

**ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER
YÜKSEKOKULU**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Stratejik Plan İzleme ve Değerlendirme Raporu

Çanakkale

2025

GİRİŞ

Bu Rapor, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi (ÇOMÜ) 2024-2028 dönemini kapsayan Stratejik Planı'nın ikinci yılı olan 2025 dönemine dair, Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu (GUBY) bünyesinde faaliyetlerini sürdüren Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün stratejik plan izleme ve değerlendirme verilerini içermektedir. Üniversitemizin bütünsel stratejik vizyonu ve Yüksekokulumuzun operasyonel hedefleri temel alınarak hazırlanan bu çalışma, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün belirlenen amaçlar doğrultusunda katettiği aşamaları ve kurumsal performansını akademik bir perspektifle analiz etmektedir.

Rapor kapsamında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün 2025 yılındaki faaliyetleri beş ana stratejik eksen etrafında tetkik edilmektedir: Nitelikli Ar-Ge ve Ür-Ge çalışmalarıyla gastronomi sektörü ve ilgili disiplinlerde katma değer üretmek, eğitim-öğretim süreçlerinin kalitesini uygulamalı mutfak sanatları disipliniyle sürdürülebilir bir yapıda geliştirmek, üniversitenin toplum ve çevre yararına sunduğu katkıları yerel ve bölgesel gastronomik miras üzerinden yaygınlaştırmak, bölümün uluslararası tanınırlığını ve marka değerini güçlendirmek, kalite kültürü ile kurumsal kaynakların etkin kullanımını artırmak. Söz konusu stratejik amaçlar altında yer alan toplam 10 hedefin gerçekleşme düzeyi, 14 ayrı performans göstergesi üzerinden somut verilerle analiz edilmektedir.

Elde edilen 2025 yılı verileri, belirlenen hedeflerle ulaşılan çıktılar arasındaki korelasyonu yansıtarak akademik ve sektörel başarının ölçülmesine olanak sağlamaktadır. Bu değerlendirmeler, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün gelişim alanlarını saptamak, mevcut başarılarını kurumsal kayıt altına almak ve 2024-2028 planının kalan dönemi için stratejik bir yol haritası belirlemek adına temel bir belge olma özelliği taşımaktadır. Bölümümüz, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi ve Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'nun vizyonu doğrultusunda 2026 yılında da gelişim odaklı stratejilerini kararlılıkla uygulamaya ve akademik performansını daha ileriye taşımaya devam edecektir.

GİRİŞ	1
<i>TABLOLAR LİSTESİ</i>	<i>4</i>
STRATEJİK PLAN İZLEME VE DEĞERLENDİRME RAPORU	5
1. Tarihçe.....	5
2. Vizyon.....	6
3. Misyon	6
4. Amaç ve Hedefler	6
5. Temel Performans Göstergeleri	9
5.1. Stratejik Amaç A.1: Nitelikli Ar-Ge ve ÜR-Ge Faaliyetleri Yoluyla Ulusal ve Uluslararası Düzeyde Katma Değer Oluşturmak.....	9
5.1.1. Hedef H.1.1: Araştırma Geliştirme ve Ürün Geliştirme Kapasitesini Artırmak	9
5.1.2. Hedef H.1.2: Katma Değer Yaratan Araştırma Çıktılarını Artırmak. 9	
5.1.4. Hedef H.1.4: Üniversite-Sanayi İşbirliklerini Kapsamında Ortak Araştırma ve Ürün Geliştirme Projelerini Artırmak	10
5.1.5. Hedef H.1.5: Öğrenci Girişimcilik ve Yenilikçilik Programlarını Desteklemek	10
5.2. Stratejik Amaç A.2: Eğitim ve Öğretim Faaliyetlerinin Niteliğini Sürdürebilir Olarak Artırmak	10
5.2.1. Hedef H.2.1: Eğitim-Öğretim Faaliyetlerinin Kalitesini Artırmak.. 11	
5.3. Stratejik Amaç A.3: Üniversitenin Toplum ve Çevre Yararına Yaptığı Faaliyetleri Artırmak	11
5.3.1. Hedef H.3.1: Toplumsal Katkı Faaliyetlerinin Artırılması	11
5.4. Stratejik Amaç A.4: Üniversitemizin Uluslararası Tanınırlığını Artırmak	12
5.4.1. Hedef H.4.1: Uluslararası Tanınırlığı Geliştirmeye Yönelik Faaliyetleri Artırmak	12

5.5. Stratejik Amaç A.5: Kalite Kültürünü ve Kurumsal Kaynakları Güçlendirmek	12
5.5.1. Hedef H.5.1: Kurum İçi Memnuniyeti ve Kurumsal Aidiyeti Geliştirmek	12
5.5.2. Hedef H.5.2: Paydaşlarla İletişimi Güçlendirmek ve Sürekliliğini Sağlamak	13
6. 2025 Yılı Stratejik Plan Değerlendirmesi	13
6.1. Stratejik Amaç-1 Gerçekleşme Durumu	13
6.2. Stratejik Amaç-2 Gerçekleşme Durumu	18
6.3. Stratejik Amaç-3 Gerçekleşme Durumu	20
6.4. Stratejik Amaç 4 Gerçekleşme Durumu	21
6.5. Stratejik Amaç 5 Gerçekleşme Durumu	22
7. PERFORMANS SONUÇLARI	25

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1. ÇOMÜ Stratejik Planı Amaçları ve Hedefleri Doğrultusunda Geliştirilen GUBY/Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Hedef ve Stratejileri	6
Tablo 2. Stratejik Amaç 1 – Hedef 1.1 Gerçekleşme Durumu	13
Tablo 3. Stratejik Amaç 1 – Hedef 1.2 Gerçekleşme Durumu	15
Tablo 4. Stratejik Amaç 1 – Hedef 1.4 Gerçekleşme Durumu	16
Tablo 5. Stratejik Amaç 1 – Hedef 1.5 Gerçekleşme Durumu	18
Tablo 6. Stratejik Amaç 2 – Hedef 2.1 Gerçekleşme Durumu	19
Tablo 7. Stratejik Amaç 3 – Hedef 3.1 Gerçekleşme Durumu	20
Tablo 8. Stratejik Amaç 4 – Hedef 4.1 Gerçekleşme Durumu	21
Tablo 9. Stratejik Amaç 5 – Hedef 5.1 Gerçekleşme Durumu	22
Tablo 10. Stratejik Amaç 5 – Hedef 5.2 Gerçekleşme Durumu	23

STRATEJİK PLAN İZLEME VE DEĞERLENDİRME RAPORU

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün stratejik planlama ve değerlendirme süreçleri, Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'nun (GUBY) 26.02.2018 tarihli ve 30344 sayılı "Kamu İdarelerinde Stratejik Planlamaya İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik" hükümleri uyarınca hazırlanan ana planı esas alınarak yürütülmektedir. Bölümün akademik ve operasyonel hedefleri, Yüksekokulun mevcut potansiyeli ve mutfak uygulama imkanları dikkate alınarak, ana planın öngördüğü uygulanabilir ve gerçekçi stratejiler çerçevesinde şekillendirilmiştir. Bu doğrultuda hazırlanan rapor, GUBY'nin stratejik yönetim döngüsünün Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü nezdindeki yansımalarını ve kurumsal hedeflere katkı düzeyini raporlama amacı taşımaktadır.

