
GMS-4041	Soğuk Mutfak			2	2	3	3
GMS-4043	Sürdürülebilir Mutfak			2	0	2	2
GMS-4045	Otlar ve Baharatlar			1	2	2	5
GMS-4047	İleri Mutfak Uygulamaları			2	2	3	5
GMS-4049	Özel Beslenme Mutfağı			2	2	3	5
GMS-4040	Bitirme Çalışması			0	4	2	8
GMS-2011	Süt ve Süt Ürünleri			1	2	2	6
GMS-2013	Unlu Mamuller			1	2	2	6

GMS-2015	Zeytin ve Zeytinyağı			1	2	2	6
GMS-2307	Otel İşletmeciliği			3	0	3	4
GMS-2309	Hizmet Pazarlaması			3	0	3	4
GMS-2311	Gastronomi ve Medya			3	0	3	4
GMS-2012	İşlenmiş Et Ürünleri			1	2	2	6
GMS-2018	Gastronomi ve İnovasyon			2	0	2	4
GMS-2022	Protokol ve Görgü Kuralları			2	0	2	4
GMS-2310	Peynir Çeşitleri			1	2	2	6
GMS-2312	Tüketici Davranışları			2	0	2	4
GMS-2314	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık			1	2	2	6
GMS-3081	Ekoloji ve Sürdürülebilirlik			2	0	2	4
GMS-3083	Kırsal Kalkınma			2	0	2	4
GMS-3085	Yenilebilir Bitki ve Çiçekler			2	0	2	4
GMS-3087	Mesleki İngilizce I			1	2	2	6
GMS-3089	Mesleki Yunanca 1			1	2	2	6
GMS-3091	Yaratıcı Yemek Pişirme			1	2	2	6
GMS-3080	Bahçe Ürünleri Yetiştirme			1	2	2	6
GMS-3082	Mesleki İngilizce II			1	2	2	6
GMS-3084	Mesleki Yunanca II			1	2	2	6
GMS-3086	Ziyafet Yönetimi			3	0	3	4
GMS-3088	Restoran Yönetimi			3	0	3	4
GMS-3090	Mekan Tasarımı ve Konsept Geliştirme			3	0	3	4
GMS-4051	Gökçeada Mutfağı			1	2	2	6
GMS-4053	Mesleki Yunanca III			1	2	2	6
GMS-4055	Mesleki İngilizce III			1	2	2	6
GMS-4057	Tarımsal Pazarlama			2	0	2	4
GMS-4059	Sokak Lezzetleri			2	0	2	4
GMS-4061	Gastro Diploması			2	0	2	4
GMS-4042	Kahve Kültürü ve Baristalık			1	2	2	6
GMS-4044	Mesleki İngilizce IV			1	2	2	6
GMS-4046	Dondurma Çeşitleri			1	2	2	6
GMS-4048	Deniz Mahsulleri			1	2	2	6
GMS-4050	Mesleki Yunanca IV			1	2	2	6
GMS-4052	Yemek Ritüelleri			3	0	3	4
GMS-4054	Dijital pazarlama			3	0	3	4
GMS-4056	Yiyecek Sistemleri			3	0	3	4
GMS-4058	Saray Mutfağı			3	0	3	4
GMS-4060	Tüketim Psikolojisi			2	0	2	2
GMS-4062	Gıda Politikaları			2	0	2	2
GMS-4064	Gastronomi Seminerleri			2	0	2	2
GMS-4066	Stres Yönetimi			2	0	2	2
GMS-4080	İşletmede Mesleki Eğitim			0	30	15	22

7.2. Öğretim İçin Kullanılan Uygulama Alanları ve Donanımı

7.2.1. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, uygulama ağırlıklı bir eğitim modeli benimseyerek öğrencilerin teorik bilgilerini pratiğe dökebilecekleri laboratuvarlar ve uygulama alanları sunmaktadır. Yüksekokul bünyesinde yer alan mutfaklar, öğrencilerin mesleki becerilerini geliştirmeleri için donanımlı bir öğrenme ortamı sağlamaktadır. 1 No'lu mutfak aktif olarak kullanılmakta ve 2 No'lu mutfak ise önümüzdeki dönemde tam kapasiteyle devreye alınmak üzere hazırlanmıştır.

Uygulama mutfaklarımız, gazlı ocaklar, endüstriyel fırınlar, mikrodalga fırınlar, lavabolar ve temel mutfak ekipmanları gibi donanımlarla desteklenmiş olup, öğrencilere bireysel ve grup çalışmaları yapma

imkanı sunmaktadır. Ancak, büyüyen öğrenci sayısı ve artan ders ihtiyaçları göz önüne alındığında, bu alanların daha da geliştirilmesi gerekliliği ortaya çıkmaktadır.

Bununla birlikte, program öğrencileri, yüksekokulun sağladığı alanlarla sınırlı kalmayarak, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin diğer birimleri tarafından sunulan altyapı olanaklarından da yararlanabilmektedir. Üniversite genelinde bulunan bilgisayar laboratuvarları, kütüphane ve veri tabanı erişimi, özellikle araştırma ve proje bazlı derslerde etkin bir şekilde kullanılmaktadır. Ayrıca, yüksekokul bünyesinde düzenlenen atölyeler ve sektörel etkinlikler, öğrencilerin farklı alanlarda uygulamalı eğitim deneyimi kazanmalarına olanak tanımaktadır.

Mevcut altyapı ve donanım, program öğretim amaçlarına ve çıktılara ulaşmak için temel bir destek sağlamaktadır. Ancak, öğrencilerin daha verimli bir öğrenme atmosferinde eğitim alabilmesi için hem donanım hem de altyapının sürekli olarak geliştirilmesi ve genişletilmesi hedeflenmektedir.