1. Tarihçe

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu (GUBY), 30 Temmuz 2008 tarihli Bakanlar Kurulu Kararı'nın 26 Ağustos 2008 tarihinde Resmî Gazete'de yayımlanmasıyla kurumsal kimliğini kazanmıştır. Gastronomi Bölümü okulun ilk kurulan lisans programı olmuştur. Süreç içerisinde akademik yapıda yaşanan güncellemelerle 2017-2018 akademik yılından itibaren isim değişikliğine gidilmiş ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları adıyla öğrenci kabul etmeye devam edilmiştir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Sözel puan türü ile öğrenci almakta ve eğitim-öğretim ve araştırma çalışmalarını yürütmektedir. Bölümün genel öğrenci kontenjanı 55, toplam kontenjanı ise 59 olarak belirlenmiştir. 2025 yılı itibarıyla toplam 276 kayıtlı öğrencinin eğitim gördüğü birim, 2024-2025 akademik yılında toplam 39 mezun vererek sektöre yeni profesyoneller kazandırmıştır.

Eğitim dilinin Türkçe olduğu bölümde öğrenim süresi dört yıldır Öğrenciler, akademik yönetmeliklerde belirtilen ders ve staj yükümlülüklerini başarıyla tamamlamaları halinde ilgili alanda lisans diploması almaya hak kazanmaktadırlar.

Uluslararası standartlarda bir eğitim kalitesini sürekli kılmayı vizyon edinen bölümün, akademik kadrosu; 1 öğretim üyesi, 3 öğretim görevlisi ve 1 araştırma görevlisiyle beraber 5 akademik personelden oluşmaktadır

2. Vizyon

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

3. Misyon

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

4. Amaç ve Hedefler

Aşağıda yer alan Tablo 1,'de Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi 2024-2028 Stratejik Planında belirlenen ana amaç ve hedefler doğrultusunda Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu (GUBY) tarafından belirlenmiş olan stratejiler yer almaktadır. Bölümümüz, birimiz bünyesinde belirlenmiş olan bu stratejilere ulaşmak hedefi ile eğitim öğretim faaliyetlerini sürdürmektedir.

Tablo 1. ÇOMÜ Stratejik Planı Amaçları ve Hedefleri Doğrultusunda Geliştirilen GUBY/Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Hedef ve Stratejileri

ÇOMÜ STRATEJİK AMAÇLARI	ÇOMÜ STRATEJİK HEDEFLERİ	GUBY/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ STRATEJİLERİ
A.1. Nitelikli Ar-Ge ve ÜR- Ge Faaliyetleri Yoluyla Ulusal ve Uluslararası	H.1.1. Araştırma Geliştirme ve Ürün Geliştirme	1. Araştırmacıların proje ve patent konularındaki bilgi birikimlerini zenginleştirmek ve yetkinliklerini geliştirmek amacıyla, projeler ve proje destek programları hakkında bilgilendirmek.

Düzeyde Katma Değer Oluşturmak	Kapasitesini Artırmak	2. Disiplinlerarası işbirliğini ve ortak projeleri teşvik etmek. 3. Öğretim elemanlarını üniversite genelinde düzenlenen proje hazırlama eğitimlerine, nicel olarak daha fazla katılımını sağlamak.
	H.1.2. Katma Değer Yaratan Araştırma Çıktılarını Artırmak	1. Kurum içi araştırma kültürünün artırılması için yüksekokul içerisinde bilimsel yayın yapma konusunda eğitsel faaliyetler düzenlemek. 2. Akademik kadroyu nicel olarak geliştirmek ve mevcut iş yüklerinin bu yolla azaltılarak bilimsel yayın ve proje gibi konulara zaman ayırmalarını kolaylaştırmak. 3. 2209A ve 2209B Proje desteği başvuruları konusunda öğrencileri bilgilendirmek ve motive etmek.
	H.1.4. Üniversite-Sanayi İşbirliklerini Kapsamında Ortak Araştırma ve Ürün Geliştirme Projelerini Artırmak	1. Sektör ile işbirliğini artırmak için protokoller oluşturmak. 2. Sektördeki paydaşlara yüksekokulun akademik kaynaklarından faydalanmaları noktasında rehberlik ve danışmanlık hizmetleri sunmak.
	H.1.5. Öğrenci Girişimcilik ve Yenilikçilik Programlarını Desteklemek	1. Girişimcilik eğitim programlarını çeşitlendirmek. 2. Derslerde öğrencilerle buluşturulan sektör temsilcilerinin sayısını artırmak. 3. Girişimcilik ve yenilikçilik konusunda öğrencilerin motivasyonu artırabilecek etkinliklerin sayısını artırmak.
A.2. Eğitim ve Öğretim Faaliyetlerinin Niteliğini Sürdürebilir Olarak Artırmak	H.2.1. Eğitim-Öğretim Faaliyetlerinin Kalitesini Artırmak	1. Öğrencilerin öğrenme deneyimlerini yenilikçi öğretim metotları kullanarak geliştirmek. 2. Öğrencilerin kariyerlerini planlamalarına destek olmak ve derslere ek olarak düzenlenecek sektörel ve teknik etkinlikler/geziler ile motivasyonlarını artırmak. 3. Yüksekokulun konumundan kaynaklanan dezavantajların, diğer dış paydaşların katılımını esas alan çözümler ile azaltılarak öğrenci memnuniyet düzeyini artırmak.
A.3. Üniversitenin Toplum ve	H.3.1. Toplumsal Katkı	1. Öğrencilerin sosyal sorumluluk bilincine katkı sağlayabilecek toplumsal ve çevresel projelere/faaliyetlere katılımını teşvik etmek.

Çevre Yararına Yaptığı Faaliyetleri Artırmak	Faaliyetlerinin Artırılması	2. Yüksekokul bünyesinde gerçekleştirilebilecek çevresel ve toplumsal farkındalık artırıcı etkinliklerin çeşitliliğini artırmak.
		3. Dezavantajlı bireylere yönelik sosyal sorumluluk projeleri geliştirmek.
A.4. Üniversitemizin Uluslararası Tanınırlığını Artırmak	Hedef H.4.1. Uluslararası Tanınırlığı Geliştirmeye Yönelik Faaliyetleri Artırmak	1. Akademik personeli uluslararası seminerlere, çalıştaylara, konferanslara vb. katılmaları veya bu tür etkinlikleri ve/veya işbirliği faaliyetlerini düzenlemeleri konusunda teşvik etmek.
		2. Mevcut uluslararası öğrencilerin sorunlarının tespit edilerek giderilmesi.
A.5. Kalite Kültürünü ve Kurumsal Kaynakları Güçlendirmek	Hedef H.5.1. Kurum İçi Memnuniyeti ve Kurumsal Aidiyeti Geliştirmek	1. İç ve dış paydaşlara yönelik düzenlenen toplantı ve faaliyetlerin çeşitlendirilmesi.
		2. Öğrencilerin sorunlarının tespit edilerek giderilmesi yönünde bütünsel ve kapsayıcı uygulamaların hayata geçirilmesi.
		3. Akademik ve İdari personelin kişisel gelişimini destekleyici faaliyetlere katılımının teşviki ve kolaylığının sağlanması.
	Hedef H.5.2. Paydaşlarla İletişimi Güçlendirmek ve Sürekliliğini Sağlamak	1. Mezun İletişim Sistemi'ne kaydolan mezunların sayısının artırılarak, mevcut öğrenciler ile birlikte daha fazla faaliyette bir araya getirilmeleri.
		2. Dış paydaşların kalite süreçlerine daha fazla katılımlarının sağlanarak, geri bildirimlerinin kalite süreçlerinde daha etkin kullanılması.
		3. İç ve Dış Paydaşlara ulaşılan iletişim kaynaklarının çeşitlendirilerek ulaşılan paydaş sayısının ve memnuniyetlerinin artırılması.

Hazırlanan Tablo 1, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin 2024-2028 dönemi Stratejik Planı amaç ve hedefleriyle tam uyumlu olarak, Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu (GUBY) çatısı altında faaliyet gösteren Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün birim ile birlikte gerçekleştirmeyi hedeflediği stratejileri içermektedir. İlgili stratejiler; Ar-Ge ve Ür-Ge çalışmaları, eğitim-öğretim faaliyetleri, toplumsal katkı süreçleri, uluslararasılaşma ve kalite kültürünün güçlendirilmesi gibi temel eksenler üzerine inşa edilmiştir. Bölümümüz, Yüksekokulun genel stratejik vizyonu doğrultusunda yapılandırılan bu eylem planı ile kurumsal hedeflere ulaşmayı,

akademik sorumluluklarını yerine getirmeyi ve toplumsal fayda üretimini sürdürülebilir kılmayı hedeflemektedir.

5. Temel Performans Göstergeleri

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi 2024-2028 Stratejik Planı doğrultusunda belirlenen stratejik amaçlara göre, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün hedefleri ve bu doğrultuda geliştirdiği stratejiler aşağıda ayrıntılı olarak anlatılmıştır.

5.1. Stratejik Amaç A.1: Nitelikli Ar-Ge ve ÜR-Ge Faaliyetleri Yoluyla Ulusal ve Uluslararası Düzeyde Katma Değer Oluşturmak

ÇOMÜ, bilimsel çalışmalarda uygulamaya dönük, proje odaklı ve çok disiplinli araştırmalar yapma anlayışını benimsemiş, nitelikli Ar-Ge ve ÜR-Ge faaliyetleri yoluyla ulusal ve uluslararası düzeyde katma değer oluşturmayı hedeflemektedir.

Bu amaca ulaşmak için Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün belirlediği hedefler ve stratejiler şunlardır:

5.1.1. Hedef H.1.1: Araştırma Geliştirme ve Ürün Geliştirme Kapasitesini Artırmak

Stratejiler:

1. Bölümümüzdeki öğretim elemanlarının ve öğrencilerin bilgi birikimlerini zenginleştirmek ve yetkinliklerini geliştirmek amacıyla, projeler ve proje destek programları hakkında düzenli bilgilendirmeler yapmak.
2. Disiplinler arası işbirliğini ve ortak projeleri teşvik etmek.
3. Öğretim elemanlarını üniversite genelinde düzenlenen proje hazırlama eğitimlerine katılımını sağlamak.

5.1.2. Hedef H.1.2: Katma Değer Yaratan Araştırma Çıktılarını Artırmak

Stratejiler:

1. Kurum içi araştırma kültürünün artırılması için bölüm içerisinde bilimsel yayın yapma konusunda eğitsel faaliyetler düzenlemek.
2. Akademik kadronun bilimsel yayın ve proje gibi konulara zaman ayırmalarını kolaylaştırmak.
3. 2209A ve 2209B Proje desteği başvuruları konusunda öğrencileri bilgilendirmek ve motive etmek.

5.1.4. Hedef H.1.4: Üniversite-Sanayi İşbirliklerini Kapsamında Ortak Araştırma ve Ürün Geliştirme Projelerini Artırmak

Stratejiler:

1. Sektör ile işbirliğini artırmak için protokoller oluşturmak.
2. Sektördeki paydaşlara bölümün akademik kaynaklarından faydalanmaları noktasında rehberlik ve danışmanlık hizmetleri sunmak.

5.1.5. Hedef H.1.5: Öğrenci Girişimcilik ve Yenilikçilik Programlarını Desteklemek

Stratejiler:

1. Girişimcilik eğitim programlarını çeşitlendirmek.
2. Derslerde öğrencilerle buluşturulan sektör temsilcilerinin sayısını artırmak.
3. Girişimcilik ve yenilikçilik konusunda öğrencilerin motivasyonu artırabilecek etkinliklerin sayısını artırmak.

5.2. Stratejik Amaç A.2: Eğitim ve Öğretim Faaliyetlerinin Niteliğini Sürdürebilir Olarak Artırmak

ÇOMÜ, eğitim ve öğretimde kalite odaklı bir yaklaşım benimsemiş, eğitim-öğretim faaliyetlerinin niteliğini sürdürülebilir olarak artırmayı hedeflemektedir.

Bu amaca ulaşmak için Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün belirlediği hedefler ve stratejiler şunlardır:

5.2.1. Hedef H.2.1: Eğitim-Öğretim Faaliyetlerinin Kalitesini Artırmak

Stratejiler:

1. Öğrencilerin öğrenme deneyimlerini yenilikçi öğretim metotları kullanarak geliştirmek.
2. Öğrencilerin kariyerlerini planlamalarına destek olmak ve derslere ek olarak düzenlenecek sektörel ve teknik etkinlikler/geziler ile motivasyonlarını artırmak.
3. Yüksekokulun konumundan kaynaklanan dezavantajların, diğer dış paydaşların katılımını esas alan çözümler ile azaltılarak öğrenci memnuniyet düzeyini artırmak.