Tablo 7.2.1.Öğretim için Kullanılan Uygulama Alanları ve Donanımı

Donanım Türü ¹	Bilgisayar Lab.	Konferans Salonu
	Kürsü	
Sıra		
Projeksiyon	1	1
Yazı Tahtası (Sabit)	1	1
Yazı Tahtası(Hareketli)		
Akıllı tahta		
Grup Askılık	4	4
Projeksiyon Perdesi	1	1
Bilgisayar	1	1
Bilgisayar Masası		
Koltuk		
Masa		
Kolçaklı Sandalye	56	56
Saat	1	1
Ses Sistemi	1	1
Çöp Kovası	2	2
Sandalye		
Klima	1	1
Yangın Tüpü		
Cam Perdesi	2	2
Malzeme Dolabı		
Elektrik Panosu	1	1
Mutfak Dolabı		
Lambader		
Servis Asansörü		

Tablo 7.2.2,'de görüldüğü üzere; Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bünyesinde öğrencilerimizin uygulamalı eğitimlerine yönelik iki mutfak bulunmaktadır. Mevcut durumda, 1 No'lu mutfak aktif olarak kullanılmakta, ancak öğrenci sayısının artması ve uygulama derslerinin yoğunluğu nedeniyle bu mutfak zaman zaman yetersiz kalmaktadır. Bu durumu dengelemek ve öğrencilerimize daha geniş ve uygun bir çalışma ortamı sunmak amacıyla, 2 No'lu mutfağın tefrişatına yönelik çalışmalar devam etmektedir.

2 No'lu mutfakta şu anda 6 adet gazlı ocak, 1 adet endüstriyel fırın, 1 adet mikrodalga fırın ve lavabo gibi temel donanımlar bulunmaktadır. Gerekli diğer demirbaş ve sarf malzemeler temin edilmiş olup kullanıma hazır hale getirilmiştir. Yüksekokulumuz, öğrencilerimizin kalabalık ortamlarda değil, daha iyi şartlarda ve bireysel uygulama yapabileceği bir eğitim ortamı oluşturmak için imkanlar dahilinde en iyi çözümü üretmeye çalışmaktadır.

Tablo 7.2.2.Öğretim için Kullanılan Mutfak/Atölye Alan Donanım

Donanım Türü	Mutfak 1	Mutfak 2
	Kapasite	32
Kürsü		
Sıra		
Projeksiyon	√	
Yazı Tahtası (Sabit)	√	
Yazı Tahtası(Hareketli)		
Akıllı tahta		
Grup Askılık	√	
Projeksiyon Perdesi	√	
Bilgisayar	√*	√*
Bilgisayar Masası		
Koltuk		
Sandalye	√	
Masa	√	√
Kolçaklı Sandalye		
Saat	√	
Ses Sistemi	√**	√**
Çöp Kovası	√	√
Klima	√	√
Yangın Tüpü	√	√
Cam Perdesi	√	√
Malzeme Dolabı	√	√
Elektrik Panosu	√	√
Mutfak Dolabı	√	√
Salamander	√	
Bulaşık Makinesi	√	
Lavabo	√	√
Fırın (Ev Tipi)	√	√
Fırın (Endüstriyel)	√	√
Fırın (Mikrodalga)	√	√
Gastronom Küvet	√	√
Gastronom Küvet	√	√
Gastronom Küvet	√	√
Gastronom Küvet	√	√
Gastronom Küvet	√	√
Gastronom Küvet	√	√
Gastronom Küvet	√	√
Gastronom Küvet	√	√
Gastronom Küvet	√	√
Kacarola M.I.Tabansız	√	√
Kacarola Induk.M.I.	√	√
Mayonez Tenceresi	√	√
Gurmeaid Olcu Kasığı	√	√
Fırın Eldiveni	√	√
Bar Blender	√	√
Buharlı Pişirme Seti	√	√
Gurmeaid Sarımsak Ezici	√	√
Oztriyakiler Gurmeaid Litre Stand Mikser	√	√
Kek Kalıbı Hilton Küçük	√	√
Kek Kalıbı Hilton Orta	√	√
Kek Kalıbı Hilton Büyük	√	√
Gurmeaid Pasta Kesici 12 Porsiyon	√	√
İtalyan Acılı Delikli Tava	√	√

Silindirik Ten. Kapaklı Induk.M.I.	√	√
Silindirik Ten. Kapaklı Induk.M.I.	√	√
Gurmeaid Sos Ve Kokteyl Surup Dokucu 0,5 Lt	√	√
Gurmeaid Suzgeci Hunu 12 Cm	√	√
Cırpma Teli Paslanmaz	√	√
Cırpma Teli Paslanmaz	√	√
Cırpma Teli Paslanmaz	√	√
32,5x26,5x2 Cm Byz	√	√
32,5x26,5x2 Cm Krm	√	√
32,5x26,5x2 Cm Sarı	√	√
32,5x26,5x2 Cm Mavı	√	√
32,5x26,5x2 Cm Ysl	√	√
32,5x26,5x2 Cm K.Rengi	√	√
Merdane Küçük	√	√
Merdane büyük	√	√
Pe.Küçük Oklava Çap	√	√
Pe. Küçük Havan	√	√
Platinum Tatlı Bıçak	√	√
Platinum Tatlı Çatal	√	√
Platinum Tatlı Kasık	√	√
Platinum Yemek Bıçak	√	√
Platinum Yemek Çatal	√	√
Platinum Yemek Kasık	√	√
Regal Granit Wok Tava	√	√
Regal Granit Wok Tava	√	√
Regal Granit Wok Tava	√	√
Regal Granit Sote T.	√	√
Krema Torbası	√	√
Krem Karamel Kabı	√	√
Pleksi Standlı Bar Seti	√	√
Kef El Blender Cırpmalı	√	√
Seles Vs-100s Vakum Makinesi	√	√
Tds Tartı	√	√
Piramit Celik Rende	√	√
Tel Kevgir Seyrek 14	√	√
Tel Kevgir Sık 14	√	√
Takviyeli Sut Suzgec 14	√	√
Takviyeli Sut Suzgec 27	√	√
Arnica Prokit 444 Plus Mutfak Robotu	√	√
Metal Top Marzipan Seti	√	√
Saplamalı Termometre	√	√
Glaso Teli 36x50	√	√
Kretuar - Dekor Bıçağı	√	√
Duy Seti 24'lü Epinox	√	√
Gurmeaid Silpat	√	√
Silikon Spatula	√	√
Pasta Hazırlama Standı	√	√
Tavuk Makası Çelik	√	√
Mandolin Cips Dilimleyici	√	√
Şanti Sifonu 500 Ml	√	√
Limon Sıkacağı Çelik	√	√
Çikolata Kalıbı - Silikon - Donut	√	√
Çikolata Kalıbı - Silikon - Yılbaşı	√	√
Çikolata Kalıbı - Silikon - Çiçek	√	√
Çikolata Kalıbı - Silikon - Mini Tablet	√	√
Çikolata Kalıbı - Silikon - Midye	√	√
Çikolata Kalıbı - Silikon - Gül	√	√