5.3. Stratejik Amaç A.3: Üniversitenin Toplum ve Çevre Yararına Yaptığı Faaliyetleri Artırmak

ÇOMÜ, topluma ve çevreye duyarlı bir üniversite olma misyonuyla hareket etmekte, toplum ve çevre yararına yaptığı faaliyetleri artırmayı hedeflemektedir.

Bu amaca ulaşmak için Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün belirlediği hedefler ve stratejiler şunlardır:

5.3.1. Hedef H.3.1: Toplumsal Katkı Faaliyetlerinin Artırılması

Stratejiler:

1. Öğrencilerin sosyal sorumluluk bilincine katkı sağlayabilecek toplumsal ve çevresel projelere/faaliyetlere katılımını teşvik etmek.
2. Bölüm bünyesinde gerçekleştirilebilecek çevresel ve toplumsal farkındalık artırıcı etkinliklerin çeşitliliğini artırmak.
3. Dezavantajlı bireylere yönelik sosyal sorumluluk projeleri geliştirmek.

5.4. Stratejik Amaç A.4: Üniversitemizin Uluslararası Tanınırlığını Artırmak

ÇOMÜ, uluslararası alanda tanınırlığını artırmayı ve saygın bir konuma ulaşmayı hedeflemektedir. Bu amaca ulaşmak için Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün belirlediği hedefler ve stratejiler şunlardır:

5.4.1. Hedef H.4.1: Uluslararası Tanınırlığı Geliştirmeye Yönelik Faaliyetleri Artırmak

Stratejiler:

1. Akademik personeli uluslararası seminerlere, çalıştaylara, konferanslara vb. katılmaları veya bu tür etkinlikleri ve/veya işbirliği faaliyetlerini düzenlemeleri konusunda teşvik etmek.
2. Mevcut uluslararası öğrencilerin sorunlarının tespit edilerek giderilmesi.

5.5. Stratejik Amaç A.5: Kalite Kültürünü ve Kurumsal Kaynakları Güçlendirmek

ÇOMÜ, kalite kültürünü benimsemiş ve kurumsal kaynaklarını güçlendirerek daha etkin ve verimli bir üniversite olmayı hedeflemektedir. Bu amaca ulaşmak için Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün belirlediği hedefler ve stratejiler şunlardır:

5.5.1. Hedef H.5.1: Kurum İçi Memnuniyeti ve Kurumsal Aidiyeti Geliştirmek

Stratejiler:

1. İç ve dış paydaşlara yönelik düzenlenen toplantı ve faaliyetlerin çeşitlendirilmesi.
2. Öğrencilerin sorunlarının tespit edilerek giderilmesi yönünde bütünsel ve kapsayıcı uygulamaların hayata geçirilmesi.
3. Akademik ve İdari personelin kişisel gelişimini destekleyici faaliyetlere katılımının teşviki ve kolaylığının sağlanması.

5.5.2. Hedef H.5.2: Paydaşlarla İletişimi Güçlendirmek ve Sürekliliğini Sağlamak

Stratejiler:

1. Mezun İletişim Sistemi'ne kaydolun mezunların sayısının artırılarak, mevcut öğrenciler ile birlikte daha fazla faaliyette bir araya getirilmeleri.
2. Dış paydaşların kalite süreçlerine daha fazla katılımlarının sağlanarak, geri bildirimlerinin kalite süreçlerinde daha etkin kullanılması.
3. İç ve Dış Paydaşlara ulaşılan iletişim kaynaklarının çeşitlendirilerek ulaşılan paydaş sayısının ve memnuniyetlerinin artırılması.

6. 2025 Yılı Stratejik Plan Değerlendirmesi

Bölümümüz, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi 2024-2028 Stratejik Planı'nda belirlenen 5 ana amaç doğrultusunda toplam 14 hedefi gerçekleştirmeye yönelik stratejiler belirlemiştir. 2025 yılına ilişkin hedeflenen ve başarılan göstergeler, aşağıdaki tablolarda yüzdelik olarak ifade edilerek incelenecektir. Bu tablolar, hedeflere ulaşma durumunu analiz etmemize yardımcı olacak ve stratejik hedeflerin ne kadar etkili bir şekilde uygulandığını değerlendirmemizi sağlayacaktır.

6.1. Stratejik Amaç-1 Gerçekleşme Durumu

Bu bölümde Üniversitemiz 1. Stratejik amacı olan “**Nitelikli Ar-Ge ve ÜR-Ge Faaliyetleri Yoluyla Ulusal ve Uluslararası Düzeyde Katma Değer Oluşturmak**” maddesi altında yer alan hedefler ele alınacaktır. Buna göre aşağıdaki Tablo 2, “**Araştırma Geliştirme ve Ürün Geliştirme Kapasitesini Artırmak**” hedefinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde (H.1.1) gerçekleşme durumunu göstermektedir.

Tablo 2. Stratejik Amaç 1 – Hedef 1.1 Gerçekleşme Durumu

Amaç A.1. Nitelikli Ar- Ge ve ÜR-Ge Faaliyetleri Yoluyla Ulusal Ve Uluslararası Düzeyde Katma Değer Oluşturmak
HEDEF H.1.1. Araştırma Geliştirme ve Ürün Geliştirme Kapasitesini Artırmak

	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024		2025		2026		2027		2028	
			H	B	H	B	H	B	H	B	H	B
PG 1.1.1. Araştırmacıların yetkinliğini artırmak için yapılan çalışmalar (proje hazırlama, patent, yayın vb.) sayısı	%50	3	2	5	3	12	4		5		6	
PG 1.1.3. Araştırma projelerinde yer alan öğretim elemanı sayısı	%50	2	2	3	3	2	4		5		6	
Stratejiler	1. Araştırmacıların proje ve patent konularındaki bilgi birikimlerini zenginleştirmek ve yetkinliklerini geliştirmek amacıyla, projeler ve proje destek programları hakkında bilgilendirmek. 2. Disiplinlerarası işbirliğini ve ortak projeleri teşvik etmek. 3. Öğretim elemanlarını üniversite genelinde düzenlenen proje hazırlama eğitimlerine, nicel olarak daha fazla katılımını sağlamak.											

Bölümümüzün Ar-Ge ve Ür-Ge kapasitesini güçlendirme stratejisi kapsamında 2025 yılı verileri tetkik edildiğinde, Araştırmacıların yetkinliğini artırmaya yönelik faaliyetlerin (PG 1.1.1) sayısı, 3 adetlik yıllık hedefe karşılık 12 olarak gerçekleşmiş ve %400 oranında bir hedef başarı düzeyine ulaşılmıştır. Buna karşın, araştırma projelerinde aktif görev alan öğretim elemanı sayısı (PG 1.1.3), 3 kişilik yıllık öngörüye rağmen 2 kişi olarak kaydedilmiş ve gerçekleşme oranı %66,7 seviyesinde kalmıştır.

Diğer yandan 2024 yılında 5 adet olan Araştırmacı Yetkinliğini Artırma Çalışmaları (PG 1.1.1) faaliyet sayısı 2025 yılında 12'ye yükseltilerek, bir önceki yıla oranla %140 düzeyinde bir artış sergilenmiştir. Bu gelişim, Gastronomi ve Mutfak Sanatları disiplini özelinde proje hazırlama, patent ve akademik yayın süreçlerine yönelik kurumsal bilgilendirme faaliyetlerinin süreklilik kazandığını kanıtlamaktadır. 2024 yılında 3 öğretim elemanının projelerde yer aldığı Projelerde Yer Alan Öğretim Elemanı Sayısı (PG 1.1.3) göstergesi, 2025 yılında 2 kişiye gerileyerek yıllık bazda %33,3 oranında bir azalış kaydetmiştir. Yetkinlik artırma çalışmalarındaki yüksek başarının fiili araştırma projelerine yansıma oranının artırılması, önümüzdeki dönem için temel iyileştirme alanı olarak saptanmıştır.

Aşağıdaki Tablo 3, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde “***Katma değer yaratan araştırma çıktılarını arttırmak***” hedefinin (H.1.2) gerçekleşme durumunu göstermektedir.

Tablo 3. Stratejik Amaç 1 – Hedef 1.2 Gerçekleşme Durumu

Amaç A.1. Nitelikli Ar- Ge ve ÜR-Ge Faaliyetleri Yoluyla Ulusal Ve Uluslararası Düzeyde Katma Değer Oluşturmak												
HEDEF H.1.2. Katma değer yaratan araştırma çıktılarını arttırmak												
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024		2025		2026		2027		2028	
			H	B	H	B	H	B	H	B	H	B
PG 1.2.1. Öğretim elemanlarının endeksli dergilerde bilimsel yayın sayısı	%25	0	2	1	3	0	4		5		6	
PG 1.2.2. Öğretim elemanlarının endeksli dergi dışındaki bilimsel yayın sayısı	%25	3	2	4	3	10	4		5		6	
PG 1.2.3. Üniversite adresli bilimsel yayınlara yapılan atıf sayısı	%25	11	5	45	8	53	11		14		17	
PG 1.2.4. Ulusal ve uluslararası kurum/kuruluşlar tarafından desteklenen proje sayısı	%25	2	2	3	3	2	4		5		6	
Stratejiler	1. Kurum içi araştırma kültürünün artırılması için yüksekökol içerisinde bilimsel yayın yapma konusunda eğitsel faaliyetler düzenlemek. 2. Akademik kadroyu nicel olarak geliştirmek ve mevcut iş yüklerinin bu yolla azaltılarak bilimsel yayın ve proje gibi konulara zaman ayırmalarını kolaylaştırmak. 3. 2209A ve 2209B Proje desteği başvuruları konusunda öğrencileri bilgilendirmek ve motive etmek.											

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nün araştırma kapasitesini ve akademik etki gücünü artırma hedefi (H.1.2) doğrultusunda Tablo 3 verileri incelendiğinde; 2025 yılı itibarıyla öğretim elemanlarının endeksli dergi dışındaki bilimsel yayın sayısı (PG 1.2.2), yıllık bazda hedeflenen 3 birimin üzerine çıkarak 10 olarak gerçekleşmiştir. Bu durum, ilgili göstergede %333,33 oranında bir hedef başarı

Aşağıdaki Tablo 4’te, “*Üniversite- Sanayi İşbirliklerini kapsamında ortak araştırma ve ürün geliştirme projelerini artırmak*” hedefinin (H.1.4) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde gerçekleşme durumunu göstermektedir.

Amaç A.1. Nitelikli Ar- Ge ve ÜR-Ge Faaliyetleri Yoluyla Ulusal Ve Uluslararası Düzeyde Katma Değer Oluşturmak												
HEDEF H.1.4. Üniversite- Sanayi İşbirliklerini kapsamında ortak araştırma ve ürün geliştirme projelerini artırmak												
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024		2025		2026		2027		2028	
			H	B	H	B	H	B	H	B	H	B
PG 1.4.1 Yüksekokul- Sanayi işbirliği protokolü sayısı	%50	0	1	0	2	0	3		4		5	
PG 1.4.2 Yüksekokul – Sanayi işbirliğinde gerçekleştirilen etkinlik sayısı (Proje, gezi, workshop, çalıştay, eğitim vb.)	%50	10	3	3	4	13	5		6		7	
Stratejiler		1. Sektör ile işbirliğini artırmak için protokoller oluşturmak ve projeler tasarlamak. 2. Sektördeki paydaşlara yüksekokulun akademik kaynaklarından faydalanmaları noktasında rehberlik ve danışmanlık hizmetleri sunmak.										

Tablo 4’e göre, 2025 yılı verileri içerisinde H.1.4’ün Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde gerçekleşme durumu incelendiğinde, bölümün sanayi ile olan etkileşiminde operasyonel düzeyde büyük bir gelişim yaşandığı görülmektedir. Bölüm-Sanayi iş birliği kapsamında gerçekleştirilen etkinlik sayısı (PG 1.4.2) için belirlenen 4 etkinlik hedefi, yıl sonunda 13 etkinliğe ulaşarak %325 oranında bir gerçekleşme performansı sergilemiştir. 2024 ve 2025 yılları kıyaslandığında, birimdeki sanayi iş birliği vizyonunun etkinlik bazlı olarak ciddi bir ivme kazandığı saptanmıştır. 2024 yılında PG 1.4.2 kapsamında hedeflenen etkinliklerin tamamı gerçekleştirilerek %100 başarı sağlanmışken, 2025 yılında bu sayı bir önceki yıla göre yaklaşık 4 kat artırılmıştır.