Çikolata Kalıbı - Silikon - Kahve Çekirdeği	√	√
Çikolata Kalıbı - Silikon - Kaşık	√	√
Tart Kalıbı	√	√
Tart Kalıbı	√	√
Tart Kalıbı	√	√
Creme Tatlı Hamur İşleri Seti	√	√
Creme Çantalı 5'li Pastacılık Seti	√	√
Ecco Cantalı Bıçak seti	√	√
Duo Profesyonel Kasap Et Bıçak Seti	√	√
Gastro Pmg Şef Cımbızı Kıvrık Uçlu	√	√
Duo Tam Yassı Masat	√	√
Soyacak Dişli	√	√
Creme Pasta Kesme Hızarı	√	√
Creme Pasta Kesme Hızarı Testeresi	√	√
Krom Kara Biberlik 304	√	√
Krom Tuzluk 304	√	√
Krom Kürdanlık 304	√	√
500 Ml Fişek Sosluk	√	√
Şeffaf Kiler Box No.4	√	√
3'lü Tuzluk Ahşap	√	√
Porsiyon Güveç Adet	√	√
Oval Güveç 26cm 2 Li	√	√
İç Sırlı Siyah Mantarlık 9*3	√	√
15 Lt Uce Dödüklü Kırmızı 430	√	√
2 Li Messan Izgara Maşa Mega 39cm	√	√
Kızartma Tavası Yuvarlak 26x26	√	√
Büyük Çakmaklı Torch Pürmüz	√	√
6'lı Bar Konteyner	√	√
10 Parça Set Boston Shaker (750ml)	√	√
Pasta Çemberi Yuvarlak 8x6	√	√
Pasta Çemberi Yuvarlak 8x7	√	√
Pasta Çemberi Yuvarlak 10x3	√	√
Gurmeaid Limon Soyucu	√	√
Gurmeaid Rende büyük	√	√
Gurmeaid Patates Ezici	√	√
Gurmeaid Parızyen Kaşığı 15 Mm	√	√
Isıtıcı Şofben	√	
Makarna Pişirme Mak.	√	
Lav Taşlı Izgara	√	
Buzdolabı	√	
Derin Dondurucu (Endüstriyel)	√	
Davlumbaz (Krom Nikel Paslanmaz Endüstriyel)	√	
Lambader		
Servis Asansörü		
*Taşınabilir Bilg. **Taşınabilir Ses Sist.		

7.2.3. Yüksekokulumuz, öğrencilerimizin çağdaş öğrenim araçlarını etkin bir şekilde kullanabilmeleri için çeşitli olanaklar sunmaktadır. Öğrencilerimiz, [Üniversite Bilgi Yönetim Sistemi \(ÜBYS\)](#) üzerinden ders içeriklerine ve eğitim materyallerine çevrimiçi olarak erişebilmektedirler. Ayrıca, [yüksekokulumuzun resmi web sitesi ve](#) sosyal medya hesapları aracılığıyla ulusal ve uluslararası yarışmalar, seminerler ve etkinlikler hakkında düzenli bilgilendirmeler yapılmaktadır. Öğrencilerimiz, bu platformlar üzerinden duyurulan etkinliklere katılarak kendilerini geliştirme fırsatı bulmaktadırlar. Özellikle, 'Öğrenciler' sekmesi altında yer alan 'Eğitim Kataloğu ve Ders İçerikleri' bölümü, öğrencilerimizin ders planları ve içerikleri hakkında detaylı bilgi edinmelerini sağlamaktadır. Derslerde kullanılan [öğretim yöntem ve teknikleri](#) de güncel gelişmelere uygun olarak sürdürülmektedir. Bu sayede, öğrencilerimiz güncel bilgilere kolaylıkla ulaşarak öğrenim süreçlerini daha verimli bir şekilde yönetebilmektedirler.

7.3. Diğer Alanlar ve Altyapı

7.3.1. Öğrencilerin fakülte/yüksekokul ve üniversite içinde ders dışı etkinliklerine olanak veren ortam ve altyapıları anlatınız.

Fakülte/Yüksekokulumuz, öğrencilerin ders dışı etkinliklerine olanak sağlayacak çeşitli sosyal alanlara ve altyapılara sahiptir. Özellikle, bodrum katta yer alan sosyal alanımız, öğrencilerin rahatça vakit geçirebileceği, grup çalışmalarını gerçekleştirebileceği ve sosyal etkinlikler düzenleyebileceği bir ortam sunmaktadır. Bunun yanı sıra, açık hava etkinlikleri için bahçe alanında yer alan ve yüksekokulun sunduğu kamelya, kantin ve yemekhane bölgesindeki alan, öğrencilerimizin hem bireysel hem de toplu olarak dinlenme ve diğer ihtiyaçlarını karşılamasına imkân tanımaktadır. Sosyal medya ve yüksekokul web sitesi üzerinden düzenli olarak duyurulan etkinlikler, öğrencilerin fakülte ve üniversite içindeki ders dışı katılımını artırmayı hedeflemektedir. Bu olanaklar, öğrencilerimizin sosyal, kültürel ve kişisel gelişimlerine katkı sağlamak amacıyla sürekli olarak geliştirilmektedir.

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. Ayrıca yemekhane de ek hizmet binasında yer almakta

Öğrenci Toplulukları

Yüksekokulda, Gökçeada Öğrenci Aktiviteleri Kulübü (GOAK) adını taşıyan bir adet öğrenci topluluğu bulunmaktadır.

7.4. Öğretim Elemanlarının Olanakları

7.4.1. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu öğretim elemanlarının kendilerine ait genelde birer ve ikişer kişilik ofisleri bulunmaktadır. Birer kişilik ofisler dar ve kapalı, ancak öğrencilerin ihtiyaç duyduklarında kolayca erişebilecekleri noktalarda konumlandırılmış ve tasarlanmıştır. Ofislere ilişkin teknik detayları içeren bilgiler Ek-7.4.1'de yer almaktadır.

Öğretim elemanlarına ofislerinde çalışma masası, bilgisayar masası, ofis koltuğu, masaüstü bilgisayar, diz üstü bilgisayar (ihtiyaç duyulması durumunda tahsis edilmektedir), yazıcı (yönetim kadrosunda), kitaplık, misafir koltukları, sehpa, giysi dolabı, internet, telefon, masa üzeri kırtasiye malzemeleri gibi olanaklar sağlanmaktadır. Ayrıca, kırtasiye malzemesi desteği de verilmektedir. Öğretim elemanlarına sağlanan destekler gerek bilimsel araştırma faaliyetlerinin yürütülmesi gerekse öğretim amaçlı derslerin yürütülmesinde ihtiyaç duyulan talebi karşılayacak niteliktedir.