Bu durum, sektör temsilcileri ile öğrenciler ve akademisyenlerin workshop, teknik gezi ve projeler aracılığıyla yoğun bir iletişim kurduğunu göstermektedir. Diğer yandan, bu hareketliliğin resmi bir zemine oturtulması noktasında zorluklar devam etmektedir; nitekim PG 1.4.1 göstergesi olan protokol sayısı, 2025 yılı için hedeflenen 2 adetlik sayıya rağmen 0 olarak gerçekleşmiştir. 2024 yılında hedeflenen 1 protokolün imzalanamaması, 2025 yılında hedefin 2’ye çıkmasına rağmen sonucun değişmemesi, sektörle kurulan temasın henüz kurumsal sözleşmelere dönüşemediğini ortaya koymaktadır. Bu durum, 2024 raporunda da belirtilen bürokratik süreçlerin zorluğu veya iş yükü yoğunluğu gibi engellerin 2025 yılında da geçerliliğini koruduğuna işaret etmektedir.

2025 yılında bölümce sergilenen yüksek etkinlik performansı, sektör ile iletişimde artışı ortaya koymaktadır. 2026 döneminde, 2025 yılında elde edilen bu saha tecrübesinin ve ikili ilişkilerin, stratejik planın kalan yıllarındaki hedeflere ulaşmak adına resmi protokollere dönüştürülmesi için yönetsel mekanizmaların ve danışmanlık hizmetlerinin daha aktif kullanılması gerekmektedir.

Aşağıda verilen Tablo 5, “**Öğrenci Girişimcilik ve Yenilikçilik Programlarını Desteklemek**” hedefinin (H.1.5) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde gerçekleşme durumunun istikrarlı bir biçimde sürdüğünü göstermektedir.

Tablo 5. Stratejik Amaç 1 – Hedef 1.5 Gerçekleşme Durumu

Amaç A.1. Nitelikli Ar- Ge ve ÜR-Ge Faaliyetleri Yoluyla Ulusal Ve Uluslararası Düzeyde Katma Değer Oluşturmak												
HEDEF H.1.5. Öğrenci Girişimcilik ve Yenilikçilik Programlarını Desteklemek												
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024		2025		2026		2027		2028	
			H	B	H	B	H	B	H	B	H	B
PG 1.5.1 Girişimcilik/ yenilikçilik temelli etkinlikler ve yarışmalara katılan öğrenci sayısı	%50	3	3	100	5	9	7		9		11	
PG 1.5.2 Girişimcilik/ Yenilikçilik temelli konferans ve etkinlik sayısı	%50	5	3	4	4	5	5		6		7	
Stratejiler	1. Girişimcilik eğitim programlarını çeşitlendirmek. 2. Derslerde öğrencilerle buluşturulan sektör temsilcilerinin sayısını artırmak. 3. Girişimcilik ve yenilikçilik konusunda öğrencilerin motivasyonu artırabilecek etkinliklerin sayısını artırmak.											

Tablo 5’te görüleceği üzere, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nün öğrenci girişimciliğini teşvik etme yönündeki stratejileri, 2025 yılında belirlenen yıllık hedeflerin üzerinde sonuçlar vermiştir. Girişimcilik temelli etkinlik ve yarışmalara katılan öğrenci sayısı (PG 1.5.1), 5 kişilik hedefe karşılık 9 olarak gerçekleşerek 2025 yılında %180’lik bir yükselme sağlamıştır. Konferans ve etkinlik sayısı (PG 1.5.2) ise 4 olan hedefin üzerine çıkıp 5 adet olarak kaydedilmiş ve bu hedefte %25’lik bir artış yaşanmıştır. 2024 yılında 100 kişilik kitlesel bir katılımın sağlandığı bu göstergede, 2025 yılında 9 öğrenci sürece dahil edilmiştir. Bu tablo, sayısal olarak %91’lik bir azalışı yansıtsa da 2025 yılı verisinin kendi stratejik hedefinin %180 üzerine çıktığı göz önüne alınmalı ve 2024 yılındaki söz konusu yüksek hacmin ilgili dönemde gerçekleştirilmiş olan özel bir organizasyondan kaynaklandığı değerlendirmeye alınmalıdır.

6.2. Stratejik Amaç-2 Gerçekleşme Durumu

Bu bölümde Üniversitemiz 2. Stratejik amacı olan “**Eğitim ve Öğretim Faaliyetlerinin Niteliğini Sürdürebilir Olarak Artırmak**” maddesi altında yer alan

hedeflerin, 2025 yılı itibari ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’ndeki gerçekleşme durumu değerlendirilmektedir. Buna göre aşağıdaki Tablo 6, bu amaca dair ilk hedef olan “*Eğitim- öğretim faaliyetlerinin kalitesini artırmak*” başlığının (H.2.1) gerçekleşme durumunu göstermektedir.

Tablo 6. Stratejik Amaç 2 – Hedef 2.1 Gerçekleşme Durumu

Amaç A.2. Eğitim ve Öğretim Faaliyetlerinin Niteliğini Sürdürebilir Olarak Artırmak												
HEDEF H.2.1. Eğitim- öğretim faaliyetlerinin kalitesini artırmak												
	Hedef e Etkisi (%)	Plan Başla ngıç Değeri	2024		2025		2026		2027		2028	
			H	B	H	B	H	B	H	B	H	B
PG 2.1.1 Ders içeriklerinin her öğretim döneminde güncellenmesi ve raporlanması	%20	78	78	85	78	91	78		78		78	
PG 2.1.2 Öğrencilerin genel memnuniyet düzeyinin %60’ın üzerine çıkarılması	%40	-	%60	%33,7	%65	%64	%70		%75		%80	
PG 2.1.3 Eğitim programına destek olarak bilimsel nitelikli etkinlik sayısının artırılması	%40	3	2	2	3	9	4		5		6	
Stratejiler		1. Girişimcilik eğitim programlarını çeşitlendirmek. 2. Derslerde öğrencilerle buluşturulan sektör temsilcilerinin sayısını artırmak. 3. Girişimcilik ve yenilikçilik konusunda öğrencilerin motivasyonu artırabilecek etkinliklerin sayısını artırmak.										

Bölümümüzün eğitim kalitesini yükseltmeye yönelik 2025 yılı faaliyetleri incelendiğinde (Tablo 6), belirlenen üç temel göstergede de ilerlemeler kaydedildiği görülmektedir. Ders içeriklerinin güncellenmesi ve raporlanması (PG 2.1.1) hususunda, 2025 yılı için hedeflenen 78 ders sayısının üzerine çıkılarak müfredattaki revizyon ve değişim süreçlerine bağlı olarak toplam 91 ders içeriği güncellenmiştir. Bu değişiklik müfredatta yaşanan değişime bağlı olarak gerçekleşmektedir. Aynı durum bir önceki yıl için de geçerlidir. Eğitim programına destek olarak düzenlenen bilimsel nitelikli etkinlik sayısı (PG 2.1.3) ise, 3 olan yıllık hedefin üzerine çıkarak 9 adet olarak gerçekleşmiş ve %300’lük bir hedef gerçekleşme düzeyi göstermiştir.