Tablo 7.4.1. Öğretim Elemanlarının Ofis Olanakları

ÖĞRETİM ELEMANI (Unvan, Adı-Soyadı) ¹	Büyüklik (m ²)	Kişi sayısı	OFİS OLANAKLARI ²											
			Masa	Bilgisayar masası	Bilgisayar takımı	Yazıcı	Telefon	Kütüphane	Elbise dolabı	Elbise askılığı	Etejer	Koltuk	Misafir tipi koltuk	Küçük sehpa
Öğr. Gör. Dr. Özge BÜYÜK	16.8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1
Öğr. Gör. Özkan YAZAR	16.8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1
Öğr. Gör. Z. Ceren AKKÖK	16.8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1
Öğr. Gör. Ufuk Ateş	26	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1
Arş. Gör. Necati KARAKAŞ	26	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1

7.4.2. Misafir öğretim elemanlarına birer kişilik ofis kullanan tam zamanlı öğretim elemanları ile benzer koşullar sağlanmaktadır.

7.5. İdari Personelin Olanakları

7.5.1. Yüksekokulumuz bünyesinde iki (3) idari personel toplamda 96 m² üç adet ofiste görev yapmaktadır. Ofisler bir veya ikişer kişilik olup, ofis büyüklükleri ve imkânları idari görevleri aksatmayacak yeterliliktedir.

Yüksekokulumuz idari personelinin her birine ait masa, sandalye, kitaplık ve masaüstü bilgisayarının yanı sıra ikişer adet misafir koltuğu bulunmaktadır. Ofis olanakları Tablo 7.5.1'de yer almaktadır.

Tablo 7.5.1.İdari Personelin Ofis Olanakları

İDARİ PERSONEL (Unvan, Adı-Soyadı) ¹	Büyüklük (m ²)	Kişi sayısı	OFİS OLANAKLARI ²													
			Masa	Bilgisayar masası	Bilgisayar takımı	Yazıcı	Telefon	Kütüphane	Elbise dolabı	Elbise askılığı	Etejer	Koltuk	Misafir tipi koltuk	Küçük sehpa	Pano	
Yüksekokul Sekreter V. Medet YILDIRIM	32	1	1	1	1	1	1	1	2		1	1	3		1	
Memur Muhammet TÜRKER	24	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	2		1	1
Bilgisayar İşletmeni Rukiye ALAYLI IŞIK	24	1	2	1	1	1	1	1	1		1	2	4		1	1

7.6. Kütüphane

7.6.1. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu bünyesinde yer alan kütüphane, öğrencilerin akademik ve mesleki gelişimlerini desteklemek amacıyla çeşitli kaynaklar sunmaktadır. Yüksekokulumuzun kütüphanesi, ders kitaplarından sektörel yayınlara, bilimsel dergilerden dijital veri tabanlarına kadar geniş bir yelpazede bilgiye erişim sağlamaktadır. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin merkez kütüphanesiyle de entegre olarak çalışan bu yapı, öğrencilerin ihtiyaç duydukları kaynaklara hızlı bir şekilde ulaşmalarını mümkün kılmaktadır.

Coğrafi konum itibarıyla bir ada yerleşkesinde olmamıza rağmen, dijital erişim olanakları, zenginleştirilmiş kaynaklar ve kütüphanede sunulan çalışma alanları ile yeterli bir altyapıya sahibiz. Bununla birlikte, kütüphanemizin sürekli gelişimi ve öğrenci taleplerine uygun olarak güncellenmesi için düzenli iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır. Öğrencilerimiz hem bireysel çalışma hem de grup projeleri için uygun bir ortamda, çağdaş eğitim ihtiyaçlarına cevap verebilecek olanaklara sahiptir.

7.6.2. Binamız, engelli öğrencilerimizin erişimini kolaylaştırmak amacıyla belirli fiziksel düzenlemelere sahiptir. Binanın çevresindeki kaldırımlar ve bina girişinde, tekerlekli sandalye ve diğer hareket araçlarının kullanımına uygun rampalar bulunmaktadır. Bu düzenlemeler sayesinde, öğrencilerimiz kütüphaneye erişimde herhangi bir fiziksel engelle karşılaşmamaktadır. Ancak, kütüphanemizde engelli öğrencilerimize yönelik sesli veya kabartmalı kitap gibi özel materyallerin bulunmaması, bu alandaki olanakların geliştirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Yüksekokulumuz, bu konuda daha kapsayıcı bir ortam yaratmak amacıyla iyileştirme çalışmalarını gündemine almayı hedeflemektedir.

7.6.3. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Kütüphanesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları programının bilgi ve kaynak ihtiyaçlarını karşılayacak zengin bir içerik sunmaktadır. Kütüphane koleksiyonunda, gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili basılı ve elektronik kitapların yanı sıra süreli yayınlar, akademik tezler ve sektörel raporlar yer almaktadır. Kullanıcılar, kütüphane kataloğu aracılığıyla bu kaynaklara hızlı ve pratik bir şekilde erişebilmektedir.

Bunun yanı sıra, üniversitemiz kütüphanesi, kullanıcılarına geniş bir elektronik veri tabanı ağı sunmaktadır. Bu veri tabanları arasında, Applied Science & Technology Index Retrospective ve Art Index Retrospective gibi alanında öne çıkan kaynaklar yer almakta olup, gastronomi, sanat ve ilgili disiplinlerde derinlemesine araştırma yapma fırsatı sağlamaktadır.

Kütüphane, kullanıcı dostu bir yapıya sahip dijital altyapısıyla sürekli olarak güncellenmekte ve geliştirilmektedir. Bu sayede, program öğrencileri ve akademisyenler, çağdaş bilgiye hızlı bir şekilde ulaşarak hem eğitim hem de araştırma faaliyetlerinde ihtiyaç duydukları destekleri eksiksiz bir şekilde alabilmektedir.

7.7. Güvenlik Önlemleri

7.7.1. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'nda, öğrencilerin ve personelin güvenli bir ortamda eğitim-öğretim faaliyetlerini sürdürebilmesi için çeşitli güvenlik önlemleri alınmıştır. Kampüs girişinde görev yapan güvenlik personeli, kimlik kontrolü yaparak yetkisiz girişlerin önüne geçmektedir. Eğitim binasının içinde ve çevresinde toplam 5 güvenlik görevlisi vardiyalı sistemiyle çalışmakta ve düzenli devriye gezmektedir.

Bunun yanı sıra, bina girişlerinde ve ortak kullanım alanlarında güvenlik kameraları bulunmakta ve 7/24 izleme yapılmaktadır. Ayrıca, yangın alarm sistemleri, acil durum çıkışları ve ilk yardım ekipmanları binada uygun noktalarda konuşlandırılmıştır. Programın doğrudan gerektirdiği bir ilave güvenlik önlemi olmamakla birlikte, tüm önlemler genel kampüs güvenliği ve eğitim ortamının huzurunu sağlamak amacıyla titizlikle uygulanmaktadır.

7.8. Yangın Önlemleri

7.8.1. Kampüs ortamı ve eğitim binasında alınan yangın önlemlerini açıklayınız. Programın gerektirdiği ilave yangın önlemi varsa belirtiniz. Bu konuda eğitim alan personel varsa durumu açıklayınız, personel listesini ve belgelerini ekler arasında sununuz.

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, öğrenciler ve personelin güvenliği için bina genelinde yangın güvenlik önlemlerini titizlikle uygulamaktadır. Eğitim binasında yangın algılama ve alarm sistemleri aktif olarak çalışmakta ve düzenli olarak bakımları yapılmaktadır. Acil durumlarda kullanılmak üzere tüm katlarda yangın söndürücüler, yangın hortumları ve duman dedektörleri uygun noktalarda konuşlandırılmıştır.

Yangın çıkışları ve tahliye yolları, mevzuata uygun şekilde işaretlenmiş ve her zaman erişilebilir durumda tutulmaktadır. Ayrıca, kampüsümüzde belirli periyotlarla yangın tatbikatları gerçekleştirilmekte ve personelin olası bir acil duruma hazırlıklı olması sağlanmaktadır. Programın gerektirdiği ilave bir yangın önlemi bulunmamakla birlikte, personelimizden bu konuda eğitim almış olanlar, acil durum koordinasyonunda etkin rol üstlenmektedir. İlgili personel listesi ve belgeleri ekler arasında yer almaktadır.

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu ve Gökçeada MYO aynı okul binasını paylaştıklarından dolayı, olası acil durumlara karşı önceden hazırlıklı olmak amacıyla bir Sivil Savunma Planı hazırlamış ve uygulamaya koymuştur. Bu plan, yangın, doğal afet ve diğer acil durumlarda binanın güvenli tahliyesi ile personel ve öğrencilerin korunmasını hedeflemektedir. Sivil Savunma Planı kapsamında, acil durum ekipleri belirlenmiş, sorumluluklar net bir şekilde tanımlanmış ve bu ekipler düzenli aralıklarla bilgilendirilerek tatbikatlarla desteklenmiştir. Planın güncel hali, bina içerisinde erişilebilir bir şekilde muhafaza edilmekte ve periyodik olarak gözden geçirilmektedir. Bu plana göre;

İTFAİYE SERVİSİ GÖREVLİLER ÇİZELGESİ				
Sıra	Adı ve Soyadı	Birimi	Görevi	Servis Görevi
1	Öğr. Gör. Özkan YAZAR	GUBY	Müdür Yrd.	Servis Amiri
2	Doç. Dr. M. Mesut ÖZEKMEKÇİ	GMYO*	Öğretim Elemanı	Servis Amir Yrd.
3	Öğr. Gör. Hakan GENÇ	GMYO	Öğretim Elemanı	Takım Amir Yrd.
4	Ecem KAYA	GUBY	Güvenlik	1 Ekip Şefi
5	Dilek AL	GMYO	Temizlik Hizmetleri	Ekip Personeli

* Gökçeada Meslek Yüksekokulu

7.9. İlk Yardım Önlemleri

7.9.1. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, aynı okul binasını paylaştığı Gökçeada MYO ile acil durumlarda hızlı ve etkili müdahale sağlamak amacıyla sivil savunma planı kapsamında ilk yardım süreçlerine de özel önem vermektedir. Plan dahilinde, binada acil durumlar için ilk yardım ekipleri belirlenmiş ve bu ekiplerin gerekli durumlarda hızlıca müdahale edebilmesi için temel ilk yardım eğitimleri verilmiştir. Ayrıca, eğitim binasında ilk yardım malzemeleri ve donanımları uygun noktalarda hazır bulundurulmaktadır. İlk yardım süreçleri, sivil savunma planı ile entegre bir şekilde çalışmakta ve planın güncel durumu düzenli olarak gözden geçirilmektedir.

İLK YARDIM GÖREVLİLER ÇİZELGESİ				
Sıra	Adı ve Soyadı	Birimi	Görevi	Servis Görevi
1	Erol KAYMAK	GMYO*	Sekreter	Servis Amiri
2	Dr. Öğr. Üyesi Senem ERGAN	GUBY	Öğretim Elemanı	Servis Amir Yrd.
3	Öğr. Gör. Yağmur AKARSU	GMYO	Öğretim Elemanı	1. Ekip Şefi
4	Muhammet TÜRKER	GUBY	Memur	Ekip Personeli
5	Ercan PADAK	GUBY	Temizlik Hizmetleri	Ekip Personeli

*Gökçeada Meslek Yüksekokulu

7.10. Engelliler için Önlemler

7.10.1. Kampüs ortamı ile Gökçeada MYO ile paylaşılan ortak bina ve dış mekandan oluşmaktadır. Binaya erişimini kolaylaştırmak amacıyla belirli fiziksel düzenlemelere sahiptir. Binanın çevresindeki kaldırımlar ve bina girişinde, tekerlekli sandalye ve diğer hareket araçlarının kullanımına uygun rampalar bulunmaktadır. Fiziksel olarak ikinci kata çıkışa yönelik bir asansör bulunmamaktadır. Zemin katta engelli öğrencilere ait tuvaletler bulunmaktadır.

7.10.2. Eğitim binası ve yerleşkemiz aynı olduğundan dolayı 7.10.1'de bulunan bilgiler geçerlidir.

7.11. Uzaktan Eğitim Alt Yapısı

7.11.1. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, uzaktan eğitim faaliyetlerini Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi (ÇOMÜZEM) aracılığıyla yürütmektedir. Uzaktan eğitim altyapısı, üniversitenin ihtiyaçlarına uygun şekilde özelleştirilmiş olup, Moodle tabanlı bir öğrenme yönetim sistemi kullanılmaktadır. Bu sistem, ders materyallerine erişim, çevrimiçi sınavlar, ödev teslimi ve sanal sınıf uygulamaları gibi birçok işlevi desteklemektedir.