Amaç A.3. Üniversitenin Toplum ve Çevre Yararına Yaptığı Faaliyetleri Artırmak												
HEDEF H.3.1. Toplumsal Katkı faaliyetlerinin Artırılması												
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024		2025		2026		2027		2028	
			H	B	H	B	H	B	H	B	H	B
PG 3.1.1 Yüksekokul tarafından gerçekleştirilen sosyal sorumluluk faaliyet sayısı	%50	3	1	1	2	3	3		4		5	
PG 3.1.2. Dezavantajlı gruplara yönelik gerçekleştirilen faaliyet sayısı	%50	0	1	1	2	1	3		4		5	
Stratejiler		1. Öğrencilerin sosyal sorumluluk bilincine katkı sağlayabilecek toplumsal ve çevresel projelere/ faaliyetlere katılımını teşvik etmek. 2. Yüksekokul bünyesinde gerçekleştirilebilecek çevresel ve toplumsal, farkındalık artırıcı etkinliklerin çeşitliliğini artırmak. 3. Dezavantajlı bireylere yönelik sosyal sorumluluk projeleri geliştirmek.										

Bölümümüz toplumsal sorumluluk vizyonu çerçevesinde 2025 yılı çıktıları incelendiğinde (Tablo 7), genel sosyal sorumluluk faaliyetlerinde öngörülen hedeflerin üzerine çıkıldığı görülmektedir. Bölüm tarafından hayata geçirilen sosyal sorumluluk faaliyet sayısı (PG 3.1.1), yıllık bazda hedeflenen 2 adetlik düzeyi aşarak 3 olarak gerçekleşmiş ve %150 oranında bir hedef başarı düzeyi yakalamıştır. Buna karşın, dezavantajlı gruplara yönelik faaliyet sayısı (PG 3.1.2) için belirlenen 2 adetlik hedefe ulaşamamış; faaliyet bir adetle sınırlı kalarak %50’lik bir gerçekleşme oranında kalmıştır. Gelecek dönemde, dezavantajlı grupların toplumsal entegrasyonuna odaklanan daha spesifik sosyal sorumluluk projelerinin geliştirilmesi ve paydaş katılımının bu yönde mobilize edilmesi planlanmaktadır.

6.4. Stratejik Amaç 4 Gerçekleşme Durumu

Bu bölümde Üniversitemiz 4. Stratejik amacı olan “**Üniversitemizin Uluslararası Tanınırlığını Artırmak**” maddesi altında yer alan hedefler ele alınacaktır. Buna göre aşağıdaki Tablo 8, “**Uluslararası Tanınırlığı Geliştirmeye Yönelik Faaliyetleri Arttırmak**” hedefinin (H.4.1) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’ndeki gerçekleşme durumunu göstermektedir.

Tablo 8. Stratejik Amaç 4 – Hedef 4.1 Gerçekleşme Durumu

Amaç A.4. Üniversitemizin Uluslararası Tanınırlığını Artırmak												
HEDEF H.4.1. Uluslararası Tanınırlığı Geliştirmeye Yönelik Faaliyetleri Arttırmak												
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024		2025		2026		2027		2028	
			H	B	H	B	H	B	H	B	H	B
PG 4.1.1 Uluslararası akademik, sosyal, sanatsal ve sportif etkinliklere katılan öğretim elemanı sayısı	%30	1	1	7	2	4	3		4		5	
PG 4.1.2 Eğitim alanları ile ilgili uluslararası etkinliklere (yarışma, fuar, workshop vb.) katılan öğrenci sayısı	%40	3	1	4	2	14	3		4		5	
PG 4.1.3 Uluslararası öğrenci sayısı	%30	3	3	38	4	4	5		6		7	

Stratejiler	1. Güncel ve ileri donanımın yer aldığı laboratuvar (mutfak) imkânları sağlanarak, öğrencilerin ve uygulayıcı öğretim elemanlarının motivasyonlarının artırılması. 2. Akademik personeli uluslararası seminerlere, çalıştaylara, konferanslara vb. katılmaları veya bu tür etkinlikleri ve/veya işbirliği faaliyetlerini düzenlemeleri konusunda teşvik etmek. 3. Mevcut uluslararası öğrencilerin sorunlarının tespit edilerek giderilmesi.
--------------------	--

Bölümümüzün uluslararası ölçekteki görünürlüğünü artırma vizyonu çerçevesinde 2025 yılı çıktıları incelendiğinde (Tablo 8), uluslararasılaşma kriterlerinde belirlenen hedeflerin üzerinde bir performans sergilendiği görülmektedir. Uluslararası akademik, sosyal ve sportif etkinliklere katılım sağlayan öğretim elemanı sayısı (PG 4.1.1), iki kişilik yıllık hedefe karşılık 4 kişi olarak gerçekleşmiş ve %200 oranında bir hedef başarı düzeyine ulaşılmıştır. Eğitim alanlarıyla ilgili uluslararası organizasyonlara iştirak eden öğrenci sayısında (PG 4.1.2) ise stratejik plan öngörülerinin ötesine geçilerek, iki kişilik hedefe karşılık 14 öğrenci ile %700'lük bir gerçekleşme oranı yakalanmıştır. Mevcut uluslararası öğrenci sayısı (PG 4.1.3) ise stratejik planda hedeflenen dört kişilik sayıya tam uyum sağlayarak (4 öğrenci) %100 başarıyla yılı tamamlamıştır.

6.5. Stratejik Amaç 5 Gerçekleşme Durumu

Bu bölümde Üniversitemiz 5. Stratejik amacı olan “**Kalite Kültürünü ve Kurumsal Kaynakları Güçlendirmek**” maddesi altında yer alan hedefler ele alınacaktır. Buna göre aşağıdaki Tablo 9, “**Kurum içi memnuniyeti ve kurumsal aidiyeti geliştirmek**” hedefinin (H.5.1) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde gerçekleşme durumunu göstermektedir.