Kullanılan uzaktan eğitim yazılımı, üniversitenin kendi olanaklarıyla geliştirilmemiş olmakla birlikte, açık kaynaklı bir platform olan Moodle üzerine inşa edilmiş ve üniversitenin bilgi işlem birimi tarafından özelleştirilmiştir. Ayrıca, altyapının sürekli olarak güncellenmesi ve teknik destek sağlanması amacıyla ÇOMÜZEM bünyesinde uzman ekipler görev yapmaktadır. Bu sistem, öğrencilerin ve öğretim elemanlarının çevrimiçi eğitime erişimini kolaylaştırarak eğitim kalitesini artırmayı hedeflemektedir.

7.11.2. Öğrencilere kazandırılması beklenen bilgi, beceri ve yetkinliklere yönelik uygulamalar, [\[Öğrenci\] Uzaktan Öğretim Kullanım Kılavuzu](#)'nda açıkça belirtildiği şekliyle 2020-2021 Akademik Yılı'nda başarıyla hayata geçirilmiştir. Ölçme ve değerlendirme sürecini de içeren ilgili dönemden tecrübe edilerek hazırlanan [yönetmelik](#) olası uzaktan eğitim durumlarında da kullanılacaktır.

7.11.3. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nde uzaktan eğitim kapsamında gerçekleştirilen çevrimiçi canlı dersler, ders kayıt sistemi aracılığıyla kayıt altına alınmaktadır. Bu süreç, öğretim elemanlarının izni ve öğrencilerin bilgilendirilmesiyle birlikte şeffaf bir şekilde yürütülmektedir. Kayıtlar, üniversitenin uzaktan eğitim platformunda (ÇOMÜZEM üzerinden erişilen Moodle tabanlı sistem) güvenli bir şekilde saklanmakta ve yalnızca yetkilendirilmiş kullanıcılar tarafından erişilebilmektedir.

Kayıt altına alınan dersler, öğrencilerin öğrenme süreçlerini desteklemek ve derse tekrar erişim sağlamak amacıyla belirli bir süre boyunca sistemde erişilebilir durumda tutulmaktadır. Saklama süresi ve güvenliği, üniversite tarafından belirlenen politikalar ve veri koruma düzenlemelerine uygun olarak

yönetilmektedir. Bu sistem, öğrencilerin dersleri tekrar izleyerek öğrenimlerini pekiştirmelerine olanak tanırken, aynı zamanda eğitim süreçlerinin arşivlenmesine katkı sağlamaktadır.

7.11.4. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nde çevrimiçi sınavların güvenliği hem teknik hem de operasyonel önlemlerle titizlikle sağlanmaktadır. Üniversite Bilgi Yönetim Sistemi (ÜBYS) ve ÇOMÜZEM üzerinden gerçekleştirilen sınavlarda, yalnızca yetkilendirilmiş kullanıcıların sisteme giriş yapabilmesini sağlamak için kullanıcı adı ve şifre doğrulama yöntemleri kullanılmaktadır.

Sınav sürecinde, sistem üzerinde oturum takibi yapılmakta ve kullanıcıların sınav sırasında gerçekleştirdiği işlemler kaydedilmektedir. Ayrıca, sınav sorularının karıştırılması ve öğrencilere rastgele soru yönlendirilmesi gibi yöntemlerle, sınavlarda adalet ve güvenilirlik sağlanmaktadır. Bazı sınavlarda, gözetim sürecini desteklemek amacıyla kamera ve mikrofon kullanımı zorunlu tutulmakta, bu sayede sınav esnasında öğrencilerin faaliyetleri izlenebilmektedir.

Sınav güvenliğini sağlamak adına alınan önlemler, teknik birimlerin düzenli denetimleri ve sistemin olası açıklarına yönelik yapılan testler ile sürekli olarak geliştirilmektedir. Tüm bu süreçler, sınavların şeffaf, güvenilir ve adil bir şekilde tamamlanmasını garanti altına almaktadır.

7.11.5. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'nda uzaktan eğitim süreçlerini desteklemek için görev yapan teknik ve destek personeli, mevcut imkanlar doğrultusunda özveriyle çalışmaktadır. Teknik ekip, öğrenme yönetim sisteminin (LMS) kullanımına yönelik rehberlik, çevrimiçi derslerin kesintisiz yürütülmesi ve öğrenci ile öğretim elemanlarına yönelik teknik destek sağlama gibi görevleri başarıyla yerine getirmektedir.

Bununla birlikte, teknik ve destek personeli sayısının artırılması, artan uzaktan eğitim taleplerini karşılamak ve hizmet kalitesini daha da geliştirmek açısından önem arz etmektedir. Yüksekokulumuz, kadroyu güçlendirmek ve mevcut çalışanların profesyonel becerilerini artırmak amacıyla ilgili iyileştirme çalışmalarını gündeme almayı planlamaktadır. Mevcut personelin uzmanlığı ve gayreti, uzaktan eğitim faaliyetlerinin sürdürülebilirliği açısından kritik bir rol oynamaktadır.

ÖLÇÜT 8: KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1. Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek

8.1.1. 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

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.

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu (GUBY) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program bütçesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi bütçesi içerisinde yer almaktadır. Programın ihtiyaçlarını karşılamak üzere her yıl Temmuz ayında, yüksekokul tarafından hazırlanan bütçe teklifleri Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı'na iletilmektedir. Bu teklifler, ilgili daire başkanlığı tarafından mali yılsonunda (Aralık ayında) değerlendirilmekte ve merkezi bütçe onayına bağlı olarak takip eden yılın ilk ayında netleştirilerek onaylanmaktadır. Mali yıl süresince gelir ve giderlerin takibi yapılmakta ve düzenli olarak Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı'na raporlanmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program bütçesi, Döner Sermaye gelirlerinden bağımsız olarak, tamamen Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi merkezi bütçesinden sağlanan destekle finanse edilmektedir. Üniversite bütçesi kapsamında tahsis edilen bu destek, maaş ödemeleri, ek ders ücretleri, sosyal haklar, kırtasiye ve temizlik malzemesi alımları, bilgisayar sistemleri ve yazılımları ile bina bakım ve onarım giderleri gibi kalemleri içermektedir. Program bütçesi, kanun ve yönetmeliklere uygun bir şekilde belirlenmekte ve düzenli olarak güncellenerek sürdürülebilir bir yapıda tutulmaktadır

Tablo 8.1.1. Parasal Kaynaklar ve Harcamalar

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU

Harcama kalemi (Yapılan ödemeleri brüt rakamlar üzerinden raporlayınız)	Mali Yıl		
	2023 (Gerçekleşen)	2024 (Bütçelenen)	2025 (Bütçelenen)
Maaşlar ¹ (TL)	3.546.878,48	5.594.901,28	6.500.000
Birinci öğretim ek ders ücretleri ² (TL)	43.548,35	132.823,19	150.000
(Varsa) İkinci öğretim ek ders ücretleri ² (TL)	-	-	-
(Varsa) Uzaktan öğretim ek ders ücretleri ² (TL)	-	-	-
Toplam Ücretler³	3.590.426,83	5.727.724,47	6.650.00
Yolluklar (TL)	10.300,00	13.372,04	-
Hizmet alımları(TL)	-	-	-
Tüketim malları ve malzemeleri alımları (TL)	167.948,94	329.679,41	-
Bakım ve onarım giderleri (TL)	-	-	-
Yatırım harcamaları(TL)	-	-	-
Döner sermaye gelirleri ⁴ (TL)	-	-	-
Diğer ⁵ (TL)			

8.2. Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği

8.2.1. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, nitelikli bir öğretim kadrosunu bünyesine çekmek ve mevcut kadroyu uzun vadede tutmak için bütçe imkanlarını etkin bir şekilde kullanmaktadır. Yüksekokul, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi merkezi bütçesinden sağlanan destekle öğretim elemanlarının maaş, ek ders ücretleri ve diğer sosyal haklarını karşılamakta, bu alanda sürdürülebilir bir yapı hedeflemektedir. Ancak, yüksekokulumuzun coğrafi koşulları ve Gökçeada'nın ulaşım imkanları göz önüne alındığında, nitelikli akademik kadroların uzun süreli olarak görev yapmasını sağlamak amacıyla daha fazla teşvikin faydalı olacağı değerlendirilmektedir.

Öğretim elemanlarının mesleki ve akademik gelişimlerini desteklemek için bilimsel toplantılara katılım, bilimsel yayınlar ve projeler için belirli düzeyde bütçesel olanaklar sağlanmaktadır. Üniversite tarafından sunulan proje teşvikleri ve akademik başarı ödülleri, öğretim elemanlarının çalışmalarını teşvik etmekte ve bilimsel üretkenliklerini artırmayı hedeflemektedir. Bununla birlikte, bu olanakların çeşitlendirilmesi ve bütçenin genişletilmesi, akademik kadronun ulusal ve uluslararası alanda daha etkin rol oynamasına katkıda bulunacaktır. GUBY, gelecekte bu alanlardaki fırsatları artırmak ve öğretim elemanlarına daha kapsamlı destek sağlamak amacıyla sürekli iyileştirme çalışmalarını gündeminde tutmaktadır.

8.2.2. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, uluslararasılaşma hedefleri doğrultusunda akademik personelin değişim programlarından yararlanmasını teşvik etmektedir. Bu kapsamda, 2024 yılında Öğr. Gör. Özkan YAZAR, Erasmus+ Programı çerçevesinde Romanya'da düzenlenen ders verme hareketliliğine katılarak hem yüksekokulumuzu uluslararası düzeyde temsil etmiş hem de mesleki bilgi ve deneyimlerini paylaşmıştır. Bu tür akademik değişim programları, yalnızca bireysel gelişime değil, aynı zamanda yüksekokulumuzun akademik niteliğine de katkı sağlamaktadır.

Önümüzdeki dönemlerde, Erasmus+ ve benzeri programlar aracılığıyla daha fazla akademik personelin bu tür fırsatlardan yararlanması planlanmaktadır. GUBY yönetimi, uluslararası hareketlilik programlarına katılımı artırmak amacıyla bilgilendirme faaliyetleri ve destek mekanizmalarını genişletmeyi hedeflemektedir. Böylece, yüksekokulumuzun uluslararası bağlantılarının güçlenmesi ve akademik kadromuzun dünya çapında farklı deneyimlere erişimi sağlanarak, programlarımızın küresel ölçekte daha görünür hale gelmesi amaçlanmaktadır.

Tablo 8.2.2. Değişim Programlarından Yararlanan Akademik Personel Sayısı

Akademik yıl Tür	2024-2025		2023-2024		2022-2023		2021-2022		Toplam
	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	
Erasmus			1						1
Mevlâna (Yurt dışı)									
Farabi (Yurt içi)									
Toplam			1						1

8.3. Altyapı ve Donanım Desteği

8.3.1. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'nun altyapı ve donanım ihtiyaçları, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi merkezi bütçesi kapsamında sağlanan parasal destekle karşılanmaktadır. Bu destek, mevcut altyapının işletilmesi, bakım ve onarım faaliyetlerinin düzenli bir şekilde yürütülmesi için önemli bir kaynak sağlamaktadır. Eğitim-öğretim faaliyetlerinin sürdürülebilirliği açısından temel gereksinimlerin karşılanmasında mevcut bütçe yeterli olmakla birlikte, yeni teknolojik gelişmeler ve büyüyen ihtiyaçlar doğrultusunda altyapının geliştirilmesine yönelik ek kaynakların sağlanması, yüksekokulumuzun hedeflerine ulaşmasını daha da kolaylaştıracaktır.

Yüksekokulumuz, mevcut kaynakları en etkin şekilde kullanarak hem öğrencilerin hem de akademik kadronun ihtiyaçlarını karşılamayı öncelik olarak belirlemiştir. Gelecekte, bu alandaki olanakların genişletilmesi ve iyileştirilmesi için planlamalar yapılmakta ve sürdürülebilir bir yapı hedeflenmektedir.

8.4. Teknik ve İdari Personelin Sayıca ve Nitelik Olarak Yeterliliği

8.4.1. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'nda programa destek veren teknik ve idari personel, mevcut kadro yapısıyla büyük bir özveriyle görev yapmaktadır. İş süreçleri, mevcut personelin deneyimi ve disiplinli çalışması sayesinde aksatılmadan yürütülmekte ve eğitim-öğretim faaliyetlerinin sürdürülebilirliği sağlanmaktadır.