Tablo 9. Stratejik Amaç 5 – Hedef 5.1 Gerçekleşme Durumu

Amaç A.5. Kalite Kültürünü ve Kurumsal Kaynakları Güçlendirmek												
HEDEF H.5.1. Kurum içi memnuniyeti ve kurumsal aidiyeti geliştirmek												
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024		2025		2026		2027		2028	
			H	B	H	B	H	B	H	B	H	B

PG 5.1.1 Öğrenci Genel Memnuniyet Düzeyi	%40	-	%60	%33,7	%65	%64	%70		%75	%80	
PG 5.1.2 Akademik Personel Genel Memnuniyet Düzeyi	%30	-	%60	%56	%65	%89,8	%70		%75	%80	
PG 5.1.3 İdari Personel Genel Memnuniyet Düzeyi	%30	-	%60	%61,35	%65	%60,6	%70		%75	%80	
Stratejiler	1. İç ve dış paydaşlara yönelik düzenlenen toplantı ve faaliyetlerin çeşitlendirilmesi. 2. Öğrencilerin sorunlarının tespit edilerek giderilmesi yönünde bütünsel ve kapsayıcı uygulamaların hayata geçirilmesi. 3. Akademik ve İdari personelin kişisel gelişimini destekleyici faaliyetlere katılımının teşviki ve kolaylığının sağlanması.										

Bölümümüz öğrencilerinin 2025 yılı genel memnuniyet düzeyi, %65 olan yıllık hedefe karşılık %64 olarak gerçekleşmiş ve bu hedefe %98,4 oranında bir uyum sağlanmıştır. 2024 yılındaki %33,7’lik memnuniyet oranı temel alındığında, öğrenci memnuniyetinde bir önceki yıla göre %89,9 oranında artış kaydedilmiştir. Akademik personel memnuniyet düzeyi, %65 olan stratejik beklentinin üzerine çıkarak %89,8 seviyesinde gerçekleşmiştir. Bu sonuç, stratejik hedef bazında %138,15 oranında bir başarı performansına işaret etmektedir. İdari personel memnuniyet düzeyi ise %65 olan hedefin gerisinde kalarak %60,6 olarak kaydedilmiş ve %93,2’lik bir gerçekleşme oranında kalmıştır.

Aşağıdaki Tablo 10, “*Paydaşlarla iletişimi güçlendirmek ve sürekliliğini sağlamak*” hedefinin (H.5.2) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde gerçekleşme durumunu göstermektedir.

Tablo 10. Stratejik Amaç 5 – Hedef 5.2 Gerçekleşme Durumu

Amaç A.5. Kalite Kültürünü ve Kurumsal Kaynakları Güçlendirmek												
HEDEF H.5.2. Paydaşlarla iletişimi güçlendirmek ve sürekliliğini sağlamak												
	Hedefe Etkisi (%)	Plan Başlangıç Değeri	2024		2025		2026		2027		2028	
			H	B	H	B	H	B	H	B	H	B
PG 5.2.1 İç Paydaş Toplantı/ faaliyet sayısı	%40	1	2	13	3	18	4		5		6	

PG 5.2.2 Dış Paydaş Toplantı/ faaliyet Sayısı	%40	19	2	33	3	48	4		5		6	
PG 5.2.3 Mezunlara yönelik gerçekleştirilen etkinlik sayısı	%20	2	2	2	3	3	4		5		6	
Stratejiler	1. Mezun İletişim Sistemi'ne kayıt olan mezunların sayısının artırılarak, mevcut öğrenciler ile birlikte daha fazla faaliyette bir araya getirilmeleri. 2. Dış paydaşların kalite süreçlerine daha fazla katılımlarının sağlanarak, geri bildirimlerinin kalite süreçlerinde daha etkin kullanılması. 3. İç ve Dış Paydaşlara ulaşılan iletişim kaynaklarının çeşitlendirilerek ulaşılan paydaş sayısının ve memnuniyetlerinin artırılması.											

Bölümümüzün paydaş ilişkilerini yönetme ve kurumsal iletişimi sürdürülebilir kılma stratejisi kapsamında Tablo 10'da verilen 2025 yılı verileri incelendiğinde, tüm göstergelerde stratejik hedeflerin karşılandığı veya aşıldığı saptanmıştır. Buna göre iç paydaş toplantı ve faaliyet sayısı (PG 5.2.1), yıllık bazda hedeflenen 3 adetlik düzeyi aşarak 18 olarak gerçekleşmiş ve %600 oranında bir hedef başarı düzeyi yakalamıştır. Benzer şekilde dış paydaş toplantı ve faaliyet sayısı (PG 5.2.2), 3 birimlik yıllık hedefe karşılık 48 adetle %1600 oranında bir gerçekleşme seviyesine ulaşmıştır. Mezunlara yönelik gerçekleştirilen etkinlik sayısı (PG 5.2.3) ise öngörülen 3 adetlik hedefe tam uyum sağlayarak (3 etkinlik) %100 başarıya ulaşmıştır.

Diğer yandan 2024 yılında 13 birim olarak gerçekleşen iç paydaş toplantı ve faaliyet sayısı 2025 yılında 18'e yükseltilerek, bir önceki yıla oranla %38,46 artış kaydetmiştir. Bu gelişim, kurumsal karar alma süreçlerinde iç paydaş katılımının arttığını ortaya koymaktadır. Ayrıca 2024 yılında 33 adet olan dış paydaş toplantı ve faaliyet sayısı 2025 yılında 48 birime çıkarılarak, yıllık bazda %45,45 oranında bir büyüme sergilemiştir. Bu artış, birimimizin dış çevre ile kurduğu diyalogun niceliksel olarak arttığını göstermektedir. 2024 yılında 2 adet olan mezunlara yönelik gerçekleştirilen etkinlik sayısı 2025 yılında 3'e yükseltilerek bir önceki yıla göre %50 oranında iyileştirilmiştir.

7. PERFORMANS SONUÇLARI

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün stratejik hedeflere yönelik faaliyet çıktılarının değerlendirilmesi sonucunda araştırmacı yetkinliklerini artırma faaliyetlerinin 2025 yılında hedeflenen seviyelerin üzerine çıktığı görülmektedir.

Bölümde Eğitim ve öğretim süreçlerinin kalitesini artırma yönündeki girişimler ve müfredatın güncel sektörel gereksinimler ışığında yenilenmesi devam etmektedir. Söz konusu yapısal iyileştirmeler, paydaş geri bildirimlerine doğrudan yansımış ve öğrenci ve akademik personel memnuniyetlerinde yükselmeler kaydedilmiştir..

Uluslararasılaşma ve paydaş yönetimi stratejileri çerçevesinde, 2025 yılında dış paydaşlarla kurulan diyalogun sıklığı ve öğrencilerin uluslararası organizasyonlardaki temsiliyet gücü, bölümün sektör ile entegrasyonunu güçlendirmiştir.

Toplumsal katkı misyonu uyarınca yürütülen sosyal sorumluluk projelerinde genel bir başarı yakalanmış olsa da dezavantajlı kesimlere yönelik spesifik çalışmaların arttırılması gerekmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, geride bırakılan faaliyet yılını akademik yayın üretiminde artış, memnuniyet oranlarındaki genişleme ve kurumsal görünürlükteki yükselme ile tamamlamıştır.