Bununla birlikte, artan öğrenci sayısı ve gelişen program ihtiyaçları göz önüne alındığında, teknik ve idari kadroların güçlendirilmesi, daha geniş çaplı destek hizmetlerinin sağlanması açısından faydalı olacaktır. GUBY yönetimi, mevcut kadronun etkin çalışmasını desteklemekle birlikte, uzun vadeli planlamalar kapsamında kadronun genişletilmesi ve destek mekanizmalarının geliştirilmesi için girişimlerde bulunmayı hedeflemektedir. Mevcut personelin gayreti, programın başarısının en önemli dayanaklarından biridir

Tablo 8.4.1. Fakülte/Yüksekokul İdari Personel Listesi

Adı ve Soyadı	Görevi	Eğitim Düzeyi	Deneyim süresi (yıl)		
			Özel sektör	Kamu	Bu kurumda
Medet YILDIRIM	Yüksekokul Sekreter V.	Lisans		14	14
Muhammet TÜRKER	Memur	Lisans		2	2
Rukiye ALAYLI IŞIK	Bilgisayar İşletmeni	Ön Lisans		26	14
Ercan PADAK	Teknik Personel	Lise	9	15	15
Songül İŞİN	Temizlik Personel	İlkokul		14	14
Bedirhan KILIÇ	Teknik Personel	Lise		1	1
Gürkan GÜLDEREN	Temizlik Personeli	Lisans	1,5	1	1

8.4.2. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'nda görev yapan idari personelin mesleki ve kişisel gelişimlerini desteklemek amacıyla belirli bütçesel olanaklar sunulmaktadır. Personelin, yeni teknolojik gelişmeler, hukuki düzenlemeler ve idari süreçlerdeki yenilikler hakkında bilgi sahibi olabilmesi için üniversite tarafından düzenlenen seminerlere ve eğitim programlarına katılmaları teşvik edilmektedir.

Ayrıca, yüksekokulumuzun bütçesi kapsamında, idari personelin katılım sağlayabileceği toplantılar ve çalıştaylar için finansal destek sağlanmaktadır. Bu tür etkinlikler, personelin bilgi ve becerilerini artırırken, iş süreçlerinin daha etkin ve verimli bir şekilde yürütülmesine katkı sağlamaktadır. Bununla birlikte, mevcut bütçesel olanaklar, artan ihtiyaçlara daha kapsamlı yanıt verebilmek adına geliştirilmek üzere gözden geçirilmektedir. GUBY yönetimi, personel gelişimini uzun vadeli sürdürülebilirlik hedefleri doğrultusunda bir öncelik olarak ele almaktadır.

Tablo 8.4.2. Değişim Programlarından Yararlanan İdari Personel Sayısı

Akademik yıl Tür	2024-2025		2023-2024		2022-2023		2021-2022		Toplam
	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	
Erasmus									
Mevlâna (Yurt dışı)									
Farabi (Yurt içi)									
Toplam*									

*Katılan Personel Yoksa Boş Bırakılacaktır.

ÖLÇÜT 9: SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

9.1. Sürekli İyileştirme Faaliyetleri ve Sistematiği

9.1.1. 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.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü genel çerçevesi çizilmiş olan sürekli iyileştirme çalışmaları kapsamında gerek iç gereksinimler gerekse dış paydaş görüş ve önerileri doğrultusunda destek uygulamalar gerçekleştirilmektedir. Sürekli iyileştirme çalışmaları kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde bugüne kadar gerçekleştirilen destek uygulamalar GUBY resmi web sitesinde Kalite Güvence ve İç Kontrol menüsünün altında [İyileştirmeler sekmesinde](#) yer almaktadır.

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, iç ve dış paydaşlarla düzenli iletişim kurarak programın öğretim amaçlarının ve çıktılarının belirlenmesi konusunda görüş ve öneriler almaktadır. Bu kapsamda, bölüm mezunları, sektör profesyonelleri, yerel yönetim temsilcileri ve diğer üniversitelerdeki akademisyenlerden alınan geri bildirimler, bölümün sürekli gelişimine katkı sağlamaktadır. Ayrıca, Yükseköğretim Kurulu (YÖK), Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) ve Milli Eğitim Bakanlığı (MEB) tarafından çıkarılan yasa ve yönetmelikler doğrultusunda, programda gerekli düzenlemeler yapılmaktadır.

Bölüm öğretim elemanları, düzenlenen İstihdam ve Kariyer Günleri gibi etkinliklerde sektör temsilcileriyle görüşmeler yaparak sektörel ihtiyaçlara dair bilgiler edinmekte ve bu görüşleri eğitim-öğretim sürecine entegre etmektedir. Bölüm başkanlığı, iç ve dış paydaşlardan gelen önerileri analiz etmek üzere bölüm kalite ve risk elçileriyle iş birliği yapmakta, bu öneriler analiz edilerek raporlanmakta ve Bölüm Kuruluna sunulmaktadır. Kurul toplantılarında, paydaşlardan alınan görüşlerin yanı sıra program öğretim amaçları, program çıktıları, müfredatın ve içeriğin oluşturulması, eğitim kadrosunun belirlenmesi ve altyapının geliştirilmesi gibi konular tartışılarak karara bağlanmaktadır.

Bölümde, ara sınavlar ve dönem sonu sınavları, öğrenci ve mezun anketleri, staj anketleri ve diğer komisyonların faaliyetleri aracılığıyla düzenli değerlendirme yapılmaktadır. Bu veriler, kalite süreçleri uyarınca dönemlik ve yıllık sonuçlara dönüştürülerek raporlanmakta ve bölüm başkanlığına sunulmaktadır. Bölüm

başkanlığı, elde edilen bu sonuçlar doğrultusunda eğitim-öğretim faaliyetlerini iyileştirmeye yönelik düzeltici ve geliştirici önlemler almaktadır. Bu süreçler, yüksekokulumuzun kalite odaklı bir eğitim anlayışını benimsemesine ve programın sürdürülebilirliğine önemli katkılar sağlamaktadır.

- [İç paydaş komisyonu üyeleriyle birlikte yılda bir kez yapılan toplantı](#)
- Dış paydaşlarla yapılan toplantılar: [Kanıt 1](#), [Kanıt 2](#)
- [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: [Kanıt 1](#), [Kanıt 2](#)
- Akademik kurul toplantıları: [Kanıt 1](#), [Kanıt 2](#)
- Birim yöneticiliğinin organize ettiği tüm toplantılar: [Kanıt](#)
- [Stratejik plan ve iç kontrol raporu oluşturma komisyonları](#)
- [Faaliyet raporları](#)
- [Görev tanımları](#) ve [iş akış şemaları](#)